

Le Petit journal du Réseau-bio

COLLOQUE PROVINCIAL EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE À DRUMMONDVILLE



« L'union fait la force » dit le proverbe. Lors du Colloque provincial en agriculture biologique, vous aurez l'occasion de constater comme cet adage s'applique bien à la recherche et à l'innovation en agriculture biologique! Les conférenciers invités présenteront les réseaux dont ils font partie ainsi que les principaux résultats issus des projets réalisés au sein de ces réseaux. Le colloque vous donnera donc l'occasion d'avoir une vision d'ensemble de ce qui se fait en recherche et innovation « bio » au Québec et ailleurs et ce, dans une vaste gamme de domaines : blé et autres grandes cultures, horticulture, acériculture, lutte aux adventices, lutte biologique et même transformation alimentaire. Parallèlement aux conférences, l'espace Innovations vous donnera l'occasion de prendre connaissance d'autres résultats de recherche par le biais d'affiches, de discuter avec les auteurs et de rencontrer des exposants venus vous proposer des produits et services pertinents.

Le Colloque sur l'agriculture biologique 2005 veut démontrer que le milieu de l'agriculture biologique peut se développer rapidement grâce au réseautage. Joignez-vous à nous et bon colloque!

Date : 13 décembre 2005
Lieu : Hôtel Universel Best Western, Drummondville
Coût : 97,77\$; 57,51\$ pour les étudiants.

Pour information et inscription, communiquez avec le CRAAQ : (418) 644-5944 ou www.craaq.qc.ca.

Équiterre

PÉRIODE DE RECRUTEMENT :
« DEVENEZ FERMIER DE FAMILLE »

Équiterre lance son opération « Devenez fermier de famille » et invite les maraîchers certifiés bio ou en voie de l'être à joindre les rangs du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC).

La date limite pour faire parvenir vos projets est le 10 novembre. Les questionnaires sont disponibles en ligne : www.equiterre.org/agriculture/devenezFermier/.

Pour en savoir plus sur la formule de l'ASC, contactez Équiterre :
(514) 522-2000, poste 229, ou 1-877-272-6656, poste 229.

Bonjour à tous et à toutes,

Si vous désirez que je vous parle d'un sujet en particulier ou si vous voulez diffuser de l'information qui pourrait être pertinente pour les producteurs et artisans du secteur, n'hésitez pas à communiquer avec moi. Le Petit journal est le point de ralliement pour le réseau des producteurs biologiques du Centre-du-Québec et ceux qui veulent le devenir.

BIENVENUE À TOUS ET À TOUTES!

Johanne Vary, agronome
Agente de développement
agroalimentaire biologique

MAPAQ—Centre de services
agricoles Drummond

johanne.vary@mapaq.gouv.qc.ca
Tél. : (819) 475-8403
Télé. : (819) 475-8751

SOMMAIRE

- Colloque 2005
- Équiterre : période de recrutement
- Résumé d'un projet en acériculture
- De la Bio-formation

INJECTION D'AIR DANS LES ÉVAPORATEURS : IMPACT SUR LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE

Résumé d'un projet subventionné dans le cadre du programme de soutien à l'agriculture biologique

Joël Boutin, directeur général de la CARA

L'injection d'air dans l'évaporateur lors de la transformation de l'eau d'érable en sirop est un nouveau procédé présentement disponible sur le marché. Les effets sur le sirop d'érable de ce procédé, déjà en opération dans plusieurs érabières, sont peu connus actuellement. La Coopérative acéricole régionale des Appalaches (CARA), un regroupement de producteurs de sirop d'érable dont la majorité des entreprises est certifiée biologique, a réalisé, au printemps 2004, un projet visant à évaluer l'impact de ce nouveau procédé sur le sirop d'érable.

Ce projet comportait 4 objectifs spécifiques : 1) vérifier si l'injection d'air a un effet sur la couleur du sirop d'érable; 2) vérifier si les effets observés sur la couleur persistent dans le temps; 3) vérifier si l'injection d'air a un effet sur le goût du sirop d'érable; 4) vérifier si l'injection d'air peut être une source de contamination du sirop d'érable.

Le projet a été réalisé sur deux sites distincts. Le premier site est une entreprise qui possède quatre évaporateurs alimentés à partir du même

bassin d'eau d'érable. L'injecteur d'air a été installé sur un des quatre évaporateurs. Sur le deuxième site, l'injecteur d'air a été installé sur l'évaporateur unique de l'entreprise. Le dispositif expérimental permettait de comparer les sirops d'érable obtenus avec et sans le procédé d'injection d'air. L'historique de production de chacune des entreprises étant bien connu, les sirops obtenus avec injection d'air ont même pu être comparés avec les sirops des



années précédentes.

L'expérience a permis de démontrer que, sur les deux sites, le procédé d'injection d'air augmente de façon importante la transmittance des sirops d'érable. Cette observation se traduit par une couleur beaucoup plus pâle des sirops d'érable obtenus avec injection d'air comparativement à ceux obtenus sans injection d'air. Cette différence s'est maintenue tout au long de la période d'entreposage en barils (environ 8 mois), et ce, même si les sirops d'érable ont été soumis à des traitements de conditionnement, de pas-

teurisation, d'emballage et d'entreposage en petits contenants à la température de la pièce.

Les résultats obtenus dans le cadre de ce projet permettent d'affirmer que le procédé d'injection d'air affecte de façon considérable le goût du sirop d'érable. En effet, la saveur caractéristique de l'érable est totalement absente des sirops obtenus avec le système d'injection d'air. Des saveurs non souhaitables ont, par contre, été détectées dans les sirops d'érable obtenus avec ce procédé. L'impact marqué du système d'injection d'air sur le goût du sirop d'érable a été observé sur les deux sites où se déroulait l'expérimentation.

Finalement, il a été impossible de vérifier si la filtration des appareils à injection d'air est suffisamment efficace pour garantir l'innocuité des sirops obtenus avec ce procédé. En effet, les techniques disponibles pour réaliser ce type d'analyses ne permettent pas de vérifier la présence d'un contaminant à moins que ce dernier soit identifié initialement. Par conséquent, le projet n'a pas permis de vérifier si l'injection d'air peut être une source de contamination du sirop d'érable.

DE LA BIO-FORMATION

Titre du cours	Durée	Lieu	Date
Agriculture biologique : par où commencer	18 heures	Drummondville	Mars 2006
Culture en serre de légumes biologiques	24 heures	Victoriaville	Janvier 2006
Gestion globale des sols adaptée à l'agriculture biologique	6 à 12 heures	Victoriaville	Début mars 2006
Production de semences bio (céréales et maïs)	6 à 18 heures	Drummondville	Mars 2006
Initiation à la culture maraîchère biologique	45 heures	Victoriaville	Décembre 2005

Ces cours sont offerts par la Commission scolaire de la Riveraine ou le Cégep de Victoriaville, en collaboration avec Emploi-Québec Centre-du-Québec. Ils sont dispensés conditionnellement au nombre suffisant d'inscriptions. Les frais de cours sont payables au début de la formation. Contactez Guylaine Martin par téléphone au (819) 758-6401, poste 2702, ou par courriel martin.guylaine@cqpvicto.qc.ca.

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec

