

**Trousse de
transition vers
l'agriculture
biologique**

**Production
acéricole**



FABQ
FÉDÉRATION QUÉBÉCOISE
DES PRODUCTEURS
AGRICOLLES BIologiques DU QUÉBEC

Les productrices et les producteurs biologiques du Québec

Dés *leaders* en agriculture durable



Jacques Dorion © Le Québec en images, CCDMO

Le leadership exercé par le secteur de l'agriculture biologique contribue de façon significative à relever les défis que soulèvent les enjeux du développement durable au Québec. Les personnes qui œuvrent dans ce secteur élaborent depuis déjà plusieurs années des systèmes de production agricole respectueux de l'environnement. À cet égard, elles préconisent une approche de gestion, des pratiques et des modes de production qui concordent avec plusieurs des principes de la Loi sur le développement durable.

La Loi sur le développement durable a été adoptée en 2006 par le gouvernement du Québec et constitue un engagement au plus haut niveau de l'État québécois à faire du développement durable une nouvelle voie de prospérité et de qualité de vie. Désormais, tout développement exige que l'on prenne en compte la protection de notre patrimoine environnemental, l'efficacité économique et l'épanouissement des personnes.

À titre de partenaire dans la construction d'une agriculture durable, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs est heureux d'appuyer la Fédération d'agriculture biologique du Québec et ses activités.

Pour en savoir plus www.mddep.gouv.qc.ca

**Développement durable,
Environnement
et Parcs**

Québec 

Publié par AgroExpert inc. pour la Fédération d'agriculture biologique du Québec

ÉQUIPE DE RÉDACTION CHEZ AGROEXPERT

Serge Grenier, agronome

Christian Legault, T.P.

RÉVISION

Hélène Tremblay

Nathalie Viens

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier les personnes suivantes qui nous ont apporté leur expertise lors de l'élaboration de cette trousse (par ordre alphabétique) :

Geneviève Blain, Fédération d'agriculture biologique du Québec

André Couture, acériculteur, Syndicat

Camille Cyr, acéricultrice, Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec

Serge Gauvin, LB Maple Tree inc.

Martine Labonté, Fédération d'agriculture biologique du Québec

Marie-Josée Lepage, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Laurent Raynault, acériculteur, Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec

Serge Valiquette, acériculteur, Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec

UN PROJET RÉALISÉ GRÂCE AUX SUBVENTIONS DE

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 



CONSEIL POUR
LE DÉVELOPPEMENT DE
L'AGRICULTURE DU QUÉBEC

FINANCÉ PAR :



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Canada

© AgroExpert^{MC}

50, 9^e Avenue Sud

Sherbrooke (Québec) J1G 2R1

www.AgroExpert.ca

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2006

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada, 2006

ISBN 978-2-9807862-5-9

TABLE DES MATIÈRES

■ Présentation	5
■ Témoignage des propriétaires de l'érablière Le Côteau	7
■ Portrait de l'acériculture biologique.....	9
■ Mise en marché des produits acéricoles biologiques	14
■ Résumé des normes pour la production acéricole biologique.....	18
■ Évaluation du coût de production en acériculture biologique.....	26
■ Ouvrages complémentaires en production acéricole biologique.....	27

ANNEXES

Contenants et étiquettes pour le sirop d'érable biologique

Contenants pour le beurre et la tire d'érable biologiques

Présentation de la certification SIROPRO

Présentation du document *Cahier de transfert technologique en acériculture*

Organismes de certification accrédités par le CAAQ

Conseillers en acériculture biologique



Photo Laval Perron, MAPAQ

■ PRÉSENTATION

La Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ) est heureuse d'offrir la présente trousse pour la transition vers la production acéricole biologique. La réalisation de cette trousse a été rendue possible grâce à la contribution financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ainsi qu'à celle du Conseil pour le développement de l'agriculture au Québec (CDAQ).

Avec cette trousse, la FABQ désire appuyer les producteurs acéricoles qui souhaitent effectuer la transition vers le mode biologique en mettant à leur disposition de l'information et des références pratiques. Cette trousse fait partie d'une série de cinq trousse pour la transition vers l'agriculture biologique. En plus de celle-ci, la série en regroupe quatre autres : *Trousse de transition vers l'agriculture biologique : Production laitière, Production horticole, Production animale et Grandes cultures.*

Depuis plus de quinze ans, la FABQ œuvre au développement de l'agriculture biologique au Québec. Elle regroupe des agriculteurs certifiés biologiques ou en transition de tous les secteurs de production. La force de ce regroupement est de créer un lieu d'échange dynamique et de permettre la défense des intérêts socioéconomiques de ses membres.

De nos jours, les acériculteurs qui entreprennent une transition vers l'agriculture biologique bénéficient du savoir acquis par ceux qui pratiquent ce mode d'agriculture. Bon nombre d'acériculteurs ont travaillé à développer le secteur depuis plus d'une dizaine d'années au Québec. Plusieurs érablières sont devenues des modèles. Les efforts soutenus de ces innovateurs ont permis de sortir l'agriculture biologique de la marginalité et d'en faire un type d'agriculture apte à répondre aux défis du vingt et unième siècle.

La Loi sur les appellations réservées définit les exigences en lien avec l'appellation biologique. Cette appellation est attribuée aux produits issus du mode de production satisfaisant



Photo Laval Perron, MAPAQ

aux normes du cahier des charges biologiques. Ces normes biologiques encadrent l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, la fertilisation, le contrôle des ravageurs, l'entaillage, la collecte et la transformation de l'eau d'érable. Elles s'appliquent à toutes les étapes de l'élaboration des produits certifiés biologiques : l'entretien et l'aménagement de l'érablière, la fabrication du sirop d'érable (collecte et stockage de l'eau d'érable, transformation de l'eau d'érable, nettoyage de l'équipement, entreposage du produit fini) et sa transformation en produits dérivés.

Les acériculteurs contactés lors de la réalisation de cette trousse s'entendent pour souligner l'importance de l'information, de la formation, du réseautage et du développement de connaissances pratiques lorsqu'on réalise une transition vers l'agriculture biologique. Au Québec, différents organismes offrent une panoplie de services afin de venir en aide aux acériculteurs intéressés par la production acéricole biologique, notamment :

- la Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ) et le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec (SABQ), auxquels on peut adhérer, permettent d'être bien informé et de rencontrer plusieurs acériculteurs passionnés par le domaine;
- un répondant en agriculture biologique et un conseiller en production acéricole

Présentation

œuvrent dans chaque bureau régional du MAPAQ;

- un répondant en formation agricole du Collectif régional de formation agricole de l'Union des producteurs agricoles (UPA) s'affaire à développer et à offrir des formations adaptées au monde agricole dans chacune des régions du Québec;
- certains des conseillers qui travaillent en association avec les réseaux régionaux de services-conseils ont développé des expertises en acériculture biologique.

Les raisons qui motivent les acériculteurs à entreprendre une transition vers ce mode d'agriculture sont nombreuses. Pour certains, il s'agit d'une suite logique à une démarche environnementale. Pour d'autres, la motivation résulte de convictions profondes, de la recherche de défis ou de la découverte de marchés intéressants. Peu importe les raisons qui vous amènent à vous intéresser à la production acéricole biologique, nous souhaitons que la lecture de cette trousse vous aide de façon concrète dans votre démarche.

Note


Toute utilisation ou mise en application de l'information, des techniques ou des outils présentés dans cette trousse demeure l'entière responsabilité de l'utilisateur. Dans le présent document, la forme masculine désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Pour information

Fédération d'agriculture biologique du Québec

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100

Longueuil (Québec) J4H 3Y9

 450 679-0540

Courriel : fabq@upa.qc.ca

Site Internet : www.fabqbio.ca

■ TÉMOIGNAGE DES PROPRIÉTAIRES DE L'ÉRABLIÈRE LE CÔTEAU

Lise Saint-Arnaud et Laurent Raynault pratiquent l'acériculture biologique dans une érablière de 1800 entailles située à Saint-Paul-de-Joliette. Les propriétaires ont commencé la production du sirop d'érable en mode conventionnel en 1999, année où ils ont acquis l'équipement nécessaire (tubulure, évaporateur, osmose inversée, etc.).

En 2002, l'érablière obtient la certification biologique. « La transition a été facile, car la majeure partie de notre équipement récemment acquis satisfaisait déjà aux normes du cahier des charges biologiques et notre façon de gérer l'érablière s'apparentait aux exigences de la certification. Par contre, nous avons dû créer une bande tampon de 25 pieds avec le voisin qui fait de la culture conventionnelle de pommes de terre et de céréales, ce qui nous a obligés à abandonner une centaine d'entailles », affirme Laurent Raynault. Le défi engendré par l'acériculture biologique et la demande pour ce genre de produit ont été les principales raisons qui ont influencé les propriétaires à adopter ce mode de production. « Bien sûr, nous nous sommes fait étriver par nos amis, qui trouvaient que nous n'avions pas l'apparence un peu hippy que les gens se font des producteurs biologiques », ajoute M. Raynault.

La conseillère du Club acéricole des Pays-d'en-Haut, Andrée Gagnon, a aidé les propriétaires dans la transition vers la production acéricole biologique; elle les a aidés à remplir les fiches nécessaires au suivi de l'équipement et à la traçabilité de la production. Ils ont également reçu l'aide du répondant en acériculture du MAPAQ, André Boucher, qui les a conseillés sur les façons d'optimiser la production de leur érablière.

L'aspect le plus difficile en production acéricole biologique à l'érablière Le Côteau est le nettoyage de l'évaporateur. Les normes de certification biologique autorisent seulement des lavages à l'eau au cours de la saison des sucres. Il faut laver et brosser à la main la casserole à plis de l'évaporateur chaque jour, sinon, un dépôt calcaire s'accumule et crée une croûte qui diminue les performances de l'évaporateur. De plus,



Les propriétaires de l'érablière Le Côteau

l'accumulation de cette croûte peut provoquer l'apparition d'un goût de brûlé dans le sirop. Cette opération peut prendre jusqu'à deux heures chaque jour, ce qui allonge les journées de travail. Les autres parties de l'équipement, comme les casseroles à fond plat, sont plus faciles à nettoyer : une douche de quelques heures au filtrat suffit à enlever tous les résidus.

Pour laver les membranes de l'osmose inverse, les acériculteurs biologiques utilisent de la soude caustique (NaOH) lorsque les résultats du test de perméabilité à l'eau pure (PEP) descendent en dessous de 85 % de la valeur PEP de référence (la valeur la plus élevée obtenue au début de la saison). Le test PEP est effectué quotidiennement lors du rinçage de la membrane. Vers la fin de la saison des sucres, des opérations de lavage à la soude caustique deviennent nécessaires et atteignent un rythme presque quotidien. Une fois la saison terminée, la membrane de l'osmose est envoyée chez un spécialiste pour un nettoyage en profondeur selon un procédé approuvé pour la certification biologique.

