

L'eau d'érable pure arrive sur le marché dès ce printemps¹

La marque de certification NAPSI en garantit l'authenticité

Longueuil, le 5 février 2013 – En première mondiale, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec annonce l'arrivée d'un produit unique, l'eau d'érable 100 % pure. Eau végétale au bon goût frais et légèrement sucré, cette eau naturelle sera récoltée en exclusivité ce printemps et sera possiblement offerte toute l'année. Les marques SEVA, OVIVA^{MC} et MAPLE3 sont actuellement en instance de certification. Cette innovation est le fruit des investissements et de la passion des producteurs acéricoles du Québec.

L'eau d'érable sera récoltée une fois l'an, le printemps, puis stérilisée selon un ensemble de méthodes élaborées par la Fédération afin d'en préserver toutes les caractéristiques originelles pour 18 mois, à température ambiante. Produit écologique dont la consommation permet la conservation de nos forêts, l'eau d'érable était consommée à l'origine par les Amérindiens et les coureurs des bois pour ses propriétés fortifiantes. Elle transporte plus de 46 composés bioactifs essentiels à la vie et à la croissance de l'arbre, dont un éventail de vitamines et minéraux, d'acides organiques et aminés, de polyphénols et de phytohormones. Ces composés sont présents en légère concentration, tout comme son taux de sucre, se situant aux environs de 6 g ou 25 calories par portion de 250 ml. Cette eau est idéale pour se rafraîchir l'été ou s'hydrater lors de la pratique d'activités physiques.

Dans un souci d'authenticité, la Fédération a implanté la marque de certification NAPSI. Elle garantit aux consommateurs l'expérience sensorielle de l'eau à l'érable. En effet, la récolte et les procédés des produits certifiés NAPSI répondent à des normes garantant d'une eau d'érable naturelle, authentique, pure, stérile et intégrale. Cette certification est disponible pour les promoteurs nationaux et internationaux qui répondent aux exigences de la certification. NAPSI prévoit notamment l'obligation d'acheter l'eau d'érable au Canada.

« L'eau d'érable pure certifiée NAPSI est maintenant disponible grâce aux recherches et aux activités d'innovation réalisées par la Fédération depuis sept ans, indique Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. C'est avec beaucoup de fierté que nous annonçons le lancement de ce nouveau produit agricole qui contribuera à la notoriété de l'érable et du Québec auprès des industriels et des consommateurs d'ici et d'ailleurs. De plus, cette innovation accroîtra l'emploi et l'économie en région. »

¹ Sujet à l'approbation de la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec.

Pour la directrice de la promotion et du développement des marchés de la Fédération, Geneviève C. Béland : « Y goûter, c'est vivre ou revivre l'expérience de boire l'eau d'érable fraîche : une eau vivifiante qui vient juste de couler de l'arbre. Sa saveur est distinctive et légèrement sucrée. C'est un produit rempli de promesses, pour lequel il est dorénavant possible d'imaginer un éventail d'applications pour les besoins du marché. Selon le taux de sucre de l'eau, qui varie naturellement d'environ 1,7 % à 3 %, atteignant parfois 3,5 % en cours de saison, l'eau d'érable composée de 1,8 % de sucre accompagne très bien un mets gastronomique. Pour sa part, une eau avec un taux de sucre de 2 % à 3 % a été unanimement adoptée par les sportifs qui ont eu la chance de la découvrir. Nous avons obtenu la même satisfaction des gens qui l'ont bue pour s'hydrater l'été. Enfin, en cuisine, elle ajoute plusieurs propriétés aux applications gastronomiques salées, sucrées ou aigres-douces. Qu'on la savoure telle quelle, en gastronomie ou sous forme de glaçons, la magie opère chaque fois avec le même charme. »

On peut trouver toute l'information sur l'eau d'érable et la marque de certification NAPSI sur eauderablenapsi.ca et napsi.ca.

La Fédération remercie Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, et le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec pour leur soutien financier respectif.

À propos de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec

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 7400 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 :

Caroline Cyr
Agente de promotion et de communication
Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Information :

Micheline Vallée
514 344-9528
mimivallee@videotron.ca