

ACÉRICULTURE

Plomb : encore beaucoup d'équipements usagés non conformes

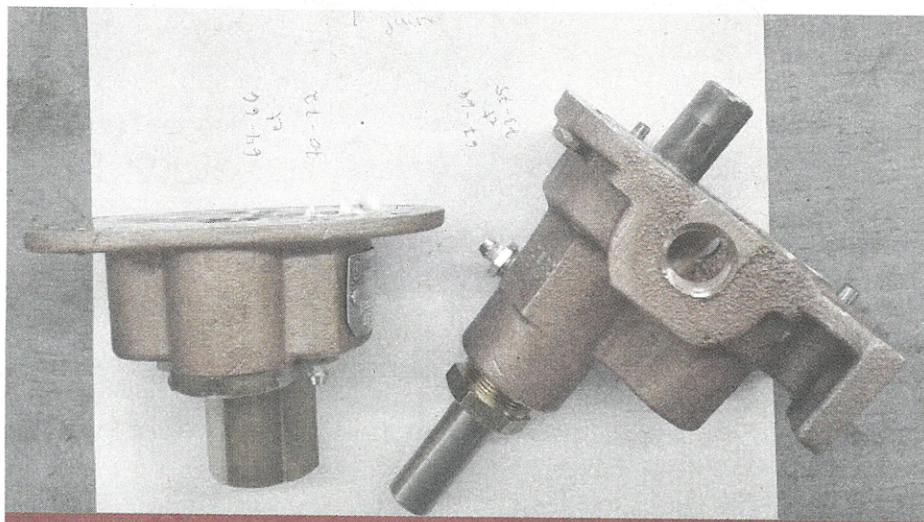
MARTIN MÉNARD

mmenard@laterre.ca

D'ici trois ans, toutes les érablières du Québec seront tenues de se conformer aux nouvelles normes californiennes sur la teneur en plomb de leurs équipements, sous peine de ne plus pouvoir livrer leur sirop à un acheteur qui exporte du sirop en Californie. Ceux des producteurs d'ici répondent-ils aux normes?

Pour en avoir une idée, le Centre Acer a effectué des tests sur 145 équipements d'érablières usagés, lesquels ont révélé que seulement 14 % avaient pu être certifiés conformes à la norme californienne sur le plomb.

Ces équipements, principalement fabriqués en laiton (*brass*) et en bronze, contenaient un faible pourcentage de plomb. La majorité d'entre eux auraient tout de même pu se révéler conformes à la norme s'ils avaient été soumis à un test de corrosion, avance Martin Pelletier, responsable du dossier au Centre Acer. Or, plusieurs équipementiers ont refusé de le faire. Seuls Les Équipements Lapierre, Memprotec et Oberdorfer ont fait réaliser des tests de résistance à la corrosion, précise M. Pelletier.



Cette pompe semble normale, mais comme la majorité des équipements usagés contenant du plomb, elle n'est pas conforme à la norme californienne. Le producteur doit y voir.

« Les plus vieux équipements qui nous faisaient douter ont été analysés, commente David Loubier, responsable du marketing aux Équipements Lapierre. Les tests de corrosion ont permis d'en certifier certains, ce qui a évité aux clients de dépenser pour se mettre en règle. Lorsqu'on appose le sceau, on garantit que c'est conforme. »

Remplacer plutôt que tester

Vincent Pépin, copropriétaire de l'équi-

pementier Dominion & Grimm, affirme qu'en raison du coût des tests de corrosion, ça ne vaut pas la peine de les faire subir aux pièces de faible valeur. Même pour les équipements plus onéreux, sa compagnie préfère suggérer de changer les composants contenant du plomb. « Plutôt que de dire au client que sa machine est "peut-être conforme", on lui demande de l'apporter et on remplace les pièces qui renferment du plomb par d'autres qui sont conformes. Le producteur a alors la paix d'esprit et nous aussi », mentionne M. Pépin, qui ajoute être en mesure d'émettre alors un document garantissant à l'acériculteur que son équipement est conforme à la norme californienne sur le plomb.

Les Équipements d'érablière CDL ont également choisi cette voie en recommandant à leurs clients de remplacer les pièces qui contiennent du plomb, explique Vallier Chabot, directeur général.

Les manufacturiers de matériel neuf, comme Les Équipements Lapierre, Dominion & Grimm et Équipements

d'érablière CDL, affirment avoir identifié tous les produits conformes à la norme californienne pour 2019. Les acériculteurs peuvent ainsi vérifier auprès de ces fabricants si c'est le cas pour les équipements achetés neufs.

Notons enfin qu'une vingtaine de conseillers techniques viennent tout juste d'être formés pour se rendre chez les producteurs et évaluer la conformité de leurs installations. La liste des conseillers est disponible sur le site du Centre Acer. Précisons que la conformité à la norme californienne n'est pas obligatoire puisque le sirop vendu pour l'instant au Québec n'y est pas soumis. ■

Acériculteurs : protégez-vous!

Martin Pelletier, du Centre Acer, met en garde les acériculteurs.

« La certification [à la norme californienne] est complexe et la portée de la loi n'est pas encore bien définie. C'est important que les producteurs se protègent », affirme-t-il. Le spécialiste mentionne deux éléments cruciaux pour éviter une poursuite judiciaire associée au non-respect de la norme californienne sur le plomb. D'abord, les acériculteurs doivent bien documenter les tests qu'ils ont eux-mêmes pratiqués avec les bandelettes de dépistage du plomb sur les plus vieux équipements, et ce, en indiquant le nom du matériel, les résultats des tests ainsi que la date. Si possible, ils peuvent accompagner le tout de photos montrant que les tests ont été négatifs. Ils doivent aussi demander aux manufacturiers une preuve écrite confirmant que les équipements achetés récemment sont bel et bien conformes et exiger le même type de preuve pour les modifications effectuées par les compagnies sur des installations plus âgées qui avaient révélé un résultat négatif. Il s'avère essentiel, dans les deux cas, de conserver ces informations dans un dossier qui pourrait servir éventuellement. M.M.



Martin Pelletier

Testez par vous-même

Les acériculteurs peuvent eux-mêmes tester les équipements déjà utilisés dans les érablières à l'aide de simples bandelettes réactives au plomb. Il s'agit alors de cibler toutes les composantes qui entrent en contact avec la sève, le concentré ou le sirop, comme les pompes. Lorsque la présence de plomb est confirmée, le producteur a deux options : il peut consulter la liste du Centre Acer afin de vérifier si ses équipements qui en contiennent font partie de ceux, en laiton ou en bronze, qui sont quand même certifiés conformes. S'ils ne sont pas sur la liste, il doit remplacer la ou les pièces renfermant du plomb. M.M.

L'APMQ en action pour les productrices et producteurs maraîchers!

Déjà 170 entreprises maraîchères, représentant 70% des superficies cultivées, ont donné leur appui pour la mise en place du fonds d'innovation maraîcher (FIM), auquel tous les producteurs de légumes de champs frais contribueraient, à raison de 0,01 % de leur ventes nettes admissibles à Agri-Québec.

Dans un dernier blitz de consultation automne-hiver, tous les producteurs intéressés qui ne l'ont pas encore fait sont invités à s'informer, adhérer et nous transmettre leurs commentaires sur ce fonds, géré par et pour les producteurs d'ici.



Saisissez l'opportunité !

Allez sur apmqquebec.com/innovation



Association des producteurs maraîchers du Québec