



NORME BURKINABE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NORMES DE PRODUCTION DES DENREES AGRICOLEES

Editeur :

Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) au Burkina Faso

Coordination:

Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) au Burkina Faso

Facilitateur:

Lazare Yombi, HELVETAS Swiss Intercooperation au Bénin

Rédacteur technique:

Lazare Yombi, HELVETAS Swiss Intercooperation au Bénin

Mise en page:

Lazare Yombi, HELVETAS Swiss Intercooperation au Bénin

Contributeurs techniques:

Comité des experts nationaux du CNABio

Acteurs de la filière biologique au Burkina Faso

Partenaires étatiques du CNABio :

- Ministère de l'agriculture et sécurité alimentaire,
- Ministère de la Santé,
- Ministère de l'Environnement et développement durable,
- Ministère de la recherche scientifique et innovations,
- Ministère de l'eau, de l'aménagement hydraulique et assainissement,
- Ministère des ressources animales et halieutique ;

Partenaires non étatique du CNABio

- Bio-Protect,
- Nankossem

Membres de l'Assemblée Générale du CNABio

- Bureau Exécutif du CNABio

Darius Tiombiano, HELVETAS Swiss Intercooperation au Burkina Faso

Abel Gouba, HELVETAS Swiss Intercooperation au Burkina Faso

Critiques:

Joëlle Katto Andrighetto, IFOAM

Hervé Bouagnimbeck, IFOAM

Imprimerie:

Avertissements

Toutes les déclarations et recommandations figurant dans ce document ont été réunies par les auteurs et contributeurs compte tenu des éléments portés à leur connaissance. La présence d'éventuelles erreurs ne pouvant cependant pas être entièrement écartée, les éditeurs et auteurs ne sont soumis à aucune obligation et ne garantissent pas les informations ci-après, ni même ne peuvent-ils être tenus pour responsables d'éventuelles erreurs y figurant. Les opinions exprimées sont celles des parties prenantes au Burkina Faso et au sein du CNABio.

Toute reproduction de tout ou partie de cette publication est encouragée, à condition de mentionner le titre de la publication et son éditeur Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) au Burkina Faso

SOMMAIRE

REFERENCES NORMATIVES :	6
AUTRES REFERENCES	6
AVANT-PROPOS	7
SIGLES & ABREVIATIONS	8
INTRODUCTION	9
SECTION 1 : DOMAINES D'APPLICATION	11
SECTION 2 : DÉFINITIONS DES TERMES	12
SECTION 3 : EXIGENCES GENERALES SUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE	17
CHAPITRE I : PRODUCTION VEGETALE & CUEILLETTE	20
A - Exigences en végétaux et produits végétaux	20
I.1 Durée de conversion et exigences liées à la conversion	20
I.2 Conversion de l'exploitation et production parallèle	20
I.3 Biodiversité	20
I.4 Diversité en production végétale	21
I.5 Conservation du sol et de l'eau, et contrôle de l'érosion	21
I.6 Gestion de la fertilité du sol	21
I.7 Lutte contre les nuisibles des cultures	22
I.8 Semences, semis et matériels de plantation	22
B- Exigences de cueillette	22
CHAPITRE II : MANIPULATION, STOCKAGE ET TRANSFORMATION BIOLOGIQUE	24
II.1. Séparation	24
II. 2 Technologies	24
II.3 Ingrédients, additifs, auxiliaires et fortifiants alimentaires	24
II.4 Hygiène et lutte contre les nuisibles	25
II.5. Stockage	25
CHAPITRE III : APICULTURE	26
III.1 Principes généraux	26
III.2 Emplacement des ruches	26
III.3 Alimentation/nourrissement	26
III.4 Période de conversion	27
III.5 Origine des abeilles	27
III.8 Stockage	28

III.9 Traçabilité _____	28
CHAPITRE IV : ETIQUETAGE, CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT _____	29
IV.1 Etiquetage _____	29
IV.2 Conditionnement & transport _____	29
CHAPITRE V : COMMERCIALISATION, EQUITE ET COMMUNICATION _____	31
V.1 Espace de commercialisation _____	31
V.2 Présentation des produits _____	31
V.3 Contenants de commercialisation _____	31
V.4 Procédure de mise en marché _____	31
V.5 Communication & Ecoute-clients _____	31
CONCLUSION _____	32
ANNEXE A : SUBSTANCES D'AMELIORATION DE LA FERTILITE DU SOL _____	33
ANNEXE B : SUBSTANCES DE PROTECTION DES CULTURES _____	36
ANNEXE C : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE _____	39
ANNEXE D : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES _____	42

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE A : Substances/intrants destinés à améliorer la fertilité du sol

ANNEXE B : Substances/intrants de protection des cultures

ANNEXE C : Ingrédients d'origine non agricole

ANNEXE D : Auxiliaires technologiques

REFERENCES NORMATIVES :

- **REGLEMENT (CE) NO 834/2007 DU CONSEIL** du 28 juin 2007, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) No 2092/91.
- **REGLEMENT(CE) NO 889/2008 DE LA COMMISSION** du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) No 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.
- **REGLEMENT DE BASE DE L'IFOAM**, version de Janvier 2011 sur l'agriculture biologique
- **CAHIER DES CHARGES DE NATURE ET PROGRES**, version 2009 sur la production biologique
- **CAHIER DES CHARGES DE L'AFRIQUE DE L'EST**, 1ère Edition 2009 sur l'agriculture biologique
- **NORMES DU CODEX ALIMENTARIUS** (1999, GL32) sur la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique
- **NORMES DU CODEX ALIMENTARIUS** sur l'usage de l'emballage et le transport des fruits et légumes frais
- **ISO 9000** version 2005 sur systèmes de management de la qualité : principes essentiels et vocabulaire
- **CAHIER DES CHARGES DU BENIN** sur l'agriculture biologique, 1ère version 2012
- **NORME BURKINABE NBF01-027 : 2007** sur le code d'usage recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais
- **NORME BURKINABE NBF01-028 : 2009** portant norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- **FAO**, 2002. Le code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides.

AUTRES REFERENCES

- Liste globale des pesticides autorisés par le CSP Version de Mai 2013
- Décret n° 2004-581/PRES/PM/MAIRH/MFB portant définition et procédures de délimitation des périmètres de protection d'eau destinée à la consommation humaine
- Décret n°2001-185/PRES/PM/MEE portant fixation des normes de rejets de polluants dans l'air, l'eau et le sol
- Loi N° 028-2008/AN, Portant code du travail au Burkina Faso
- Loi N°003-2011/AN, Portant code forestier au Burkina Faso
- Loi N°006-2013/AN, Portant code de l'environnement au Burkina Faso

AVANT-PROPOS

L'histoire, la culture et les valeurs du Burkina Faso sont liées à l'agriculture, source de revenus de près de 85% de sa population et qui contribue à 35% au PIB (réf. rapport PEA 2012 BAD). La gestion durable du processus de production agricole est cruciale si l'on compte soutenir les moyens d'existence.

Les personnes vivant au Burkina Faso ont le droit de consommer des denrées alimentaires agricoles saines, les intoxications alimentaires et autres maladies transmises par les produits alimentaires étant déplaisantes et pouvant être fatales. La détérioration de la qualité des produits alimentaires peut se répercuter négativement sur le commerce et accentuer le manque de confiance des consommateurs. Et l'une des issues d'éviter cette situation est le mode biologique.

L'agriculture biologique est un système de gestion de la production, qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols.

En d'autres termes, l'agriculture biologique repose sur l'utilisation réduite d'apports extérieurs dont l'emploi d'engrais chimiques, de pesticides de synthèse avec cependant en idée que les pratiques culturales biologiques ne peuvent garantir que les produits soient totalement exempts de résidus, en raison de la pollution générale de l'environnement.

L'agriculture biologique fait partie d'un large éventail de modes qui soutiennent l'environnement, son objectif principal étant d'optimiser la santé et la productivité d'entités interdépendantes que constituent la vie des sols, des plantes, des animaux et des êtres humains. Ses objectifs spécifiques visent les principes de santé, d'écologie, d'équité et de précaution qui inspirent le mouvement biologique mondial.

L'agriculture biologique est conçue entre autres pour:

- a) Augmenter et préserver la diversité biologique dans l'ensemble du système;
- b) Accroître l'activité et maintenir la fertilité des sols à long terme;
- c) Recycler les déchets d'origine végétale et animale afin de restituer les éléments nutritifs à la terre, pour réduire le plus possible, l'utilisation de ressources non renouvelables;
- d) S'appuyer sur les ressources renouvelables dans les systèmes agricoles organisés;
- e) Promouvoir le bon usage des sols, de l'eau et réduire le plus possible toutes les formes de pollution que les pratiques culturales peuvent provoquer;
- f) Manipuler les denrées agricoles, en étant attentif aux méthodes de conservation et de transformation, qui permettent de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades;

Dans le cadre du présent travail, la norme proposée a été élaborée suivant une méthodologie incluant la démarche participative.

SIGLES & ABREVIATIONS

AB :	Agriculture Biologique
BF :	Burkina Faso
BAD	Banque Africaine de Developpement
CEDEAO :	Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest
CSP :	Comité Sahélien de Pesticides
CNABio :	Conseil National de l'Agriculture Biologique
GdC :	Guide de Certification
HELVETAS Swiss Intercooperation :	Association suisse pour la coopération internationale
N :	Norme
OGM :	Organisme Génétiquement Modifié
IFOAM:	International Federation of Organic Agricultural Movement
ISO :	International Standard Organization
PIB :	Produit Intérieur Brut
SPG :	Système Participatif de Garantie
PEA :	Perspectives Economiques en Afrique

INTRODUCTION

L'élaboration des normes de l'agriculture biologique et écologique au Burkina Faso, tire son essence du nouvel environnement favorable à la consommation des produits alimentaires sains.

