



Le Programme Bio aux Etats-Unis National Organic Program

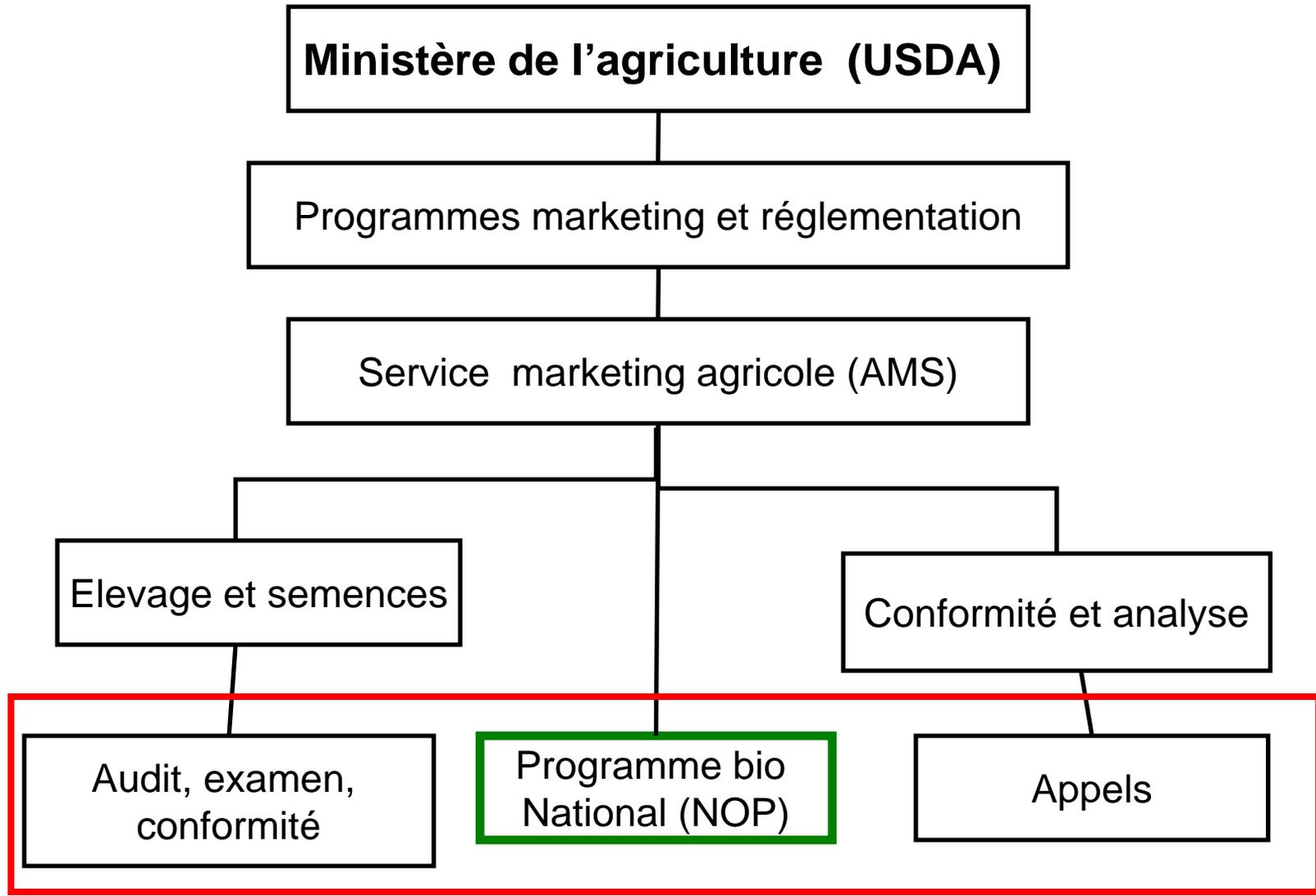
**Carol Kramer-Leblanc, USDA/OCE
Paris, 17 janvier 2011**



www.ams.usda.gov/nop

A photograph of the U.S. Capitol building in Washington, D.C., taken at dusk. The building is illuminated with warm, golden light, highlighting its classical architecture, including the large central dome and the portico with columns. The sky is a clear, deep blue. In the foreground, the dark silhouettes of trees and a large, rounded bush are visible, framing the building. A few people can be seen walking on the plaza in front of the building.

