



Une initiative du Comité  
agriculture biologique

## COLLOQUE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2005 Innovons ensemble!

Le mardi 13 décembre 2005, Hôtel Universel Best Western, Drummondville

---

# CARA et CETAA : la recherche de qualité dans le sirop d'érable biologique

**Joël Boutin**, d.t.a.

Directeur général de la Coopérative acéricole régionale  
des Appalaches (CARA)  
et conseiller du Club d'encadrement technique acéricole  
des Appalaches (CETAA)  
Saint-Gervais (Québec)

---

**Note :** Cette conférence a été présentée lors de l'événement  
et a été publiée dans le cahier des conférences.

Vous retrouverez ce  
document sur le site  
[Agrireseau.qc.ca](http://Agrireseau.qc.ca)



---

## TITRE DE LA PRÉSENTATION

### **CARA et CETAA : la recherche de qualité dans le sirop d'érable biologique**



**AUTEUR :** Joël Boutin, d.t.a.

Directeur général de la Coopérative acéricole régionale des Appalaches (CARA) et conseiller du Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches (CETAA) Saint-Gervais (Québec)

---

## INTRODUCTION

L'acériculture biologique a souvent été critiquée, soit pour son manque de sérieux ou son manque de transparence et parfois même pour sa trop grande vigueur. En conséquence, il semble qu'il soit difficile pour plusieurs personnes de considérer ce secteur d'activité avec le respect qu'il mérite pourtant. Le but de cette présentation est de vous démontrer qu'il est possible qu'une démarche de production acéricole certifiée biologique soit sérieuse. De nombreuses personnes y ont travaillées durement pendant plusieurs années comme vous pourrez le constater par ce qui va suivre.

## LE DÉBUT DE LA BIOLOGIE EN ACÉRICULTURE

Le secteur acéricole a longtemps été considéré comme n'ayant pas besoin de certification biologique. Cela vient du fait que la production de sirop d'érable se fait en milieu forestier. Bien que ce milieu soit associé à de belles images bucoliques, il n'en demeure pas moins que le sirop d'érable n'origine pas d'une simple cueillette en milieu forestier ou naturel comme la récolte de champignons sauvages par exemple. Contrairement à ces derniers qui sont récoltés et mis en marché à l'état frais rapidement le plus souvent, la sève d'érable récoltée en forêt subit de nombreux traitements pour en faire du sirop ou des produits dérivés de l'érable. Il s'agit donc d'un produit transformé très différent de son origine forestière.

Les premiers organismes de certification biologique s'étant intéressés aux produits de l'érable ont élaboré des cahiers des charges très simples pour l'acériculture. L'ensemble de l'information tenait sur une seule page. Il était alors possible de produire du sirop d'érable biologique si on acceptait de suivre ces normes et de recevoir des inspecteurs. Il a même été possible pendant plusieurs années de produire du sirop identifié comme étant biologique sans qu'aucune inspection ne soit réalisée. Un simple coup de téléphone suffisait pour certifier une entreprise. Ces abus des premières années ont longtemps nui à la crédibilité du sirop biologique.

## **L'IMPLICATION DE NOUVEAUX INTERVENANTS DANS LE MILIEU**

En 1995 démarre un regroupement de 75 producteurs des MRC de Bellechasse, Montmagny, L'Islet et Les Etchemins. Le but premier de ce groupe était de garder son milieu social vivant en développant de nouveaux produits agricoles pour remplacer la production de lait des nombreuses fermes laitières qui avaient cessé de produire sur le territoire. L'acériculture a alors été choisie comme le fer de lance de ce projet, car la majorité des forêts d'érables sur le territoire n'étaient pas exploitées. Une étude de marché a donc été réalisée pour évaluer la place que pourraient prendre les produits d'érable s'ils étaient produits et envoyés dans diverses entreprises de la région de Québec. Les restaurateurs, hôteliers et transformateurs alimentaires furent unanimes : « NOUS NE SOUHAITONS PAS ACHETER VOTRE SIROP, PAS PLUS QUE CELUI D'AUTRES PRODUCTEURS, CAR CE PRODUIT NE NOUS AMÈNE QUE DES PROBLÈMES ». Devant une telle déclaration, le groupe de producteurs changea d'orientation. D'un groupe qui souhaitait mettre en marché du sirop pour développer la région, ils devint un groupe qui souhaita avant tout travailler sur l'aspect technique de la production afin de produire un sirop irréprochable qui puisse percer le marché. C'est alors qu'ils m'ont engagé comme conseiller.

En 1998, le CETAA travaillait avec un groupe de 20 producteurs de sirop dynamiques qui souhaitaient différencier leur production du reste du sirop produit dans la province. Étant déjà membres depuis trois ans de ce club d'encadrement technique, la plupart de ces gens avaient modifié leurs façons de faire et il leur était facile d'opérer une transition vers le mode de production bio puisque le but recherché alors par le club était d'aider à produire un sirop avec un très bon goût, en grande quantité, et ce, sans produits de lavage pouvant contaminer le produit fini. La transition au mode de production biologique pour obtenir la certification était donc nécessaire puisqu'aucun acheteur de sirop ne souhaitait primer le délicieux sirop sans contaminants juste pour son goût. Mon mandat fut alors de vulgariser les cahiers des charges existants afin d'aider les producteurs intéressés à faire la transition. Rapidement, plusieurs difficultés ont été rencontrées. L'ensemble des techniques et des équipements disponibles alors pour la production acéricole avaient été développés pour la production de sirop conventionnelle, ce qui ne convenait pas du tout à la production bio.

