

FICHE TECHNICO-COMMERCIALE ET SPÉCIFICATIONS DE L'EAU D'ÉRABLE DU CANADA

Geneviève Béland¹, Julie Barbeau¹, Bernard Racette², Alfa Arzate³

No de projet : 10-C-73

Durée : 12/2010 au 10/2013

FAITS SAILLANTS

Cette étude a permis d'acquérir des connaissances scientifiques sur les qualités intrinsèques, physico-chimiques, nutritives et organoleptiques de l'eau d'érable dont l'intégrité est maintenue grâce à l'application de procédés technologiques industriels. L'eau d'érable offre une large plateforme d'applications notamment comme eau pure pour les consommateurs et la gastronomie, eau-ingrédient et eau matrice fonctionnelle. La fiche technico-commerciale maitresse de l'eau d'érable développée dans ce projet sera modulée selon les marchés ciblés (consommateur, industriel, restauration).

OBJECTIFS ET APERÇU DE LA MÉTHODOLOGIE

Cette initiative visait à identifier les éléments de valeur ajoutée intrinsèque de l'eau d'érable et la positionner par rapport à la compétition des boissons végétales, à déterminer les valeurs cibles et les plages potentielles de variation de chaque élément technique, propriété et caractéristique de l'eau d'érable, à développer les marchés sur la base du potentiel commercial compte tenu de sa plateforme technico-commerciale et à établir un standard de qualité auquel les gens peuvent s'associer par le biais d'une fiche technico-commerciale.

L'objectif était d'obtenir une fiche développée à partir d'analyses physico-chimiques, organoleptiques, compositionnelles, microbiologiques et pouvoir sucrant sur un éventail de plus de 36 échantillons d'eau d'érable.

RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR L'INDUSTRIE OU LA DISCIPLINE

Au Québec comme partout ailleurs dans le monde, on assiste à un engouement pour les eaux végétales naturelles. La croissance fulgurante de l'eau de coco est phénoménale. Les Philippines, principal producteur d'eau de coco, ont exporté 28 millions de litres d'eau de coco en 2011, en comparaison à 7,2 millions en 2010. Les Philippines voient en ce nouveau produit une source d'accroissement des revenus à l'exportation, une source de stimulation de l'économie locale et une occasion de créer des emplois. Le potentiel commercial de l'eau d'érable est au minimum équivalent à celui de l'eau de coco. L'eau de coco se présente comme une eau aux pouvoirs hydratants grâce à sa composition minérale. Les caractéristiques de l'eau d'érable avec ses 46 composés bioactifs et dont la naturalité est l'un des principaux vecteurs de valeur intrinsèque de consommation, présente un potentiel apparent tant aux plans de croissance et de retombées en région et à la ferme.

¹ Fédération des producteurs acéricoles du Québec, 555 boul. Roland-Therrien- bureau 525, Longueuil, Québec J4H 4G5.

² CINTECH Agroalimentaire, 3224, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 2M2.

³ Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole Inc. (Centre ACER), 142, rang Lainesse, Saint-Norbert-d'Arthabaska, Québec G0P 1B0.

Les qualités intrinsèques de l'eau d'érable sont multiples et en font un produit à fort potentiel capable de soutenir la compétition de l'eau de coco en pleine expansion :

- L'eau d'érable possède la plus grande variété de composés bioactifs reconnus (46 nutriments; vitamines, minéraux, acides aminés, acides organiques et phytohormones dont l'acide abscissique) incluant plus de 25 composés phénoliques présents dans l'érable;
- Mention quantitative possible indiquant 0,9 mg de polyphénols par portion de 250 ml;
- Large plateforme d'applications : eau pure pour consommateurs et gastronomie, eau-ingrédient, matrice fonctionnelle;
- Bénéficie de la perception positive et naturelle de l'érable, et ce, à l'échelle mondiale;
- Variété de marchés et de positionnements potentiels compte tenu de l'éventail des caractéristiques de l'érable;
- Eau végétale et naturelle en provenance des forêts du Nord;
- pH basique;
- Goût rafraichissant et désaltérant;
- Allégations : peu calorique; peu d'énergie; pauvre en calories; hypocalorique; fournit seulement 9 calories par 100 g;
- Faible en sucre – (2 g/100g);
- Matrice alternative ou complémentaire aux produits laitiers pour la stabilité et la livraison des probiotiques : il est maintenant acquis, suite aux études de la FPAQ, que l'eau, le concentré et le sirop sont des vecteurs de survie et de protection des pros prébiotiques du tractus gastro-intestinal (par études in vivo).

