

LE SYSTÈME DE CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE EN GRANDS CONTENANTS

Yves Bois, agr., M. Sc.
7 décembre 2018
Napierville



Objectifs

- Comprendre le cadre réglementaire
- Travail du vérificateur de qualité
- Retenues et révisions de classement
- Évaluation organoleptique
- SpectrAcer^{MC} et laboratoire centralisé



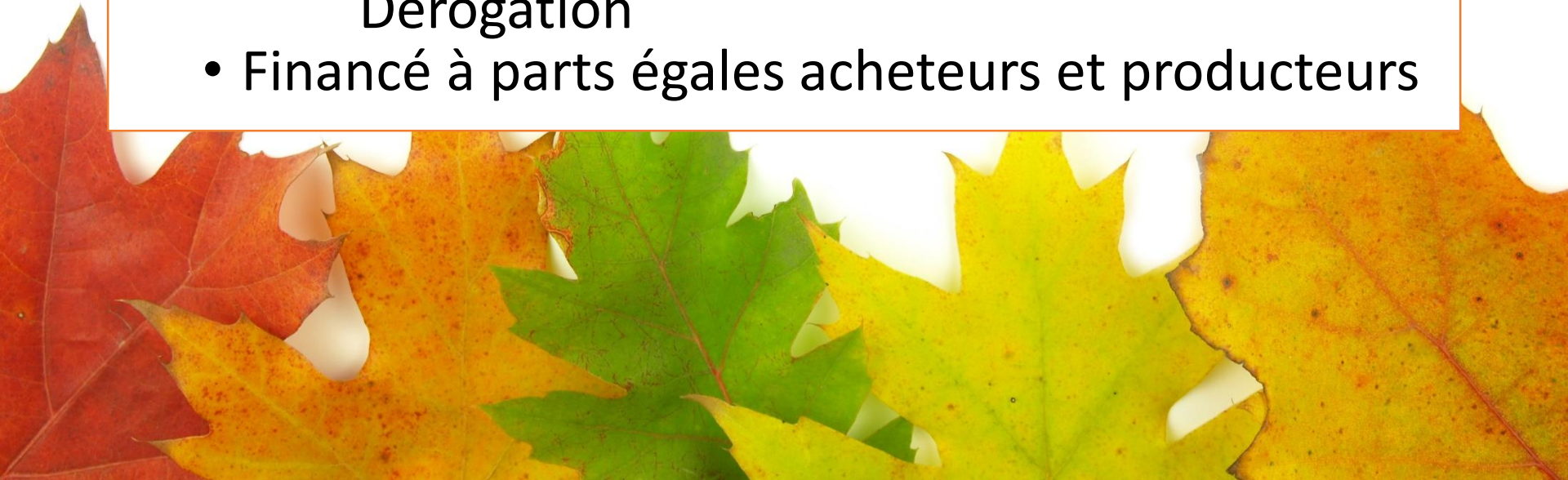
ACER Division Inspection inc.

- Rôles
 - De façon indépendante, procéder au classement du sirop en grands contenants
 - Reclassement
 - Participer aux travaux de recherche du Centre ACER
 - Vérification de la qualité de l'eau d'érable
 - Classement des canneberges



Sirop en grands contenants

- Rôles
 - De façon indépendante, procéder au classement du sirop en grands contenants
 - Nous ne gérons pas la convention – nous l'appliquons
 - Respect intégral des procédures
 - Appartiennent à l'Agence de vente
 - Dérogation
 - Financé à parts égales acheteurs et producteurs



Paramètres vérifiés

- Brix
- Couleur
- Goût
- Sirop filant
- Aléatoire : plomb, allergènes et l'adultération



Brix

- Nouveaux réfractomètres en 2019
- Soyez prudents avec :
 - Hydrothermes et réfractomètres
 - Contrôleur de Brix



Goût

- Crochet (v) (à part le sirop de bourgeon)
- vR
- CT (Anciennement NC)
- Retenue



Défauts de saveur

- vR1 - Sève
- vR2 - Fermentation
- vR4 - Défauts multiples (ex.: métal, antimousse, etc.)
- vR5 - Bourgeon