Organic Foods Production Act of 1990



Programme National Bio (National Organic Program)

Normes

**Accréditation
et activités
internationales**

**Conformité
et mise en
application**

Bureau national des normes bio

(National Organic Standards Board)

-  4 producteurs
-  3 écologistes
-  3 consommateurs/public
-  2 transformateurs
-  1 détaillant
-  1 scientifique
-  1 certificateur



5
ans

Service du marketing agricole (AMS)

RECONNAIT

Organismes d'accréditation

ACCREDITENT

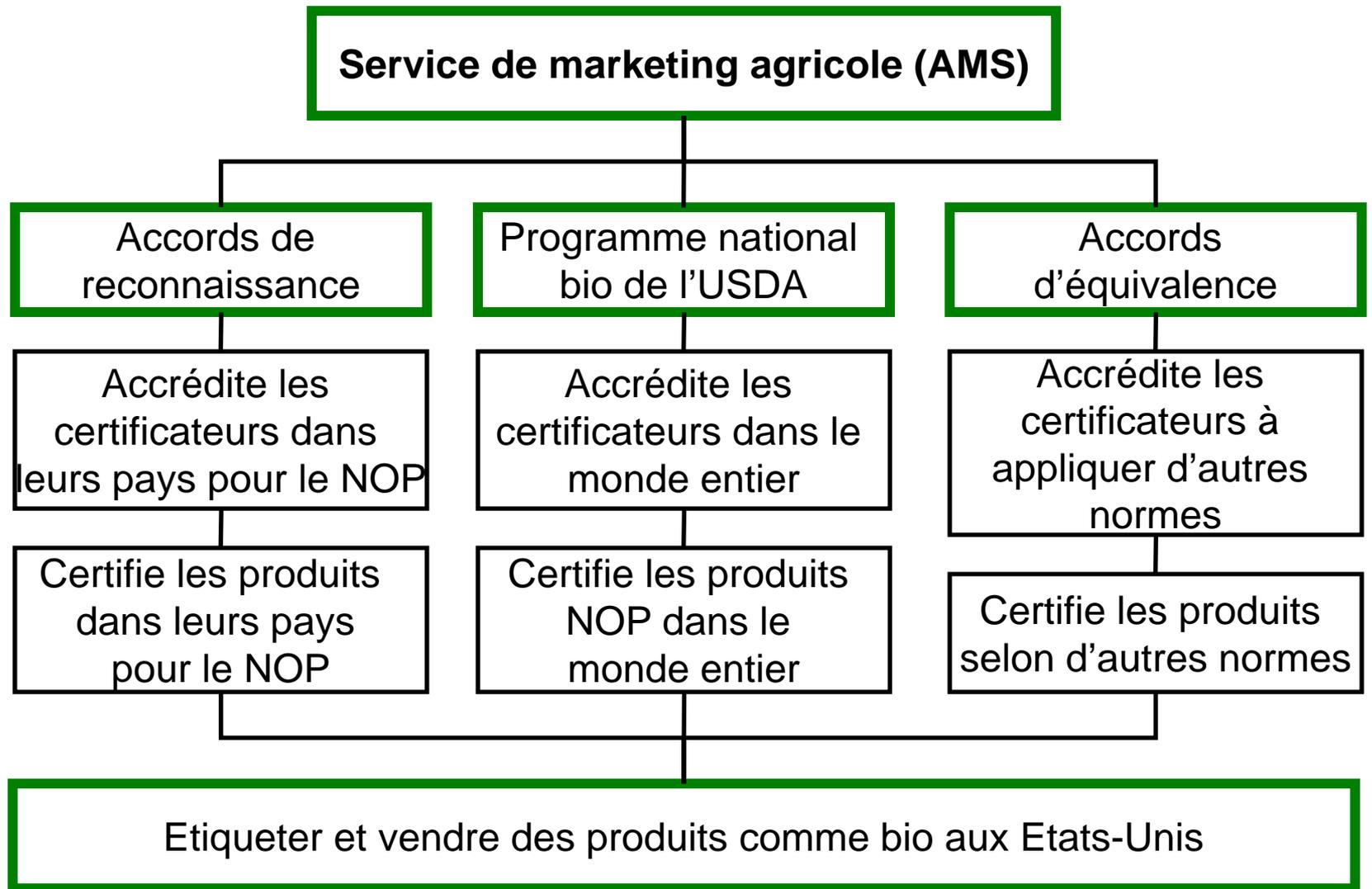
