

Où peut-on se procurer les produits **bio** de chez nous?

Les aliments biologiques produits au Québec sont très diversifiés et permettent au consommateur de faire un marché complètement bio! Au Québec, on produit du sirop d'érable, des céréales, du lait, des fruits et légumes, des œufs, des viandes (bœuf, poulet, porc, veau, agneau...), du miel, des plantes médicinales biologiques et une multitude de produits transformés! En 2005, ils étaient **1 076** producteurs à vous offrir leurs produits!

De nombreux modes d'approvisionnement vous offrent la possibilité d'adopter une alimentation bio :

- ⇒ Vente directe chez le producteur (voir liste des points de vente au www.fabqbio.ca)
- ⇒ Agriculture soutenue par la communauté (ASC)
- ⇒ Section bio des détaillants en alimentation
- ⇒ Boutiques spécialisées

Alors...
est-ce dans votre nature
de manger **bio**?

Concrètement... **bio**!

Demandez et consommez les produits bio de chez nous.



La FABQ représente les producteurs biologiques du Québec. Elle vise à faire reconnaître l'agriculture biologique auprès des gouvernements, des producteurs conventionnels, des consommateurs et des intervenants du secteur.

Pour nous joindre :
Maison de l'UPA

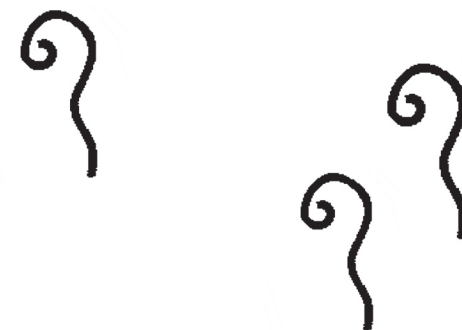
555, boul. Roland-Therrien, bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9
Téléphone: (450) 679-0530
Télécopieur : (450) 670-4867
Courriel : fabq@upa.qc.ca

Pour en connaître davantage sur la FABQ,
visitez-nous au :
www.fabqbio.ca



Manger

est-ce dans
ma nature



En quoi le bio est-il différent?

Pour produire des aliments certifiés biologiques, un producteur doit respecter une procédure très rigoureuse. L'agriculture biologique a, entre autres principes, de s'interdire l'utilisation de certains produits (OGM, fertilisants chimiques, pesticides, antibiotiques, farines animales,...), en plus d'appliquer des méthodes de travail respectueuses de l'environnement (désherbage mécanique, homéopathie animale, semences originales...)

Le producteur doit soumettre ses terres et ses produits à une procédure stricte pour respecter les exigences d'un organisme certificateur. C'est le Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec (CAAQ) qui autorise les organismes certificateurs à certifier des producteurs.

Si l'ensemble des aliments québécois répond à des critères de sécurité et de qualité, l'agriculture biologique doit répondre à des **critères supplémentaires** en termes de production et de transformation des aliments.

Une importance toute particulière est accordée au **respect de l'environnement**, des équilibres naturels et du bien-être animal.

L'agriculture biologique est synonyme de :

- ⇒ protection de l'environnement
- ⇒ de sécurité
- ⇒ de transparence des informations



L'authenticité bio!

Saviez-vous que...

Seuls les organismes de certification reconnus par le Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec (CAAQ) ont le droit de certifier des produits agricoles et alimentaires biologiques cultivés ou transformés au Québec, et ce, peu importe s'ils sont destinés à être vendus sur le marché québécois ou à l'extérieur?

Pour reconnaître les produits bio, vous devez vous assurer que le nom du certificateur est inscrit sur l'étiquette et que la mention « certifié par » « contrôlé par » ou « vérifié par » est obligatoire?

Au 29 juillet 2006, les six organismes suivants pouvaient certifier des entreprises québécoises?



Le consommateur qui achète un produit portant le logo d'un organisme de certification biologique achète en même temps la **garantie** que ce produit est issu du mode de production biologique et qu'il a donc été produit selon les règles strictes que l'organisme de certification a définies pour ce mode de production?

Au Québec, l'appellation biologique est réservée aux producteurs munis d'une « certification » biologique, et ce, afin d'aider le consommateur soucieux de la qualité de son alimentation à reconnaître les produits et leur conférer ainsi une crédibilité justifiée?

Pour toute question sur l'appellation bio,
vous pouvez consulter le site Internet du CAAQ,
au www.caaq.org.