Tout en étant une œuvre d'acteurs burkinabè, son élaboration s'inspire néanmoins des normes de l'Afrique de l'Est, des règles de l'IFOAM, des réglementations internationales de l'Union Européenne sur l'agriculture biologique ; des lignes directrices du Codex Alimentarius sur la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation ainsi que des normes d'étiquetage et conditionnement des fruits et légumes du Burkina Faso. Ce document a pour cibles les consommateurs, producteurs, transformateurs, structures d'encadrement et de formation. Il servirait également aux personnes en charge de faire respecter les normes au Burkina Faso.

Etant donné la variabilité des modes de production, l'ensemble des règles établies dans le présent document ne constitue pas une méthode particulière de production en agriculture biologique mais une synthèse des procédés et de produits dont l'utilisation est autorisée ou interdite sur consensus des parties prenantes.

Les systèmes de production sont dynamiques ainsi que les normes de culture biologique ; à ce titre, il est nécessaire de procéder périodiquement à la révision du présent document des normes. Cette révision ne sera effective que sur la base d'un consensus des acteurs, représentés par le CNABio sur les points à actualiser suivant une démarche participative. Les utilisateurs doivent toujours s'assurer qu'ils appliquent la version la plus récente.

Les systèmes de vérification, comprenant la certification par tiers et les systèmes participatifs de garantie (SPG), sont un moyen de conférer au consommateur la garantie qu'une denrée alimentaire agricole a été produite selon des règles précises, telles que ce cahier des charges.. Les systèmes de vérification permettent de:

- Suivre et prouver que tous les processus de la production, transformation, stockage, transport et de la commercialisation sont respectueux des normes établies;
- Maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture de manière à contribuer à la conservation de l'environnement local.
- Protéger les consommateurs contre la fraude et les allégations sans fondement au sujet des produits sur les marchés locaux;
- Protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la concurrence déloyale des autres producteurs qui présentent leurs produits agricoles comme étant biologiques;

L'augmentation de la demande sur le marché, la croissance des intérêts économiques dans la production et l'élargissement de la distance séparant les producteurs des consommateurs même au niveau des marchés nationaux et sous régionaux ont stimulé l'introduction d'une démarche alternative de certification: le Système Participatif de Garantie. Les règles régissant ce type de certification se fondent sur l'élaboration participative du processus par les principaux acteurs impliqués (producteurs et consommateurs) afin de garantir le produit obtenu. La démarche repose sur une relation de confiance entre producteurs et consommateurs, et vise à combler entre autres les insuffisances reprochées au modèle par tiers et à minimiser les coûts.

La mise en œuvre du système participatif de garantie au Burkina Faso sera sur la base des outils définis dans le document de certification : le guide de certification pour le SPG (GdC).

La norme des produits biologiques au Burkina Faso peut également être utilisée pour l'auto-évaluation par les producteurs, pour les déclarations de conformité au marché, pour la certification par les services de la certification sur le plan national, ou pour tout autre mode de vérification. Si la norme est utilisée dans le but de la certification par tierce partie, l'inspection et la certification devraient être exécutées en

accord avec les normes internationales, telles que le Guide ISO 65 ou les critères d'Accréditation d'IFOAM. Si la conformité à la norme est vérifiée par d'autres mécanismes, ces mécanismes doivent adhérer aux principes de compétences, d'intégrité et de transparence.

La norme vise le développement de la production et du commerce biologique au Burkina Faso. La norme formule aussi des points de vue qui peuvent être utilisés dans les négociations internationales sur les normes. De plus, elle peut être une base pour les accords d'équivalence avec d'autres pays et régions.

En tant que propriétaire du cahier des charges en agriculture biologique au Burkina Faso, le CNABio est responsable de sa diffusion et son actualisation.

SECTION 1 : DOMAINES D'APPLICATION

La norme des produits biologiques au Burkina Faso est rédigée de façon à la rendre facilement accessible et compréhensible au lecteur et à l'utilisateur. Suite au besoin d'adapter l'agriculture biologique aux conditions locales, la norme n'est pas trop prescriptive. La présente norme porte sur la production végétale, cueillette (production sauvage), apiculture et la transformation; et les produits issus de ces activités, quel que soit leur usage final. A l'avenir, les autres secteurs seront intégrés quand le besoin sera jugé nécessaire.

1.1 Les normes établies dans le présent document s'appliquent à tout produit portant des indications qui se réfèrent au mode biologique :

a) Les végétaux et des produits végétaux, les produits de l'apiculture dans la mesure où les principes de production et les règles de contrôle spécifique les concernant sont respectées.

b) Les produits transformés dont la matière première est issue des cultures mentionnées au paragraphe a) et ont été obtenus selon les règles établies.

1.2 Dans la présente version, les produits ci-après ne sont pas concernés:

- a) Les produits de l'aquaculture;
- b) Les algues marines;
- c) Les animaux d'élevage;
- d) les levures destinées à l'alimentation humaine ou animale.
- e) Les champignons comestibles

1.3 Un produit sera considéré comme portant des indications qui se réfèrent au mode biologique, lorsque dans l'étiquetage y compris la publicité ou les documents commerciaux qui accompagnent, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes «organique» ou «biologique»;

1.4 La désignation «organique» ou «biologique» doit permettre au consommateur de savoir facilement que la denrée a été obtenue selon la norme biologique établie.

SECTION 2 : DÉFINITIONS DES TERMES

Pour son application, on entend par:

2.1 Allégation : synonyme d'affirmation, de déclaration relativement à des faits (qualités particulières d'un produit liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité) dont l'existence reste à prouver ou relativement à des prétentions fantaisistes.

2.2 Aliment destiné à la restauration collective : les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

2.3 Additif alimentaire : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

2.4 Auxiliaire technologique : une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommé comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisé intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

2.5 Assolement : technique agricole qui consiste, pour un producteur à diviser ses terres cultivables en soles pour y établir par rotation des cultures différentes, en évitant la jachère afin d'obtenir de meilleurs rendements sans épuiser la terre.

2.6 Biodiversité : diversité des gènes et des espèces (microorganismes, végétaux, animaux) présentes dans un milieu.

2.7 Consommateur : toute personne physique ou morale de la communauté, motivée, militante ou passive qui achète et reçoit des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels

2.8 Contamination : pollution d'un produit ou d'une aire biologique ou encore le contact avec n'importe quel matériel pouvant rendre le produit inapproprié pour la production biologique ou comme produit biologique.

2.9 Conventio nnel : pratique de production, transformation qui n'est ni biologique ni en conversion vers l'agriculture biologique.

2.10 Conversion : passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée et au cours de laquelle, les dispositions en lien avec le mode de production biologique sont appliquées.

2.11 Certification : procédure par laquelle il est donné l'assurance qu'un produit agricole et denrée alimentaire est conforme aux exigences spécifiées dans le registre des normes.

2.12 Commercialisation : exposition en vue de la vente, la vente, la livraison ou tout autre mode de mise en marché d'un produit.

2.13 Circuit de distribution : ensemble des canaux de distribution impliqués dans le processus de commercialisation (du producteur au consommateur) d'un produit.

2.14 Date de fabrication : la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite.

2.15 Date de conditionnement : la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort

2.16 Date limite de vente : la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.

2.17 Date de durabilité minimale («à consommer de préférence avant») : la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y'a lieu) durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toute fois rester pleinement satisfaisant après cette date.

2.18 Date limite d'utilisation (date limite de consommation recommandée) (date de péremption) : la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

2.19 Denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques, du tabac ou des substances employées uniquement comme des médicaments.

2.20 Distributeur : acteur commercialisant le produit auprès du consommateur final, une personne physique ou une personne morale (entreprise). Il désigne également un point de vente ou une enseigne regroupant un ensemble de points de vente.

2.21 Distance de sécurité : distance mesurée par la bande de terre, cultivable ou non, qui séparent deux parcelles (terres) exploitées généralement suivant différents modes de production, par exemple biologique et non biologique (conventionnel). Elle est variable, fonction du type de risque et sa survenance.

2.22 Etiquetage : tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

2.23 Etiquette : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci, qui permet d'identifier le produit et d'en promouvoir la vente.

2.24 Enfant : personne en dessous de l'âge spécifié dans la législation nationale, est enfant selon cette norme, toute personne dont l'âge est inférieur ou égale à 7 ans (contrairement au code de travail burkinabè qui considère un enfant comme une personne dont l'âge est inférieur ou égale à 18 ans)

2.25 Engrais vert : plante produite et incorporée dans le sol en vu d'améliorer la fertilité de celui-ci. Elle peut être des légumineuses à graines, des mauvaises herbes spontanées ou de la biomasse.

2.26 Engrais minéraux : Engrais d'origine minérale destinées à favoriser la croissance des plantes cultivées, produit par synthèse chimique, ou par l'exploitation de gisements naturels de phosphate et de potasse. La notion d'engrais minéral s'oppose à celle d'engrais organique, produits à base de matière organique d'origine animale ou végétale.

2.27 Engrais organique : un mélange de déchets d'origine animale ou végétale qui contiennent de l'azote, du phosphore et de la potasse, mais dans des proportions parfois moins que dans un engrais minéral.

2.28 Exploitation agricole: l'ensemble des parcelles de production exploitées dans le cadre d'une gestion intégrée aux fins de la production de produits agricoles.