Agents certificateurs

CERTIFIENT

Producteurs et manutentionnaires

PRODUISENT

Produits bios destinés à être étiquetés et vendus aux Etats-Unis



6 accords de reconnaissance



Canada : détermination d'équivalence



98 certificateurs accédités



~31000 opérateurs certifiés

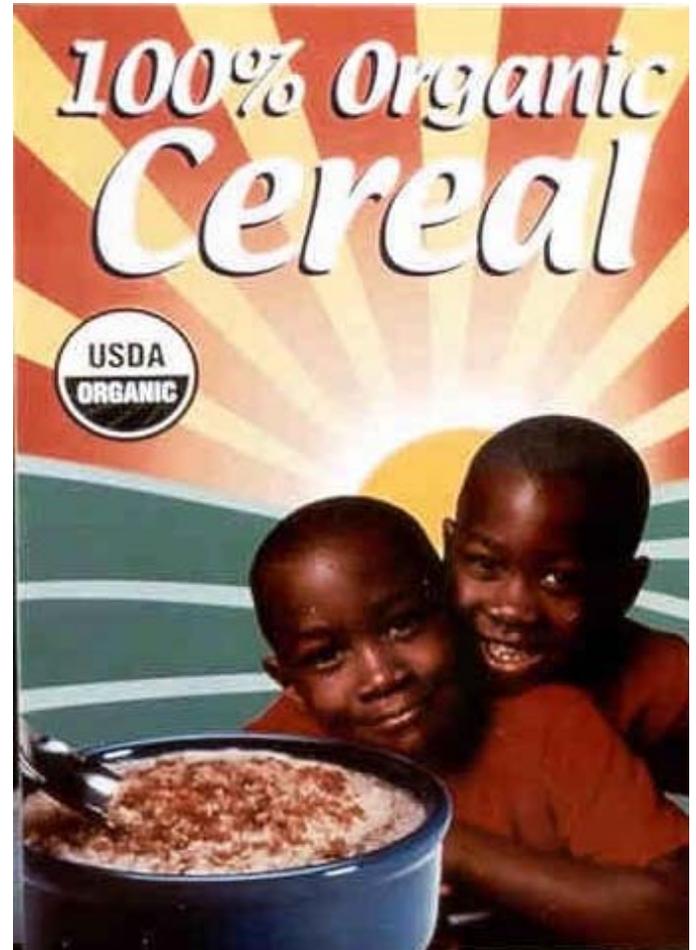


Etiquetages bio NOP



“100% bio”

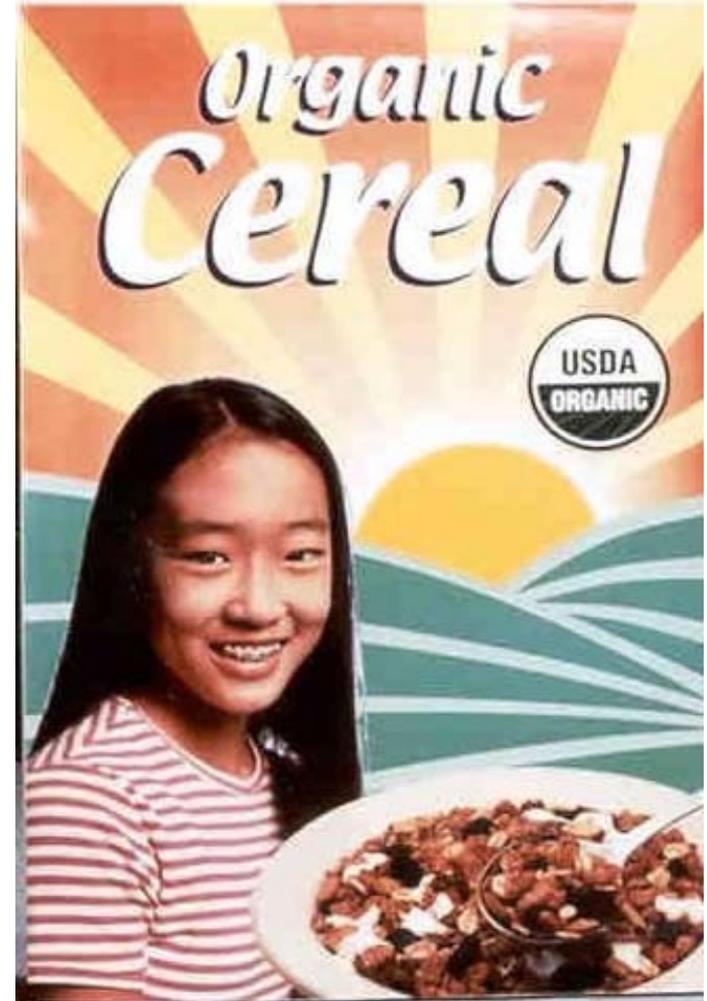
-  Tous les ingrédients sont certifiés bio
-  Eau et sel exclus
-  “Bio” ou “100% bio”
-  Possibilité d'utiliser le logo de l'USDA





