



La Terre

L'application est propulsée par
JOHN DEERE JLD-LAQUE

La technologie s'invite dans le classement de sirop

Pages 4 et 5

Avec les nouveaux records de production enregistrés chaque année, la machine SpectreAcer, qui aide les inspecteurs à faire le classement du sirop d'érable, n'aura jamais autant servi. Pas moins de 100 000 barils seront ainsi analysés en 2021.



GRACIEUSEté D'ACER DIVISION INSPECTION

SERRES

L'arrivée des TET
ralentie

Page 6

ÉCONOMIE

Nombre de fermes
à la hausse

Page 7



LA VIE À LA CAMPAGNE

Gaston joue
au bûcheron

Page 10

GRANDES CULTURES

Rallye haussier
des prix

Page 14

l'UtiliTERRE



CAHIER CENTRAL

La laine leur sourit

Page 11



GRACIEUSEté D'AUDREY BOULET



À LA UNE

Le classement du sirop prend un tournant

Chaque saison des sucres, le classement du sirop d'érable est un enjeu, car la paie des producteurs en dépend ainsi que la qualité réelle du sirop que recevront les acheteurs. La hausse considérable des volumes de production enregistrée ces dernières années accroît la pression sur le système de classement actuel. De nouvelles technologies permettront cependant d'améliorer la situation.


MARTIN MÉNARD

mmenard@laterre.ca
f @menard.journaliste

Les saisons records de production de sirop d'érable obligent les inspecteurs à classer toujours plus de sirop. Seulement en 2020, près de 340 000 barils ont été classés. Cette situation oblige le Québec à améliorer son système de classement, d'autant plus que plusieurs acériculteurs l'ont critiqué lors de la dernière assemblée générale annuelle des Producteurs et productrices acéricoles du Québec en novembre dernier.

Il faut savoir que le Québec est le seul endroit au monde où tout le sirop vendu en vrac (barils) est obligatoirement classé en fonction notamment du taux de sucre et du goût par un organisme dit neutre, c'est-à-dire indépendant du producteur et de l'acheteur. Cet organisme se nomme ACER Division Inspection et mise sur 15 inspecteurs.

Autrefois, le classement s'effectuait exclusivement sur les sites d'achat ou de production. Or, depuis l'an dernier, plus de 50 % du sirop est classé dans l'un des trois laboratoires construits en régions, ce qui offre un environnement de classement plus stable. Et cette année, plus de 100 000 barils seront analysés par

une machine, un record considérant que seulement 40 000 barils l'étaient en 2019. La machine, appelée SpectreAcer, existe depuis plusieurs années, mais elle n'a jamais traité d'aussi grands volumes. Elle peut analyser 700 échantillons par jour, contre 250 pour un humain. « On a fait un gros pas en 2020 et on fera encore un plus gros pas cette année avec le SpectreAcer », assure Micheline Faucher, superviseuse du classement.

En amont

Pour la première fois cette année, certains acériculteurs pourront évaluer la qualité de leur eau d'érable grâce à une « langue artificielle » développée par des chercheurs de l'Université de Montréal. Ce test colorimétrique sera distribué à une trentaine de producteurs volontaires.

De son côté, le chercheur Jean-Michel Lavoie, de l'Université de Sherbrooke, se donne le défi d'améliorer la qualité du sirop et son classement en développant cette année des traceurs chimiques associés à des défauts de saveur précis. Des capteurs pourront être insérés directement dans la tubulure et donner le résultat instantanément. Il compte aussi mettre au point une technique qui enlèvera le goût de bourgeon. ■



La technologie du SpectreAcer est de plus en plus utilisée afin d'accélérer le classement du sirop.



Pour permettre aux acériculteurs d'éviter les mauvaises surprises lors du classement du sirop, l'Université de Montréal et l'Université de Sherbrooke travaillent toutes deux sur des systèmes différents d'analyse de la sève.

Insatisfaction

Plus de 80 % du sirop d'érable produit annuellement au Québec est classé comme étant d'une excellente qualité; le reste présente des défauts de saveur, allant de léger à majeur. Cette situation est causée par la nature ou par des erreurs techniques du producteur acéricole. Un sirop classé comme ayant un défaut de saveur majeur peut entraîner une forte diminution du prix du baril, qui peut par exemple passer de 1 300 \$ à 700 \$.