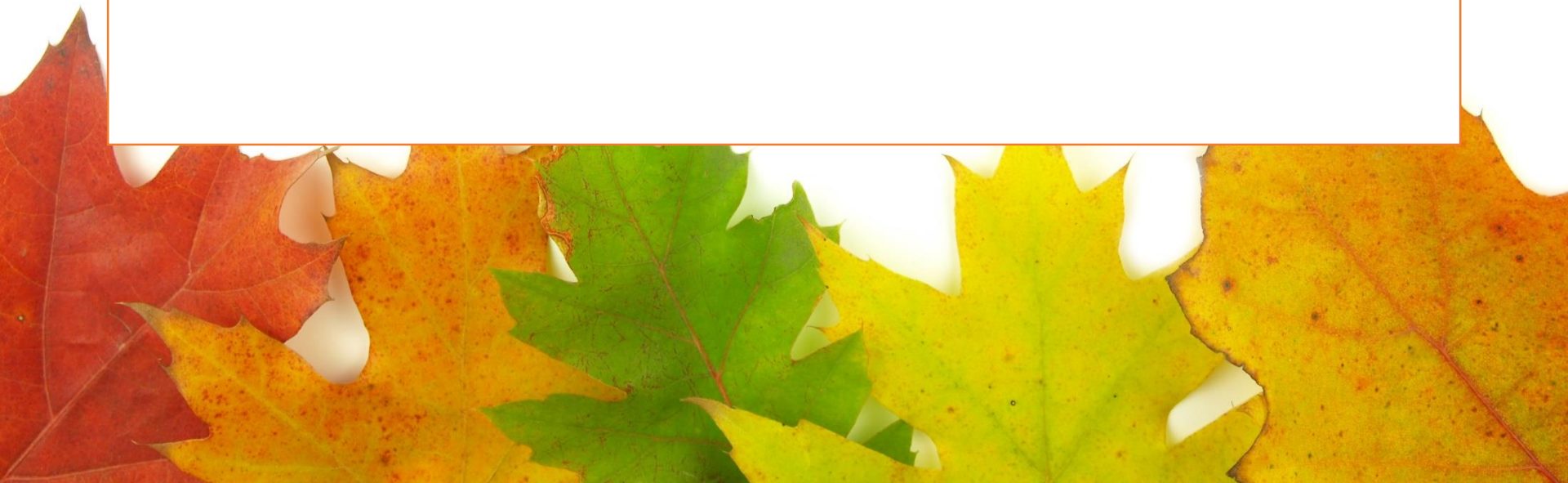
Plomb

- Québec 250 ppb, Canada 500 ppb,
Entente californienne 11 ppb
- Vérification aléatoire
- Ne vous fiez pas au rapport de classement pour la norme californienne
- Filtration et temps de séjour très importants
- Conseillers pour vous aider à la conformité



Adultération et allergènes

- Adultération : seule juridiction
- Allergènes : soyons prudents



Retenues

Définies dans :

- Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement
- Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche



Retenues

17. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en détecter les défauts, saveurs et odeurs étrangères l'affectant : sirop filant, métal, plastique, détergent, naphthaline, produit de la distillation du pétrole ou tout autre défaut important. Le produit qui présente un de ces défauts doit recevoir la mention « retenue ».



Retenues

Après vérifications, le sirop est détruit.



Lorsque nous ne sommes pas d'accord

9.10 Le producteur peut contester la décision du vérificateur de qualité selon les modalités suivantes :

- a) s'il n'est pas présent lors de la vérification de qualité, il ne peut contester que les défauts de saveur;
- b) s'il est présent, il doit en aviser séance tenante le vérificateur de qualité;
- c) s'il n'est pas présent lors de la vérification, il dispose d'un délai de quinze (15) jours ouvrables.