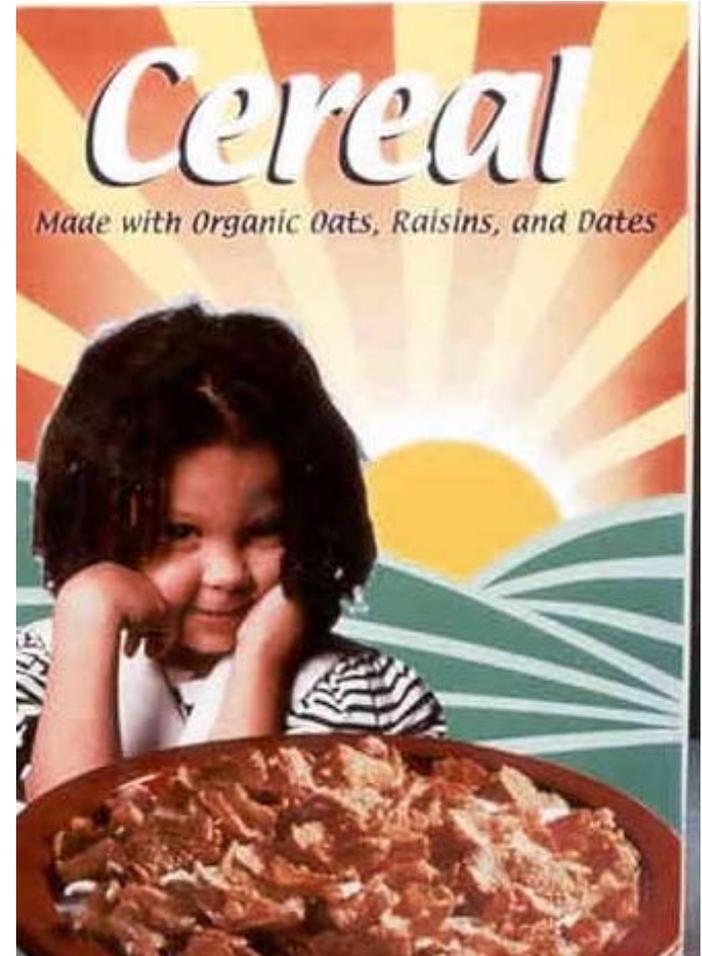
“Bio”

-  Au moins 95% d'ingrédients certifiés bio (sauf eau et sel)
-  Tous les autres ingrédients sont sur la liste nationale
-  Possibilité d'étiquetage bio : “organic”
-  Possibilité d'utiliser le logo de l'USDA



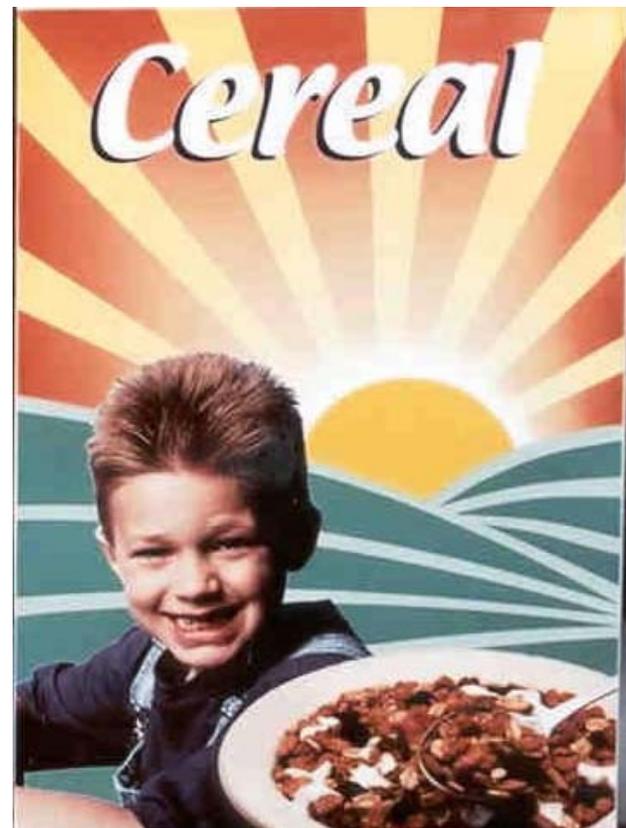
“Fabriqué à partir de _____ bio”