La fiche technico-commerciale de l'eau d'érable stérilisée sera utilisée par les entreprises commerçant de l'eau d'érable et représente le jalon et l'élément clé qui permet de présenter le produit aux différents intervenants commerciaux. Cette innovation accroîtra la valeur des produits de l'érable sur les marchés nationaux et internationaux, soutiendra la croissance du secteur acéricole et encouragera la consommation des produits de l'érable pendant toute l'année. La Fédération assure le développement d'un tout nouveau champ d'application commerciale à valeur ajoutée pour l'érable et contribue à le hisser dans la gamme des additifs naturels aux propriétés multiples nutritives et fonctionnelles.

En résumé, la production moyenne d'eau d'érable au Québec par entreprise acéricole ayant une capacité de 20 000 entailles et plus est de 880 022 litres d'eau d'érable. La demande potentielle totale en eau d'érable sur les marchés visés serait approximativement de 305 175 000 litres d'eau d'érable sur une base moyenne de 6°Brix il s'agit d'un équivalent sirop d'érable de 23 475 000 litres ou 68 547 000 livres de produits à valeur ajoutée. À long terme, l'augmentation de la demande pour la vente d'eau d'érable pour divers marchés au niveau national et international aura donc un impact économique certain. De surcroît, ce nouveau produit innovateur va donner une image positive à l'érable, accroître le revenu à la ferme des producteurs acéricoles, augmenter leur quota, permettre l'exploitation des érablières sur les terres publiques, permettre aux transformateurs de viser des marchés à valeur ajoutée et ainsi assurer la pérennité de l'industrie acéricole au Québec. Depuis 2008, la FPAQ a augmenté de manière significative les quotas afin d'assurer de répondre à la demande qui est en croissance.

APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE ET/OU SUIVI À DONNER

L'eau d'érable a un potentiel d'exploitation certain dans les secteurs alimentaires et non alimentaires et peut être valorisée sous plusieurs formes comme matrice fonctionnelle pour des formulations alimentaires ou non alimentaires ou comme boisson nutritive ou thérapeutique en fonction des intrants qui y sont ajoutés (probiotiques, vitamines, oligoéléments, prébiotiques, etc.).

La fiche technico-commerciale de l'eau d'érable développée servira de base de référence pour les industries agroalimentaires et autres qui seront approchées pour exploiter ce produit soit intégralement (boisson eau d'érable), soit à titre de matrice ou interface dans des formulations alimentaires ou encore cosmétiques (crème, onguent), soit comme vecteur pour ajouter d'autres intrants à valeur ajoutée (vitamines, oligoéléments, probiotiques, prébiotiques, etc.) pour en faire des boissons santé aux propriétés multiples nutritives et fonctionnelles.

POINT DE CONTACT POUR L'INFORMATION

Julie Barbeau, responsable du projet
Téléphone : 450 641-1579
Télécopieur : 450 679-3687
Courriel : jbarbeau@upa.qc.ca

AUTRES TRAVAUX DE L'AUTEUR OU RÉFÉRENCES SUR LE MÊME SUJET

Article scientifique :

- Tao Yuan, Liya Li, Yan Zhang, et Navindra P. Seeram (2013). ***Pasteurized and sterilized maple sap as functional beverages: Phenolic characterization and antioxidant activities***, Journal of Functional Foods – En révision

Projets de recherche complémentaires :

- ***Développements des connaissances et outils techniques nécessaires à la commercialisation de l'eau d'érable*** – Projet no 6684 – Financé par Le Conseil pour le de Développement de l'Agriculture du Québec à travers son programme canadien d'adaptation agricole (PCAA) – En cours
- ***Étude préclinique de l'effet santé d'une boisson à l'érable*** - Projet no 6378 – Financé par Le Conseil pour le de Développement de l'Agriculture du Québec à travers son programme canadien d'adaptation agricole (PCAA) – (03/2009 – 10/2010)

PARTENAIRES FINANCIERS

Ces travaux auront été rendus possible grâce à la contribution financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) dans le cadre du Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés 2008-203 – Volet C et grâce à la collaboration financière et à la participation de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ).