

LEXIQUE :

- 1. **UHT (Ultra High Temperature) :** Traitement de stérilisation à très haute température pendant un temps très court.
- 2. **HPP (High Pressure Processing) :** Traitement pour prolonger la conservation, selon lequel un aliment est soumis à de hautes pressions pour inactiver des microorganismes et des enzymes.
- 3. **ATP :** mesure associée à une molécule énergétique de base présente dans toutes les cellules vivantes. Elle est un indicateur de la présence de cellules vivantes pouvant être interprétée comme un paramètre de propreté organique.
- 4. **Turbidité :** caractère plus ou moins trouble d'un liquide désignant sa teneur en particules suspendues
- 5. **Seuil de coupure :** paramètre indiquant la taille de la particule la plus petite retenue par une membrane à 90 %
- 6. **Abattement :** diminution, réduction
- 7. **Stérile :** exempt de microorganismes, y compris les spores, qui sont susceptibles de croître dans les aliments à leurs températures normales de distribution et d'entreposage. 🩸



CLASSEMENT 2018 ET PERSPECTIVES 2019

Yves Bois, agr, M. Sc. et Martin Pelletier, ing. f.

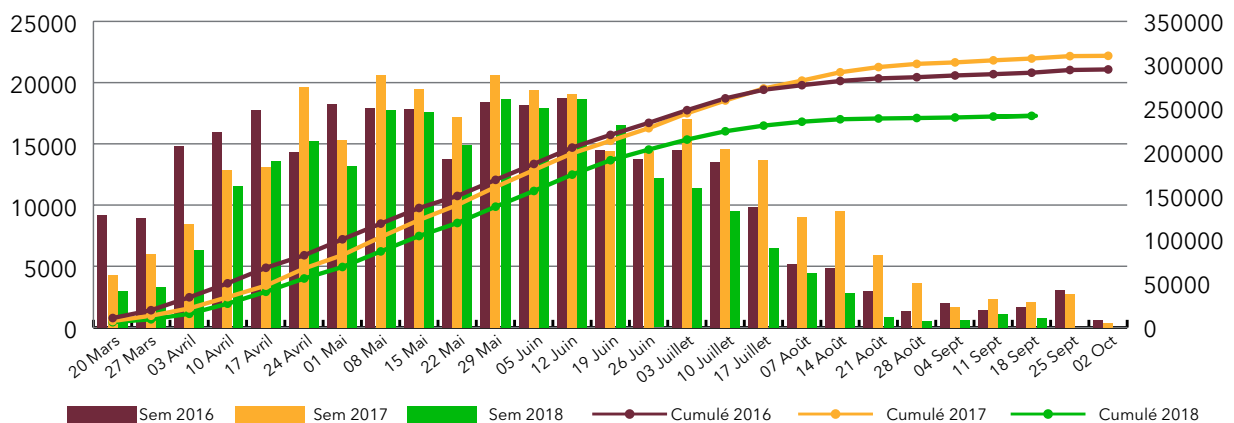
La saison de classement 2018 est pratiquement terminée depuis la première semaine du mois d'août. Elle avait commencé relativement tardivement cette année, soit dans la semaine du 15 avril.

À l'image de la saison moyenne que les producteurs acéricoles du Québec ont connue, nous avons classé seulement 250 000 barils cette

année comparativement à 293 333 en 2016 et 309 000 en 2017.

La figure ci-dessous fournit une comparaison du classement hebdomadaire et annuel des trois dernières saisons. L'échelle de gauche donne le nombre de barils classés pour chaque semaine alors que celle de droite est le nombre de barils cumulatifs.

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



Les révisions de classement sont aussi toutes complétées.

Près de 4 000 barils ont été révisés, soit approximativement 1,6 % des barils classés. Finalement, 73 % des révisions n'ont pas eu d'impact financier (positif ou négatif) pour les producteurs acéricoles ; la valeur obtenue au reclassement étant équivalente à celle obtenue au classement initial.

