



L'USINE DE PASTEURISATION CERTIFIÉE KASHER

Comme on sait, le Québec produit 72 % de la production mondiale de sirop d'érable et notre sirop d'érable est reconnu à travers le monde. Aussi, 72 % des ventes de sirop d'érable de l'Agence de vente sont destinées à l'étranger et, puisque nous voulons continuer à augmenter nos parts de marché et nos ventes, nous devons nous ajuster aux normes en vigueur dans l'industrie alimentaire mondiale. Cette certification est devenue une nécessité pour percer les marchés étrangers et surtout pour pouvoir entrer chez les géants de l'alimentation qui l'exigent.

C'est pourquoi la Fédération a fait certifier son usine de pasteurisation, située à Laurierville. Nous répondons donc aux exigences de nos clients et des distributeurs de l'alimentation.

Il faut savoir que cela fait plusieurs années que la production acéricole respecte les paramètres de la certification kasher, mais sans être certifiée. Les méthodes de production acéricoles ont beaucoup évolué afin d'être conformes aux normes de l'industrie alimentaire. Tout comme la production acéricole est la production agricole qui a la plus grande proportion de son volume de produits certifiée biologique au Québec. Les clients, par le biais des distributeurs le demandent et nous nous sommes ajustés à cette demande croissante. En 2016, 26 % de la production acéricole québécoise était certifiée biologique. En 2017, cette proportion atteindra probablement 30 %, puisque 100 producteurs de plus ont été certifiés biologiques.

Il faut savoir que la norme kasher ne changera aucunement le prix du sirop d'érable. Elle ne changera aucunement nos méthodes de fabrication du sirop d'érable ni le goût authentique de notre or blond. Notre sirop d'érable québécois restera le même. ♣

SUIVI SUR LES NORMES CALIFORNIENNES

La démarche collective, visant à s'assurer de la conformité de l'industrie acéricole à l'entente sur les nouvelles normes californiennes, continue de progresser. Ainsi, l'évaluation de la conformité des nouveaux équipements à l'aide du pistolet à fluorescence par rayons X (voir Info-Sirop, Avril 2017) a débuté chez les équipementiers.

Sous peu, les résultats seront publiés sur le site Web du Centre ACER sous forme d'une liste des équipements conformes, recommandés ou non conformes. Le travail se poursuivra cet été et cet automne chez près de 150 producteurs choisis au hasard. ♣