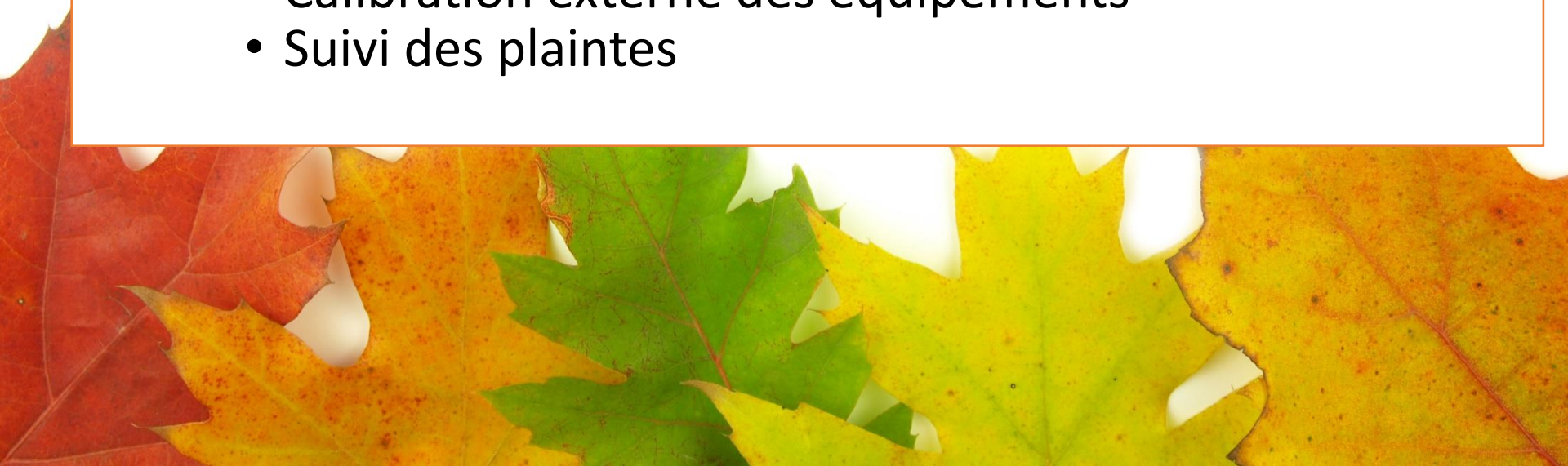
L'acheteur peut aussi demander une révision de classement.

Contrôle de la qualité

- Contrôle de la qualité
 - Formations
 - Une formation de 5 jours avant la saison
 - Procédures
 - Équipements
 - Validation des goûts
 - Plus en détail à Agriculture Canada ou Centre ACER
 - Une journée en avril (pas de classement)
 - Sirops à problèmes
 - Difficultés rencontrées sur le terrain

Contrôle de la qualité

- Contrôle de la qualité
 - Suivi de performance
 - Statistiques – indicateurs de performance
 - Classements et révisions de classement
 - Visites sur le terrain
 - Respect des procédures
 - Évaluation de la justesse des goûts
 - Calibration externe des équipements
 - Suivi des plaintes



Évaluation de la qualité du travail

- Seuil de fatigue des vérificateurs de qualité
- Capacité de discerner sève et bourgeon
- Audit des procédures et de leur application
- Principal biais - présence des producteurs

