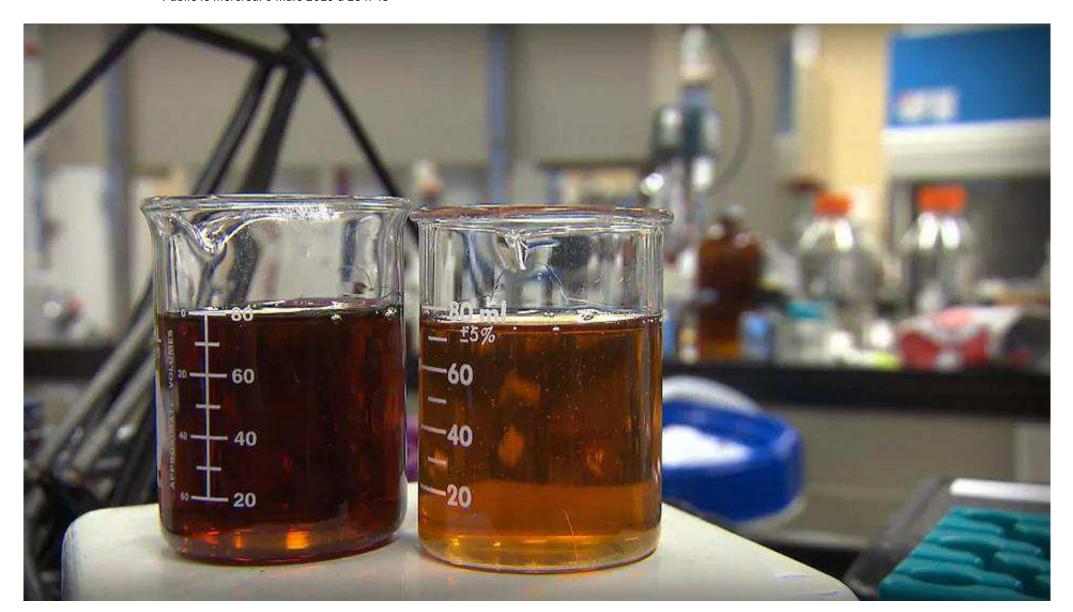


## Un nouveau laboratoire acéricole à Pohénégamook

Publié le mercredi 6 mars 2019 à 15 h 45



## **Patrick Bergeron**

Les producteurs acéricoles de la région pourront bientôt compter sur un nouveau service pour évaluer la pureté de leur sirop à Pohénégamook.

Le Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole ACER, qui inspecte le sirop produit au Québec depuis 2006, mettra en place un laboratoire qui utilisera la lumière pour catégoriser le sirop d'érable.

Ce laboratoire verra le jour à temps pour la prochaine saison des sucres. Il sera situé au Centre d'expérimentation et de transfert technologique en acériculture du Bas-Saint-Laurent (CETTA) à Pohénégamook.

Le mandat d'ouvrir ce nouveau laboratoire a été donné par le syndicat des producteurs et productrices acéricoles du Québec.



Le directeur général du Centre ACER Yves Bois. Photo : Radio-Canada

Selon le directeur général d'ACER, Yves Bois, deux appareils de classification à la lumière sont déjà en fonction soit à Plessisville et à Saint-Norbert-d'Arthabaska.

« Il s'agit d'un équipement beaucoup plus précis et qui permettra d'affiner nos techniques de classification du sirop. »

Yves Bois, directeur général d'ACER

En plus des deux centres qui utilisent cet appareil, le centre ACER compte sur une quinzaine d'équipes mobiles qui se rendent chez les producteurs autorisés. Au total, entre 70 et 80 personnes travaillent à

la catégorisation du sirop d'érable au Québec.

Pour Vincent More, vice-président de l'entreprise Nokomis, l'arrivée de ce nouveau laboratoire viendra aider autant les industriels que les producteurs acéricoles. Son entreprise, qui est située à Trois-Pistoles, transforme les produits acéricoles et en exporte dans une vingtaine de pays.

« L'arrivée de ce nouveau laboratoire viendra désengorger tout le système de classification du sirop d'érable au Québec. »

— Vincent More, vice-président - développement international chez Nokomis

Qui plus est, depuis quelques années, les producteurs acéricoles demandent à ce que leurs quotas de production soient augmentés. Ce nouveau laboratoire permettra de gérer cette hausse.

Selon des données de l'organisme Producteurs et productrices acéricoles du Québec, les 48 millions d'entailles devraient permettre de produire 140 millions de livres de sirop d'érable cette année.

## À lire aussi :

- Les producteurs de sirop d'érable québécois seraient désavantagés par le système de contingentement
- Produire du sirop d'érable pour éviter le « trou noir »