



BIEN ASSAINIR SES ÉQUIPEMENTS ACÉRICOLES POUR PRODUIRE DU SIROP DE QUALITÉ

Geneviève Quessy, collaboration spéciale

En collaboration avec plusieurs clubs d'encadrement technique acéricole de différentes régions du Québec, le Centre Acer a dressé une liste de recommandations en vue de conseiller les producteurs sur la meilleure façon de nettoyer et assainir leur équipement pour obtenir une sève d'érable de qualité.

Présentées lors d'une conférence donnée en février dernier dans le cadre des Journées acéricoles 2023 du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), ces recommandations concernent principalement le choix de l'équipement et des produits nettoyants, ainsi que les techniques de nettoyage utilisées.

« Une problématique s'est installée dans les dernières années. Des résidus de chlorate ont été retrouvés dans du sirop d'érable vendu sur le marché d'exportation. L'Europe, en particulier, a une très faible tolérance à cet égard. Ce sont les transformateurs et les embouteilleurs qui en subissent principalement les répercussions, alors il fallait faire un rappel aux producteurs pour les informer et les conscientiser sur les bonnes pratiques d'assainissement en érablière », expliquait en entrevue Luc Lagacé, microbiologiste et directeur, Recherche et transfert technologique au Centre Acer.

Ainsi, l'utilisation de produits chlorés est à proscrire pour le nettoyage de la tubulure, un système difficile à rincer. Ces produits laissent des résidus qui traversent le processus d'osmose inversée et se retrouvent concentrés dans le sirop d'érable.

L'assainissement étant nécessaire pour contrôler la croissance microbienne, le produit le plus efficace pour nettoyer le système de tubulure demeure une solution d'alcool isopropylique à 70 %, utilisée par la majorité des producteurs. Le Centre Acer recommande d'utiliser ce produit conjointement avec des éponges qui, aspirées par le système de tubulure en même temps que l'alcool isopropylique, exercent une action mécanique en poussant les résidus. Les équipements tels que réservoirs, pompes et tuyauteries peuvent être simplement brossés et rincés à l'eau très chaude.

« Il faut aussi rappeler que le bon choix de matériaux des équipements va de pair. La tubulure doit être faite de tuyau certifié de grade alimentaire, par exemple », mentionnait Luc Lagacé.

Le Cahier de transfert technologique acéricole, un guide vendu par le Centre de Référence en Agriculture et Agroalimentaire du Québec (CRAAQ), dont une nouvelle version mise à jour sera bientôt disponible, détaille l'ensemble des recommandations sur les meilleures méthodes d'assainissement rapportées à l'occasion de cette conférence, mentionne également le scientifique.

Liquidation de fin de saison – 20%

Jusqu'à épuisement des stocks

Sur le prix régulier



SPÉCIALEMENT
CONÇUS POUR
LE SIROP D'ÉRABLE



Plastiques

Anchor

Plastics ltée/lté.

CARACTÉRISTIQUES

- > Aucun espace d'air au remplissage
- > Se vide complètement
- > Nettoyage extérieur et intérieur très facile
- > Ne bosse pas
- > Ne rouille pas
- > Viabilité supérieure
- > Insensible à la lumière
- > S'empile jusqu'à 6 barils de haut
- > Fabriqué en PEHD approuvé alimentaire
- > Recyclable à 100 %
- > Possède 2 ouvertures de 2,5 po
- > Format de 35 et 45 gallons
- > Fabriqué au Québec

**Prébooking
saison 2024**
Envoyez-nous vos
commandes avant le
31 octobre et épargnez
10% sur le prix régulier!

Barils 45 gal : Rég 135\$ Barils 35 gal : Rég 125\$

730, Saint-Étienne, L'Assomption (Québec) J5W 1Z1
1 800 964-9771 ext. : 5 | 450 589-5627 ext. : 5
solution@anchorplastics.qc.ca