

Le boeuf biologique

Vue d'ensemble :

- Les producteurs de boeuf ont recours à divers systèmes de production pour fournir aux consommateurs le boeuf qu'ils préfèrent. L'agriculture biologique est un de ces systèmes.
- Qu'il soit biologique ou non, le boeuf canadien est un aliment sain et nutritif.
- La protection de l'environnement est au centre de tous les systèmes de production de boeuf.

Introduction :

Pour répondre à la demande des consommateurs, les producteurs canadiens proposent à la fois du boeuf biologique et du boeuf produit selon les méthodes classiques. Bien qu'il existe plusieurs différences entre la production biologique et la production de type classique, les deux systèmes permettent de produire du boeuf nutritif, sain et de haute qualité.

La production de boeuf biologique doit se conformer aux exigences spécifiées dans la norme nationale sur l'agriculture biologique¹. Le nom d'un organisme de certification indépendant peut également figurer sur l'étiquette du boeuf biologique; pour le consommateur, il s'agit d'une assurance additionnelle que la viande a été produite conformément aux normes de l'agriculture biologique. En outre, le Conseil consultatif canadien sur la production biologique (CCCPB) travaille à la création d'une marque de commerce «Canada Organic – Biologique Canada» identifiant les aliments certifiés biologiques².

Les méthodes de production classiques et biologiques ont de nombreux points en commun. Quelle que soit la méthode de production (classique ou biologique), la transformation du boeuf est réglementée par le gouvernement fédéral et la viande est inspectée par des organismes fédéraux, provinciaux ou municipaux.

Qu'il soit biologique ou non, le boeuf offert aux consommateurs est d'excellente qualité. Les analyses de laboratoire ne révèlent aucune différence substantielle entre les caractères nutritionnels des aliments biologiques et classiques. Bien que la commercialisation des aliments biologiques mette l'accent sur la pureté et la salubrité, les produits obtenus par les méthodes classiques sont aussi sains et nutritifs, puisque toute la viande de boeuf doit se conformer aux mêmes règles d'inspection, aux mêmes réglementations et aux mêmes lignes directrices. En outre, dans des dégustations à l'aveugle, les consommateurs ne peuvent généralement pas faire la différence entre les aliments biologiques et ceux issus de l'agriculture classique³.

L'approche biologique

Dans l'ensemble, la production de boeuf biologique est très semblable à la production de boeuf classique. Des différences existent néanmoins entre les deux méthodes. Afin de maintenir l'intégrité de la production biologique, la certification biologique exige qu'elle soit totalement isolée des fermes où se pratique l'agriculture classique¹.

Le boeuf biologique

Conditions de vie

Qu'elle soit biologique ou non, la production de boeuf doit tenir compte du bien-être physiologique et comportemental du bétail. Sur les deux types de ferme, les animaux peuvent se déplacer librement et profiter de l'air frais et de la lumière naturelle. De plus, on leur fournit régulièrement de l'eau fraîche et des aliments de haute qualité. Une litière et des aires de repos convenables doivent aussi être prévues.

Aliments

Quelle que soit la méthode de production, la ration servie aux bovins doit être équilibrée et de haute qualité, de façon à répondre aux besoins nutritifs des animaux. Toutefois, dans le cas des exploitations biologiques, 100 pour cent des ingrédients alimentaires servis proviennent de sources biologiques.

En production classique, il est permis de servir des grains génétiquement modifiés dont l'utilisation dans l'alimentation du bétail est approuvée par le gouvernement fédéral. La production biologique ne permet pas d'utiliser ce type d'aliment.

En production biologique, les vitamines, oligo-éléments et acides aminés purs peuvent être utilisés à la discrétion de l'organisme de certification.

Origine des animaux

Les bovins destinés à l'engraissement dans une ferme biologique doivent être nés et élevés dans une unité de production biologique. Les sujets reproducteurs peuvent provenir d'une exploitation non biologique, mais ils ne peuvent compter pour plus de 10 pour cent du troupeau reproducteur. De plus, tout sujet reproducteur d'origine non biologique ne peut être étiqueté ou commercialisé comme animal biologique, ni vendu comme sujet reproducteur biologique dans les 12 mois de son arrivée à la ferme.

Santé

Dans les deux systèmes de production de boeuf (biologique et classique), l'usage de traitements biologiques et physiques est permis pour soigner les animaux. Dans un cadre de production biologique, la vaccination et l'usage thérapeutique de médicaments vétérinaires sont limités. Les vaccins sont permis lorsque les maladies visées sont transmissibles aux bovins et ne peuvent être traitées autrement. Les producteurs biologiques peuvent utiliser des antibiotiques pour soigner les animaux malades. La viande d'un animal traité contre une maladie avec un antibiotique peut encore être considérée comme du boeuf biologique.

La production de boeuf classique permet l'usage d'hormones de croissance et de produits vétérinaires qui ont été approuvés pour cet usage par Santé Canada, le même organisme qui approuve les médicaments pour les humains. En production biologique, il est interdit d'utiliser des hormones de croissance.