-  Au moins 70% d'ingrédients bio (sauf eau et sel)
-  Peut contenir des ingrédients non bio
-  Peut lister jusque 3 ingrédients bio sur l'emballage.
-  Pas d'utilisation du logo



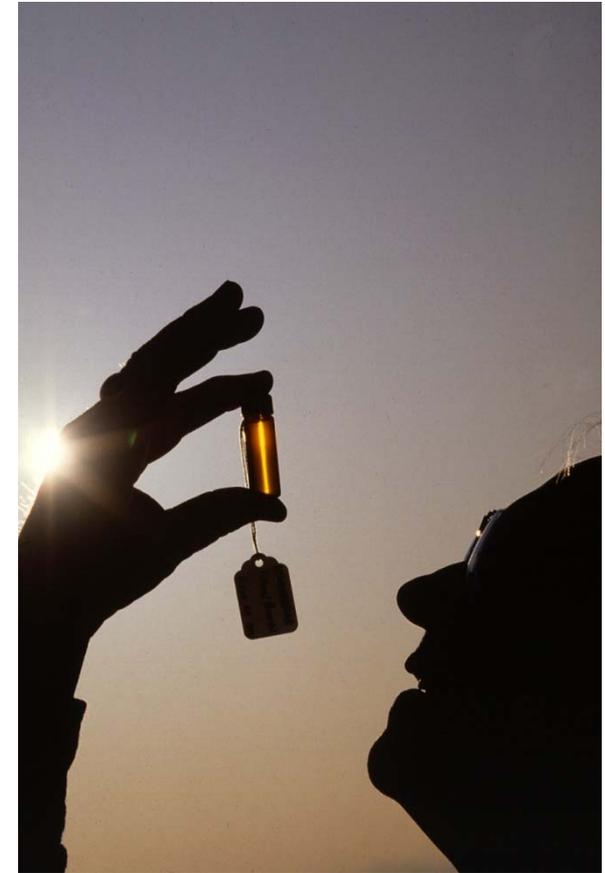
Ingrédients bio < 70%

-  Ne peut citer “bio” que sur la liste des ingrédients
-  Ne peut utiliser “bio” sur l’emballage principal
-  Ne peut utiliser le logo



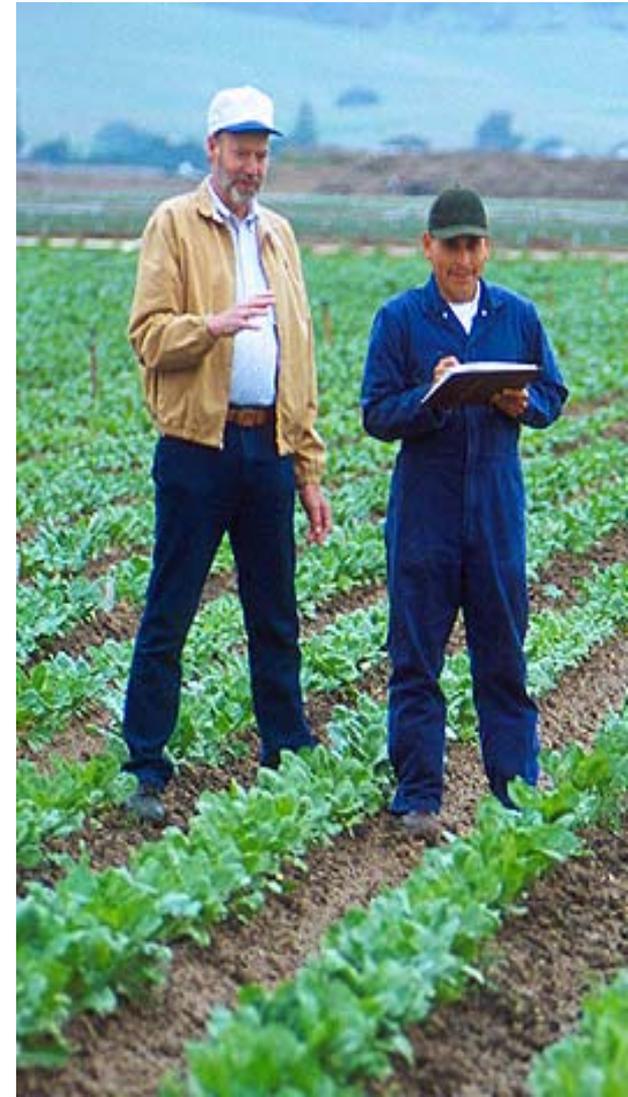
Certification basée sur le processus de fabrication