2.29 Habitat : zone dans laquelle une espèce végétale ou animale se trouve et vit naturellement.

2.30 Itinéraire technique : suite logique et ordonnée de techniques combinées appliquées pour conduire une spéculation tout au long de son cycle dans un milieu naturel et social donné.

2.31 Ingrédient : toute substance y compris un additif alimentaire, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et de produits non comestibles et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

2.32 Irradiation/radiation ionisante : traitement des produits d'alimentation aux moyen de rayons gammas, rayons-x ou électrons accélérés, capables de changer la structure moléculaire de la nourriture en vue d'éliminer les contaminants microbiens, les parasites et les insectes nuisibles dans les aliments, ou d'inhiber les procédés physiologiques tels que la germination ou le maturation dans le but de conserver ces derniers.

2.33 Jachère : ensemble des pratiques culturales de saisons pluvieuses et sèches des terres cultivables préparant l'ensemencement d'une culture et qui fait suite à la récolte d'une culture sur la parcelle. Cette préparation consiste en plusieurs labours dont le but est de détruire les mauvaises herbes, ensevelir la fumure et accélérer la décomposition de la matière organique. La jachère est différente de la friche qui bien que restant au repos est enherbée

2.34 Label : ensemble de caractéristiques permettant d'attester la qualité d'un produit.

2.35 Lot : une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues et à la même date.

2.36 Matériel végétal biologique : matériel de reproduction (bouture, tubercule et semence etc.) produits suivant le mode biologique.

2.37 Nanotechnologie : haute technologie, procédé atomique opposé à l'agriculture biologique, dont la valeur, grâce à ses propriétés de fraîcheur et aux aliments complets non raffinés, procure la santé naturelle. En outre, la nanotechnologie transforme la ferme en extension automatisée d'usine de production de haute technologie, utilisant des produits brevetés qui concentreront inévitablement le contrôle des entreprises.

2.38 Norme : ensemble de références à application volontaire, proposant des solutions techniques et des méthodes commerciales qui permettent de simplifier les relations contractuelles ; C'est aussi un document établi par consensus et approuvé, qui fournit pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

2.39 Opérateur : personne morale ou physique qui produit, transforme des denrées agricoles visées au paragraphe 1.1, en vue de leur mise à marché, à qui revient le devoir d'assurer leur qualité

2.40 Organisation : ensemble d'individus regroupés au sein d'une structure régulée, ayant un système de communication pour faciliter la circulation de l'information, dans un but de répondre à des besoins et d'atteindre des objectifs déterminés.

2.41 Organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés: organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés et produits dérivés, via l'aide de techniques qui ont modifié le matériel génétique d'une manière qui ne se produit pas naturellement par le croisement et/ou la recombinaison naturelle.

2.42 Pesticide: Toute substance ou association de substances, ou micro-organismes y compris les virus, destinée à repousser, détruire ou combattre les ravageurs, y compris les vecteurs de maladies humaines ou animales, les ravageurs nuisibles, les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages ou se montrant autrement nuisibles durant la production, la transformation, le stockage, le transport ou la commercialisation des denrées alimentaires, des produits agricoles, du bois et des produits ligneux, ou des aliments pour animaux, ou qui peut être administrée aux animaux pour combattre les insectes, les arachnides et les autres endo ou ecto-parasites. Le terme inclut les substances destinées à être utilisées comme régulateur de croissance d'insectes ou de plantes, comme défoliant, comme agent de dessiccation, comme agent d'éclaircissage des fruits ou pour empêcher la chute prématurée de ceux-ci, ainsi que les substances appliquées sur les cultures, avant ou après la récolte, pour protéger les produits contre la détérioration durant l'entreposage et le transport. Ce terme inclut aussi les produits synergistes et détoxifiants des pesticides quand ils sont essentiels pour obtenir une prestation satisfaisante du pesticide (FAO, 2002)

2.43 Préemballé : emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

2.44 Production : opération entreprise pour fournir des produits agricoles selon l'état dans lequel ils se présentent à l'exploitation agricole, y compris leur conditionnement et étiquetage initiaux.

2.45 Produit agricole : tout produit ou denrée agricole à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine.

2.46 Produit biologique : denrée produite, transformée conditionnée et transportée suivant le mode biologique et conformément au présent cahier de charge.

2.47 Produit non biologique : denrée qui n'est pas issu d'une production réalisée conformément aux dispositions du présent cahier des charges.

2.48 Production doublon : production dans laquelle la même unité de production cultive ou transforme les mêmes produits aussi bien en mode biologique qu'en mode non biologique

2.49 Produit synthétique : produit fabriqué par des procédés chimiques et industriels.

2.50 Produits phytosanitaires: toute substance conçue pour prévenir, détruire, attirer, repousser ou contrôler des organismes nuisibles ou des maladies durant la production, la conservation, le transport, la distribution et la transformation de produits agricoles.

2.51 Produit de cueillette : partie de plante (fruit, feuille, racine, écorce, etc.) obtenue en milieu naturel sans itinéraire technique.

2.52 Récipient : tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement ; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballage au moment où il est offert au consommateur.

2.53 Règlement : texte de lois et prescriptions administratives dont l'application est obligatoire.

2.54 Rotation des cultures : succession alternée et régulière de cultures sur une parcelle ou un ensemble de parcelles, en fonction des espèces ou familles de cultures annuelles et/ou bisannuelles cultivées de façon à briser le cycle des nuisibles de cultures et conserver la fertilité des sols.

2.55 Semence : en agriculture et sylviculture, les semences sont des graines, ou par extension d'autres organes de reproduction (bulbes, tubercules etc.), choisies pour être semées. C'est le premier intrant de la culture.

2.56 Semence biologique : graines ou par extension d'autres organes de reproduction (bulbes, tubercules etc.) choisies pour être semées, obtenues conformément aux règles de production établies par une norme en agriculture biologique

2.57 Système Participatif de Garantie (SPG) : système d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances.

2.58 Travail des enfants : emploi qui viole les droits légaux d'un enfant et ses besoins éducatifs culturellement appropriés.

2.59 Traçabilité : capacité à suivre le mouvement d'un produit/intrant à travers les étapes déterminées de la production, de la transformation et de la distribution avec consignation des codifications précises.

2.60 Unité de production : ensemble des ressources mises en œuvre pour un secteur de production (locaux, matières premières, parcelles et tout autre intrant utile à la production concernée);

2.61 Zone tampon : zone (ou bande) clairement définie et aux limites identifiables qui sépare un site de production biologique des autres zones adjacentes.

SECTION 3 : EXIGENCES GENERALES SUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

3.1 Généralités

Les exigences de cette clause doivent s'appliquer à toutes les catégories de production biologique et à tous les opérateurs.

3.2 Documentation et transparence

3.2.1 L'opérateur doit établir et conserver des informations relatives à la production, d'une façon appropriée à l'échelle de production et à la capacité de l'opérateur.

3.2.2 L'opérateur doit fournir aux parties intéressées des informations pertinentes concernant la production.

3.2.3 L'opérateur doit maintenir un système de traçabilité des produits biologiques.

3.3 Contamination

3.3.1 L'opérateur doit éviter d'utiliser des produits chimiques qui peuvent nuire à la santé humaine ou à l'environnement. Lorsqu'il existe des produits alternatifs considérés comme moins nocifs, ceux-ci doivent être utilisés.

3.3.2 L'opérateur doit prendre les mesures de précaution appropriées pour éviter la contamination des sites et produits biologique, là où il y a un soupçon fondé de contamination substantielle, par exemple, par le sol, l'eau, l'air, les intrants ou ingrédients ; par exemple en construisant des haies ou barrières, créant des zones tampons ou déterminant une distances de sécurité.

3.3.3 Les détritux et les déchets de production sur les exploitations et dans les unités de transformation doivent être manipulés de façon à ce qu'ils ne contaminent pas les produits biologiques ou l'environnement de production.

3.3.4 La Contamination des produits biologiques, causée par des circonstances hors du contrôle de l'opérateur peuvent changer le statut biologique de l'opération, du produit ou des deux.

3.3.5 Les équipements et outils utilisés dans la production doivent être bien nettoyés avant d'être utilisés dans la production biologique. Les pulvérisateurs et autres récipients doivent être uniquement destinés à l'usage bio

3.3.6 Les exploitations notamment maraichères doivent être distantes des sources d'eau susceptible d'être contaminées par les pesticides chimiques de synthèse et autres contaminants dangereux.

3.3.7 La distance minimale des sites maraichers de production par rapport aux rives des retenues d'eau, des lacs doit être de 100 mètres, et par rapport aux canaux d'évacuation des eaux usées, de drainage, d'au moins 25 mètres.

3.3.8 L'irrigation par aspersion des légumes feuilles et fruits avec de l'eau provenant d'une source douteuse tels canaux d'évacuation, des puits non entretenus est interdite.

3.3.9 Les aires de production biologique doivent être exemptes d'emballages de pesticides, de fertilisants et autres matériels non biodégradables.

3.3.10 Les aires de cultures doivent se trouver en amont des exploitations conventionnelles, des zones à risques (exemple centres hospitaliers, bassins d'évacuation des eaux usées, etc.)

3.3.11 Les aires de production des cultures biologiques doivent être situées au moins à 30 mètres des axes routiers à forte circulation. Dans le cas contraire, des précautions particulières doivent être prises notamment l'installation des haies vives d'une hauteur considérable.

3.3.12 Les aires de production des cultures ne doivent pas être situées dans le trajet d'atterrissage des avions.

3.3.13 Les eaux utilisées dans la préparation des denrées alimentaires doivent respecter les conditions qui régissent la loi nationale (réf. décret fixant les normes de rejet des polluants dans l'air, l'eau et le sol puis celui portant définition et procédures de délimitation des périmètres de protection d'eau destinées à la consommation humaine.