« Au début, nous utilisions du peroxyde d'hydrogène mélangé à l'eau pour laver la tubulure. Ce produit n'a pas donné de bons résultats. Nous avons des problèmes à garder la tubulure propre. Le sirop produit était de moins bonne qualité. La deuxième saison d'utilisation, nous avons peine à faire un peu de sirop de classe

Témoignage des propriétaires de l'érablière Le Côteau

clair. C'était un vrai casse-tête. Maintenant, avec l'usage du chlore, les résultats ont changé et notre sirop se classe très bien, au-delà de 60 % en sirop clair ou extra clair. Le secret repose aussi sur un second lavage de la tubulure, à la fin octobre, avec un mélange de chlore et d'eau. Depuis que nous avons opté pour cette technique, notre sirop se classe vraiment bien », indique M. Raynault.

La technique utilisée pour le nettoyage de la tubulure consiste maintenant en un mélange de chlore et d'eau qui est injecté avec de l'air après la saison des sucres. Chaque chalumeau et chaque chute sont systématiquement nettoyés.

L'érablière Le Côteau commercialise les produits d'érable biologiques selon trois canaux distincts. Premièrement, les propriétaires effectuent la transformation du sirop d'érable biologique : sucre granulé, sucre en pain, tire, beurre, bonbon et cornet. Ces produits transformés et une partie du sirop d'érable sont commercialisés directement à l'érablière, ce qui représente environ le tiers de la production annuelle.

Deuxièmement, ils vendent du sirop biologique dans un restaurant, une épicerie et certains dépanneurs de la région. Ils commercialisent également le sirop en bouteilles décoratives dans une épicerie fine de Montréal. Ils peuvent ainsi écouler un autre tiers de la récolte.

Enfin, le reste est livré directement aux entrepôts de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Les propriétaires mentionnent que c'est uniquement pour cette portion de la production qu'ils reçoivent la prime de 0,15 \$ la livre. « À l'exception du sirop livré à la FPAQ, nous ne vendons pas plus cher nos produits d'érable parce qu'ils sont certifiés biologiques.

L'épicerie du coin nous demande même de lui fournir une partie du sirop dans des contenants ordinaires. Par contre, la certification attire des clients. Certains viennent de loin pour se procurer des produits d'érable répondant aux normes biologiques », signale M. Raynault.

L'érablière détient également la certification SIROPRO. Cette certification permet aux acériculteurs de valider le classement qu'ils ont eux-mêmes effectué sur le sirop de chaque lot qu'ils commercialisent en petits contenants. La certification SIROPRO permet également d'assurer la traçabilité du sirop (chaque contenant porte un numéro unique). Les acériculteurs effectuent leurs propres tests de goût, de Brix et de transmittance. Des échantillons de ce sirop sont acheminés à un laboratoire accrédité qui en autorise ou non la commercialisation avec l'étiquette SIROPRO. Si le classement déterminé par les propriétaires diffère de celui de SIROPRO, les propriétaires corrigent alors certains paramètres afin d'ajuster leur évaluation et d'en arriver à un classement le plus près possible de celui effectué par SIROPRO.

Du point de vue économique, les propriétaires calculent que le coût de la certification et le surplus de travail engendré par les normes biologiques (particulièrement le travail ardu du nettoyage de l'évaporateur en cours de saison) entraînent des dépenses supérieures à la plus-value obtenue par la commercialisation du sirop biologique. « Pour que la prime de 0,15 \$ la livre puisse amortir le surplus des coûts de production comparativement à une production conventionnelle, il nous faudrait au moins 10 000 entailles », soutient l'un des propriétaires. Cela ne les empêche pas de travailler avec ardeur à l'élaboration d'un produit de qualité supérieure.

■ PORTRAIT DE L'ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique connaît une forte croissance depuis les dix dernières années au Québec, et ce, dans l'ensemble des productions. Chaque secteur de production agricole connaît néanmoins une croissance variable selon son degré d'organisation. Les productions qui sont regroupées au sein d'organismes collectifs semblent mieux outillées pour faire face à la demande accrue du marché.

La commercialisation du sirop d'érable biologique et du sirop d'érable conventionnel respecte les mêmes règles de mise en marché. Ainsi, le sirop d'érable et les produits transformés biologiques vendus en vrac (en contenants de plus de 5 litres pour le sirop et de plus de 5 kilogrammes pour les produits transformés) sont assujettis au contingent de production. Présentement, ce contingent limite la production du sirop destiné à la commercialisation en vrac à 75 % du volume de production de l'année de référence pour une érablière donnée.

La presque totalité du sirop d'érable biologique produit au Québec est destinée au marché d'exportation. L'augmentation de la demande

pour le sirop d'érable biologique au début des années 2000 a provoqué une hausse du prix. Cette appréciation du prix de vente du sirop d'érable biologique a amené un nombre croissant d'acériculteurs à s'intéresser à ce mode de production. L'engouement pour la production acéricole biologique ainsi que la facilité d'effectuer la transition dans ce domaine de production ont amené plusieurs érablières à effectuer la transition vers ce mode de production, au cours des années 2003 et 2004 principalement. Le tableau I présente l'évolution de la production de sirop d'érable au Québec de 2002 à 2005. L'augmentation du nombre d'érablières biologiques ainsi que le fort niveau de production enregistré dans les érablières, en régie biologique ou en régie conventionnelle, ont engendré une augmentation rapide de l'offre et une hausse du volume de sirop en entreposage. Cette situation a provoqué un désintéressement de plusieurs acériculteurs biologiques. Ces derniers ont cessé de payer le coût de la certification biologique et sont retournés à la production conventionnelle. Le tableau II expose entre autres la variation du nombre d'acériculteurs biologiques au cours des années 2001 à 2006.

TABLEAU I : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE AU QUÉBEC (SIROP TRANSIGÉ EN VRAC EXCLUSIVEMENT)

Année	Sirop conventionnel (volume annuel produit en millions de livres)	Sirop certifié biologique (volume annuel produit en millions de livres)	Proportion de sirop biologique sur la production totale (%)
2002	54,5	6,2	10,2
2003	64,3	11,0	14,6
2004	59,6	12,3	17,1
2005	50,6	7,8	13,3

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

TABLEAU II : NOMBRE D'ENTREPRISES LICENCIÉES PAR DES CERTIFICATEURS ACCRÉDITÉS PAR LE CAAQ

Catégories	2001	2002	2003	2004	2005
Fermes en productions végétales ou animales	310	362	421	476	508
Entreprises acéricoles	134	292	372	424	308
Total partiel – production	444	654	793	900	816
Entreprises artisanales de préparation (5 employés et moins)	79	42	51	61	64
Entreprises de préparation de type industriel (6 employés et plus)		62	90	93	107
Autres types d'entreprises mettant en marché des produits biologiques en leur nom à la suite d'opérations de conditionnement ou de courtage		16	11	37	89
Total partiel – autres	79	120	152	191	260
Total	523	774	945	1 091	1076

Source : Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ).

Le tableau III montre l'évolution des volumes de sirop biologique en inventaire dans les entrepôts de la FPAQ avant la récolte de 2005. Depuis, la

FPAQ a écoulé une grande partie de ce sirop, particulièrement celui des classes B et C.

TABLEAU III : STOCKS DE SIROP BIOLOGIQUE AVANT LA RÉCOLTE 2005 (SIROP EN VRAC EXCLUSIVEMENT)

	2003	2004
Volume de sirop biologique en entrepôt (en livres)	1 253 059	6 912 698

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec, mars 2005.

Pour les saisons 2005 et 2006, la diminution du nombre d'acériculteurs biologiques et la réduction du sirop biologique en stocks entraînent une rareté pour le sirop biologique des classes B et C.

La prime minimale pour le sirop d'érable biologique était fixée à 0,15 \$ la livre pour la saison 2006 (cette prime déterminée selon la convention de mise en marché est constante pour la durée de l'entente). Par contre, afin de s'assurer

un approvisionnement en sirop d'érable biologique, certains acheteurs offrent de payer quelques cents de plus la livre ou de rembourser le coût de la certification aux acériculteurs biologiques intéressés.

La tendance, en ce qui a trait à la mise en marché du sirop d'érable sur le marché international, est caractérisée par la consommation en très forte proportion du sirop d'érable de classe B et C. En

effet, les consommateurs recherchent le goût plus prononcé du sirop des classes B et C en comparaison au goût plus subtil du sirop des classes A et AA. Le secteur du sirop d'érable biologique n'échappe pas à cette tendance. Beaucoup de consommateurs de sirop d'érable biologique jettent leur dévolu sur le sirop des classes B et C parce qu'ils croient que celui-ci contient plus de minéraux que le sirop des classes A et AA (Gauvin, 2006).

Cette réalité incite les acheteurs à augmenter la prime pour le sirop d'érable biologique des classes B et C. De leur côté, les acériculteurs biologiques usent de stratégies afin de produire le plus de sirop des classes B et C possible sans excéder les limites du contingent qui leur est attribué. Certains acériculteurs retardent le début de la saison des sucres. D'autres conservent des barils de sirop de classes A et AA produits en trop pour compenser

une éventuelle année de faible production. Quelques-uns commercialisent eux-mêmes les sirops A et AA (embouteillage et mise en marché directe aux consommateurs) et vendent aux acheteurs le sirop biologique de classes B et C. D'autres encore vendent le sirop biologique de classes B et C directement à des acheteurs pour pouvoir bénéficier de la surprime de quelques cents la livre et acheminent le sirop biologique de classes A et AA à l'Agence de vente.

Le tableau IV présente le nombre d'acériculteurs biologiques par région au Québec. On observe une concentration du nombre d'entreprises en acériculture biologique dans la région de Chaudière-Appalaches.

On estime que le rendement de production d'un érable en production biologique est équivalent à celui d'une érablière conventionnelle (Lepage, 2006).

TABLEAU IV : EXPLOITATIONS AGRICOLES AYANT DÉCLARÉ DES PRODUITS ACÉRIQUES BIOLOGIQUES AU QUÉBEC AU 31 MARS 2006

Région	Nb d'entreprises	Nb d'entailles
Bas-Saint-Laurent	37	808 651
Capitale-Nationale	11	196 700
Centre-du-Québec	33	269 708
Chaudière-Appalaches	117	1 373 799
Estrie	40	586 882
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	3	97 100
Lanaudière	4	13 900
Laurentides	13	160 250
Mauricie	7	80 468
Montérégie	13	77 794
Outaouais	1	12 500
Total	279	3 677 752

Source : CAAQ, 2006.

Portrait de l'acériculture biologique

Les défis et opportunités du secteur acéricole biologique

En 2003, un groupe de discussion composé de dix producteurs et de quelques intervenants de clubs d'encadrement technique a été organisé. Les discussions ont permis de bien comprendre les enjeux reliés à la mise en marché du sirop biologique.

