

que la consommation de boissons contenant de l'eau d'érable ou du sirop d'érable permet aux sportifs d'obtenir des bienfaits similaires à ceux observés lors de l'ingestion de boissons sportives offertes sur le marché. Cette étude a d'ailleurs suscité l'intérêt de nombreux médias locaux et internationaux au cours des derniers mois!

### Consultez le nouveau site [scienceerable.ca](http://scienceerable.ca) pour en savoir plus!

Grâce au site [scienceerable.ca](http://scienceerable.ca), les recherches scientifiques sur l'érable sont maintenant accessibles sur le Web! Lancée en mars 2019, cette nouvelle plateforme s'adresse aux chercheurs, aux professionnels de la santé et à tous ceux qui souhaitent en apprendre plus sur les bénéfices potentiels de l'érable. Le site présente le réseau international de chercheurs qui s'intéressent à l'érable ainsi que les résultats de toutes les études effectuées à ce jour.

Pour une expérience optimale, il est préférable de consulter le site à l'aide des navigateurs Google Chrome ou Safari. ♦



## **IMPLANTER À LA CABANE UN SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE : UN GAGE DE SUCCÈS**



La qualité du sirop d'érable détermine sa valeur commerciale. C'est pourquoi les producteurs gagnent à améliorer celle du sirop d'érable qu'ils livrent chez les acheteurs autorisés. Bien que quelques défauts soient difficilement évitables, plusieurs erreurs entraînant des pertes de valeur du sirop d'érable peuvent survenir dans le procédé de transformation. De plus, il est intéressant d'être capable d'identifier les défauts, même lorsqu'ils sont difficilement évitables. Cela permet notamment de bien gérer les demandes de révision de classement.

En pratique, le système de gestion de la qualité proposé ici utilise les résultats du classement comme données de départ et nécessite la conservation chez le producteur acéricole d'un échantillon de chaque baril. Par la suite, le producteur peut analyser à nouveau les échantillons à la lumière des résultats.

### **Coffret de défauts de saveur**

Le coffret de défauts de saveur du Centre ACER contient des échantillons de sirops représentatifs de leur type et de leur intensité de défauts. Il ne s'agit pas de seuils permettant de définir l'appartenance à un type de défaut ou non.

Il peut être appuyé par un conseiller acéricole ou avoir recours au coffret des défauts de saveur conçu par le Centre ACER et commercialisé par ses membres (voir encadré). De cette manière, il peut facilement repérer les barils pour lesquels il semble pertinent de demander une révision. Les résultats de la révision peuvent ensuite lui servir à valider la qualité de ses analyses.

Pour s'assurer de prélever des échantillons les plus représentatifs des produits analysés au cours du classement du sirop d'érable, l'acériculteur a tout avantage à appliquer la même méthode de prélèvement d'échantillons que celle utilisée lors du classement du sirop d'érable. Ainsi, il est fortement conseillé de se procurer un « puits » de 30 pouces (76 cm) et de prélever un échantillon au centre du baril avant de le refermer. Cette méthode est beaucoup plus fiable, surtout lorsque le débit de production de sirop d'érable est faible.

Il est nécessaire de conserver l'échantillon de manière à ce qu'il ne se dégrade pas. Il faut donc le congeler, à moins que les conditions de production et de collecte permettent l'emballage à chaud (185 °F) et la pasteurisation du contenant. Dans la pratique, cette situation est rarement possible. La conservation au congélateur permet tout de même d'assurer une bonne représentativité de la saveur et du degré Brix du sirop d'érable. Il est à noter que la couleur peut toutefois varier entre l'échantillon et le baril.

Afin de retirer le maximum de cette démarche, le producteur acéricole doit tenir un registre de production bien structuré. Les croisements entre la qualité et les conditions de production qui peuvent être faits sont aussi nombreux que les données qui seront colligées.

Voici quelques suggestions :

- les conditions de base (degré Brix et couleur du sirop d'érable, degré Brix de la sève et du concentré, temps d'attente de la sève et du concentré avant la cuisson, température de la sève et du concentré tout au long du processus de production);
- les événements particuliers (casserolles brûlées, températures extérieures changeantes, problème de nettoyage);
- l'étiquetage des lots (numéro de baril, date de production).

Le registre est également considéré comme un outil de travail indispensable du conseiller acéricole qui vient appuyer un acériculteur dans la résolution d'un problème de qualité.

Enfin, il importe de bien comprendre le système de classement, qui est complexe à maîtriser si l'on veut en saisir les nuances. Plus précisément, le système repose sur trois critères principaux qui déterminent la valeur du sirop d'érable :

- la transmittance de lumière (couleur);
- la densité (degré Brix);
- la saveur (présence de défauts et intensité de ceux-ci).

Le système d'évaluation des défauts de saveur se base sur deux axes : les familles de défauts (1 à 6) et l'échelle d'intensité (en ordre croissant : √, √R, CT). Ces différents niveaux d'intensité du défaut sont gérés différemment en fonction des familles de défauts. Par exemple, une trace de goût de bois (famille 1) donnera un classement √ alors qu'une trace de goût de bourgeon (famille 5) donnera un classement √R. Le tableau suivant illustre les différentes combinaisons possibles :

FAMILLE DU DÉFAUT	DESCRIPTION DU DÉFAUT	INTENSITÉ DU DÉFAUT		
		√	√R	CT*
1	Naturel	Oui	Oui	Oui
2	Microbiologique	Non	Oui	Oui
3	Chimique	Non	Non	Oui
4	Non identifié	Oui	Oui	Oui
5	Bourgeon	Non	Oui	Oui
6	Filant	Non	Non	Oui

\*CT : catégorie de transformation

Il est facile de modifier la démarche proposée ici de manière à l'adapter aux différentes entreprises acéricoles. Elle mise sur la synergie entre la collecte d'information et le classement en vue de rendre les producteurs acéricoles autonomes, mais elle peut aussi être appliquée par les conseillers acéricoles qui aident les producteurs aux prises avec un problème de qualité.

Si vous avez des questions ou des commentaires sur le contenu de cet article, vous pouvez contacter Martin Pelletier au martinpelletier@centreacer.qc.ca ou au 819 369-4000, poste 402. 🍯