

Innové pour mieux avancer

Montréal, le 7 février 2012 – En prévision de la prochaine récolte de 2012, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec investit dans le développement d'outils fiables et performants afin de garantir la qualité et l'authenticité du sirop d'érable lors de son classement, en misant notamment sur les toutes dernières technologies. Ainsi, un nouvel outil d'analyse du sirop d'érable utilisant la spectroscopie optique, imagé sous la forme d'une langue électronique appelé **SpectreAcer** voit le jour, en collaboration avec le Centre Acer et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

À la suite des récentes bonnes nouvelles « santé » qui sont parues sur l'érable, résultant d'importants investissements et d'efforts d'innovation de la part des producteurs acéricoles au cours des dernières années, la connaissance et la notoriété des produits de l'érable est en croissance constante. L'utilisation du SpectreAcer permettra d'éviter que des consommateurs ne soient floués par des entreprises désireuses d'augmenter rapidement leurs profits en leur offrant un produit falsifié. En effet, l'outil a démontré un bon potentiel pour la détection des défauts de saveurs, de l'altération et de la présence de sucres étrangers dans le sirop d'érable et l'eau d'érable. Il est fiable à 98 %.

« Bon an, mal an, quelque 200 000 barils sont classés et inspectés par une quinzaine d'équipes qui se déplacent dans les entrepôts des acheteurs ou de la Fédération. Ce nouvel appareil offrira une méthode efficace, fiable, économique et conviviale d'analyse simultanée de plusieurs caractéristiques du sirop. En 2012, nous investissons pour tester deux de ces appareils et souhaitons en faire développer quinze l'an prochain, soit un pour chaque équipe d'inspecteurs de sirop. Nous entendons continuer à les perfectionner et à les utiliser à grande échelle : les produits du Québec se démarqueront ainsi avec une très grande longueur d'avance au chapitre du contrôle de la qualité. De plus, un projet de règlement pour contrôler la qualité du sirop d'érable sur le marché du détail sera en entamé prochainement par la Fédération, à la demande des producteurs. Les acheteurs autorisés de barils de sirop d'érable, d'ici et d'ailleurs, seront donc assurés que le produit du Québec est pur. Nous serons les seuls à ce jour à pouvoir le prouver » assure M. Serge Beaulieu, président de la FPAQ.

Rappelons que, en vertu des règlements, la totalité des barils de sirop d'érable produits au Québec est classée et inspectée. La Fédération ne prend pas en charge le sirop d'érable vendu en petit format. Afin de s'assurer d'acheter du sirop d'érable pur à 100 %, les consommateurs doivent lire l'étiquette et particulièrement la liste des ingrédients.

Au cours des prochains mois

L'IMSI (International Maple Syrup Institute), un forum d'intervenants acéricoles nord-américains, a élaboré un projet pour harmoniser les normes de classement du sirop d'érable à l'échelle mondiale. La Fédération a participé à cette réflexion et adhère au consensus.

Le principal avantage de ce projet est d'obliger le classement du sirop d'érable afin de respecter, notamment, l'interdiction d'embouteiller du sirop avec des défauts de saveurs. Cette obligation, parmi d'autres, existe déjà pour le sirop d'érable en vrac au Québec. La majorité des producteurs d'ici est déjà à l'avant-garde concernant le contrôle de la qualité. Ce projet aura un

impact minime pour eux. La plupart des producteurs des autres provinces ou états de production qui n'ont pas le même historique de contrôle de qualité devront s'adapter à ces standards.

À propos de la FPAQ

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de ses 7 400 entreprises acéricoles, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble par la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité de leur travail et de leurs produits, le Québec assure environ 80 % de la production mondiale de sirop d'érable.

– 30 –

Source :

Johannie Coiteux

Agente de promotion et de communication

Information :

Anne-Marie Granger Godbout

Directrice générale

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

450 679-7021