Le boeuf biologique

Reproduction

Tant sur les fermes biologiques que sur les exploitations de type classique, il est recommandé de choisir des races bovines adaptées à leur environnement. Dans les deux cas, la saillie naturelle est la méthode de reproduction habituellement employée, bien que l'insémination artificielle soit permise. Les transferts d'embryons, les techniques qui mettent en jeu des organismes génétiquement modifiés (OGM) et les hormones de reproduction destinées à déclencher ou à synchroniser l'oestrus ne sont pas permis en production biologique. Ces méthodes ne sont d'ailleurs pas couramment utilisées en production de bovins de boucherie classique. Le cheptel canadien de bovins de boucherie ne compte aucun animal génétiquement modifié.

Le cycle de la production de boeuf

L'exploitation vache-veau

Biologique ou classique, la production de boeuf obéit à un cycle qui débute avec l'exploitation vache-veau.

Dans une exploitation biologique, les veaux doivent être certifiés d'origine biologique, c'est-à-dire que leurs parents doivent avoir été gardés dans des conditions qui respectent les principes de la production biologique. Outre cette contrainte, la production vache-veau biologique est pratiquement identique au système classique. À l'étape vache-veau, les vaches sont choisies en fonction de leurs qualités maternelles, leurs caractéristiques bouchères et d'autres caractères souhaitables.

La plupart des veaux naissent dehors, au pâturage; les mères broutent l'herbe des pâturages, tout en allaitant les veaux jusqu'à ce qu'ils atteignent un poids d'environ 225 à 275 kg. C'est à ce moment que les veaux sont sevrés.

Dans une exploitation biologique, les pâturages doivent être certifiés biologiques, c'est-à-dire qu'aucune application d'engrais chimiques ni de produits de protection des cultures ne doit être effectuée dans ces champs. Cependant, même en production classique, les engrais et pesticides sont rarement utilisés dans les pâturages et les cultures destinées aux fourrages.

La phase croissance (semi-finition)

Après le sevrage, les veaux reçoivent une ration à base de foin pendant tout l'hiver, jusqu'à ce qu'ils atteignent le poids d'environ 400 kg. C'est ce qu'on appelle la semi-finition, une étape commune aux deux systèmes de production. Durant cette phase de croissance, les producteurs de boeuf veillent à fournir aux animaux nourriture et litière à l'abri des intempéries et à garantir leur confort et leur protection.

Dans une exploitation de type classique, les veaux sont vaccinés contre les maladies et peuvent recevoir un supplément de minéraux destiné à préserver leur santé. Le boeuf biologique peut être vacciné ou non, et tous les ingrédients des rations alimentaires doivent être biologiques.

Le boeuf biologique

Le parc d'engraissement (finition)

La seule période d'élevage intensif que comporte la production de boeuf a lieu au cours des 120 jours qui précèdent l'abattage. En production classique, la plupart des bovins sont transférés dans un parc d'engraissement où ils reçoivent des rations à base de grain. Ces rations de grain aident à produire du boeuf de qualité élevée et constante.

Dans un système biologique, les bovins peuvent aussi recevoir des rations de grain (mais tous les grains doivent être certifiés biologiques). Le plus souvent, les bovins biologiques sont «finis» sur la même ferme.

Étiquetage et certification des aliments biologiques

En 1999, le Conseil canadien des normes a ratifié la norme nationale sur l'agriculture biologique. Cette norme précise les critères minimaux qui doivent être respectés pour la production, la transformation, l'emballage et la distribution des produits alimentaires biologiques, incluant le boeuf. La norme énonce les critères qui s'appliquent à tout le cycle alimentaire, du semis d'une culture jusqu'à la vente du produit fini au consommateur.

Pour que le boeuf puisse recevoir l'appellation biologique et être étiqueté comme tel, il doit répondre à toutes les conditions stipulées dans la norme nationale, tel qu'indiqué dans le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*⁴ de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Pour procurer aux consommateurs une assurance supplémentaire que le boeuf biologique est produit et commercialisé conformément à la norme, les producteurs ont la possibilité de faire certifier leurs pratiques agricoles par un organisme de certification accrédité. Il existe environ 45 organismes de ce type au Canada. Pour être accrédité, un organisme de certification doit se conformer aux normes ISO fixées par le Conseil canadien des normes. L'organisme doit, par exemple, inspecter la ferme et les installations connexes pour confirmer que la norme nationale est respectée.

En vertu de la réglementation fédérale sur l'étiquetage, le boeuf produit sous la surveillance d'un organisme de certification accrédité sera identifié par une étiquette portant le nom ou le numéro de l'organisme de certification indépendant qui a procédé aux inspections.

Références

¹ Norme nationale sur l'agriculture biologique. Centre des ventes de l'Office des normes générales du Canada, Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Hull, Québec, K1A 1G6

² Conseil consultatif canadien sur la production biologique — www.coab.ca

³ <http://www.gov.mb.ca/agriculture/homeec/cbd03s01.html>

⁴ Agence canadienne d'inspection des aliments

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Section IV

Pour consultation : www.inspection.gc.ca/francais/bureau/labeti/guide/guidef.shtml