

Avril 2026

LA BELLE INFO

Tout savoir sur la labellisation



Agriculture biologique : comment éviter les contaminations au quotidien ?

Dans les systèmes agricoles biologiques, la qualité des productions ne repose pas uniquement sur l'absence d'intrants chimiques. Elle dépend aussi de la capacité des producteurs à protéger leurs cultures contre les contaminations extérieures. C'est précisément l'objet du chapitre 4.6 de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique (NOAB), qui met l'accent sur une approche préventive et structurée.

Prévenir la contamination

La NOAB insiste sur une approche préventive. Il s'agit d'identifier les sources potentielles de contamination et de mettre en place des mesures adaptées au contexte de l'exploitation.

Parmi les points de vigilance majeurs :

- **Le voisinage** : la proximité de parcelles conventionnelles nécessite l'installation de zones tampons (haies, bandes enherbées, distances de sécurité) pour limiter les dérives de produits phytosanitaires par exemple.
- **Le matériel agricole** : tout équipement utilisé en non-bio doit être rigoureusement nettoyé avant usage en bio afin d'éviter toute contamination croisée.
- **L'organisation des flux** : récoltes, transports et stockages doivent être clairement séparés entre bio et non-bio, avec une identification claire.
- **Le stockage** : les produits biologiques doivent être conservés dans des espaces dédiés, à l'écart de toute substance interdite.
- **L'environnement** : la qualité de l'eau, les risques de ruissellement ou de pollution diffuse doivent être intégrés dans la stratégie de gestion de l'exploitation. Par exemple, les eaux grises (douches, lavabos...) sont à contrôler pour éviter toute fuite et contamination. La présence de déchets ou de carcasse de véhicule sont aussi des sources de pollution à évacuer (attention il est interdit de brûler ses déchets).

© 2026 Bio Calédonia. Tous droits réservés. Vous recevez ce courriel car vous vous êtes inscrit(e) aux actualités de Bio

Une question d'organisation

Au-delà des obligations techniques, ce chapitre rappelle que la prévention des contaminations relève d'une **gestion globale et rigoureuse de l'exploitation**. Chaque étape — du champ au stockage — doit être pensée pour garantir l'intégrité biologique des produits.

En résumé

Préserver la qualité bio de vos productions repose sur une règle simple : anticiper les risques, organiser les pratiques, et sécuriser chaque étape de la production.

En cas de risque de contamination, il est possible de demander au producteur :

- *d'évacuer ses déchets avant l'obtention du label ;*
- *de nettoyer hors des zones de culture (à l'entrée des champs par exemple) ;*
- *des analyses de multi-résidus.*