Lors de la dernière assemblée générale annuelle des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), des voix se sont élevées pour exprimer une perte de confiance dans le système de classement en raison d'incohérences alléguées dans les résultats. Les acériculteurs ont même voté une résolution demandant des améliorations, spécifiant que près de 40 % des sirops ayant fait l'objet d'une demande de reclassement ont reçu une note différente lors du second reclassement.

Le directeur général des PPAQ, Simon Trépanier, se porte lui-même à la défense

du système de classement en précisant que l'ajout de sous-catégories et les mélanges de sirop effectués par les producteurs rendent plus difficile le travail des inspecteurs. « Le classement du sirop est effectué par des humains. Il peut y avoir des erreurs, mais les producteurs doivent se regarder aussi. Certains ne goûtent même pas leur propre sirop et n'ont pas de registre de production », souligne-t-il.

Le président du Conseil de l'industrie de l'érable, Sylvain Lalli, affirme quant à lui que le système actuel fonctionne bien, qu'il suit un processus d'amélioration et que les transformateurs ne voudraient pas devoir classer eux-mêmes le sirop. Il mentionne que si les producteurs se sont plaints davantage des résultats du classement en 2020, c'est peut-être en raison de la pandémie qui a ralenti les inspections. « Le goût de bourgeon des sirops retravaillés a ressorti avant le classement. Des producteurs ont vécu la réalité qu'on vit », analyse-t-il. M.M. ■

5 raisons expliquant les défauts de saveur

L'expert en acériculture Martin Pelletier, du Centre ACER, stipule que la sève n'est pas égale selon la saison et selon les années, ce qui influence le goût. Des pratiques dans la cabane peuvent aussi créer des défauts de saveur.

- **Caramélisation excessive** : La sève a été dégradée par des microorganismes qui se sont développés dans des tuyaux mal désinfectés. L'eau peut aussi avoir été laissée dans une cabane chauffée.
- **Goût de brûlé** : Un évaporateur inégal qui a des points trop chauds.
- **Goût de fumée** : L'injecteur d'air dans le sirop prend sa source d'air trop près de la cheminée. L'évaporateur n'a pas une bonne étanchéité. Un baril mal lavé peut également être en cause.
- **Goût de bourgeon** : Le producteur a continué de récolter l'eau même si l'arbre avait activé son métabolisme. Un baril ayant contenu du sirop au goût de bourgeon l'année précédente peut aussi contaminer un bon sirop de l'année suivante.

« Il faut comprendre que le sirop prend facilement les goûts environnants. Juste se faire griller des toasts sur le bord de l'évaporateur peut donner un goût de brûlé au sirop », soutient M. Pelletier. M.M.

À LA UNE

Elle a goûté près de 300 000 sirops d'érable en 10 ans!



Les inspectrices, comme Manon Tanguay, sont calibrées comme des machines pour analyser le sirop. Par exemple, même si elles aiment personnellement le goût boisé dans un sirop, elles devront indiquer ce goût comme un défaut de saveur.

SAINT-NORBERT-D'ARTHABASKA – Micheline Faucher a goûté près de 300 000 échantillons de sirop d'érable pendant 10 ans avant de devenir superviseure au classement pour ACER Division Inspection, un organisme basé à Saint-Norbert-d'Arthabaska, dans le Centre-du-Québec. Elle dit que toutes ces années lui ont permis de goûter des sirops extraordinaires. « On ne parle pas assez de tous les bons sirops qu'on produit au Québec », affirme-t-elle.

Goûter tant d'échantillons n'est toutefois pas une mince affaire. « Être inspecteur, ce n'est pas facile. C'est comme un athlète olympique : ça demande de la constance, de la concentration, une bonne alimentation et de l'entraînement », dit Mme Faucher au sujet de ce métier méconnu.

L'entraînement d'un inspecteur consiste à lui faire goûter des échantillons de sirops d'érable sans défaut de saveur et d'autres avec un défaut de saveur spécifique, afin de l'exercer à le reconnaître. Cela se corse ensuite puisque le défaut de saveur (par exemple, un goût de sève) est mélangé avec d'autres défauts de saveur dans un même échantillon afin de vérifier si l'inspecteur va encore bien l'identifier. Seules les personnes pourvues d'un sens organoleptique très développé arrivent à classer les sirops difficiles avec répétabilité, assure Mme Faucher.

D'autant plus qu'au départ, lorsqu'un inspecteur reçoit les échantillons, il ne connaît pas la date de fabrication du sirop, ni la couleur, ni s'il s'agit de mélanges. « Il ne sait rien », résume la superviseure. Sa collègue Manon Tanguay ajoute : « Parfois, on réussit à replacer l'ordre de production en disant au producteur lesquels sont ses premiers sirops, ceux de son milieu de saison et ceux qui sont ses derniers. Quand le producteur nous regarde et dit que c'est exact, ça fait notre journée. »

Mme Tanguay fait partie des inspectrices qui étaient à l'œuvre lors du passage de *La Terre* au Centre ACER, dont le bâtiment comprend la filiale d'inspection du sirop. Elle précise que le sirop d'érable est très complexe, avec des goûts parfois insoupçonnés de métal, de boules à mites, de tissu ayant servi à filtrer le sirop, etc. « Le fait que le sirop soit coulé à des températures très élevées fait en sorte qu'il peut emprunter certaines saveurs », explique l'inspectrice. La période du classement s'étale de la saison des sucres jusqu'à l'automne. **M.M.**



Micheline Faucher est maintenant superviseure au classement du sirop.

PHOTOS: MARTIN MÉNARD/TCN

« Être inspecteur, ce n'est pas facile. C'est comme un athlète olympique : ça demande de la constance, de la concentration, une bonne alimentation et de l'entraînement. »

– Micheline Faucher

La Terre assiste à une révision de classement du sirop

SAINT-NORBERT-D'ARTHABASKA – Le public, de même que les acériculteurs, n'a pas accès aux séances de révision de classement du sirop d'érable, mais *La Terre* a pu y assister, le 15 décembre, à Saint-Norbert-d'Arthabaska, près de Victoriaville.

En 2020, pas moins de 16 000 barils ont fait l'objet d'une demande de révision par des producteurs en désaccord avec leur classement original. Voici comment se déroule une séance.

Des sirops difficiles

Les sirops en demande de révision sont goûtés simultanément par deux inspecteurs qui ne connaissent pas leur classement initial ni le nom du producteur.

Les échantillons sont d'abord déversés dans de petits contenants opaques pour éviter d'influencer les inspecteurs par la couleur du sirop. Ces échantillons sont numérotés et placés sur un plateau parmi d'autres échantillons de sirop témoins, c'est-à-dire des sirops sans défaut de saveur et d'autres avec des défauts de saveur spécifiques, qui servent à évaluer les performances des inspecteurs.

Les inspecteurs commencent par neutraliser leur palais avec de l'eau, une biscotte sans sucre et un sirop sans défaut,

qui ne fait pas partie du plateau. Ils prennent ensuite un échantillon à tester, l'agitent pour en faire ressortir la saveur et le sentent. « Le premier instrument de travail, c'est le nez. C'est comme un chien; il t'amène sur une piste. Mais le nez peut te fausser si le sirop ne goûte finalement pas ce qu'il sentait », décrit la superviseure Micheline Faucher. Les inspecteurs vont ensuite le goûter en le faisant circu-

ler dans leur bouche. Chacun inscrit son résultat d'évaluation. Dans un deuxième temps, les inspecteurs se regardent et révèlent leur résultat. Si ce dernier n'est pas identique, les inspecteurs recommencent tout le processus de dégustation, discutent entre eux du résultat pour en arriver finalement à un consensus. « Les sirops en révision sont souvent difficiles, car il s'agit de sirops sur le

seuil, qui n'ont pas un goût franc. Les producteurs font aussi des mélanges. Ils peuvent vouloir cacher un baril de [goût de] bourgeon en le mélangeant dans six barils de [goût de] sève. Ça devient un sirop qui peut goûter la sève et le bourgeon. Est-ce qu'ils goûtent plus la sève ou le bourgeon? C'est ce qui devient difficile à trancher », dépeint Mme Faucher. **M.M.**



Lors d'une séance de révision du classement du sirop, deux inspectrices sont assises face à face et goûtent simultanément les échantillons.