S3.4 Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et nanotechnologies

3.4.1 Les Organismes Génétiquement Modifiés ou leurs dérivés ne doivent pas être utilisés ou introduits par négligence ou inattention. Ceux-ci incluent le matériel de propagation (semences, plants), les fertilisants et les matériels de protection des cultures.

3.4.2 Les ingrédients, additifs ou auxiliaires de préparation (transformation) dérivés des OGM ne doivent pas être utilisés dans la transformation biologique.

3.4.3 La source des intrants, auxiliaires de transformation et ingrédients doit être vérifiée sur au moins une étape en arrière dans la chaîne biologique où ils sont produits pour s'assurer qu'ils ne sont pas dérivés des OGM.

3.4.4 Les Organismes Génétiquement Modifiés ne doivent pas être utilisés dans la production conventionnelle sur les exploitations qui ne sont pas entièrement converties à la production biologique.

3.4.5 Tout produit contaminé aux OGM est interdit

3.4.6 Le seuil de contamination des produits agricoles aux OGM est de 0,9%., Au-delà de ce taux, le produit ne peut être étiqueté biologique.

3.4.7 L'utilisation délibérée ou involontaire de produits issus des nanotechnologies est interdite à toute les étapes de la production biologique.

S3.5 Justice sociale

3.5.1 Les ouvriers dans les exploitations agricoles, quel que soit le genre, doivent jouir des droits humains fondamentaux et des conditions de travail favorables conformément aux conventions et lois nationales.

3.5.2 L'opérateur ne doit pas recourir au travail forcé ou involontaire.

3.5.3 Les employés, ouvriers temporaires et contractuels dans des unités biologiques doivent avoir la liberté de s'associer, le droit de s'organiser et négocier collectivement.

3.5.4 Les employés doivent avoir des opportunités égales et des salaires égaux lorsqu'ils font un même travail sans considération de couleur, de confession religieuse, d'origine ethnique ou de genre.

3.5.5 L'opérateur doit mettre en œuvre des mesures adéquates de santé et de sécurité pour les employés, les ouvriers et les contractuels.

3.5.6 L'opérateur ne doit pas recourir au travail des enfants, sauf si les conditions suivantes sont réunies :

- L'enfant travaille sur l'exploitation familiale ou dans une exploitation voisine
- Le travail ne représente pas de danger pour la sécurité de l'enfant ni pour la santé
- Le travail ne compromet pas l'éducation de l'enfant ni son développement physique, social ou moral
- L'enfant travail sous la supervision d'un adulte et avec l'autorisation de son tuteur légal

S3.6 Connaissance de la production biologique

3.6.1 L'opérateur doit s'assurer que toutes les personnes impliquées dans la production biologique dans une unité de production, ont une connaissance suffisante du domaine et les former si besoin est.

CHAPITRE I : PRODUCTION VEGETALE & CUEILLETTE

A - Exigences en végétaux et produits végétaux

I.1 Durée de conversion et exigences liées à la conversion

I.1.1 La durée de conversion du sol doit être de 02 ans pour les cultures annuelles et 03 ans pour les cultures pérennes à compter du dernier traitement non conforme. Si la parcelle a été en jachère pour au moins une année et est remise en production, aucune période de conversion ne sera observée pour cette parcelle.

I.1.2 Toute terre (parcelle) ayant été traitée aux pesticides organochlorés (exemple endosulfan) est impropre à la production biologique pendant une dizaine d'années à compter de la dernière date de traitement.

I.1.3 La durée de conversion est nulle sur les sols en friche constatée et justifiée d'au moins trois ans.

I.1.4 Pendant la durée de la conversion d'une parcelle, le mode biologique de production doit être respecté.

I.1.5 La conversion d'une terre commence une fois que l'opérateur a déclaré son activité et l'unité est placée sous surveillance du système de contrôle biologique et que les règles de production mentionnées dans la présente norme ont commencé à y être appliquées.

I.2 Conversion de l'exploitation et production parallèle

I.2.1 Lorsque toutes les parcelles d'une exploitation ne sont pas converties en biologique, les parties biologiques et non biologiques doivent être clairement séparées et de façon continue.

I.2.2 L'alternance du mode de production biologique au mode non biologique (conventionnelle), vice versa, n'est pas permise sur un terrain converti à la production biologique.

I.2.3 Une culture obtenue à la fois suivant le mode biologique et non biologique sur une même exploitation et appartenant au même producteur/productrice ne doit pas être vendue avec le label biologique.

I.2.4 Une culture obtenue à la fois comme biologique et non biologique sur un même site de production, géré par une organisation ne doit pas être vendue comme biologique à moins que la production soit gérée de façon à permettre une séparation claire et continue entre les deux modes de production.

I.3 Biodiversité

I.3.1 L'opérateur doit porter une attention particulière à la protection de la biodiversité sur l'ensemble de son exploitation.

I.3.2 Les écosystèmes primaires culturellement ou légalement protégés, tels que les forêts primaires etc. ne doivent pas être détruits dans le but d'exploiter les terres de façon biologique selon cette norme.

I.3.3 Dans la mesure du possible et suivant les cultures et les conditions, des arbres ou toutes autres espèces ligneuses doivent être présents dans l'exploitation.

I.3.4 Les barrières naturelles telles que les haies, les chemins et les fossés doivent être encouragées.

I.4 Diversité en production végétale

I.4.1 La diversité dans la production de plantes doit être stimulée par la rotation des cultures, l'association des cultures, l'agroforesterie et autres mesures appropriées. Pour les cultures annuelles, la rotation des cultures doit être pratiquée. Pour les cultures pérennes, d'autres plantes doivent être cultivées comme cultures intercalaires.

I.4.2 L'opérateur est encouragé à utiliser et à conserver des variétés et des espèces de plantes traditionnelles et locales.

I.4.3 Le désherbage par le feu (culture sur brûlis) n'est pas autorisé afin de protéger la matière organique et la biodiversité.

I.5 Conservation du sol et de l'eau, et contrôle de l'érosion

I.5.1 La conservation du sol doit faire partie intégrante du système d'agriculture biologique. Afin de lutter contre l'érosion hydrique, l'opérateur doit prendre des mesures appropriées aux conditions locales spécifiques du climat, du sol, de la pente et de l'utilisation des terres.

I.5.2 Des mesures pertinentes doivent être prises pour empêcher ou remédier à la salinisation du sol et de l'eau.

I.5.3 L'opérateur ne doit pas réduire ou exploiter excessivement les ressources en eau. Il doit chercher à préserver les ressources en eau et la qualité de l'eau. Là où c'est nécessaire, l'opérateur doit recueillir ou conserver l'eau de pluie.

I.6 Gestion de la fertilité du sol

I.6.1 L'usage approprié des nutriments et leur recyclage, une rotation de culture appropriée, et des efforts pour minimiser des pertes en nutriments doivent être mis en œuvre par l'opérateur.

I.6.2 Les engrais d'origine minérale ne doivent être utilisés que sous la forme dans laquelle ils sont naturellement composés et extraits. Ils ne doivent pas être rendus plus solubles par le traitement chimique, autre que l'addition de l'eau.

I.6.3 Les engrais minéraux naturels ne peuvent être utilisés que pour les besoins de fertilité à long terme et en supplément d'autres techniques telles que l'addition de matière organique, des engrais verts, la rotation de cultures et la fixation d'azote par les plantes.

I.6.4 Seuls les engrais et amendements listés en Annexe A ou approuvés pour usage en agriculture biologique selon le cahier des charges de l'IFOAM peuvent être utilisés. Toute autre substance est strictement interdite.

I.6.5 La fertilité et l'activité biologique du sol doivent être maintenues et augmentées par la culture de légumineuses, l'application d'engrais verts, l'incorporation dans le sol de matières organiques, d'engrais organiques ou la culture des plantes à enracinement profond dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuel approprié;

I.6.6 Les sous-produits de l'élevage hors sol (élevage en cage) ne doivent pas être utilisés, sauf sous forme compostée.

I.6.7 Comme accélérateur (activateur) de compost, des produits à base de micro-organismes ou de végétaux sont acceptés. Toute fois les micro-organismes génétiquement modifiés sont interdits.

I.6.8 L'utilisation du nitrate de sodium (nitrate du Chili) est interdite.

I.6.9 L'utilisation des excréments humains sous toutes ses formes (compostée ou non) sur les cultures destinées à la consommation humaine est interdite.

I.7 Lutte contre les nuisibles des cultures

I.7.1 La lutte contre les organismes nuisibles (insectes, maladies, mauvaises herbes et ravageurs) doit être centrée sur les mesures suivantes ou sur l'association de certaines d'entre elles:

- a) Choix d'espèces et de variétés appropriées (variétés traditionnelles, variétés résistantes);
- b) Programme de rotation/assolement approprié;
- c) Protection des ennemis naturels des organismes nuisibles en fournissant un habitat favorable
- d) Ecosystèmes diversifiés (défense et restauration des sols, agroforesterie, cultures alternées, etc.);
- e) Ennemis naturels dont la libération de prédateurs;
- f) Paillis et fauchage;
- g) Pâturage pour les animaux entre les cycles de production des cultures;
- h) Mesures de contrôle mécanique (des pièges, destruction des sites de production des ravageurs);
- i) Gestion intégrée de la production et des déprédateurs

I.7.2 Les méthodes physiques, culturelles et biologiques de lutte contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes, y compris l'application de la chaleur peuvent être utilisées.

I.7.3 Les intrants utilisés contre les ravageurs, maladies et mauvaises herbes ou pour la gestion de la croissance des plantes, conformes au cahier des charges de l'IFOAM en agriculture biologique sont acceptés

L'Annexes B contient les substances déjà acceptés lors de la publication de cette norme. Si les substances énumérées peuvent être trouvées dans la nature, celles provenant des sources naturelles seront préférées ; mais les substances d'origine biologique sont préférables.

I.7.4 Les ingrédients inactifs, tels que les agents transporteurs et mouillant ne doivent pas être des substances cancérigènes, tératogènes, mutagènes ou des neurotoxines.

I.8 Semences, semis et matériels de plantation

I.8.1 Les semences et matériels de production issus de la production biologique doivent être utilisés.

I.8.2 Si les semences et matériels de production biologiques ne sont pas disponibles dans le commerce national, alors les semences et matériels de production obtenus suivant le mode conventionnel mais non traités avec des produits de synthèse peuvent être utilisés,.

I.8.3 Si les semences non traités ne sont pas disponibles dans le commerce national, alors les semences et matériels de production traités avec des produits de synthèse à faible rémanence peuvent être utilisés. L'opérateur doit cependant clairement justifier le besoin d'un tel usage.

I.8.4 Tout usage de semences, semis et matériels de production avec des produits de synthèse doit être documenté.

I.8.5 Les semences et matériels de production ne doivent pas provenir d'une source OGM.

I.8.6 La production des semences des variétés endogènes mais non traitées doivent être encouragées et des preuves de non traitement fournies.

I.8.7 S'il existe une menace grave sur les semences de variétés locales (ou endogènes), des produits de traitement à faible rémanence (exemple le thirame, malathion) peuvent être utilisés, mais le besoin doit être justifié et l'autorisation d'utilisation acquise.

B- Exigences de cueillette

I.2 La cueillette des parties de plantes qui poussent naturellement dans des zones naturelles (forêts ou savanes) et des zones agricoles est considérée comme une méthode de production biologique à condition que:

- a) Les produits proviennent d'une zone de cueillette clairement définie et assujettie aux mesures établies dans le présent cahier des charges;
- b) Ces zones n'aient subi aucun traitement avec des produits interdits par la présente norme pendant une période de trois ans avant la collecte et différents de ceux inscrits aux Annexes A et B;
- c) La récolte ne constitue pas une menace pour l'espèce, ni pour les espèces qui ne sont pas directement exploitées;
- d) L'habitat soit préservé;
- e) Les produits proviennent d'un opérateur clairement identifié et qui connaît bien la zone et maîtrise les procédures de collecte.
- f) La zone de récolte soit à une distance appropriée des exploitations non biologiques ou autres sources de contamination suivant le risque.
- g) En cas de risque de contamination par pulvérisation aérienne, la zone de cueillette doit être située à plus de cinq (05) km.

I.3 Toute exploitation des ressources naturelles en mode biologique doit se conformer à la loi n°006 portant code de l'environnement ainsi qu'à la loi_003-2011_code_foncier

CHAPITRE II : MANIPULATION, STOCKAGE ET TRANSFORMATION BIOLOGIQUE

II.1. Séparation

II.1.1 L'intégrité biologique du produit doit être maintenue tout au long du processus de transformation (de la réception de la matière première au conditionnement du produit fini).

II.1.2 Tous les produits biologiques doivent être clairement identifiés comme biologiques.

II.1.3 A travers tout le processus de stockage, manipulation et transport, les produits doivent être tenus de façon à éviter leur contact ou mélange avec les produits non biologiques.

II. 2 Technologies

II.2.1 Les technologies utilisées pour transformer et conserver les produits biologiques doivent être appropriées (biologique, mécanique ou physique) et qui limitent le raffinage et l'emploi d'additifs et d'auxiliaires technologiques.

II.2.2 Les rayons ionisants ne doivent pas être utilisés sur les produits biologiques à des fins de lutte contre les organismes nuisibles, de conservation des denrées, d'élimination des agents pathogènes ou d'assainissement.

II.2.3 Seuls l'eau propre et potable, l'éthanol, l'huile végétale et animale, le vinaigre, le dioxyde de carbone et l'azote peuvent être utilisées comme solvants d'extraction.

II.2.4 L'équipement ne doit pas contenir des substances qui peuvent avoir des effets nocifs sur le produit.

II.3 Ingrédients, additifs, auxiliaires et fortifiants alimentaires

II.3.1 Les minéraux produits synthétiquement y compris les oligo-éléments, les vitamines, les acides aminés et les autres composés azotés peuvent être utilisés en vue de fortifier l'alimentation seulement en cas d'exigence légale ou dans le cas où le manque diététique ou nutritif peut être prouvé.

II.3.2 Tous les ingrédients et matières premières utilisés dans les produits biologiques doivent être issus de l'agriculture biologique lorsqu'ils sont commercialement disponibles en quantité et qualité suffisantes.

II.3.3 Le pourcentage d'ingrédients biologiques apportés au cours de la préparation d'un produit biologique doit être déterminé, à l'exception de l'eau et du sel comestible.

II.3.4 Les préparations d'enzymes et de micro-organismes (à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et leurs dérivés) peuvent être utilisées dans la transformation d'aliments.

II.3.5 Les substances synthétiques (y compris les colorants identiques aux colorants naturels, les aromatisants et les stimulants d'appétit) ne doivent pas être utilisées.

II.3.6 Les additifs alimentaires et auxiliaires de transformation ne peuvent être utilisés que s'ils sont conformes au cahier des charges de IFOAM.

Les Annexes C et D contiennent les additifs alimentaires et les auxiliaires de transformation acceptés lors de la publication de cette norme. Si les substances énumérées peuvent être trouvées dans la nature, celles provenant des sources naturelles seront préférées ; mais, les substances d'origine biologique sont préférables.

II.3.7 L'utilisation d'un même ingrédient sous forme biologique et non biologique au sein d'un même produit est interdite.

II.4 Hygiène et lutte contre les nuisibles

II.4.1 La lutte contre les organismes nuisibles doit être essentiellement préventive par utilisation des méthodes comme la perturbation, la suppression de l'habitat et de l'accès aux installations de ces organismes;

II.4.2 Les mesures de lutte contre les insectes nuisibles doivent être mises en place et maintenues pour s'assurer que les aires utilisées pour le stockage, la manipulation et la transformation des produits biologiques sont protégés contre les insectes.

II.4.3 La lutte contre les insectes doit être principalement réalisée au moyen de l'hygiène, nettoyage et la mise en place d'un système sanitaire scrupuleux

II.4.4 Si les méthodes explorées en II.4.1 à II.4.3 sont inefficaces, les produits de protection énumérées dans l'Annexes B, peuvent être utilisés sous réserve qu'elles n'entrent pas en contact avec les produits biologiques.

II.4.5 Si les méthodes énumérées ci-dessus sont inadéquates, le contrôle conventionnel des organismes nuisibles peut être utilisé après autorisation accordée par le CNABio, mais avec le maximum de précaution, sous les conditions suivantes :

- Les produits doivent être autorisés par la législation nationale, sous réserve que leur emploi soit autorisé dans les équipements et installations de manipulation, de stockage, de transport ou de transformation;
- Les produits biologiques doivent être évacués du lieu traité;
- Le traitement doit être exécuté sous le contrôle d'une personne ou d'un organisme qualifié (ministère en charge de l'agriculture.);
- Les informations concernant les dates, les substances utilisées et les endroits traités doivent être archivées
- L'opérateur doit prendre des précautions pour prévenir la contamination et inclure des mesures pour décontaminer les équipements ou les locaux.

II.5. Stockage

II.5.1 L'intégrité du produit doit être maintenue pendant le stockage, transport et manutention par la prise des précautions suivantes:

- Les produits biologiques ne doivent pas être mélangés avec les produits non biologiques
- Les produits biologiques doivent être à l'abri de tout contact avec du matériel et substances dont l'emploi n'est pas autorisé en agriculture biologique.

II.5.2 Lorsque dans l'unité de stockage, tous les produits ne sont pas certifiés, les produits certifiés doivent être manutentionnés avec précaution.

II.5.3 Les aires de stockage des produits biologiques doivent être nettoyées avec des substances admises en agriculture biologique.

II.5.4 Les aires de stockage des produits biologiques doivent être identifiables et de nature à maintenir l'intégrité biologique des produits stockés.

II.5.5 Tout lot est à identifier à partir de la date de récolte ou de la date de production.

II.5.6 Les mesures de gestion des nuisibles dans les aires de stockage ne doivent pas compromettre l'intégrité des produits.

CHAPITRE III : APICULTURE

III.1 Principes généraux

III.1.1 L'apiculture est une activité qui doit contribuer à améliorer l'environnement, la production agricole et forestière grâce à l'action productrice des abeilles.

III.1.2 Le traitement et la conduite des ruches doivent respecter les principes de l'agriculture biologique.

III.1.3 Les zones de butinage doivent être assez vastes pour fournir aux abeilles une nourriture appropriée et suffisante et l'accès à l'eau.

III.1.4 Les sources de nectar, miellat et pollen naturels doivent se composer essentiellement de plantes issues de l'agriculture biologique ou de la végétation naturelle.

III.1.5 La santé des abeilles doit être protégée à l'aide de mesures de prévention comme le choix de races appropriées, un environnement favorable et des pratiques d'élevage appropriées.

III.1.6 Les ruches doivent être en matériaux qui ne présentent aucun risque de contamination pour l'environnement et les produits apicoles.

III.1.7 La cire biologique doit être utilisée pour les premiers rayons. Là où la cire biologique n'est pas disponible, la cire conventionnelle peut être utilisée à condition qu'elle ne soit pas traitée avec des produits chimiques de synthèse.

