

LA PRESSE

Publié le 3 mars 2012



[Marie Allard](#)

La Presse

Vers un sirop d'érable mieux classé, sans contrefaçon



Photo: Robert Skinner, La Presse

La falsification du sirop est-elle un problème répandu? «On ne le sait pas. Je ne le pense pas, mais on a maintenant un outil pour certifier qu'il est 100% pur», lance Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles, ici dans son érablière d'Ormstown.

Le sirop d'érable tel que vous le connaissez - classé extra clair, clair, médium, ambré et foncé - est en voie de disparition. Dès l'an prochain, une nouvelle classification doit être en vigueur partout où les érables coulent, tant au Canada qu'aux États-Unis. «Le principal objectif est de s'assurer que le sirop d'érable vendu, peu importe sa couleur, soit de bonne qualité, partout dans le monde», a dit à *La Presse* Dave Chapeskie, directeur de l'Institut international du sirop d'érable.

Le système de classement actuel fonctionne bien, «mais il est toujours possible que des sirops ayant des défauts de saveur apparaissent sur le marché», a expliqué M. Chapeskie.

Le projet d'harmonisation, qui prévoit quatre catégories allant de «sirop doré au goût délicat» à «sirop foncé au goût corsé», a été présenté au Sénat canadien le 31 janvier par Nancy Greene Raine. «La motion n'a pas encore été entérinée», a indiqué hier Heidi McSweeney, adjointe de la sénatrice

conservatrice. Son adoption est aussi en cours aux États-Unis, où 14 États produisent du sirop d'érable. «Nous sommes confiants que ça se fera», a dit M. Chapeskie.

Détecter le faux sirop

Autre nouveauté: les inspecteurs québécois testent deux nouvelles «langues électroniques», capables de détecter l'ajout de sucres étrangers au sirop. Ces langues électroniques utilisent la spectroscopie optique, pour s'assurer que le liquide testé émette la lumière particulière du sirop d'érable.

La falsification du sirop est-elle un problème répandu? «On ne le sait pas, a répondu Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Je ne le pense pas, mais on a maintenant un outil pour certifier qu'il est 100% pur.» Même les défauts de saveur, comme un goût de bois ou de bourgeon, peuvent être détectés par ces langues, appelées SpectreAcer. Les inspecteurs devraient disposer d'une quinzaine de ces langues l'an prochain, afin de tester 200 000 barils de sirop.

Production américaine en hausse

La demande mondiale de produits de l'érable a augmenté de 25% depuis 10 ans, pour s'établir à 111 millions de livres en 2010, selon la Monographie de l'industrie acéricole 2011, du ministère de l'Agriculture (MAPAQ). Le Québec reste le chef de file de la production, même s'il a perdu des parts du marché mondial (de 81% à 73% de 2009 à 2007). Cela s'explique par une faible récolte de sirop en 2008 et «une forte croissance de la production américaine», selon le MAPAQ.

Aussi effrayant pour les producteurs de sirop d'ici qu'une canicule en mars, le potentiel acéricole des États-Unis est estimé à 2 milliards d'érables entaillés. «Le réveil de ce géant pourrait ébranler le leadership du Québec», avertit le MAPAQ. Par comparaison, le potentiel de la province est évalué à 100 millions d'entailles, tandis que 43 millions sont faites actuellement.

L'impact économique de la production acéricole du Québec a été évalué à 204 millions et 3867 emplois, en 2010. Nos érablières sont de plus en plus grosses, avec une moyenne de 6400 entailles en 2010, en hausse de 54% depuis 10 ans. Il s'agit d'un secteur peu dépendant de l'aide gouvernementale, qui ne représente que 3,4% des recettes totales des producteurs.