Pour certains producteurs, le secteur de la mise en marché du sirop biologique est trop compétitif pour participer au développement d'une vision commune. Le travail est donc d'autant plus important qu'il repose sur la réelle volonté des parties de faire progresser ensemble l'acériculture biologique au Québec.

Les forces

- Pionnier des clubs d'encadrement technique, le secteur acéricole s'est doté, au fil des ans, de ressources techniques qui ont aidé plusieurs producteurs à faire la transition vers l'acériculture biologique. Les clubs détiennent maintenant une bonne expertise en matière de gestion et d'information technique sur la production acéricole biologique.

Les défis

- Normes établies relativement au classement du produit, non adaptées à la réalité du secteur biologique (couleur, saveur);
- structure de prix adaptée aux catégories de classement du sirop conventionnel;
- marché de détail difficilement accessible en raison des règles d'approvisionnement des chaînes d'alimentation;
- accumulation de sirop de classes A et AA, il faut développer un marché pour ce sirop;
- circuit de distribution inexistant;



Photo Marie-Josée Lepage, MAPAQ

- formation inadéquate des producteurs et intervenants qui ne sont pas impliqués dans les clubs de production.

La qualité du sirop d'érable biologique varie d'un acériculteur à l'autre, et d'un lot à l'autre chez un même producteur. Un soutien technique adéquat aide les acériculteurs à améliorer leurs techniques de production. Également, un développement contrôlé par des normes sévères avec des inspections rigoureuses et des amendes très élevées aux contrevenants améliorera l'ensemble du secteur acéricole biologique.

Des projets de recherche visant à instaurer un système de classification du sirop biologique en fonction de la saveur seraient très opportuns pour l'industrie. Déjà, le Centre ACER travaille sur des projets en ce sens. Il existe des créneaux particuliers pour les produits présentant des défauts, notamment en transformation alimentaire. La demande pour ce type de sirop est d'ailleurs en forte croissance depuis quelques années.

Un marché d'exportation

La commercialisation du sirop d'érable biologique s'effectue presque totalement sur le marché international. La reconnaissance internationale de la certification biologique du sirop québécois revêt donc une grande importance. La rigueur et la reconnaissance du système de certification biologique québécois permettent à nos produits de se tailler une place sur les marchés étrangers. À

l'heure actuelle, le cahier des charges de tous les organismes de certification œuvrant au Québec est identique puisqu'il est basé sur le document *Normes biologiques de référence du Québec* produit par le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ).

La FABQ accompagne le SABQ dans ses revendications visant à adapter les cahiers des charges biologiques à la réalité des producteurs. Il faut également veiller à ce que le SABQ ait une juste représentation au sein de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et que l'acériculture biologique soit pleinement reconnue par l'industrie acéricole québécoise.

En conclusion

Après quelques années de surproduction et d'accumulation de surplus de sirop d'érable biologique, l'année 2006 laisse entrevoir que la production du sirop biologique des classes B et C n'aura aucune difficulté à s'écouler sur les marchés. Beaucoup de travail reste à faire

Références

FABQ (2003). *Pour un développement stratégique de l'agriculture biologique au Québec*, septembre.

CAAQ (2006). *Statistiques sur la production acéricole biologique*.

GAUVIN, Serge, directeur adjoint, LB Maple Tree inc, Granby (2006). *Conversation téléphonique*, juin.

LEPAGE, Marie-Josée, conseillère en production acéricole, MAPAQ Lac-Mégantic (2006). *Conversations téléphoniques*.



Photo Marie-Josée Lepage, MAPAQ

cependant, entre autres pour la commercialisation du sirop biologique des classes A et AA.

Le classement du sirop biologique selon la saveur pourrait devenir un critère à développer pour le différencier du sirop d'érable conventionnel. Il faut également encourager la transformation au Québec et non uniquement viser l'exportation du sirop biologique brut.

■ MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS ACÉRICOLES BIOLOGIQUES

La transition de la production acéricole vers le mode biologique est relativement facile à réaliser au plan technologique. Le principal défi de cette production réside dans la mise en place d'un système de commercialisation efficace. Ainsi, l'accent doit être mis sur la mise en marché. Le secteur acéricole doit travailler afin de développer des outils de commercialisation qui permettront la consolidation des marchés existants et l'accession à de nouveaux marchés.

La mise en marché du sirop d'érable au Québec

Au Québec, la mise en marché du sirop d'érable en vrac est régie par une Convention de mise en marché. Cette Convention regroupe les acheteurs et les acériculteurs. Elle a été décrétée en 1998. Elle fixe un prix minimum pour le sirop d'érable vendu en vrac. La mise en marché du sirop d'érable en vrac représente entre 85 et 90 % de la production acéricole québécoise (Monographie de l'industrie acéricole). L'Agence de vente des producteurs acéricoles du Québec a été créée à la fin de l'année 2001. Depuis le début de 2002, la FPAQ est l'agence de vente exclusive des acériculteurs du Québec pour la commercialisation du sirop d'érable vendu en vrac. L'Agence de vente vise à assurer une mise en marché ordonnée et efficace, de façon à procurer un meilleur revenu aux acériculteurs québécois.

La prime pour les produits d'érable biologique

Une prime minimale pour le sirop d'érable biologique a été prédéterminée dans le cadre de la convention de mise en marché établie entre la FPAQ et les acheteurs de sirop d'érable. Cette prime minimale de 0,15 \$ la livre de sirop d'érable s'applique exclusivement au sirop d'érable vendu en vrac. Il est possible qu'un acheteur qui fait directement affaire avec un acériculteur offre une prime supplémentaire. À ce moment, ce montant est versé directement de l'acheteur à l'acériculteur sans passer par l'Agence de vente. Ainsi, certains acheteurs offrent de rembourser le coût de la certification biologique aux acériculteurs certifiés. Cependant, le prix (incluant la prime de base de 0,15 \$ la livre) pour le sirop biologique vendu en

vrac est toujours payé de l'acheteur à l'Agence de vente et de l'Agence de vente à l'acériculteur.

Les acériculteurs qui effectuent eux-mêmes la mise en marché des produits d'érable biologiques en petits contenants, soit par un kiosque à la l'érablière, soit en passant par des intermédiaires (dépanneurs, épicerie, magasins spécialisés, restaurants, etc.), incluent parfois une plus-value dans le prix de vente de leurs produits.

La mise en marché du sirop d'érable biologique en vrac

Les mêmes règles de mise en marché s'appliquent pour la commercialisation du sirop d'érable biologique et conventionnel. Ainsi, le sirop et les produits d'érable certifiés biologiques vendus en vrac (en contenants de plus de 5 litres pour le sirop et de plus de 5 kilogrammes pour les produits transformés) sont assujettis à une convention de mise en marché entre la FPAQ et les acheteurs.

Tous ces produits doivent passer par l'Agence de vente. Ou bien l'acériculteur vend et livre ses produits à l'Agence de vente, ou bien il vend directement à un acheteur autorisé par la FPAQ. Dans les deux cas, des experts mandatés par la FPAQ procéderont à l'inspection et au classement du sirop et l'acériculteur recevra le paiement de l'Agence de vente. Pour chaque livre de sirop commercialisée, un prélevé de 0,10 \$ la livre va à l'Agence de vente. En cas de litige, il incombe à la Régie des marchés agricoles de trancher. Tout le sirop vendu en vrac bénéficie d'une prime minimale de 0,15 \$ la livre.

La FABQ publie une *Liste alphabétique des transformateurs de produits biologiques* et une *Liste alphabétique des distributeurs de produits biologiques* (voir les références à la section *Ouvrages complémentaires*). Certains de ces transformateurs et de ces distributeurs offrent des débouchés importants. Toutefois, seuls les acheteurs autorisés peuvent traiter avec les acériculteurs. On peut consulter la liste des acheteurs autorisés sur le site Internet de la

FPAQ : www.siropperable.ca sous la rubrique « Service aux membres » ou en communiquant directement avec la FPAQ au 450 679-0540.

La mise en marché en petits contenants par un intermédiaire

Plusieurs acériculteurs biologiques québécois entretiennent un réseau plus ou moins grand d'intermédiaires qui leur permettent d'écouler une partie des produits de leur érablière.

Le producteur acéricole qui effectue la mise en marché de son produit en petits contenants (de 5 litres ou moins pour le sirop et de 5 kilogrammes ou moins pour les produits transformés) par l'entremise d'intermédiaires (dépanneurs, épiceries, magasins spécialisés, restaurants, etc.) doit payer un prélevé de 0,10 \$ la livre à l'Agence de vente. Par contre, le montant de la plus-value pour un produit certifié biologique est déterminé exclusivement par le jeu de l'offre et de la demande. Dans le cas de la mise en marché en petits contenants par des intermédiaires, la prime minimale de 0,15 \$ la livre n'est pas automatiquement appliquée.

La mise en marché directe aux consommateurs

Pour les produits d'érable vendus directement aux consommateurs, l'acériculteur n'a pas à payer le prélevé à l'Agence de vente. Comme dans le cas de la mise en marché au moyen d'intermédiaires, le montant de la plus-value pour un produit certifié biologique est déterminé uniquement par le jeu de l'offre et de la demande. La prime minimale de 0,15 \$ la livre n'est pas automatiquement appliquée.

L'emplacement géographique de l'érablière est un élément déterminant pour la réussite de ce mode de mise en marché. Les érablières situées à proximité de centres urbains ou de régions récréotouristiques bénéficient plus facilement d'un marché du fait de leur emplacement. La vente directe est intéressante puisqu'elle permet l'obtention d'un meilleur prix pour les produits de l'érablière, par contre, l'érablière doit y consacrer plus de temps.



Photo Marie-Josée Lepage, MAPAQ

Contenants et étiquettes pour le sirop d'érable biologique

Le SABQ offre des contenants de 540 millilitres avec la mention « Sirop d'érable biologique » pour la commercialisation du sirop d'érable biologique. Il vend aussi des étiquettes autocollantes pour les contenants de 250 millilitres, de 500 millilitres et de 1 gallon arborant également la mention « Sirop d'érable biologique ». De plus, le SABQ offre des contenants de 250 grammes pour la commercialisation du beurre et de la tire d'érable biologiques. Pour en savoir plus à ce sujet, consulter les documents *Contenants et étiquettes pour le sirop d'érable biologique* et *Contenants pour le beurre et la tire d'érable biologique* fournis en annexe.

Seuls les producteurs agricoles détenant une attestation de certification biologique sont en mesure de se procurer ces contenants et ces autocollants. S'il désire acquérir le contenant de sirop d'érable biologique de 540 millilitres, l'acériculteur biologique doit s'assurer auprès de son certificateur que sa certification biologique lui permet d'utiliser de tels contenants. L'acériculteur doit également consentir à ce que son organisme de certification ait accès aux factures d'achat de contenants pour le sirop biologique.

Spécifier les pays d'exportation lors du choix de l'organisme de certification

Tel qu'il a été mentionné précédemment, une des caractéristiques importantes de la production acéricole biologique réside dans le fait que les acheteurs exportent la grande majorité des produits d'érable biologiques fabriqués au Québec.

Pour qu'un produit d'érable biologique puisse être commercialisé dans un autre pays, il doit satisfaire aux exigences de ce pays. Ces exigences peuvent varier légèrement d'un pays à un autre. Avant de contacter un organisme de certification pour obtenir une certification biologique, l'acériculteur doit communiquer avec l'acheteur avec lequel il désire procéder pour la vente de son sirop. L'acériculteur obtiendra ainsi de l'information sur les marchés d'exportation desservis par cet acheteur.

Le gouvernement canadien adoptera bientôt un nouveau règlement sur les produits biologiques. Ce règlement encadrera l'ensemble des produits certifiés biologiques élaborés au Canada. Une fois en vigueur, ce règlement permettra une reconnaissance des produits biologiques certifiés au niveau international. Cette reconnaissance s'effectuera de nation à nation.

Entre temps, la reconnaissance s'effectue au niveau de l'organisme de certification. Présentement, l'acériculteur doit choisir son organisme de certification (voir la liste en annexe), en fonction des pays pour lesquels il désire que la certification biologique de ses produits soit reconnue. Les organismes de certification accrédités au Québec détiennent différentes reconnaissances qui leur permettent de certifier des produits fabriqués ici en vertu des référentiels des pays d'importation.

Le coût de la certification varie d'un organisme à l'autre et il varie également en fonction du nombre d'entailles. Actuellement, ce coût varie même selon les pays pour lesquels on demande la reconnaissance.

Inscription des érablières auprès de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Il est de l'obligation de l'acériculteur qui met en marché du sirop sous l'appellation biologique de s'inscrire à la FPAQ avant le 15 mars de chaque année de commercialisation. L'acériculteur doit également fournir l'attestation de certification à la FPAQ dès qu'elle est émise par l'organisme de certification.

Classification du sirop d'érable

Les mêmes critères servent à la classification du sirop biologique et du sirop conventionnel. Pour la commercialisation à l'intérieur du territoire du Québec, les acériculteurs et les acheteurs du Québec ont le choix de se conformer à l'un ou l'autre des deux règlements en vigueur : la réglementation fédérale (Règlement sur les produits de l'érable, C.R.C., ch. 289) ou la réglementation provinciale (Règlement sur les aliments, ch. 8 : Produits de l'érable et leurs succédanés, R.R.Q., 1981, c. P-29, r.1). Tout le sirop destiné aux marchés hors Québec doit être classifié selon la réglementation du gouvernement fédéral.

La classification canadienne, le contrôle de la salubrité et de la qualité des produits de l'érable au Canada et la classification « fédérale » sont sous la responsabilité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Trois catégories de sirop composent cette norme de classification :

- Canada n° 1 (extra clair, clair, médium) : le critère de saveur est important : le sirop doit avoir le goût caractéristique de l'érable
- Canada n° 2 (ambre) : possède une saveur caractéristique de l'érable
- Canada n° 3 (foncé) : évoque tout au plus un goût de caramel, de bourgeon ou de sève

La classification québécoise, le règlement sur les produits de l'érable, définit deux catégories et cinq

classes de couleur pour le sirop d'érable. Les particularités du sirop concernant la limpidité, la densité et la saveur d'érable caractéristique permettent de classer le sirop d'érable. Le gouvernement du Québec s'assure également que le produit respecte toutes les normes de salubrité et d'innocuité. Les catégories de sirop d'érable sont : la catégorie numéro 1 et catégorie numéro 2. La saveur est un élément très important. C'est entre autres ce qui permet de distinguer le sirop d'une classe à l'autre. Les classes sont les suivantes :

- Extra clair (AA);
- Clair (A);
- Médium (B);
- Ambré (C);
- Foncé (D).

Cette classification s'effectue en fonction du niveau de transmission de lumière du sirop d'érable ou « transmittance ». Le degré de

transmission de lumière du sirop d'érable est obtenu au moyen de la méthode optique.

En conclusion

La mise en marché du sirop d'érable biologique répond aux mêmes exigences de base que la mise en marché du sirop d'érable conventionnel. Le sirop d'érable vendu en vrac bénéficie d'une prime minimale de 0,15 \$ la livre. Les acheteurs peuvent offrir une prime additionnelle, surtout en période de rareté. Une très importante proportion du sirop d'érable biologique produit au Québec est exportée. L'acériculteur qui prévoit produire du sirop d'érable biologique doit s'informer auprès de son ou de ses acheteurs pour connaître les pays vers lesquels son sirop biologique sera exporté et transmettre les noms de ces pays à son organisme de certification. L'organisme de certification certifiera le sirop d'érable sur la base des référentiels des pays de destination afin que le sirop puisse être exporté vers ces contrées. Les acériculteurs produisant du sirop d'érable biologique doivent s'inscrire avant le 15 mars de chaque année auprès de la FPAQ.

Références

Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

LEPAGE, Marie-Josée, conseillère en production acéricole, MAPAQ Lac-Mégantic (2006). *Conversations téléphoniques*.

MAPAQ (2002). *Monographie de l'industrie acéricole du Québec*.

■ RÉSUMÉ DES NORMES POUR LA PRODUCTION ACÉRICOLE BIOLOGIQUE

Introduction

La présente section présente un résumé des Normes biologiques de référence du Québec (NBRQ). Ces normes doivent être considérées comme des exigences de base pour obtenir et conserver la certification biologique sur le territoire du Québec. Les éléments ci-dessous sont donnés à titre informatif seulement. Ils ne sauraient se substituer à la réglementation applicable. De plus, plusieurs exceptions s'appliquent. Pour tout renseignement complémentaire, se référer à la version officielle des NBRQ publiée par le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) ou communiquer avec un organisme de certification accrédité.

La certification biologique est un privilège à mériter plutôt qu'un droit à revendiquer. Les produits dits « biologiques » sont issus d'une méthode d'agriculture fondée sur des pratiques d'aménagement et de gestion. Cette méthode vise à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité soutenue.

La certification donne une reconnaissance officielle aux produits issus de l'agriculture biologique. Elle s'appuie prioritairement sur le contrôle des procédés de production plutôt que sur le contrôle du produit lui-même. Le contrôle des « techniques » de production exige une participation responsable de tous les acteurs. C'est dire que les responsables de l'inspection ne sauraient assurer, à eux seuls, le respect intégral de la réglementation. Grâce au principe de traçabilité continue, la certification biologique est en mesure de garantir au consommateur l'authenticité d'un produit, de la terre à la table.

Lois et règlements applicables

L'application des méthodes de culture biologiques ne doit en aucun cas contrevenir aux lois et règlements en vigueur. L'acériculteur a la responsabilité d'obtenir les permis et plans nécessaires pour son type d'activité. Entre autres,

LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE : UN SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ

- L'acériculteur doit respecter des normes précises de production (la présente section contient un résumé de ces normes).
- L'acériculteur doit élaborer un plan de production qui définit l'ensemble des moyens mis en œuvre pour respecter les normes de certification biologique.
- L'acériculteur doit tenir des registres des interventions effectuées. Les renseignements inscrits aux registres permettent de documenter le respect du plan de production et des normes de production biologique.
- Annuellement, un inspecteur mandaté par l'organisme de certification accrédité ira vérifier la conformité aux normes biologiques de chaque érablière qui demande la certification.
- Au Québec, il y a des organismes de certification accrédités (voir coordonnées en annexe). Le cahier des charges de tous ces organismes est équivalent puisqu'il est basé sur le document NBRQ produit par le CAAQ.
- Puisque certains marchés à l'exportation imposent des exigences particulières, l'acériculteur doit se renseigner auprès des acheteurs et d'un organisme de certification.

il s'engage à respecter les règlements gouvernementaux pour les produits de l'érable (L.R.Q., p. 29, art. 40, ch. 8). Ces règlements ont trait à la composition et à la qualité du produit, à la propreté des lieux, au classement, à

l'inspection, aux contenants et aux emballages, à l'identification du produit, aux combustibles, etc.

Plan de production biologique

Les érablières qui désirent obtenir la certification biologique doivent élaborer et maintenir à jour un plan de production (planification écrite) selon un format prescrit par l'organisme de certification. Ce plan doit être rédigé en début de période de transition et être conservé à l'érablière pour que l'inspecteur de l'organisme de certification puisse le consulter. Il doit décrire la situation de l'entreprise concernant les méthodes de production biologique et le respect des normes, notamment l'historique de l'érablière, les techniques de nettoyage, etc. En cas de changement ou d'amélioration du système de gestion de l'entreprise, une mise à jour annuelle est requise.

Ce plan de production biologique doit comprendre, entre autres, un plan détaillé de l'érablière précisant les éléments suivants : l'emplacement de la cabane à sucre, des stations de pompage et des collecteurs principaux, ainsi que le nombre d'entailles par maître-ligne, les points cardinaux et un plan global tracé à partir d'une photo aérienne.

Tenue de registres et de dossiers

Lors de la période de transition vers l'agriculture biologique et une fois la certification obtenue, les entreprises doivent tenir des dossiers et des registres. Elles doivent compiler l'ensemble des informations nécessaires afin de se qualifier à l'obtention de la certification. Les renseignements inscrits aux registres permettent de documenter le respect du plan de production et des normes de production biologique par l'érablière.

Période de transition et demande de certification biologique

On entend par « transition vers l'agriculture biologique » l'ensemble des démarches entreprises par l'acériculteur afin qu'un système de production non biologique parvienne à respecter l'intégralité des normes d'agriculture biologique prescrites, et ce, à toutes les étapes de production.

Avant que les produits provenant de l'érablière puissent être certifiés biologiques, l'acériculteur doit démontrer que le système de production dont sont issus ses produits satisfait aux conditions suivantes :

- aucune substance proscrite (engrais chimique, pesticides, etc.) n'a été appliquée dans l'érablière dans les 36 mois avant la récolte ;
- au cours de la dernière année de la période de transition, l'érablière a fait l'objet d'une surveillance exercée par un organisme de certification accrédité. Cette surveillance vise à évaluer si l'acériculteur applique dans son intégralité les normes de production acéricole biologique pendant toute la période de la transition. À l'issue de cette visite, l'organisme de certification remet à l'acériculteur une attestation de précertification ;
- au cours de la première année de certification (pendant la récolte), l'organisme de certification a procédé à une inspection du système de production et émis un certificat de conformité aux normes biologiques.

L'organisme de certification peut prolonger ou réduire de douze (12) mois la durée de la période de transition dans les cas où l'usage précédent des terres le justifierait. Les érablières où aucun produit interdit (engrais chimique, pesticides, etc.) n'a été appliqué depuis plus de trois (3) ans peuvent être exemptées de la période de transition mais doivent obtenir une précertification.

L'acériculteur doit communiquer avec un organisme de certification pour demander une précertification au moins un (1) an avant la fin de la période de transition.

Zones tampons

Lorsqu'il y a risque de contamination d'une érablière biologique par l'application d'intrants interdits sur les parcelles avoisinantes (p. ex parcelles en cultures céréalières sur lesquelles des

Résumé des normes pour la production acéricole biologique

produits de synthèse peuvent être appliqués), l'acériculteur doit prévoir une zone tampon d'une largeur minimale de huit (8) mètres. L'inspecteur pourrait éventuellement recommander d'élargir la zone tampon, s'il juge y a risque de contamination.

Environnement et habitats naturels

Les méthodes de production en agriculture biologique visant à réduire au minimum les dommages causés à l'environnement et aux habitats naturels, on recommande de :

- maintenir les habitats sauvages existants (étang, ruisseau, etc.);
- limiter la pollution au minimum (prévenir l'érosion, optimiser l'utilisation des combustibles fossiles, etc.);
- considérer les impacts sociaux et écologiques des opérations de l'entreprise;
- adhérer aux principes de conservation des ressources.

En cas de doute quant à la possibilité de contamination des sols et des végétaux (p. ex. si l'unité de production est située en bordure d'une source potentielle de pollution), l'organisme de certification peut procéder à des analyses.

Fertilisation

L'objectif de tout programme de fertilisation est le maintien ou l'augmentation de la fertilité des sols et de leur activité biologique, ainsi que la production d'aliments sains avec l'atteinte de rendements optimaux. Les amendements autorisés dans l'érablière sont la cendre de bois, la chaux agricole et les engrais naturels sans additif de synthèse, ou tout autre produit figurant au tableau A1.1 des NBRQ.

Productions acéricoles

La fabrication du sirop d'érable biologique ou de ses produits dérivés doit mettre en valeur la saveur caractéristique de l'érable. Les normes biologiques doivent être respectées à toutes les étapes du processus de fabrication du sirop



Photo Marie-Josée Lepage, Mapa

d'érable, depuis l'entretien et l'aménagement de l'érablière, la collecte et l'entreposage de l'eau d'érable, en passant par la transformation de l'eau d'érable et le lavage et l'assainissement de l'équipement, jusqu'à l'entreposage du sirop d'érable et sa transformation en produits dérivés.

Aménagement et entretien de l'érablière

La production acéricole biologique se caractérise par des pratiques d'aménagement respectueuses de l'érablière et de son écosystème. L'aménagement et l'entretien doivent être axés sur la préservation de l'écosystème de l'érablière et sur l'amélioration de la vigueur du peuplement à long terme :

- on doit favoriser la diversité des espèces végétales dans l'érablière, notamment les espèces compagnes de l'érable à sucre. Les essences compagnes de l'érable à sucre devraient représenter un minimum de 15 % du volume de bois de l'érablière et doivent donc être favorisées si elles représentent moins de 15 % du volume. Il est interdit d'enlever systématiquement la végétation arbustive et herbacée, même si elle est très abondante. Une coupe partielle de cette végétation est autorisée pour l'aménagement de sentiers afin de faciliter les déplacements ;
- les éclaircies pratiquées dans l'érablière doivent être réduites au strict minimum tout en étant bien réparties sur l'ensemble de l'érablière, même lorsqu'elles sont

nécessaires ou encore exigées par le gestionnaire de la forêt. Pour les éclaircies plus importantes que celles prescrites dans les présentes normes, l'exploitant doit faire appel à un service professionnel qui respecte les normes d'éclaircies acérico-forestières utilisées sur les terres du domaine public;

- la protection des arbres signifie entre autres l'interdiction d'accès en tout temps des animaux d'une exploitation agricole (p. ex. bovins laitiers ou de boucherie, porcins ou cervidés d'élevage) à l'érablière afin de préserver la diversité végétale et la croissance des jeunes arbres. L'ensemble du réseau principal de tubulure doit également être installé de façon à éviter de blesser les arbres ou de nuire à leur croissance;
- le contrôle des ravageurs est basé sur la compréhension des mœurs des ravageurs qui nuisent à l'érablière ou à l'équipement acéricole; la recherche de solutions harmonieuses est donc le moyen de lutte à privilégier. Les substances figurant aux tableaux A1.4 et A1.5 des NBRQ ainsi que les pièges mécaniques et les pièges collants sont permis. Les répulsifs naturels

tels la pâte de cayenne ou de moutarde peuvent aussi être utilisés contre les rongeurs et autres ravageurs. Quand les populations sont trop importantes, on peut avoir recours à la chasse. Les poisons de toutes sortes sont interdits. Dans le cas de maladies ou d'insectes qui attaquent les érables, seuls les produits figurant aux tableaux A1.3 et A1.4 des NBRQ sont utilisés.

Régie de l'entailage

Les pratiques d'entailage doivent faire en sorte de réduire au minimum les risques pour la santé et la longévité des arbres.

Le nombre maximal d'entailles qui peuvent être pratiquées sur un érable sain est indiqué au tableau I. Le diamètre à hauteur de poitrine (dhp), c'est-à-dire mesuré à une hauteur de 1,3 mètre (51 pouces) détermine ce nombre. Aucun érable ne peut recevoir plus de 3 entailles :

- la profondeur maximale des entailles est fixée à 4 centimètres sous l'écorce ou à 6 centimètres sur l'écorce;
- le diamètre des entailles ne doit pas dépasser 11 millimètres;

TABLEAU I : NOMBRE MAXIMAL D'ENTAILLES QUI PEUVENT ÊTRE PRATIQUÉES SUR UN ÉRABLE SAIN

Diamètre mesuré à une hauteur de 1,3 mètre (51 pouces) au-dessus du niveau du sol (diamètre à hauteur de poitrine)	Circonférence équivalente	Nombre maximal d'entailles
moins de 20 cm	moins de 63 cm	0
de 20 à 40 cm	de 63 à 125 cm	1
de 40 à 60 cm	de 126 à 188 cm	2
plus de 60 cm	plus de 189 cm	3

- lorsqu'un arbre est malade, attaqué, dépérissant ou si ses entailles cicatrisent mal, la norme d'entailage est alors plus stricte. Il faut réduire à 2 le nombre

d'entailles par arbre là où la norme en permet 3 et à 1 là où elle en permet 2. Il est alors interdit d'entailler lorsque le dhp est inférieur à 25 centimètres (environ

Résumé des normes pour la production acéricole biologique

10 pouces). Si les arbres d'une érablière sont généralement atteints, on peut procéder selon les normes d'entailage habituelles en utilisant des chalumeaux à diamètre réduit, ou bien s'abstenir d'entailler;

- le double entailage, soit la pratique qui consiste à entailler un arbre une deuxième fois durant une même saison, est interdit;
- tous les chalumeaux doivent être retirés des arbres au plus tard 60 jours après la dernière coulée de l'année afin de permettre à l'arbre de cicatriser;
- le rafraîchissement de l'entaille, c'est-à-dire le l'entailage au même endroit en

cours de saison de production, est permis si le diamètre de l'entaille n'est pas modifié;

Désinfection de l'entaille et de l'équipement d'entailage

La méthode de désinfection de l'entaille et de l'équipement d'entailage peut être tolérée lorsqu'elle s'avère absolument nécessaire. À ce moment, seul l'alcool éthylique de qualité alimentaire est autorisé. On doit l'appliquer par aspersion sur le chalumeau. L'emploi de tout type de germicide dans les entailles et sur l'équipement d'entailage, y compris les pastilles de paraformaldéhyde ou l'alcool dénaturé (mélange d'alcool éthylique et d'acétate d'éthyle), est interdit.

TABLEAU II : ÉQUIPEMENT INTERDIT EN ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE

Bassins en acier galvanisé.

Bassins en acier inoxydable avec des soudures en étain/plomb (tolérés jusqu'à leur remplacement).
Casseroles en acier galvanisé, cuivre, aluminium, acier inoxydable avec soudure en étain/plomb ou acier étamé (fer blanc).

Barils en acier galvanisé.

Source : Ecocert Canada, Cahier des normes acéricoles en agriculture biologique.

Collecte et entreposage de l'eau d'érable

Les méthodes et l'équipement autorisés visent l'élaboration d'un produit transformé de grande qualité. L'équipement doit être en bon état et utilisé selon les instructions du fabricant. Les normes s'appliquant aux réservoirs de stockage valent pour les citernes servant à transporter l'eau collectée jusqu'à l'évaporateur :

- les chalumeaux doivent être fabriqués avec des matériaux de qualité alimentaire;
- les éléments du système de collecte qui entrent en contact avec l'eau d'érable doivent être constitués de matériaux compatibles avec la fabrication d'un produit alimentaire. Le niveau de vide à chaque entaille doit être d'un maximum de

67 727 kilopascals (20 pouces de mercure) en tout temps. Les pompes doivent être bien entretenues et l'huile usée traitée de façon à ne présenter aucun danger pour l'environnement;

- tout l'équipement venant en contact avec l'eau d'érable ou le concentré et les filtrats, tels les bassins d'entreposage et les systèmes de raccords et de transport, doit être fabriqué de matériaux compatibles avec la préparation d'un produit alimentaire. Cette consigne s'applique aussi à la peinture qui les revêt, le cas échéant. Les bassins faits d'acier inoxydable avec des soudures en étain/plomb sont tolérés jusqu'à leur remplacement;

- les seaux peuvent être en aluminium ou en plastique, mais pas en acier galvanisé. L'utilisation de couvercles sur les chaudières est obligatoire. Les normes s'appliquant aux bassins d'entreposage valent pour les réservoirs servant à transporter l'eau prélevée dans les seaux jusqu'au lieu de bouillage.

Transformation de l'eau d'érable en sirop

L'eau d'érable risque d'absorber les odeurs avoisinantes au cours de sa transformation. Il faut donc veiller à ne pas dénaturer le produit durant cette étape. C'est pourquoi l'usage de toute technologie qui risque d'altérer les qualités intrinsèques du produit est interdit :

- la filtration de l'eau d'érable doit être effectuée avant la transformation. Cette filtration ne doit pas modifier les qualités inhérentes de l'eau d'érable;
- la stérilisation de l'eau d'érable avant sa conversion en sirop est interdite, que ce soit par traitement aux rayons ultraviolets ou par l'ajout d'un quelconque produit;
- la technique de l'osmose inversée est permise. Seules les membranes d'osmose inversée ou de nanofiltration (ultra-osmose) sont autorisées. La fiche technique des membranes doit être disponible au moment de l'inspection. Hors saison, les membranes des osmoseurs doivent être entreposées dans un contenant hermétique, avec du filtrat, à l'abri du gel. Pour prévenir les moisissures, l'ajout de MTBS (métabisulfite de sodium) est permis. La membrane devra alors subir, avant le printemps suivant, un rinçage avec un volume d'eau équivalant à la capacité horaire de la membrane (p. ex. 600 gallons d'eau pour une membrane de 600 gallons à l'heure). Le lavage et l'entreposage hors site (p. ex. chez le fournisseur de membranes) doivent être documentés et faire l'objet d'une garantie de conformité personnalisée, au nom de l'érablière, signée par le tiers offrant le

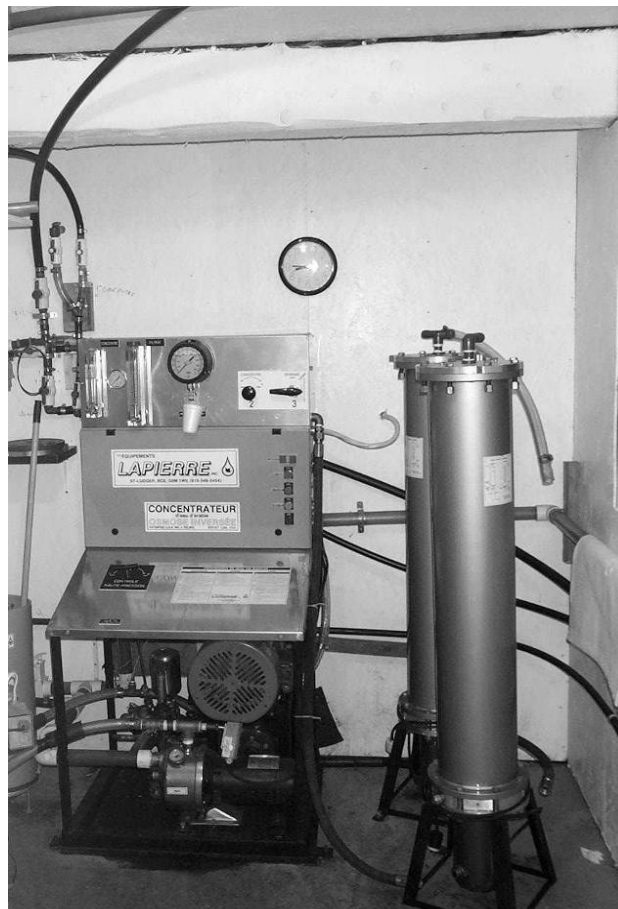


Photo Marie-Josée Lepage, MAPAQ

service et précisant les produits utilisés pour le lavage et l'entreposage des membranes;

- les plateaux d'évaporation (bassins de bouillage, casseroles ou « pans ») doivent être en acier inoxydable. Les soudures de ces casseroles doivent être faites au TIG (métal sur métal) ou à l'étain-argent. Les casseroles en acier galvanisé, en cuivre, en aluminium ou en acier étamé (fer blanc) ne sont pas autorisées. Celles en acier inoxydable avec des soudures en étain/plomb sont tolérées jusqu'à leur remplacement;
- les combustibles permis sont le bois et l'huile de chauffage. Les huiles usées peuvent être utilisées comme combustible principal ou d'appoint pour l'évaporateur

Résumé des normes pour la production acéricole biologique

si l'entreprise possède les permis nécessaires à ce type d'utilisation. Il faut contrôler la qualité de l'air et de l'environnement dans la salle d'évaporation, mais l'usage de systèmes d'introduction d'air (aérateurs) est interdit;

- les agents antimousse autorisés sont le bois d'érable de Pennsylvanie (bois barré ou *Acer pennsylvanicum*) et toutes les huiles végétales certifiées biologiques sauf celles provenant du soya, des arachides, des noix ou des graines de sésame à cause de leurs effets potentiellement allergènes;
- la filtration du sirop à l'aide du filtre-pressé servant à la filtration du sirop fini est autorisée seulement avec l'utilisation de poudre de silice, de poussière d'argile et de terre diatomée;
- les contenants temporaires utilisés pour l'entreposage du sirop d'érable non

destiné à la consommation immédiate doivent être de qualité alimentaire afin de ne pas altérer la composition chimique et la qualité du sirop. Les contenants autorisés sont les barils en acier inoxydable, en fibre de verre, en plastique de qualité alimentaire ou en métal avec enduit intérieur de qualité alimentaire. Tous les barils devront être marqués d'un numéro unique qui sera consigné dans le cahier de régie du producteur, ainsi que de la date de remplissage du contenant.

Nettoyage de l'équipement utilisé en vue de la préparation du sirop

Seule l'eau potable peut être utilisée pour le nettoyage et le rinçage de l'équipement faisant partie du système de fabrication du sirop. S'il est nécessaire d'avoir recours à un produit désinfectant, l'exploitant doit toujours suivre les instructions du fabricant concernant les concentrations à utiliser pour la désinfection ou pour l'assainissement.

TABLEAU III : PRODUITS DE NETTOYAGE PERMIS EN ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE

Au cours de la saison des sucres	En dehors de la saison des sucres
Alcool éthylique (uniquement lors de l'entaillage)	Acide acétique (uniquement pour l'évaporateur)
Eau potable	Eau potable
Filtrat	Filtrat
Hypochlorite de sodium (NaClO) aussi appelé chlore ou eau de Javel (pour tout l'équipement sauf la tubulure, rinçage obligatoire)	Hypochlorite de sodium (NaClO) aussi appelé chlore ou eau de Javel Soude caustique (NaOH) (uniquement pour les membranes)
Soude caustique (NaOH) (uniquement pour les membranes)	Sève fermentée Métabisulfite de sodium (uniquement pour les membranes)

Source : Ecocert Canada, Cahier des normes acéricoles en agriculture biologique.

On doit toujours rincer abondamment les surfaces et la tubulure après l'étape d'assainissement afin d'éviter le passage de résidus dans les aliments (même avec l'utilisation d'assainisseurs ne

nécessitant aucune étape de rinçage). Tout autre produit, y compris ceux à base d'acide phosphorique, est interdit :



Photo Laval Perron, Mapaq

- le système de collecte de l'eau d'érable (la tubulure et les réservoirs), doit être lavé avant ou après tout intervalle de production. Lorsqu'en plus du lavage, l'exploitant doit procéder à une opération d'assainissement ou de désinfection, les produits autorisés sont :
 - en saison, l'eau potable, le filtrat pour l'ensemble de l'équipement ou l'hypochlorite de sodium, suivi d'un rinçage à l'eau potable ou au filtrat pour tout l'équipement sauf la tubulure;
 - hors saison, l'eau potable, le filtrat, l'hypochlorite de sodium (NaClO) ou la sève fermentée, pour l'ensemble de l'équipement,
- le nettoyage de l'appareil et des membranes de l'osmoseur doit se faire uniquement à l'aide du filtrat, en respectant la durée et la température recommandés par le fabricant de l'appareil. Si une mesure de la perméabilité à l'eau pure (PEP) de la

membrane révèle une efficacité inférieure à 85 % de l'efficacité contrôlée en début de saison, l'usage de la soude caustique (NaOH) est autorisé pour le nettoyage. Après un lavage au NaOH, le volume d'eau propre utilisé pour le rinçage de l'appareil doit être égal ou supérieur à 40 fois le volume mort résiduel de l'appareil, soit le volume contenu dans l'appareil et ses composantes une fois l'appareil vidé complètement. Les relevés et les calculs journaliers d'efficacité doivent être consignés dans un registre. La disposition de l'eau de rinçage de la membrane devrait être faite d'une façon respectueuse de l'environnement. Le traitement des membranes à l'acide citrique est permis hors de la saison de récolte;

- l'évaporateur est lavé seulement à l'eau potable au cours de la saison des sucres. À la fin de la saison, l'usage du vinaigre (acide acétique) ou de la sève fermentée est autorisé.

La transformation des produits de l'érable

Toute transformation de produits de l'érable biologiques dans le but d'utiliser l'appellation ou le logo « certifié biologique » doit respecter les Normes biologiques de référence du Québec.

L'acériculteur qui effectue la transformation chez lui n'a pas à payer une double prime pour la certification biologique (une prime pour la production et une prime pour la transformation). Communiquer avec un organisme de certification pour obtenir plus de renseignements.

■ ÉVALUATION DU COÛT DE PRODUCTION EN ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE

Il y a peu de données disponibles afin de permettre une évaluation du coût de production du sirop d'érable biologique. Le SABQ travaille, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), à extraire les données des érablières biologiques qui ont participé à l'Étude sur le coût de production du sirop d'érable (vrac) au Québec en 2003. Cette étude réalisée par le MAPAQ a été publiée en 2005. Elle est disponible sur le site Internet d'Agri-Réseau, dans la section acéricole.

Le SABQ prévoit que les données pour le secteur acéricole biologique seront disponibles dès l'automne 2006.

La transition vers la production de sirop d'érable biologique entraîne parfois des investissements et dépenses supplémentaires. À l'occasion, l'acériculteur doit modifier le matériel afin de se conformer aux exigences de la certification biologique. Par exemple, certains types de bassin, de baril ou de casserole ne sont pas autorisés. L'acériculteur qui désire en savoir davantage, est invité à se référer au tableau II de la section précédente *Résumé des normes pour la production acéricole biologique*.

Il y a aussi le coût de la certification proprement dit. Un auditeur (inspecteur) provenant de l'organisme de certification se rendra à l'érablière



Photo Laval Perron, Mapaq

et rédigera un rapport afin de déterminer si les exigences de la certification sont respectées. Le coût de la certification varie de quelques centaines de dollars pour une petite érablière à plus de mille dollars pour une érablière de grande dimension.

De plus, il est possible que la production du sirop d'érable biologique engendre une augmentation du besoin de main-d'œuvre à différentes étapes du procédé de fabrication. La tenue de registres, le lavage de l'équipement au cours de la saison des sucres, etc. requièrent parfois une charge de travail supplémentaire en acériculture biologique, en comparaison avec le mode conventionnel.

■ OUVRAGES COMPLÉMENTAIRES EN PRODUCTION ACÉRICOLE BIOLOGIQUE

(par ordre alphabétique)

Quelques sites

Agri-Info (librairie agricole et horticole). Sa mission est de développer les connaissances au sujet de l'agriculture biologique, de l'écologie et de tout ce qui élève l'humanité dans son rapport à la Terre : www.agri-info.ca; ☎ 450 653-3489 ou 1 866 653-3489.

Agri-Réseau offre un accès rapide et gratuit au savoir et à l'expertise du réseau agricole et agroalimentaire québécois. La section « Agriculture biologique » renferme une foule de documents intéressants : www.agrireseau.qc.ca/Agriculturebiologique/default.asp.

L'Association des érablières-transformateurs des produits de l'érable est un organisme sans but lucratif regroupant environ 300 érablières qui transforment et mettent en marché leurs produits de l'érable. Ses actions portent sur la promotion au Québec et à l'étranger des produits des érablières-transformateurs, la représentation auprès des différentes instances et la protection des droits de ses membres : www.siropderablequebec.ca.