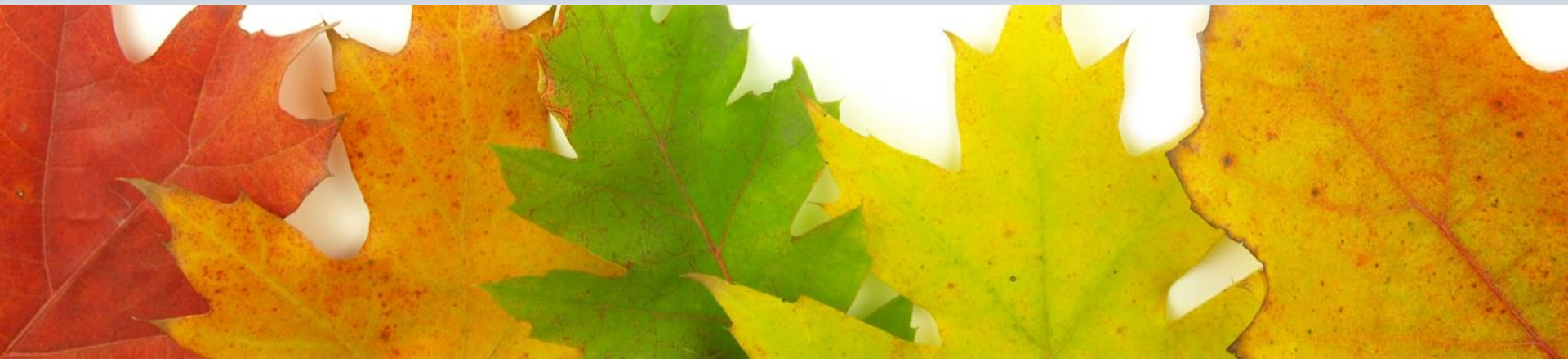
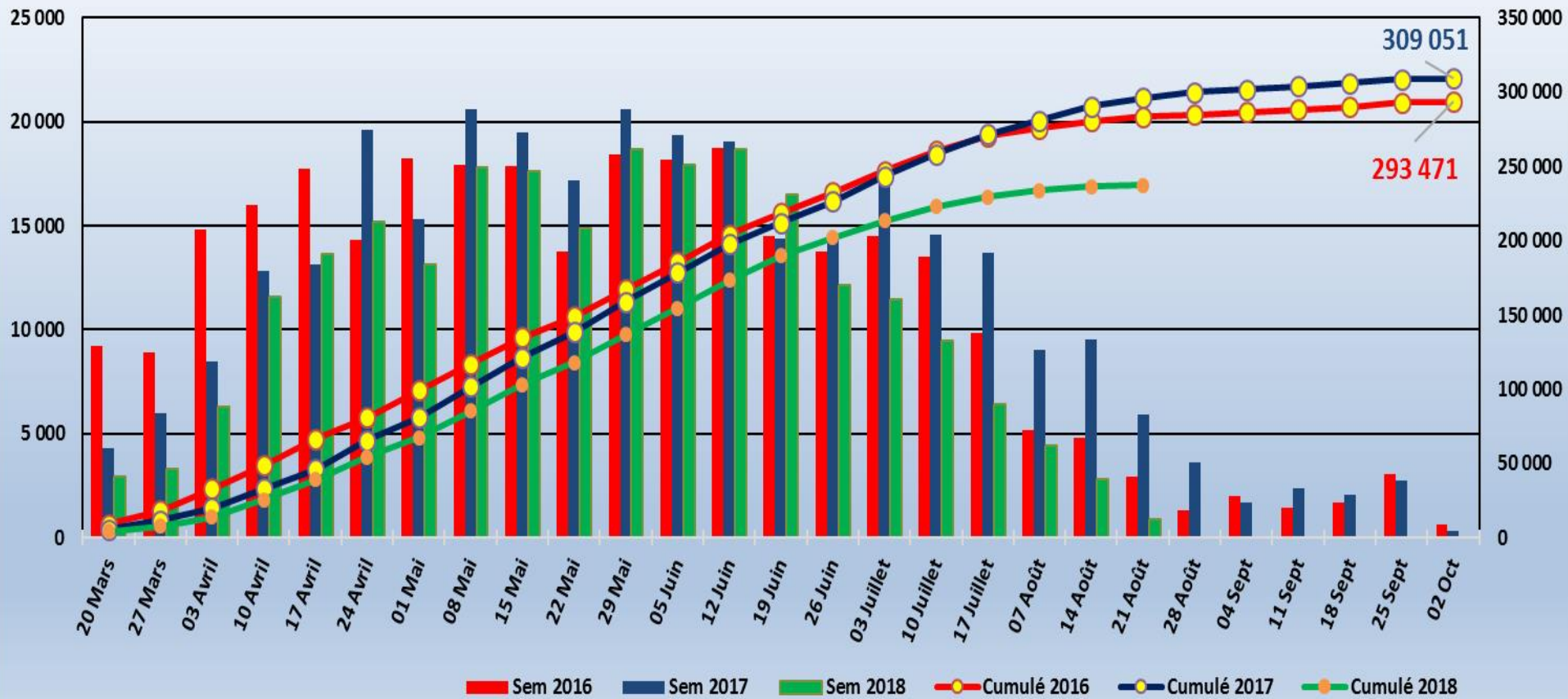


SpectrAcer^{MC} et laboratoire centralisé

- Plan stratégique de la FPAQ
- 15 à 17 équipes
- En 2019
 - Citadelle, Pohénégamook (?) et St-Norbert-d'Arthabaska