Par contre, 22 % des révisions ont bénéficié aux producteurs acéricoles. Ce pourcentage est un peu plus faible que par les années précédentes qui est généralement à 30 %. Nous n'avons pas identifié de raison pouvant expliquer cette différence, car les procédures de révision de classement n'ont pas été modifiées et ont été rigoureusement suivies.

Augmentation et diminution de défauts de saveurs

L'augmentation du défaut $\sqrt{R4}$ (défauts multiples, non identifiés ou liés aux pratiques à la ferme) et une diminution du $\sqrt{R5}$ (bourgeon) sont à noter cette année. La diminution de l'occurrence des $\sqrt{R5}$ est probablement liée à la fin abrupte de la saison. L'augmentation des $\sqrt{R4}$ est probablement liée à plusieurs facteurs. La mauvaise utilisation des antimousses (quantité ou qualité) en explique certainement encore cette année une portion.

Un commentaire est par contre revenu fréquemment lors du classement voulant que les vérificateurs de la qualité identifiaient souvent un goût de suri. Nous pouvons ici émettre l'hypothèse que les petites coulées (volume insuffisant pour justifier le démarrage de l'évaporateur) ont forcé certains acériculteurs à accumuler la sève pendant de longues périodes avant de la bouillir.

En l'absence de système de refroidissement, cette pratique peut facilement mener à une détérioration rapide de la sève ; ce qui aurait influencé négativement le goût du sirop d'érable produit.

Utilisation du SpectrAcer^{MC}

Le SpectrAcer^{MC} a encore permis cette année de faciliter le classement. Au total, ce sont 44 847 barils qui lui ont été soumis. De ce lot, il en a classé 18 828 (42 %) par lui-même et a identifié 61 % des sirops « OK ». Tous les sirops d'érable identifiés « $\sqrt{R5}$ » ou « à classer » par l'appareil ont été classés par des individus.

Grâce à l'expérience acquise ces dernières années, nous avons optimisé l'utilisation du SpectrAcer^{MC} au classement et porté sa production à 400 barils par jour. Pendant la saison, un SpectrAcer^{MC} a été utilisé en permanence chez Citadelle, un second a été utilisé chez Decacer et chez Industries Bernard. Ces trois acheteurs ont apprécié l'utilisation des appareils dans leurs locaux.

Finalement le SpectrAcer^{MC} automatisé a été utilisé pour la première fois en situation de classement réel. Il était localisé au Centre ACER à Saint-Norbert-d'Arthabaska pour un projet pilote de laboratoire centralisé. Ce sont donc 7 152 échantillons de sirop d'érable qui ont été prélevés à l'entrepôt de Laurierville et acheminés au laboratoire pour être classés par le SpectrAcer^{MC} automatisé. De ce lot, il en a classé 3 315 (46 %) par lui-même et a identifié 72 % des sirops OK. Tous les sirops identifiés « $\sqrt{R5}$ » ou « à classer » par l'appareil ont été classés par des individus. La Fédération des producteurs acéricoles du Québec, pour remercier les producteurs acéricoles d'avoir participé à ce projet pilote, a permis que tous les sirops $\sqrt{R5}$ aillent en révision de classement, et ce, sans frais pour les producteurs. Outre l'accélération du classement, sa centralisation permet d'améliorer le contrôle de la qualité du travail des vérificateurs de la qualité. La centralisation permet aussi d'utiliser des appareils de laboratoire plus performants.

Par exemple, cette année nous avons utilisé un réfractomètre de laboratoire permettant une lecture digitale de la mesure du Brix ce qui diminue le risque d'erreur de lecture. Nous prévoyons donc poursuivre cet essai pilote l'an prochain en incluant, en plus de l'entrepôt de la Fédération à Laurierville, certains acheteurs autorisés qui accepteraient de participer.

Finalement, afin d'améliorer le service qui est offert aux producteurs acéricoles et aux acheteurs, nous envisageons de généraliser en 2019 l'utilisation de réfractomètres numériques. Nous étudions aussi la possibilité de connecter le spectrophotomètre et le réfractomètre directement à l'ordinateur afin d'éviter la transcription manuelle des résultats et diminuer ainsi les risques d'erreur. 💧