III.1.8 Les zones polluées et défavorables à une apiculture conforme aux règles de la production biologique doivent être identifiées.

III.2 Emplacement des ruches

III.2.1 Les ruches doivent être situées dans des champs gérés de façon biologique et/ou dans des lieux naturels.

III.2.2 Les ruches doivent être placées dans un endroit où il y a suffisamment de nourriture, d'accès à l'eau, au miellat, au nectar et au pollen.

III.2.3 Le rucher doit être situé dans un rayon de cinq (05) km autour de son emplacement, les sources de nectar et de pollen doivent être constituées essentiellement de cultures produites selon les règles de l'agriculture biologique et/ou d'une flore spontanée et/ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement.

III.3 Alimentation/nourrissement

III.3.1 A la fin de la saison de production, il faut laisser aux ruches une réserve assez abondante de miel pour qu'elles survivent à la période de dormance.

III.3.2 Dans les cas des conditions climatiques inhabituelles ou à d'autres circonstances exceptionnelles, le miel ou le sucre issus de l'agriculture biologique peuvent être utilisés s'ils sont disponibles. A défaut, le sucre ou le miel non issu de l'agriculture biologique peut être utilisé dans ces conditions.

III.4 Période de conversion

III.4.1 Si un traitement est administré à l'aide de produits allopathiques chimiques de synthèse, les colonies traitées sont placées, pendant la période de traitement, dans des ruchers d'isolement et toute la cire est remplacée par de la cire provenant de l'apiculture biologique.

III. 4.2 La période de conversion d'une durée d'un cycle de récolte de miel doit s'appliquer aux colonies en conversion.

III.4.3 Si la cire a été contaminée par les pesticides, elle doit être remplacée par de la cire biologique au début de la période de conversion.

III.4.4 Les essaims issus d'autres zones peuvent être utilisés sans période de conversion, s'il n'y a pas de risque de contamination identifiés dans ces zones de provenance.

III.5 Origine des abeilles

Les abeilles introduites doivent être issues d'unités de production biologiques, si elles sont disponibles, sinon de l'apiculture traditionnelle.

III.6 Gestion des maladies et autres mutilations

III.6.1 La santé des colonies d'abeilles doit être maintenue par des pratiques de bonne gestion, en privilégiant la prévention des maladies par la sélection des races et la gestion des ruches. Ceci comprend :

- L'usage de races qui s'adaptent bien aux conditions locales;
- Le renouvellement des reines, lorsque c'est nécessaire ;
- Le nettoyage et la désinfection réguliers de l'équipement ;
- Le renouvellement régulier de la cire d'abeille ;
- La disponibilité suffisante de pollen et de miel dans les ruches ;
- L'emplacement des ruches de telle façon que la température soit favorable aux abeilles ;
- Le contrôle des ruches pour détecter toute anomalie ;
- La désinfection, l'isolement ou la destruction des ruches et des matériaux contaminés.

III.6.2 Les traitements physiques destinés à la désinfection des ruchers, tels que la vapeur ou la flamme directe sont autorisés.

III.6.3 La destruction du couvain mâle n'est autorisée que pour limiter l'infestation par *Varroa destructor*.

III.6.4 Pour le contrôle des insectes nuisibles notamment *Varroa destructor* et des maladies, les produits suivants peuvent être utilisés:

- Acide lactique, l'acide oxalique et l'acide acétique ;
- Soufre ;
- Huiles essentielles naturelles (le menthol, l'eucalyptol, le camphre, le thym ou la citronnelle)
- *Bacillus thuringiensis non OGM* ;
- Vapeur et la flamme directe;
- Glycérol ;
- Cendre de bois non traité ;
- L'acide lactique
- L'acide acétique
- L'acide oxalique ;
- Le menthol
- Le thymol ;
- L'eucalyptol

- Le camphre

III.6.5 Si les procédés et substances su-listées ne sont pas efficaces, les médicaments vétérinaires synthétiques, les antibiotiques ou les pesticides synthétiques peuvent être utilisés sur dérogation du CNABio. Dans ce cas, la colonie subit immédiatement la conversion.

III.6.6 Seuls des produits naturels tels que la propolis, la cire et les huiles végétales doivent être utilisés dans les ruches.

III.6.7 L'huile de moteur usée pour le contrôle des insectes nuisibles ne doit pas être utilisée.

III.6.8 Le rognage des ailes de reine est interdit. Les pratiques causant la mort délibérée des abeilles sont interdites.

III.7 Récolte

III.7.1 Les répulsifs synthétiques ne doivent pas être utilisés pendant la récolte des produits d'abeilles.

III.7.2 La fumée doit être utilisée au minimum. Les matériels d'enfumage doivent être d'origine naturelle.

III.7.3 Les rayons contenant des couvains ne doivent pas être utilisés pour l'extraction du miel.

III.8 Stockage

III.8.1 L'opérateur apiculteur doit disposer de lieux de stockage qui garantissent l'intégrité biologique des matières et produits finis

III.8.2 Les aires et salles de transformation et de conditionnement doivent être marquées biologique et non biologique.

III.9 Traçabilité

L'archivage des documents détaillés est important en ce qui concerne l'emplacement et la conduite de toutes les ruches.

CHAPITRE IV : ETIQUETAGE, CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT

IV.1 Etiquetage

IV.1.1 L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne doit pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de donner une impression erronée de sa nature véritable.

IV.1.2 Les denrées préemballées ne doivent pas être décrites ou présentées sur l'étiquette par des mots, des images ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit .

IV.1.3 L'étiquette d'un produit visé à la Section 1, doit mettre en évidence son mode de production.

IV.1.4 Les informations obligatoires sur l'étiquette d'un produit préemballé doivent être : nom du produit, liste des ingrédients avec spécification de leur mode de production (biologique ou non biologique), étiquetage quantitatif des ingrédients, contenu net, nom et adresse de l'opérateur, région/ville/village & pays d'origine, numéro du lot, datage et instructions d'entreposage, mode d'emploi, organe/système de vérification (SPG ou autre).

IV.1.5 L'étiquette doit être écrite en la langue lisible et compréhensible par le consommateur.

IV.1.6 Le produit ne peut être étiqueté comme « biologique » que s'il contient un minimum de 95% d'ingrédients biologiques (sans tenir compte de l'eau et du sel dans le calcul de la proportion des ingrédients).

IV.1.7 Un produit contenant entre 70 et 95% d'ingrédients biologiques peut être étiqueté comme «préparé avec _x% d'ingrédients biologiques».

IV.1.8 Tout produit contenant des ingrédients d'origine agricole et/ou OGM et/ou non traités ne doit pas être étiqueté biologique;

IV.1.9 Les produits provenant d'exploitations agricoles en conversion ne doivent pas être étiqueté biologique.

IV.1.10 En tout état de cause, l'opérateur doit se conformer à la norme nationale se référant à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (réf. norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)

IV.2 Conditionnement & transport

IV.2.1 Les produits et denrées alimentaires doivent être conditionnés de telle manière qu'ils soient convenablement protégés.

IV.2.2 Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques

IV.2.3 Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des produits.

IV.2.4 Le matériel utilisé pour l'emballage doit être de préférence biodégradable ou recyclable et sain

IV.2.5 Les matériels d'emballages ne doivent pas contaminer le produit biologique

IV.2.6 Les produits biologiques ne doivent pas être emballés dans du matériel qui a été utilisé ou traité avec des engrais chimiques ou des pesticides de synthèse ou autres substances qui peuvent compromettre l'intégrité biologique du produit

IV.2.7 Les emballages écologiques adaptés doivent être privilégiés. Les autres plastiques à base de chlore sont à éviter.

IV.2.8 Avant transport de produits biologiques, les dispositions de propreté du véhicule alloué à l'opération doivent être prises.

IV.2.9 En tout état de cause, pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais, la réglementation nationale en la matière doit être respectée (réf. Norme Burkinabè NBF01-027 : 2009).

CHAPITRE V : COMMERCIALISATION, EQUITE ET COMMUNICATION

V.1 Espace de commercialisation

V.1.1 Les aires de vente des produits biologiques (frais ou transformés) doivent être des espaces propres, non pollués, accessibles et facilement identifiables.

V.1.2 Les aires de vente doivent être lorsque nécessaire, un cadre protégé contre les intempéries

V.1.3 La présentation des produits au sein du rayon de commercialisation ou du magasin ne doit pas porter à confusion, et doit clairement identifier les produits qui sont certifiés biologiques des produits qui ne le sont pas.

V.2 Présentation des produits

V.2.1 Les denrées mises en vente doivent être bien présentés de façon à préserver l'intégrité biologique et à rencontrer l'aspiration du consommateur.

V.2.2 Lorsque cela est possible, les denrées elles-mêmes doivent porter l'indication biologique dont celle du SPG. Dans le cas où il n'est pas possible, les caquettes, les paniers avec lesquels les denrées sont vendues doivent faire référence au mode de production biologique conforme à la présente norme.

V.3 Contenants de commercialisation

V.3.1 Les produits biologiques sont commercialisés dans des contenants propres, biodégradables, non contaminés par des résidus chimiques, et conformes à la présente norme.

V.3.2 Les emballages perdus pour le conditionnement des produits ne doivent pas être utilisés.

V.4 Procédure de mise en marché

V.4.1 L'opérateur doit se conformer à la procédure de distribution convenue de commun accord avec le distributeur, pour la mise en marché des produits biologiques

V.4.2 Le distributeur doit se conformer aux exigences de la présente norme et rendre visible les produits certifiés biologique par exemple ceux ayant respectés la démarche SPG de son fournisseur et les différencier de ceux qui ne sont pas certifiés.

V.4 Tarification et équité dans la répartition des bénéfices

Les prix de cession des produits doivent satisfaire le coût de production, le bénéfice du producteur/transformateur, le distributeur et le fonctionnement du système de contrôle.

V.5 Communication & Ecoute-clients

V.5.1 L'opérateur doit mettre en place un dispositif d'information et de communication pour satisfaire ses clients.

V.5.2 L'opérateur doit tenir informé par écrit, dans un délai de deux (02) semaines, le CNABio, des problèmes qui affectent l'intégrité biologique des produits certifiés.

CONCLUSION

Abrogation

La présente norme est la première du genre ; par conséquent, elle n'abroge aucune autre antérieurement adoptée par le Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) au Burkina Faso.

Entrée en vigueur et application

La présente norme entre en vigueur le septième jour suivant son adoption par l'Assemblée Générale du Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) au Burkina Faso. Elle devient obligatoire dans toutes ses composantes et directement applicable par tout opérateur qui veut vendre ses produits avec le label biologique suivant le Système Participatif de Garantie (SPG) au Burkina Faso. Toute fois, celui-ci doit se conformer aux procédures établies par le CNABio, propriétaire de la norme et de la marque. Lorsque des modalités de production ne sont pas prévues pour les produits de l'aquaculture, les algues marines, les animaux d'élevage, les levures destinées à l'alimentation humaine ou animale et les champignons comestibles, les règles en matière d'étiquetage prévues au chapitre 4 ainsi que les règles en matière de contrôle ne s'appliquent pas.

Fait à Ouagadougou, le

Par le Conseil National en Agriculture Biologique (CNABio)

Le Président

ANNEXES

Précautions

- a) Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation/amendement du sol, la gestion des nuisibles et les maladies, la transformation, la conservation et le stockage des produits doit être conforme aux règles établies.
- b) Des substances nécessaires à la production, bien qu'elles soient autorisées mais mal utilisées, peuvent être un risque et altérer l'écosystème de l'exploitation, si des précautions nécessaires ne sont pas prises.

ANNEXE A : SUBSTANCES D'AMELIORATION DE LA FERTILITE DU SOL

Description et conditions des substances	Conditions pour l'usage
i) Origine végétale et animale	
Fumier de ferme et purin	Fumier : Compostage obligatoire pour éviter la prolifération des mauvaises herbes Purin : Eviter son utilisation à la maturité des légumes feuilles et fruits
Fientes de chauves souris (guano)	Arrosages réguliers après épandage pour éviter les brûlures de plants
Solsain	Fertilisant enrichi <i>Trichoderma harzianum</i> . Qui protège les racines contre les champignons pathogènes du sol (<i>Rhizoctonia</i> , <i>Pythium</i> , <i>Sclerotinia</i>). Il existe sous une forme liquide (à vérifier).
Fertisol	Substrat enrichi au <i>Trichoderma harzianum</i> qui améliore la qualité des composts pour augmentation des nutriments (N.P.K) disponible pour la plante. désinfecte la matière organique contre les champignons pathogènes du sol. Fertisol existe sous forme de granulé.
Plantsain	Plantsain est un engrais innovant qui contient des arômes extrait du champignon bénéfique <i>Trichoderma harzianum</i> . Ces derniers appelés γ -lactones contribuent à la fluidification de la sève ce qui permet de limiter la pénétration de population de champignon pathogènes (<i>Fusarium</i> , <i>Pythium</i> , etc.). Plantsain existe sous forme liquide.
Parcage amélioré	Surface ayant servi de lieu de repos aux animaux (bovins, ovins, caprins etc.)
Vermiculite	
Produits constitués par le mélange d'excréments d'animaux et de matière végétale (litière) : litières de petits ruminants, volailles.	Provenance d'élevage industriel (hors sol) interdite :
Bio Orga (Premix Biosoil)	Fertilisant solide à base d'acide humique (15%) et d'acide fulvique (55%)
Compost d'excréments solides d'animaux y compris les fientes de	Provenance d'élevage industriel (hors sol) interdite.

Description et conditions des substances	Conditions pour l'usage
volaille et de fumiers compostés	
Fumier séché et fiente de volaille déshydratée	Provenance d'élevage industriel (hors sol) interdite.
Excréments liquides d'animaux	Utilisation après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée. Provenance d'élevage industriel (hors sol) interdite
Déchets ménagers compostés ou fermentés	Produits obtenus à partir des déchets ménagers triés à la source soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie Déchets ménagers végétaux et animaux, produits dans un système de collecte contrôlé et/ou accepté par l'Etat. Teneurs maximales en mg/kg de matière sèche (cf. Règlement 834/2007 et 889/2008) : cadmium 0,7 ; cuivre 70 ; nickel: 25 ; plomb:45 ; zinc: 200 ; mercure : 0,4 ; chrome (total) : 70 ; chrome (VI) : 0
Poudre de sabots et de cornes, poudre de plumes, produits laitiers, poudre d'os animaux	Teneur maximale de la matière sèche en chrome (VI), en mg/kg : 0
Sous-produits biodégradables d'origine végétale ou animale (par ex, sous-produits de la fabrication d'aliments pour animaux, de biocarburants tourteaux de neem, de palmiste, de graines avariées de coton biologique, coques d'arachides, son de maïs)	Les sous produits non-biodégradable et OGM interdits.
Résidus de récoltes, engrais vert, cultures légumineuses telles que mucuna etc., paille	Les cultures OGM interdites
Bois, écorce, sciure, copeaux, cendre de bois, charbon de bois, copeaux de bois, écorces compostées, les cendres des extraits de préparations des plantes de traitement	A base de bois non traité avec des produits chimiques de synthèse après abattage
Extraits de préparation des plantes	Les extraits des plantes après préparation et extraction du liquide.
Compost de champignonnières,	
Déjection de vers (lombricompost) et d'insectes	
composts urbains	composts urbains de sources séparées et surveillées au regard des contaminations possibles
ii) Origine minérale	
Scories de base	
Amendements calcaires et de magnésium	
Phosphate naturel	Utilisation après acidification
Calcaire, gypse, marne, Chlorure de calcium	
Sulfate de potassium pouvant	

Description et conditions des substances	Conditions pour l'usage
contenir du sel de magnésium	
Carbonate de calcium et magnésium (kiésérite)	Origine naturelle
Minerais de magnésium, kiesérite et sulfate de Magnésium	
Chlorure de sodium	Uniquement sel gemme
Minerais de potassium (ex. sulfate de potassium, muriate de potasse, kaïnite, sylvinite, Patenkalli)	Doivent être obtenus par des procédés physiques mais pas enrichis par des procédés chimiques
Trace les éléments, par exemple : l'acide borique, sodium borate, calcium borate, borethanolamin, acétate de cobalt, sulfate de co,sulpahte ; oxyde de cuivre, sulfate de cuivre, hydroxyde de cuivre, silicate de cuivre, carbonate de cuivre, cuivre citrate de oxyde ferrique, sulfate de manganèse sulfate, sulfate ferreux, citrate de fer, sulfate de fer ou oxyde manganéux de tartrate de fer, fer et manganèse carbonate ; l'acide séléinique, acide séléneux, sodiummolybdate, oxyde molybdique carbonate de zinc, oxyde de zinc, silicate de zinc et sulfate de zinc	Utilisation restreinte aux cas où le sol/plante carence nutritionnelle est documentée par le sol ou tests de tissu ou un diagnostic par un expert indépendant. Les oligo-éléments sous forme de chlorure ou de nitrate sont interdits ; Les micronutriments ne peuvent pas être utilisés comme défoliant, herbicide ou déshydratant.
iii) Microbiologique	
Sous-produits de l'industrie, biodégradables, d'origine Microbiologique (par ex. des dérivés des traitements de brasserie ou de distillerie)	Sous-produits OGM interdits
Préparations microbiologiques basées sur des organismes apparaissant naturellement	Produits OGM interdits
iv) Autres	
Préparations biodynamiques	
Le lignosulfonate de calcium	

SUBSTANCES INTERDITES DANS L'AMELIORATION DE LA FERTILITE DU SOL

Description et conditions des substances	Conditions pour l'usage
i) Origine végétale et animale	
Les boues d'épurations industrielles	Utilisation interdite
Excréments liquides d'animaux	Provenance d'élevage hors sol (industriel) interdite

ANNEXE B : SUBSTANCES DE PROTECTION DES CULTURES

Description et exigences de composition des Substances	Conditions pour l'usage
i) Origine végétale et animale	
Préparations algales	
Graine de neem	Solution à base de graine de neem
Feuille de neem	Utilisation des feuilles interdite en agriculture biologique sauf cas de plantation de ses arbres
Piment	Solution à base de piment sec
Ail ou oignon	Solution à base d'ail ou d'oignon
Feuille de papayer	Solution à base de feuilles interdite en agriculture biologique sauf cas de plantation de ses arbres
Cire d'abeilles	Protection des tailles et des greffes
Nématocides de chitine	origine naturelle
Farine de gluten de maïs	Utilisation dans le contrôle des mauvaises herbes
Produits laitiers (ex. lait, caséine)	
Gélatine	Insecticide
Lécithine	Fongicide
Acides naturels (ex. vinaigre)	
Préparation à base de graines de neem (<i>Azadirachta indica</i>)	Insecticide
PiOL	PiOL contient des extraits de piment, d'ail et d'oignon, qui exercent une action répulsive sur les insectes mais aussi permet de les éradiquer complètement (aspect insecticide).
H-N	H-N est composé essentiellement d'huile de neem. Grâce à ses propriétés répulsives, ovicides et larvicides, H-N lutte efficacement contre une gamme variée de ravageurs et dans la conservation des graines de niébé.
Huiles végétales (, huile essentielle de menthe, neem, essence de citronnelle etc.)	Insecticide, acaricide, fongicide et substance inhibitrice de la germination
Préparations et infusions végétales (ex. chili, tithonia, tournesol d'Afrique)	
La poudre de neem	La poudre de neem contient <i>Azadirachta indica</i> matière active efficace contre une gamme variée d'insectes. La poudre est également utilisée avec succès dans la conservation du haricot.
Tapis Vers	Tapis vers contient des extraits de piments et de moutarde qui exercent une action répulsive à l'encontre des nématodes (du genre méloïdogynes). Ces derniers sont rapidement incommodés par le produit et quittent la zone traitée. Tapis vers existe sous forme liquide.
Insecticides d'origine végétale	
Pyrèthre (<i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>)	Insecticide
Ryania (<i>Ryania speciosa</i>)	
Quassia extrait de <i>Quassia amara</i>	Insecticide, répulsif
Algues, poudre d'algue, et extraits d'algue	
Thé de tabac	Utilisation interdite de la nicotine pure