Comparatif du Nombre de Barils classés par semaine 2016, 2017 et 2018

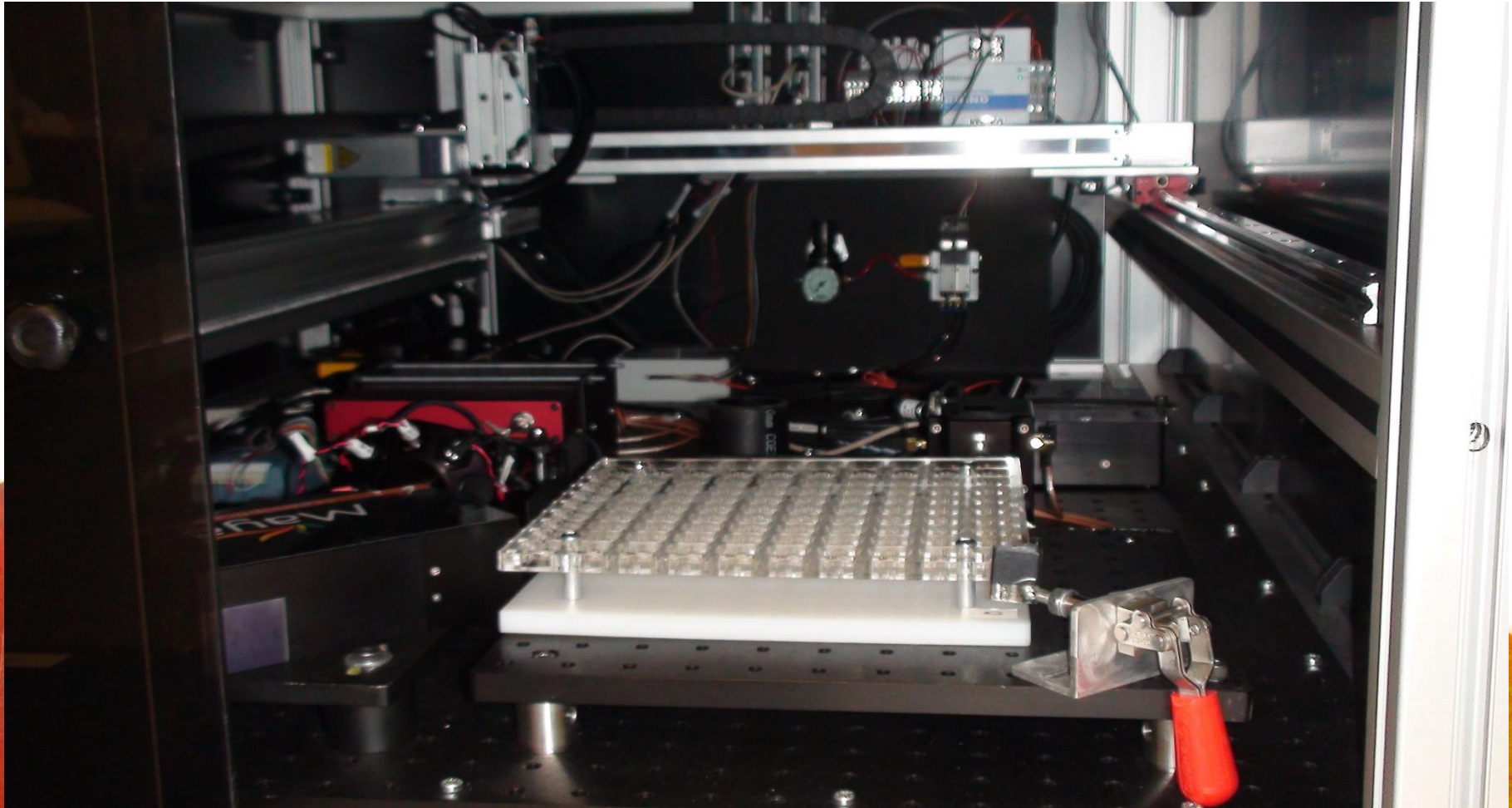


Stratégie d'utilisation

- Classer seul 60 % des sirops OK
- Donc, une équipe peut faire 450 sirops par jour
- Au laboratoire centralisé, révision automatique des VR5 sans frais



SpectrAcer^{MC} automatisé



MERCI!