## **LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT**

À partir de l'année 1999, les producteurs et moi-même avons dû employer une grande partie de notre temps à adapter les techniques existantes ou parfois même en inventer de nouvelles. Cela ne s'est pas fait sans irriter le milieu qui voyait ses bases ébranlées par notre recherche constante de la production d'un sirop non contaminé. Pour y arriver, nous avons dû réexaminer toutes les étapes de production, de l'entaillage des arbres au traitement de la sève, en passant par son transport et son entreposage en barils sous forme de sirop. Les seules sources de financement pour de telles recherches provenaient alors les producteurs membres eux-mêmes et les fabricants de matériel acéricole, jusqu'à l'arrivée du

## PROGRAMME DE SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

en 2002. Pourtant, aujourd'hui plusieurs de nos trouvailles sont maintenant des façons de faire adoptées par des milliers de producteurs. Le tableau suivant résume en partie nos recherches.

<b>Difficulté à résoudre</b>	<b>Solution trouvée par le CETAA et/ou la CARA</b>	<b>Méthode généralisée pour tous</b>
Sirop uniquement décrit par son apparence	Développement d'une description basée sur le goût	Roue des saveurs.
Entretien des appareils d'osmose inversée	Développement d'une procédure d'entretien et de nettoyage des membranes	Généralisation de l'utilisation de la technique du test de perméabilité à l'eau pure (PEP).
Évaporateur surchauffant le sirop d'érable	Développement d'ajustement d'évaporateur afin de diminuer la caramélisation	Diminution marquée de l'intensité de chaleur sous les casseroles.
Désinfection de l'entaille au moyen de paraformaldéhyde	Développement d'une approche globale face à l'entaillage afin de ne plus avoir à utiliser ce produit	Technique de désinfection de l'entaille et du chalumeau par l'alcool.
Sève très contaminée par des microorganismes, ce qui occasionne des sirops plus foncés et de moindre valeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement de la technique d'évaluation de la sève par le glucomètre</li> <li>- Réorganisation des réseaux de tubulure</li> <li>- Diverses façons de nettoyer le réseau de tubulure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acceptation de la méthode du glucomètre comme évaluation facile de la dégradation de la sève par le producteur lui-même.</li> <li>- Développement de la tubulure de couleur autre que noire.</li> <li>- Utilisation de brosses pour nettoyer certains tubes du réseau.</li> <li>- Réingénierie du réseau de tubulure en fonction de la qualité de la sève plutôt qu'en fonction du niveau de vide seulement.</li> <li>- Introduction du film plastique blanc pour recouvrir les tubes collecteurs noirs afin de refroidir la sève.</li> </ul>

<b>Difficulté à résoudre</b>	<b>Solution trouvée par le CETAA et/ou la CARA</b>	<b>Méthode généralisée pour tous</b>
Le choix de l'antimoussant servant à diminuer le gonflement lors de l'évaporation	Recherche d'un antimoussant ayant un goût neutre, acceptable en production biologique, disponible et accessible tout en respectant la réglementation canadienne à ce sujet	Introduction de l'huile végétale biologique de carthame qui est non allergène et très douce au goût.
Baril en acier galvanisé qui est inacceptable en alimentation	Étude sur l'ensemble des barils alternatifs et sur le comportement du sirop dans ceux-ci	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement d'une méthodologie pour le remplissage des barils basé sur 2 sirotiers.</li> <li>- Remplacement de la flotte de barils provinciale par des barils en matériaux alimentaires.</li> </ul>
L'arrivée de l'injection d'air dans les casseroles	Recherche sur l'effet de ce procédé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interdiction de ce procédé en production biologique.</li> <li>- Intensification des recherches par d'autres organismes à partir de nos résultats.</li> </ul>
Cahier de bonnes pratiques acéricoles	Développement de références et d'informations et transfert de celles-ci par des documents	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier Siropro de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.</li> <li>- Cahier CTTA du Centre ACER.</li> </ul>

## LA SUITE LOGIQUE

En mars 2000, 30 producteurs décident que leur sirop mérite d'être commercialisé d'une manière différente. Les mécanismes de mise en marché de ce secteur d'activité sont peu intéressants pour qui produit du sirop bio de qualité. À ce chapitre, nous avons aussi rencontré des difficultés d'une ampleur difficile à imaginer. Nous devons encore innover et nos recherches portent maintenant sur les autres façons de faire du commerce en Amérique du Nord. La CARA est donc impliquée au sein d'un organisme qui tente de mettre en place un marché équitable pour les denrées alimentaires (The Social Justice in Agriculture Project). Tout le monde doit y trouver son compte : le travailleur agricole, l'agriculteur, le distributeur, le détaillant et le consommateur.

## **CONCLUSION**

Le CETAA a maintenant 80 membres (dont la moitié sont bio) et en a aidé plus de 200 autres dans la province à se convertir au bio. Jamais nous n'avons eu un chemin tracé d'avance avec un mode d'emploi. Il existe certainement des secteurs où tout est à faire comme ce fut le cas pour nous, mais les dix dernières années ont été particulièrement difficiles. Plusieurs ont perdu beaucoup d'argent dans l'aventure. Certains y ont même perdu leur entreprise. Le plus triste, c'est que s'ils n'avaient pas été avec nous dans cette aventure et qu'ils avaient produit de manière conventionnelle, la presque totalité de nos membres aujourd'hui auraient des entreprises en bien meilleure santé financière. Nous sommes fiers de ce que nous avons accompli, mais le prix à payer pour le faire a été et est encore très lourd. Être certifié biologique dans un secteur d'activité qui ne valorise pas ce statut condamne ceux qui le font à demeurer en marge du système et de leur communauté.