ATTRA est un service américain d'information géré par le National Sustainable Agriculture Information Service : <http://attra.ncat.org>.

Canadian Organic Growers Inc. (COG) est une association canadienne dédiée à l'éducation et au réseautage d'organisations représentant des agriculteurs et des consommateurs. Sa bibliothèque regroupe plusieurs centaines de titres : www.cog.ca.

Centre d'agriculture biologique du Canada (CABC). Il se consacre à la promotion de l'intégrité environnementale et sociale de l'agriculture, entre autres en offrant de l'information gratuitement sur son site Internet : www.organicagcentre.ca.

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). La section « Catalogue » donne accès à divers rapports d'étude produits par des groupes d'experts : www.craaq.qc.ca; ☎ 418 523-5411 ou 1 888 535-2537.

Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) est responsable de la gestion et de la protection des appellations réservées au Québec : www.caaq.org

Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ). Il a soutenu plusieurs projets qui ont mené à la publication de documents sur différents sujets agricoles : www.cdaq.qc.ca.

Équiterre s'est donné pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix écologiques et socialement équitables : www.equiterre.org; ☎ 514 522-2000.

Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ). Le site Internet contient de l'information pertinente sur l'agriculture biologique au Québec : www.fabqbio.ca.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Le site Internet contient de l'information pertinente sur la production et la commercialisation des produits de l'érable au Québec : www.siropderable.ca

Fondation RHA (Reconstruction harmonieuse de l'agriculture). Sa mission est de promouvoir une agriculture et un mode de vie qui s'harmonisent avec l'équilibre écologique : www.rha-quebec.org.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Les centres de documentation des bureaux du MAPAQ offrent de nombreuses publications gratuites : www.mapaq.gouv.qc.ca.

Ouvrages complémentaires en production acéricole biologique

Site international de l'érable. Conçu pour les Québécois, les Canadiens et les gens de partout dans le monde qui désirent en apprendre davantage sur cet arbre aux mille et une richesses. Les différentes sections abordent les aspects écologiques, économiques et sociaux qui y sont liés : www.erable.org.

Quelques titres

BOILY, Alain (2005). *Consignes à respecter pour la mise en petits contenants du sirop d'érable*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

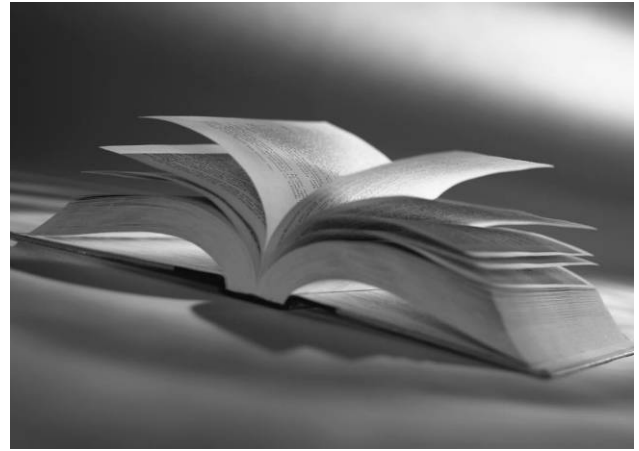
BOUCHER, André (2006). *Connaissez-vous l'efficacité énergétique de votre évaporateur?*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

CRAAQ (2004). *Cahier de transfert technologique en acériculture*, 656 pages; 80 \$ taxes comprises; disponible auprès du CRAAQ : www.craaq.qc.ca; ☎ 418 523-5411 ou 1 888 535-2537.

FABQ. *Liste alphabétique des distributeurs de produits biologiques*; version imprimable gratuite disponible auprès de la FABQ : www.fabqbio.ca; ☎ 450 679-0530.

FABQ. *Liste alphabétique des transformateurs de produits biologiques*; version imprimable gratuite disponible auprès de la FABQ : www.fabqbio.ca; ☎ 450 679-0530.

FPAQ. *Acheteurs détenant une autorisation d'agir comme un acheteur autorisé pour l'année récolte 2006*; www.siropperable.ca/file_library/pdf/AVIS-TCN%20liste%20officielle%20210406.pdf.



GUAY, Stéphane et André BOUCHER (2005). *Bien entailler et aménager: un gage de prospérité*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

LAUZIER, Gaétan et coll. (2005). *L'investigation et la mise au point de l'évaporateur... c'est payant*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

MAPAQ (2005). *Étude sur le coût de production du sirop d'érable (vrac) au Québec en 2003*; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

MOREAU, Marcel (2005). *La vérification du volume des fuites, la réalité dans le bois*, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec-Montérégie Ouest; version imprimable gratuite disponible auprès d'Agri-Réseau : www.agrireseau.qc.ca.

CONTENANTS ET ÉTIQUETTES POUR LE SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE

Le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec (SABQ) est heureux d'offrir aux acériculteurs biologiques une boîte métallique pour commercialiser leur sirop d'érable. Voilà un excellent outil pour augmenter la visibilité de vos produits biologiques et pour développer vos marchés.

Prix par caisse de 200 boîtes de 540 ml (trois couleurs) :

Membres du SABQ : 95 \$ + taxes

Non-membres : 103 \$ + taxes



Vous pouvez également commander des étiquettes autocollantes (trois couleurs) pour apposer sur vos contenants (bouteilles) de sirop d'érable biologique.



Spécifications :

- pour contenants de 250 ml
- dimensions : 2,75 po x 2,7 po
- rouleau de mille autocollants

Prix :

- membres 108,31 \$ + taxes
- non-membres 119,14 \$ + taxes

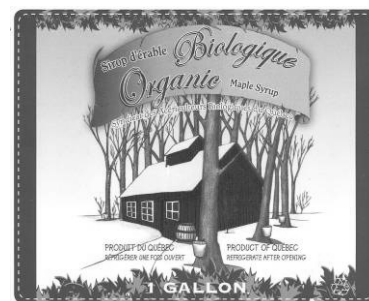


Spécifications :

- pour contenants de 500 ml
- dimensions : 3,5 po x 3,5 po
- rouleau de mille autocollants

Prix :

- membres 142,67 \$ + taxes
- non-membres 156,94 \$ + taxes



Spécifications :

- pour contenants de 1 gallon
- dimensions : 5 po x 4 po
- rouleau de mille autocollants

Prix :

- membres 160,81 \$ + taxes
- non-membres 176,89 \$ + taxes

Note

Les prix sont modifiables sans préavis.

Pour information

Communiquer avec la FABQ pour obtenir le bon de commande : ☎ 450 679-0540, poste 8391.

CONTENANTS POUR LE BEURRE ET LA TIRE D'ÉRABLE BIOLOGIQUES

Le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec (SABQ) est heureux d'offrir aux acériculteurs biologiques des contenants pour commercialiser le beurre et la tire d'érable biologique. Voilà un excellent outil pour augmenter la visibilité de vos produits biologiques et pour développer vos marchés.

Aperçu du graphisme des contenants (deux couleurs) pour le beurre d'érable biologique

	<p>Valeur nutritive Nutrition Facts Par 2 cuillères à soupe (33 g) Per 2 tablespoons (33 g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Teneur Amount</th> <th>% valeur quotidienne % Daily Value</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calories / Calories</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Lipides / Fat</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sodium / Sodium</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium / Potassium</td> <td>90 mg 3 %</td> </tr> <tr> <td>Glucides / Carbohydrate</td> <td>26 g 9 %</td> </tr> <tr> <td>Sucres / Sugars</td> <td>24 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines / Protein</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Riboflavine / Riboflavin</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>Magnésium / Magnesium</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Manganèse / Manganese</td> <td>4 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Source négligeable de saturés, trans, cholestérol, fibres, vitamine A, vitamine C et fer.</p> <p>Not a significant source of saturated, trans, cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.</p>	Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value	Calories / Calories	110	Lipides / Fat	0 %	Sodium / Sodium	0 %	Potassium / Potassium	90 mg 3 %	Glucides / Carbohydrate	26 g 9 %	Sucres / Sugars	24 g	Protéines / Protein	0 g	Calcium / Calcium	2 %	Riboflavine / Riboflavin	10 %	Magnésium / Magnesium	2 %	Manganèse / Manganese	4 %	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value																									
Calories / Calories	110																									
Lipides / Fat	0 %																									
Sodium / Sodium	0 %																									
Potassium / Potassium	90 mg 3 %																									
Glucides / Carbohydrate	26 g 9 %																									
Sucres / Sugars	24 g																									
Protéines / Protein	0 g																									
Calcium / Calcium	2 %																									
Riboflavine / Riboflavin	10 %																									
Magnésium / Magnesium	2 %																									
Manganèse / Manganese	4 %																									

Aperçu du graphisme des contenants (deux couleurs) pour la tire d'érable biologique

	<p>Valeur nutritive Nutrition Facts Par 2 cuillères à soupe (40 g) Per 2 tablespoons (40 g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Teneur Amount</th> <th>% valeur quotidienne % Daily Value</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calories / Calories</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>Lipides / Fat</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sodium / Sodium</td> <td>5 mg 0 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium / Potassium</td> <td>110mg 3 %</td> </tr> <tr> <td>Glucides / Carbohydrate</td> <td>33 g 11 %</td> </tr> <tr> <td>Sucres / Sugars</td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines / Protein</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Calcium / Calcium</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Riboflavine / Riboflavin</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Magnésium / Magnesium</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Manganèse / Manganese</td> <td>4 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Source négligeable de saturés, trans, cholestérol, fibres, vitamine A, vitamine C et fer.</p> <p>Not a significant source of saturated, trans, cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.</p>	Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value	Calories / Calories	130	Lipides / Fat	0 %	Sodium / Sodium	5 mg 0 %	Potassium / Potassium	110mg 3 %	Glucides / Carbohydrate	33 g 11 %	Sucres / Sugars	29 g	Protéines / Protein	0 g	Calcium / Calcium	2 %	Riboflavine / Riboflavin	15 %	Magnésium / Magnesium	2 %	Manganèse / Manganese	4 %	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value																									
Calories / Calories	130																									
Lipides / Fat	0 %																									
Sodium / Sodium	5 mg 0 %																									
Potassium / Potassium	110mg 3 %																									
Glucides / Carbohydrate	33 g 11 %																									
Sucres / Sugars	29 g																									
Protéines / Protein	0 g																									
Calcium / Calcium	2 %																									
Riboflavine / Riboflavin	15 %																									
Magnésium / Magnesium	2 %																									
Manganèse / Manganese	4 %																									

Spécifications : Contenants en plastique de 250 g, vendus par boîte de 500 contenants
 Prix : Membres : 135,00 \$ + taxes (revient à 0,27 \$ le contenant)
 Non-membres : 185,00 \$ + taxes (revient à 0,37 \$ le contenant)

Note

Les prix sont modifiables sans préavis.

