

Journées acéricoles 2017

Le sirop d'érable biologique pourquoi?

La demande pour du sirop d'érable biologique ne se dément pas au fil des années. Les États-Unis ont mis en place des incitatifs pour répondre à cette demande. Le Nouveau-Brunswick augmente le nombre d'entailles en production biologique afin d'accéder à ce marché. Le Québec est bien positionné du fait de son expertise historique en production de sirop d'érable.

En 2016, près de 10 % des entreprises acéricoles déclarées produisaient du sirop d'érable biologique ou démarraient le processus de certification. Parmi les différentes productions agricoles québécoises, l'acériculture demeure sans contredit la production la plus facile à convertir vers le bio. L'ensemble des critères à rencontrer est à la portée de bien des entreprises. Les boisés étant rarement fertilisés, la contrainte du 36 mois sans intrants interdits peut être plus rapidement rencontrée.

Le sirop d'érable biologique, c'est quoi?

La norme biologique définit ce qui différencie un sirop bio d'un sirop non bio.

La production biologique est basée sur des principes qui prônent de saines pratiques de production. Ces principes ont pour but d'accroître la qualité et la durabilité de l'environnement par le biais de méthodes spécifiques de gestion et de production.

Les objectifs de la production biologique sont de :

- protéger l'environnement, minimiser la dégradation et l'érosion du sol, réduire la pollution, optimiser la productivité biologique et promouvoir un bon état de santé;
- maintenir la diversité biologique à l'intérieur de l'écosystème;
- préparer les produits biologiques, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation et de manipulation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades de la production.

La certification bio : pourquoi?

La certification a pour objectif d'offrir des garanties au consommateur qui ne peut s'assurer par lui-même de ce qu'on dit faire. On veut inspirer confiance. Dans le cadre de la certification, ce que je dis faire est vérifié annuellement par une personne indépendante de mon entreprise. La certification devient un outil de mise en marché.

Les normes pour le sirop bio sont apparues lorsque le dépérissement des érables qu'on croyait causé par les pluies acides a été constaté. En réglementant les bonnes pratiques, on visait à améliorer la santé des arbres et à éviter l'utilisation de certains produits ayant un impact sur la santé des humains.

La transparence et la traçabilité sont au cœur de la production biologique. On donne souvent comme exemple aux consommateurs qu'on peut retracer l'origine du blé bio dans le pain bio, du sirop bio dans la vinaigrette à l'érable bio...

Avec chaque avancée technologique, il y a nécessité de s'interroger si le changement a un impact positif ou non sur l'objectif premier de la production biologique. C'est pourquoi les normes évoluent dans le

temps. Les enjeux de 1995 sont différents de ceux de 2017, car la professionnalisation des activités acéricoles et l'ajout d'équipements de pointe influencent la façon de faire du sirop d'érable aujourd'hui.

En quoi la production biologique est-elle différente de la production non biologique dans le sirop d'érable?

La présente liste n'est pas exhaustive. Elle vise à informer le lecteur des contraintes de la fabrication d'un sirop biologique. Les acheteurs du produit final peuvent avoir des exigences qui excluent les pratiques décrites comme « possibles » dans la colonne « NON BIO ».

BIO	NON BIO
Chaque année, l'entreprise en production bio est visitée par un tiers indépendant afin de s'assurer que ses pratiques rencontrent un ensemble de critères.	Pas de visite annuelle par un tiers
Conservation des espèces compagnes (min. de 15 % du volume de bois de l'érablière)	Peut faire un beau « ménage » et ne garder que les érables
Interdiction d'animaux d'élevage dans l'érablière	Les moutons et vaches peuvent pâturer dans l'érablière
Choix restreint de produits si on veut fertiliser l'érablière	Possibilité d'utiliser des engrais de synthèse
Gestion des écureuils par pièges, chasse	Possibilité d'utiliser des poisons
Maximum de 3 entailles même si l'arbre est immense	Un gros érable peut porter 4 entailles
Alcool éthylique (alimentaire) pour désinfecter le chalumeau et la mèche.	Possibilité d'utiliser l'alcool dénaturé
Antimousse : huile bio ou bois barré	Possibilité d'utiliser la poudre kasher, la crème, le lait
Choix limité de produits pour nettoyer les équipements et directives claires sur quand et comment les utiliser.	Possibilité d'utiliser Pan-o-Net, Tub-o-net à tout moment
Enregistrement papier de toutes les actions posées	Pas nécessaire de noter ce qui est fait
Interdiction d'utiliser des injecteurs d'air, des rayons ionisants	Possibilité d'utiliser les micro-ondes, un injecteur d'air, le Techno-Calk
Tout l'équipement est de grade alimentaire.	Personne ne vient vérifier si l'équipement est alimentaire.
Barils en acier inoxydable, fibre de verre, plastique alimentaire ou métal recouvert d'un enduit alimentaire	Possibilité d'utiliser tous les types de barils
Barils à usage unique utilisés une seule fois	Recyclage des barils à usage unique possible
Soudures des bassins contenant du plomb : nécessitent de changer les équipements	Personne ne vient vérifier le type de soudure

Les étapes du processus de certification

À noter que vous êtes éligibles lorsque l'érablière n'a pas reçu de produits interdits depuis 36 mois à condition que vous soyez inscrits auprès du certificateur 15 mois avant la première récolte à certifier et que deux inspections aient été réalisées.

Un exemple concret :

Une érablière n'ayant jamais reçu d'intrant non permis (fertilisant, pesticides, paraformaldéhyde) s'inscrit auprès du certificateur le 15 février 2017. Elle est inspectée le 8 avril 2017 (pré certification) et l'année suivante, le 12 avril 2018. Le certificat pourra être émis au plus tôt le 15 mai 2018.