-  La certification ne se base pas sur des tests
-  Les pratiques de fabrication doivent être documentées
-  Procédé décrit dans le Organic Systems Plan (OSP)



Plan du système bio

-  Pratiques et procédés
-  Substances à utiliser
-  Suivi des pratiques pour s'assurer que le plan fonctionne bien
-  Système d'enregistrement des informations
-  Eviter le contact avec les substances interdites
-  Autres informations jugées nécessaires par le certificateur.



La liste nationale

-  Substances synthétiques autorisées
-  Substances naturelles interdites
-  Ingrédients agricoles non-bio autorisés dans les produits bio
 - Si non disponibles sur le marché sous la forme bio
-  Révision après 5 ans



Interdictions dans la production et la manipulation de produits bio

-  **Utilisation de génie génétique (OGM)**
-  **Utilisation de radiations ionisantes**
-  **Boues d'épuration**

Catégories de certification

-  Grandes cultures
-  Produits animaux
-  Récolte de cultures sauvages
-  Manipulation





Production NOP de cultures bio

-  Pas de substances interdites – 3 ans
-  Maintenir ou améliorer la qualité du sol et de l'eau
-  Gérer les éléments nutritifs
-  Eviter les contacts avec les substances interdites
-  Semences ou plants bio





Animaux d'élevage bio NOP



Bio à partir du dernier tiers de gestation

- Volaille : à partir du second jour de vie.
- Animaux laitiers peuvent convertir pendant 1 an



Alimentation bio

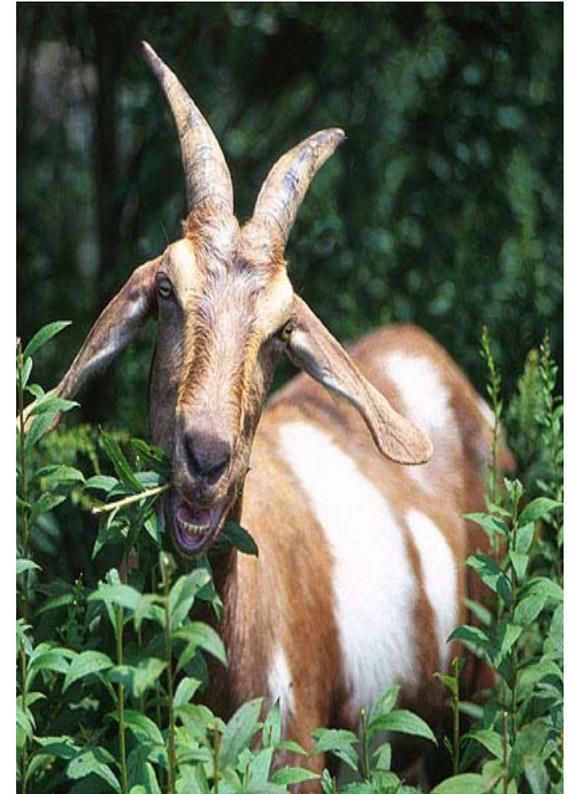
- Les ruminants ont accès au pâturage



<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5083618&acct=noprulemaking>



Pas d'antibiotiques ni d'hormones



Récolte des plantes sauvages

-  Récolte durable d'une zone définie
-  Pas d'exposition aux substances interdites
-  Protection de l'environnement pendant la récolte





Manipulation des produits NOP

-  Les unités de transformation doivent être certifiées
-  Eviter les contacts avec les substances interdites
-  Séparer des produits conventionnels

Croutons: Lightly Salted, Italian Herbs, and Onion Garlic.



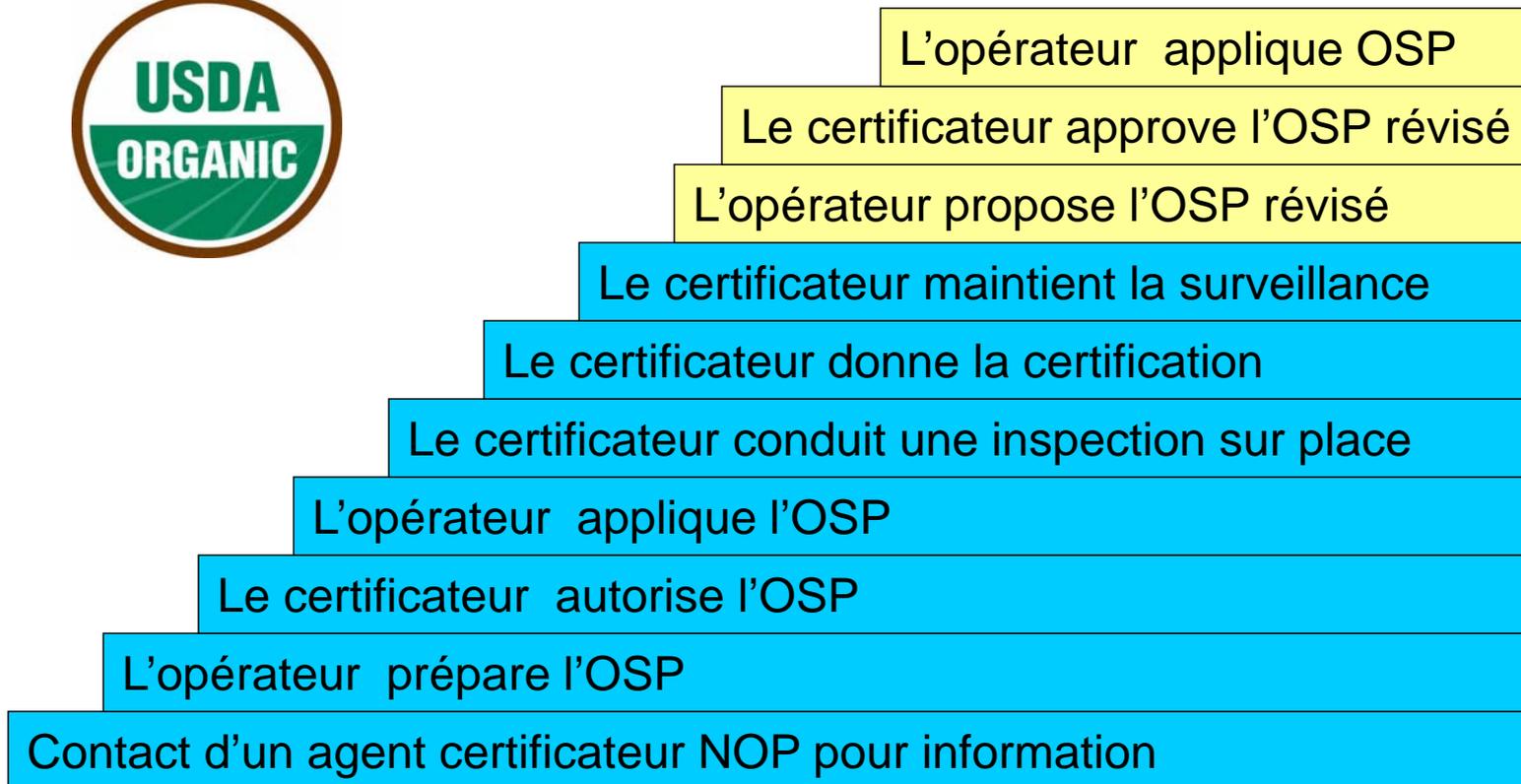
Ingredients: Organic Wheat Flour, Organic Non-Hydrogenated Palm Oil, Yeast, Salt, Organic Onion Powder, Organic Garlic Powder.

Dist. by Edward & Sons Trading Co., Inc.
P.O. Box 1326, Carpinteria, CA 93014 USA
www.edwardandsons.com

Certified organic by QAI, USA
Product of Israel

606622

Etapes de la certification NOP



Développer la réglementation

-  Activité de groupe de travail
-  Recommendations NOSB
-  Première notification de réglementation
-  Règlement proposé
-  Règlement final
-  Recommandations complémentaires si nécessaire





www.ams.usda.gov/nop