Pour information

Communiquer avec la FABQ pour obtenir le bon de commande : ☎ 450 679-0540, poste 8391.

PRÉSENTATION DE LA CERTIFICATION SIROPRO

Mise en place pour la récolte 2002, SIROPRO est la certification de qualité officielle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ).

Le logo SIROPRO garantit que le sirop d'érable produit conformément au cahier des charges est pur et authentique, qu'il possède la saveur caractéristique de l'érable, qu'il est sans défaut de saveur et qu'il ne contient aucune contamination biologique, chimique ni physique de quelque nature que ce soit. La certification offre aux consommateurs une norme de reconnaissance de qualité (par voie d'un cahier des charges) et aux producteurs acéricoles un système de contrôle de qualité certifié. SIROPRO offre également une traçabilité du sirop d'érable, et ce, de l'érablière au consommateur. Ainsi, l'acériculteur remplit des registres et il étiquette tous les contenants de sirop d'érable certifiés selon la réglementation en vigueur au Québec ou au Canada en plus d'apposer le logo SIROPRO sur tous les contenants de sirop d'érable attestés conformes aux normes.

Le programme de certification SIROPRO est géré par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, qui s'assure de l'application du cahier des charges SIROPRO par les producteurs et les transformateurs certifiés.

Pour information

Communiquer avec la FPAQ : ☎ 450 679-0530; www.siropperable.ca.



Une firme indépendante s'assure du respect des normes de qualité SIROPRO pour les produits finis disponibles en épicerie.

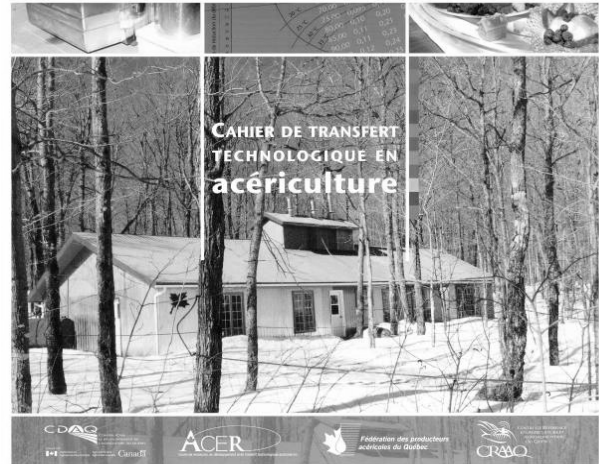
Pour être admissible à la certification SIROPRO, les acériculteurs doivent suivre une formation. Cette formation permet de donner aux producteurs toute l'information nécessaire à la bonne compréhension des politiques, normes et standards du programme de certification. Les acériculteurs acquièrent ainsi les connaissances nécessaires à l'évaluation des bonnes pratiques de production et à la mise en place des principes d'hygiène et de salubrité. Ils apprennent les techniques d'emballage, les règles d'étiquetage et les normes de qualité qui seront vérifiées lors du classement et de l'inspection. Enfin, les producteurs acéricoles s'initient aux techniques d'évaluation des risques de contamination de nature biologique, chimique et physique de leur sirop d'érable.

PRÉSENTATION DU DOCUMENT *CAHIER DE TRANSFERT TECHNOLOGIQUE EN ACÉRICULTURE*

Cet ouvrage de référence a été publié en 2004 par le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). Il consigne les connaissances acquises au cours des trente dernières années en matière de production acéricole. Il est le fruit d'un travail collectif ayant mobilisé un grand nombre de spécialistes en la matière. Le Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole inc. (le Centre ACER), en collaboration avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et plus de 70 conseillers, industriels et acériculteurs, a rédigé cet ouvrage. Ce document présente les dernières technologies en ce qui a trait à l'installation et à la gestion des composantes du système de production acéricole, et ce, aussi bien pour les infrastructures que pour l'équipement (tubulure, réservoirs, osmoseur, évaporateur, instruments de mesure, etc.). On y explique entre autres toutes les étapes de la production du sirop d'érable (entaillage, désentaillage, lavage, assainissement et rinçage du matériel) et de la fabrication des produits dérivés du sirop d'érable. L'ouvrage a comme objectif de contribuer à développer l'efficacité des exploitations et la valorisation commerciale des produits acéricoles.

Ce cahier s'adresse aussi bien aux spécialistes de la production agricole qu'aux acériculteurs eux-mêmes. Il comprend 129 rubriques réparties en 12 sections :

- Infrastructure de production
- Installation du système de collecte sous vide de l'eau d'érable
- Entaillage et désentaillage des érables
- Entreposage de l'eau d'érable, du concentré et du filtrat



Aperçu de la page couverture du document
Cahier de transfert technologique en acériculture

- Gestion du système de collecte sous vide de l'eau d'érable
- Concentration partielle de l'eau d'érable par osmose inversée
- Évaporation de l'eau ou du concentré d'eau d'érable
- Instrumentation en acériculture
- Conditionnement et entreposage du sirop d'érable
- Sirop d'érable et fabrication des produits dérivés
- Lavage, assainissement et rinçage du matériel acéricole
- Divers

Pour commander le document intégral, communiquer avec le CRAAQ : www.craaq.qc.ca; ☎ 418 523-5411 ou 1 888 535-2537. Ce document de 656 pages coûte 80 \$, taxes comprises.

ORGANISMES DE CERTIFICATION ACCRÉDITÉS PAR LE CONSEIL DES APPELLATIONS AGROALIMENTAIRES DU QUÉBEC (CAAQ)

En 2006, les organismes de certification suivants étaient les seuls qui avaient le droit de certifier des produits agricoles biologiques québécois, et ce, que les produits soient destinés au marché intérieur ou à l'exportation (y compris tout pays étranger).

NOM DU CERTIFICATEUR	MARQUE DE CERTIFICATION	ADRESSE	COORDONNÉES
Ecocert Canada	GarantieBio – Ecocert et Ecocert Canada	71, rue Saint-Onésime Lévis (Québec) G6V 5Z4	☎ 418 838-6941 info@garantiebio-ecocert.qc.ca www.garantiebio-ecocert.qc.ca
International Certification Services	Farm Verified Organic, FVO	Medina, Nevada États-Unis	☎ 701 486-3578 info@ics-intl.com www.ics-intl.com
OCIA International	OCIA	Lincoln, Nevada États-Unis	☎ 613 993-6093 (Ontario) info@ocia.org www.ocia.org
Organisme de certification Québec vrai et Québec vrai	Québec vrai et OCQV	390, rue Principale Sainte-Monique (Québec) J0G 1N0	☎ 819 289-2666 quebecvrai@bellnet.ca www.quebecvrai.org
QAI Inc.	Quality Assurance International et QAI Inc.	San Diego, Californie États-Unis	☎ 858 792-3531 poste 148 yseult@qai-inc.com www.qai-inc.com
OCPP/Pro-Cert Canada a deux bureaux affiliés : OCPP Ontario Inc. (est du Canada) Pro-Cert Organic Systems (ouest du Canada)	OC/PRO et OCPP/Pro-Cert Canada	OCPP Ontario Inc. Pro-Cert Organic Systems	☎ 1 877 867-4264 ocpp@lindsaycomp.on.ca ☎ 306 382-1299 www.ocpro-certcanada.com procertorganic@yahoo.com

Pour joindre le CAAQ : ☎ 514 864-8999; courriel : info@caaq.org; www.caaq.org.

CONSEILLERS EN ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE

(par région)

Abitibi-Témiscamingue

Jean-Luc Pelletier Deschênes, agronome
MAPAQ

Amos, ☎ 819 444-5477, poste 230

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Centre-du-Québec

Mario Roy, agronome

MAPAQ

Nicolet, ☎ 819 293-8501, poste 208

Services offerts :

Gestion d'entreprise – plan d'affaires, mise en marché, services aux entreprises de transformation alimentaire associées au réseau TRANSAQ du MAPAQ, mise sur pied d'équipes de projet, soutien au diagnostic d'entreprise et à la résolution de problèmes particuliers, conseils et accompagnement (domaines de l'innovation, de la qualité et du développement des marchés intérieurs et des marchés d'exportation), analyses sectorielles et stratégiques, soutien selon la demande du secteur de la transformation seulement.

Johanne Vary, agronome

MAPAQ

Drummondville, ☎ 819 475-8403

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, plan d'affaires (budget de démarrage), réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Chaudière-Appalaches

Alain Boily, agronome

MAPAQ

Saint-Georges de Beauce, ☎ 418 226-3200, poste 235

Services offerts :

Acériculture.

Joël Boutin

Service d'intervention en milieu naturel S.E.N.C.
Saint-Gervais, ☎ 418 887-3499

Services offerts :

Acériculture, haies brise-vent, soutien à la transition, certification, formation, mise en marché.

Estrie

Luc Fontaine, agronome

MAPAQ

Sherbrooke, ☎ 819 820-3001, poste 223

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise.

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Abdel Nacer Hammoudi, agronome

MAPAQ

Caplan, ☎ 418 388-2282, poste 227

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, certification, formation, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Carmen St-Denis, agronome

UPA Gaspésie-Les-Îles

New Richmond, ☎ 418 392-4466

Services offerts :

Soutien à la transition et à la certification.

Lanaudière et Laurentides

Andrée Gagnon, ingénieure forestière

Chute-Saint-Philippe, ☎ 819 585-9975

Services offerts :

Accompagnement dans la mise en place des mesures de certification biologique en acériculture, acériculture, soutien à la transition, formation sur demande.

Mauricie

Pierrot Ferland
MAPAQ
Louiseville, ☎ 819 228-9404

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Montérégie

Andrew Freve, agronome
MAPAQ
Saint-Jean, ☎ 450 347-8341

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Toutes les régions

Marcel Roy, agronome
MAPAQ
Lévis, ☎ 418 837-7105

Services offerts :

Soutien au démarrage et à la transition, réponse aux questions en regard des principes de base selon l'expertise disponible.

Source

FABQ (2005). Répertoire des conseillers bio.

Note

La FABQ effectue une mise à jour annuelle de ce répertoire au mois décembre. Si d'autres conseillers offrant ces services désirent voir leur nom ajouté au répertoire, ils doivent communiquer avec la FABQ :

☎ 450 679-0540, courriel : fabq@upa.qc.ca

ONT COLLABORÉ



FABQ
FÉDÉRATION D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DU QUÉBEC



FINANCÉ PAR :



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada


Canada

**Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation**

Québec 

MERCI À NOS COMMANDITAIRES


**Ministère du
Développement durable,
de l'Environnement
et des Parcs**

Québec 




Fédération
des producteurs
de lait du Québec

**Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation**

Québec 

**Financière
agricole**

Québec 

ECOCERT Canada

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Fédération des producteurs de cultures commerciales du Québec

Sol-Air Consultants Inc.

La Terre de chez nous

ISBN 2-9807862-5-X



9 782980 786259