Description et exigences de composition des Substances	Conditions pour l'usage
Les extraits de plantes (extraits d'hyptis, feuilles de neem, de papayer, écorces de calcedra)	L'utilisation des parties des arbres (feuilles, écorces, racines) ne doit pas mettre en péril l'écologie (habitat).
Micro-guêpe parasite (parasitoïde) <i>Habrobracon brevicornis</i> active contre le foreur des capsules du coton <i>Helicoverpa armigera</i>)	Nécessite de formation pour la production communautaire
Micro-guêpe parasite (parasitoïde) <i>Trichogrammatoidea eldana</i> active contre les œufs des différents lépidoptères	Nécessite de formation pour la production communautaire
ii) Origine minérale	
Chlorure de chaux	
Argile (ex. bentonite, perlite, vermiculite, zéolite)	
Cuivre sous forme d'hydroxyde de cuivre, d'oxychlorure de cuivre, de sulfate de cuivre (tribasique), d'oxyde cuivreux, d'octanoate de cuivre	Max 6 kg/ha par an (sur une base moyenne rotative). Cette quantité évolue en diminuant dans le temps.
Terre diatomée	
Huiles minérales légères (alcane)	
Soufre de chaux (Polysulfure de calcium)	
Bicarbonat de potassium	Fongicide
Permanganat de potassium	Fongicide, bactéricide; uniquement pour arbres fruitiers
Chaux vive	
Sel de potassium des acides gras (savons mou)	Insecticide
Soufre	Fongicide, acaricide, répulsif
BP (burkina phosphate)	
Silicates (ex. silicates de sodium, quartz)	
Polysulfure de calcium	Fongicide, insecticide, acaricide
Bicarbonat de Sodium	
Phosphate ferrique (ortho phosphate (III) de fer)	Molluscicide A distribuer en surface entre les plantes cultivées
iii) Micro-organismes	
Champignon entomopathogène <i>Beauveria bassiana</i> (souche Bba5653 active contre la teigne du chou <i>Plutella xylostella</i>) et contre <i>Helicoverpa armigera</i> du cotonnier	Nécessite d'une unité de production spécialisée
BATIK	Insecticide à base de <i>Bacillus thuringiensis</i> (32.000 UI/mg)
BIOBIT	Insecticide à base de <i>Bacillus thuringiensis</i>
Préparations bactériennes telle le batik (ex. <i>Bacillus thuringiensis</i>)	Utilisation du <i>Bacillus thuringiensis</i> génétiquement modifié est interdite
iv) Préparation bactérienne	
Spinosad	Insecticide naturel : Uniquement les 02 formulations suivantes sont utilisables : SUCCESS 4 contre les mouches de choux, les thrips et vers de grappes et SYNEIS appât
Préparations virales (ex. virus de	

Description et exigences de composition des Substances	Conditions pour l'usage
granulosis)	
v) Autres	
Préparations biodynamiques	
Hydroxyde de calcium	
Dioxyde de Carbone	
Alcool d'Ethyle	
Préparations homéopathiques et ayurvédique	
Phosphate ferrique	Utilisation comme molluscicide
Sel de mer et eau salée	
Soude	
Pyréthroïdes (uniquement deltaméthrine et lambdacyhalothrine)	Insecticide; uniquement pour pièges avec appâts spécifiques; uniquement contre <i>Batrocera oleae</i> et <i>Ceratitis capitata</i> Wied.
Savon doux	
Polysulfure de calcium	Fongicide, insecticide, acaricide
Hydroxyde de calcium	Fongicide : Seulement sur les arbres fruitiers, y compris les pépinières, pour lutter contre <i>Nectria galligena</i>
Dioxyde de soufre	
vi) Pièges, barrières, insecticides	
Phosphate diammonique	Appât, uniquement pour pièges
Pyréthrinoïdes (uniquement deltaméthrine et lambdacyhalothrine)	Insecticide; uniquement pour pièges avec appâts spécifiques; uniquement contre <i>Batrocera oleae</i> et <i>Ceratitis capitata</i> Wied. Utilisation par dérogation sur les autres cultures
Méthodes physiques (ex. pièges mécaniques)	
Paillis,	
filets anti insectes	L'utilisation des filets imprégnés au produit non conforme est interdite
Phéromones (seulement dans les pièges et les distributeurs)	

SUBSTANCES INTERDITES POUR LA PROTECTION DES CULTURES

Description et exigences de composition des Substances	Conditions pour l'usage
i) Origine végétale et animale	
Nitrate chilien	Utilisation interdite sur les fermes biologiques certifiées car le produit contient du sodium qui peut s'accumuler et nuire aux cultures.

ANNEXE C : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE

Le tableau suivant offre une liste des additifs alimentaires y compris les supports qui sont autorisés dans la production d'aliments biologiques. Les emplois fonctionnels et les catégories d'aliments et les aliments individuels pour chaque additif sont régis par les dispositions des tableaux 1-3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* et d'autres normes qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

La liste suivante des ingrédients ne s'applique qu'à la transformation des aliments biologiques. Les additifs alimentaires de ce tableau peuvent être utilisés pour remplir la fonction indiquée dans les produits alimentaires précisés.

Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments (Aliment d'origine végétale)
Acide ascorbique	Toutes	À condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes. Autorisé, bien que les exclusions de la NGAA (Normes générales CODEX pour les additifs alimentaires) s'appliquent toujours.
Lactate de calcium	Toutes	Non autorisé
Acide citrique	Toutes	(04.0) Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
Citrate de sodium dihydrogène Citrate monopotassique	Toutes	Non autorisé Non autorisé
Tartrate mono sodique Tartrate disodique	Toutes	(05.0) Confiserie (07.2.1) Gâteaux
Gomme xanthane	Toutes	(02.0) Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (04.0) Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines (07.0) Produits de boulangerie (12.7) Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes de terre)
Glycérol	Toutes	D'origine végétale; utilisé comme support pour les extraits de plantes (04.1.1.1) Fruits frais non traités (04.1.1.2) Fruits frais traités en surface (04.1.2) Fruits transformés (04.2.1.2) Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules,

Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments (Aliment d'origine végétale)
		<p>légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines (04.2.2.2) Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines</p> <p>(04.2.2.3) Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.</p> <p>(04.2.2.4) Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.</p> <p>(04.2.2.5) Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes).</p> <p>(04.2.2.6) Pulpes et transformations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie.</p>
Glycérol	Toutes	<p>(04.2.2.5) Desserts et sauces à base de légumes, légumes confits).</p> <p>(12.2) Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pournouilles instantanées)</p>
Carbonate de potassium	Toutes	<p>(05.0) Confiserie</p> <p>(06.0) Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0</p> <p>(07.2) Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et transformations.</p>
Chlorure de potassium	Toutes	<p>(04.0) Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines</p> <p>(12.4) Moutardes</p> <p>(12.6.2) Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune).</p>

Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments (Aliment d'origine végétale)
Chlorure de magnésium	Toutes	(06.8) Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et produits de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10) (12.10) Produits à base de soja fermenté
Sulfate de calcium	Toutes	(06.8) Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et produits de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10) (07.2.1) Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, aux fruits ou à la crème) (12.8) Levure et produits similaires (12.10) Produits à base de soja fermenté.
Hydroxyde de sodium	Toutes	(06.0) Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0 (07.1.1.1) Pains à la levure et pains spéciaux.
Dioxyde de silicium (amorphe)	Toutes	(12.2) Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par exemple assaisonnements pour nouilles instantanées).

NB : Les numéros inscrits dans chaque ligne de la troisième colonne correspondent aux catégories de denrées alimentaires définies dans les normes de CODEX ALIMENTARIUS.

ANNEXE D : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Auxiliaires	Catégories fonctionnelles
Eau	Humectant, solvant
Chlorure de calcium	Agent de coagulation (épaississant), stabilisant
Carbonate de calcium	Antiagglomérant, colorant de surface, régulateur de l'acidité, stabilisant
Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, affermissant
Sulfate de calcium	Affermissant, stabilisant, séquestrant
Chlorure de magnésium	Agent de coagulation, affermissant, stabilisant
Albumine de blanc d'œuf	Clarifiant, moussant, anti-cristallisant
Caséine	Gélatinisant
Huiles végétales	Agent lubrifiant ou de lest, antiagglomérant, agent d'enrobage
Kaolin	Extraction de la propolis, enrobant, agent de décantation
Cire d'abeille	Agent d'enrobage, émulsifiant, agent de turbidité
Acide sulfurique	Régulateur de l'acidité de l'eau d'extraction dans la production du sucre
Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité dans la production du sucre
Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité dans production du sucre
Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant
Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité