



## **INFO-SIROP** Hiver 2011 **Bulletin d'information de** **la Fédération des producteurs acéricoles du Québec**

### **La convention de mise en marché 2011-2012 est signée!**

par Serge Beaulieu, président



La prochaine convention de mise en marché du sirop d'érable passera assurément à l'histoire, car elle est tout à fait particulière! En effet, ce n'est pas une convention arbitrée par la Régie comme nous avons l'habitude, mais plutôt la toute première convention négociée de gré à gré entre producteurs et acheteurs de sirop d'érable! D'ailleurs, dans le cadre de cette négociation, les acheteurs étaient, pour la première fois, représentés par une seule et même organisation, homologuée

par la Régie, soit le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE).

L'aboutissement de cette entente a été rendu possible grâce à de nombreux efforts et de longs échanges. En effet, depuis septembre dernier, c'est au bout de cinq rencontres de négociation et quatre rencontres de conciliation que nous avons pu nous entendre sur les modalités de mise en marché qui s'appliqueront pour les deux prochaines années, soit 2011 et 2012. Pour ce faire, nous avons dû négocier de bonne foi. Il faut dire que le contexte a bien évolué depuis une dizaine d'années. Bien que nous ayons toujours le devoir et l'engagement de défendre les acériculteurs, il a été possible de s'entendre avec le CIE sur les modalités de mise en marché. Nos liens d'affaires actuels démontrent une volonté et une ouverture à faire du commerce ensemble en se considérant davantage comme des partenaires plutôt que comme des adversaires. On verra à l'usage si cela contribue à développer les marchés, mais jusqu'à maintenant, les ingrédients semblent là pour que le tout se poursuive.

Les principaux changements apportés par la nouvelle convention 2011-2012 sont : une augmentation des prix 2011 d'environ 4 cents pour les 5 premières classes et de 1 cent pour le NC. Pour 2012, il y a aura une augmentation supplémentaire des prix en fonction de l'IPC 2011 ainsi qu'une majoration potentielle en fonction du développement des marchés (évolution des ventes et des exportations). Et dire que certaines rumeurs laissaient sous-entendre que le prix allait reculer pour la prochaine convention... et bien non, et ce, malgré le recul du marché américain.



De plus, afin d'encourager la qualité et le renouvellement de la flotte de barils, plusieurs nouvelles clauses sont apparues dans la convention 2011-2012. On bonifie le prix pour le sirop livré en baril d'acier inoxydable (stainless steel) appartenant au producteur et on met en place des mesures de découragement concernant l'utilisation de barils à usage unique (one-way). C'est certain que ceci peut paraître contraignant, mais pensez-y deux minutes : un baril de 32 gallons contient pour 1 200 \$ de sirop! Ne devrait-on pas s'enligner vers un contenant de qualité pour entreposer notre or blond national? La prochaine convention nous y incite!

Finalement, on ne saurait passer sous silence un élément de grande importance, autant pour l'équité entre les producteurs que celle entre les acheteurs : la présence d'une clause sur les dommages liquidés. Ceux-ci, intégrés dans la convention 2011-2012, ont force de loi parce qu'ils ont été entendus de gré à gré entre les deux parties. Tous les acteurs de la filière acéricole ont avantage à avoir des dommages liquidés. Nous nous donnons tous un cadre de mise en marché pour assurer une stabilité de prix et de volumes de production. Quiconque profite du système sans en assumer les contraintes doit se voir imposer des dommages. Sinon, comment assurer l'équité entre les joueurs de l'industrie? La nouvelle convention nous assure cette équité recherchée.

Nous pouvons donc être fiers de cette première convention négociée après 20 ans de Plan conjoint! Elle tombe à point dans un contexte juridique difficile où quelques-uns tentent de « challenger » le système... À cet effet, nous attendons des nouvelles du ministre de l'Agriculture, à qui nous avons demandé une précision dans la Loi sur la mise en marché en octobre dernier afin d'assurer la parfaite équivalence entre une convention négociée et une arbitrée. Mais en attendant, avec la convention négociée contenant des dommages liquidés, nous envisageons l'avenir avec optimisme.

### Décision de la Cour suprême dans l'affaire Bourgoin

La Fédération des producteurs acéricoles, avec le support de l'UPA et de plusieurs offices de mise en marché, réitère sa demande au ministre de l'Agriculture en ce qui a trait à la précision de la Loi sur la mise en marché en lien avec l'imposition de dommages liquidés dans une convention arbitrée. Cette demande fait suite au refus, le 23 décembre dernier, de la Cour suprême du Canada d'entendre l'appel des producteurs suite au jugement de la Cour d'appel du Québec dans le dossier Bourgoin, qui avait déclaré illégale l'imposition de dommages liquidés à ceux qui ne respectent pas la convention de mise en marché du sirop d'érable au Québec. Rappelons que la Cour suprême a jugé que cet enjeu n'était pas d'intérêt national, même si elle a un impact majeur sur la mise en marché de nombreux produits agricoles et alimentaires.

Les dommages liquidés constituent un incitatif majeur au respect des conditions de mise en marché du sirop d'érable. À titre d'exemple, la convention de mise en marché en vigueur prévoit l'obligation de faire vérifier la qualité de tous les barils de sirop d'érable. La filière acéricole ne peut se passer de cette étape importante du contrôle de la qualité.

Quoi qu'il en soit et contrairement à la croyance populaire, le jugement de la Cour d'appel n'annule pas la réglementation en vigueur comme par exemple, celle qui encadre l'agence de vente du sirop en vrac, le contingentement de la production et de la mise en marché, la contribution au développement des marchés, etc. De plus, les pénalités applicables en vertu du règlement sur le contingentement demeurent valides et s'appliquent pleinement. De plus, avec la signature de la convention négociée pour 2011-2012, les dommages liquidés demeurent en vigueur pour les prochaines années de production.

Enfin, la Fédération restera vigilante et continuera de procéder aux enquêtes appropriées concernant les transactions illégales de sirop d'érable, le tout, au bénéfice de l'immense majorité de producteurs qui respectent la réglementation.

### Nouvelle convention de mise en marché

Le 19 janvier dernier, la FPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) signaient une première convention négociée dans la mise en marché du sirop d'érable québécois. Le contenu de cette convention de deux ans a été bâti suite au travail des quatre derniers mois où les deux principales parties sont arrivées à une entente finale qui sera homologuée par la Régie au cours des prochaines semaines.

Cette nouvelle convention comporte des changements significatifs à plusieurs égards. Mentionnons tout d'abord la hausse des prix de l'ordre de 1,5 % en moyenne pour 2011. Aussi, afin d'encourager la qualité et le renouvellement de la flotte de barils, plusieurs nouveaux articles sont apparus. D'abord, le prix du sirop livré en barils d'acier inoxydable (stainless steel) appartenant au producteur sera bonifié de 0,02 \$/livre, ce qui correspond à environ 8,50 \$ supplémentaires par baril de 32 gallons et 2,2 % d'augmentation par rapport au prix du sirop en 2010. Voici un tableau qui résume les prix négociés en les comparant à ceux de 2010 :

Classes	Prix 2010	Prix 2011	Baril inox 2011
AA et A	2,77	2,81	2,83
B	2,75	2,79	2,81
C	2,67	2,71	2,73
D	2,41	2,45	2,47
NC	2,21	2,22	2,22
Prix moyen pondéré	2,74	2,78	2,80

Également et tel qu'annoncé depuis un certain temps, le sirop livré en barils à usage unique (one-way) réutilisés sera automatiquement classé NC, tout comme les sirops classés VR4 et VR5. Finalement, en ce qui a trait aux barils à usage unique (réutilisés ou non), les acheteurs et la Fédération ne les retourneront pas à leur propriétaire une fois vidés afin de décourager leur réutilisation. Si les acériculteurs veulent les récupérer, ils devront venir les chercher.

De plus, une nouvelle clause oblige les acheteurs à retourner les barils aux producteurs avant le 28 février. Dans le passé, certains producteurs devaient faire pression sur leurs acheteurs pour récupérer leurs barils. Avec cette nouvelle clause, le retour des barils sera facilité.

Pour les défauts VR1 et VR2, la réduction est toujours de 0,10 \$/livre. Aucun changement sous cet aspect. Par contre, en ce qui a trait à la prime pour le sirop d'érable biologique, elle s'établit à 0,15 \$/livre pour 2011 et il y a possibilité de majoration en 2012 si les marchés biologiques se développent. On le sait, actuellement, il semble y avoir plus de production que de demande dans ce type de sirop. La baisse de la prime reflète donc le message de surplus du marché.

Finalement, les dommages liquidés prévus à la convention sont de l'ordre de 0,80 \$/livre (0,90 \$/livre pour une récidive) et ce, pour quiconque (producteurs et acheteur).

## Programme d'avances financières pour 2011

Le programme d'avances financières de l'année de production 2011 sera de nouveau disponible pour les producteurs qui en font la demande. Les formulaires ont été postés à la fin de janvier. Pour vous aider à remplir ce formulaire, contactez votre syndicat régional. Vous trouverez leurs coordonnées ci-contre :

Ci-dessous, un rappel des deux possibilités de paiements, avec ou sans le programme d'avances de la FPAQ et les pourcentages de paiement pour 2010. Nous vous rappelons que pour vous inscrire au programme d'avances, vous devez remplir et expédier le formulaire à cet effet, que vous avez reçu par la poste tout récemment. Il est également disponible sur Internet au [www.siropperable.ca](http://www.siropperable.ca)

Syndicat régional	Personne-ressource	Téléphone
Bas St-Laurent & Gaspésie	Mylène Gagnon	418 723-2424
Beauce	Alain Roy	418 228-5588
Centre du Québec	Ghislain Leblond	819 697-2922
Côte-du-Sud	Isabelle Desrosiers	418 856-3044
Estrie	Robert Trudeau	819 346-8905
Lanaudière	Nathalie Michaud	450 753-7486
Mauricie	Josée Tardif	819 378-4033
Outaouais-Laurentides	Luc Fuoco	450 472-0440
Québec	Nadia Forget	418 872-0770
Saint-Hyacinthe	André Young	450 774-9154
Saint-Jean-Valleyfield	Sébastien Guy	450 454-5115

### PAIEMENTS DE SIROP D'ÉRABLE - Deux options pour les producteurs et % versés à ce jour :

**Je ne participe pas au programme d'avances\* de la FPAQ :**  
aucun formulaire à remplir



**15 juillet 2010 :**  
paiement en fonction des ventes encaissées pour les classements réalisés au plus tard le 30 juin :  
**ventes encaissées = 42.31 %**



**15 novembre 2010 :**  
paiement en fonction des ventes encaissées pour les classements réalisés jusqu'au 31 octobre  
**ventes encaissées = 53.05 %**



**15 mars 2011 :**  
paiement en fonction des ventes encaissées : % à venir



**15 mars (année suivante) :**  
la balance résiduelle (s'il y a lieu) sera payée au prorata du sirop vendu : % à venir

**Je participe aux paiements anticipés :**  
on doit remplir des formulaires



**Au début de la récolte 2010 :**  
avance à l'entaille : jusqu'à 1 \$ par entaille  
(cette avance est optionnelle)



**Quelques jours après le classement 2010 :**  
Avance au classement : 75 % de la valeur du sirop classé sous contingent et inspecté par Centre ACER (sauf NC et VR5) et incluant l'avance à l'entaille, s'il y a lieu  
**avance = 75.00 %**



**Début décembre 2010 :**  
Avance complémentaire jusqu'à 90 % de la valeur du sirop livré sous contingent, selon les ventes estimées = **77.00 %**



**15 mars 2011 :**  
Paiement complémentaire selon les ventes encaissées : % à venir



**15 mars (année suivante) :**  
La balance résiduelle (s'il y a lieu) sera payée au prorata du sirop vendu : % à venir

\* Le programme d'avances financières de la FPAQ est rendu possible grâce au programme de paiements anticipés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et il inclut :

- l'avance à l'entaille
- l'avance au classement, suite aux livraisons à l'agence de vente

### FICHE D'ENREGISTREMENT ET TRANSFERT DE CONTINGENT

En date du 21 janvier, plus de 6 300 acériculteurs et acéricultrices nous ont retourné leur fiche d'enregistrement. Cette fiche est nécessaire au traitement de votre paiement du 15 mars 2011. Elle est également essentielle à la participation au programme d'avances financières 2011 et afin de pouvoir classer du sirop à partir du 1er mars 2011. Également, elle vous permet de statuer sur votre situation de contingent et à cet effet, vous avez justement la possibilité, pour la 1<sup>re</sup> fois cette année, de compléter jusqu'à 20 % de votre contingent de l'année en transférant du hors contingent de

vos banque personnelle. Pour ce faire, vous n'avez qu'à remplir la section 7 de la fiche d'enregistrement qui vous a été envoyée. Communiquez avec la FPAQ s'il y a des modifications à apporter à une fiche déjà retournée, et ce, avant la fin février. Cet ajustement, si admissible, vous sera versé lors du paiement du 15 mars 2011.

Pour tout renseignement supplémentaire à cet effet, veuillez contacter la Fédération au 450 679-7021, poste 8723.

### PROGRAMME D'AJUSTEMENT DES CONTINGENTS — VOLET CROISSANCE 2011 (MAL HABILLÉS)

#### Émission de contingent pour 2011

Comme annoncé en 2010, la Fédération est à mettre en place un programme permanent d'émission de contingents de type « croissance » pour les producteurs dits « mal habillés ». Ce volet s'adresse aux entreprises qui ne détiennent pas suffisamment de contingent par rapport à la capacité réelle de production de leurs érablières. Autrement dit, ce volet s'adresse à une entreprise qui détient par exemple, un contingent de 20 000 livres pour les 10 000 entailles qu'elle exploite alors qu'elle produit annuellement une moyenne de 25 000 livres de sirop d'érable pour ces mêmes 10 000 entailles. Par conséquent, aucun nouveau contingent de type consolidation (agrandissement) ou démarrage ne sera émis pour 2011.

#### Qui est admissible au programme?

Pour être admissible, le producteur doit avoir utilisé son contingent à plus de 95 % en moyenne dans les trois années précédant sa demande. Aussi, il doit avoir respecté le nombre d'entailles qu'il déclare sur sa fiche d'enregistrement et s'il a ajouté des entailles supplémentaires depuis les dernières années, elles doivent avoir été installées uniquement dans le cadre d'un volet de type consolidation « agrandissement » de 2007 ou 2008. Finalement, l'acériculteur doit fournir éventuellement, à l'été 2011, un plan de ferme (avec contour GSP) de l'érablière qu'il exploite ainsi qu'un décompte de ses entailles. Ce plan devra être réalisé sous la supervision d'un ingénieur forestier.

Selon la base de données de la Fédération, environ 1 050 entreprises seraient éligibles à cette émission de contingent pour 2011.

#### Comment sera calculée la quantité de nouveaux contingents émis?

Le contingent intérimaire (100 %) de l'entreprise sera augmenté d'un volume équivalent à la différence entre la moyenne d'utilisation de son contingent et 95 %, jusqu'à un maximum de 25 % de son contingent intérimaire. Par exemple, un producteur qui a utilisé son contingent aux fins de paiement à 110 % pendant les 3 années de référence verra son contingent intérimaire augmenter de 15 % ( $110\% - 95\% = 15\%$ ), jusqu'à un maximum de 25 %. Le programme n'impose pas de limite maximale sur le rendement par entaille. Ainsi, l'entreprise détenant un contingent de 1,50 livre par entaille est tout aussi éligible que celle qui détient 3,75 livres par entaille.

Pour l'année 2011, les saisons de production 2008, 2009 et 2010 serviront au calcul de la moyenne. Pour 2012, les années 2009, 2010 et 2011 seront utilisées et ainsi de suite pour les années subséquentes, car le programme sera automatiquement récurant, si les marchés de sirop se développent suffisamment. Le calcul d'utilisation du contingent tient compte du volume de sirop classé en vrac auquel s'ajoutent les volumes de sirop déclarés au détail par intermédiaire dans la fiche d'enregistrement remplie en décembre de chaque année. Ces volumes seront divisés par le contingent détenu aux fins de paiement, c'est-à-dire le contingent émis à 90 % ou 100 % selon les années de référence.

Les mêmes règles s'appliquent pour les producteurs ayant participé à des projets de démarrage. Cependant, ces entreprises ne sont pas obligées d'avoir trois années de production pour être éligibles au volet. Par exemple, pour l'entreprise qui a démarré en 2009, seules les années 2009 et 2010 serviront au calcul de la moyenne d'utilisation de son contingent.

En ce qui concerne les nouveaux producteurs qui ont acheté une érablière détenant un contingent, les mêmes années de référence seront utilisées lors du calcul d'utilisation du contingent. Dans de tels cas, comme l'historique du vendeur doit être utilisé, la Fédération utilisera directement cet historique seulement s'il est égal ou supérieur à l'utilisation moyenne régionale des contingents pour une telle année. Par contre, si l'historique d'utilisation des contingents régionaux est supérieur à celui du vendeur, la moyenne régionale sera utilisée dans le calcul. Ceci vise à ne pas pénaliser les producteurs qui auraient acheté une entreprise avec un historique de production sous la moyenne régionale.

#### Où dois-je m'inscrire pour participer?

Toutes les entreprises éligibles recevront par la poste les consignes en lien avec ce projet d'émission de contingent. Le tout devrait être envoyé au cours du printemps 2011. Par la suite, les acériculteurs devront remplir les formulaires concernés et retourner le tout, accompagné du plan de ferme et du contour GPS (sous forme électronique) à la Fédération pour le 15 novembre 2011. Ensuite, la Fédération appliquera le volet croissance et pourra ajuster rétroactivement les contingents émis en mars 2011.

## Que doit-on retrouver sur vos étiquettes de petits contenants?

Comme tout produit alimentaire, les informations qui se retrouvent sur nos produits dépendent des réglementations provinciale et fédérale en vigueur et servent à guider les consommateurs dans leurs choix. Les conserves habituellement utilisées pour l'emballage contiennent déjà un certain nombre d'informations que vous devez compléter de façon adéquate. Pour les bou-

teilles de verre ou autres contenants qui ne sont pas préalablement identifiés, il est aussi de votre responsabilité de poser une étiquette contenant toutes les informations requises. La FPAQ veut vous aider, par le diagramme qui suit, à démystifier les inscriptions qui sont obligatoires ainsi que les informations qui, sans être obligatoires, pourraient être pertinentes :

**Modèle d'étiquette conforme**

**Obligatoire**

- 1 Dénomination « sirop d'érable »
- 2 Indication de l'origine
- 3 Désignation de la catégorie précédant la désignation de la classe de couleur
- 4 Désignation de la classe de couleur adjacente à la désignation de la catégorie
- 5 Indication exacte de la quantité nette en litres ou en millilitres (si inférieure à 1 litre)
- 6 Nom et adresse de l'exploitant d'érablière, du fabricant, préparateur, conditionneur, emballleur, fournisseur ou distributeur
- 7 Tableau de la valeur nutritive

Si le sirop est désigné comme étant biologique, la mention « certifié par » suivi du nom du certificateur doit apparaître sur l'étiquette

**SIROP D'ÉRABLE PUR**  
Produit du Québec  
**no. 1 Médium**

**375 mL**  
Érablière Beausirop  
FPAQ : 19976  
111, rue de l'Érablière  
Acerville (Québec) SIR OPI

**Valeur nutritive**  
Nutrition Facts  
par 100 mL (3.33 fl. oz.)

Calories / Calories 220	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Sodium / Sodium 10 mg	0 %
Protéines / Proteins 150 mg	5 %
Glycides / Carbohydrate 54 g	18 %
Sucres / Sugars 48 g	
Fibres / Fiber 0 g	
Calcium / Calcium	4 %
Phosphore / Phosphorus	23 %
Magnésium / Magnesium	4 %
Zinc / Zinc	4 %
Manganèse / Manganese	13 %

**Lot 310306A**

**Facultatif**

- 8 Numéro de lot de production
- 9 Numéro de FPAQ du producteur

### Classification :

Il existe deux types de classification du sirop d'érable : la classification du gouvernement fédéral et celle du gouvernement provincial. Vous avez le choix de vous conformer à l'une ou l'autre des réglementations en vigueur. Toutefois, si vous exportez, c'est la réglementation fédérale qui doit absolument être respectée et vous devez au préalable vous procurer un numéro d'agrément auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Le sirop d'érable doit être classé dans une des catégories et des classes de couleur prescrites.

Les classes de couleur sont les mêmes dans les réglementations fédérale et provinciale :

Couleur		Transmittance
Extra-clair		75 % à 100 %
Clair		60,5 % à 74,9 %
Médium		44 % à 60,4 %
Ambré		27 % à 43,9 %
Foncé		6 % à 26,9 %

La classification fédérale prévoit trois catégories, alors que la classification provinciale en prévoit deux :

### Règlementation fédérale

Catégorie Canada n° 1	Extra-Clair		Possède une saveur caractéristique de sa classe et est exempt d'odeur ou de goût désagréable.
	Clair		
	Médium		
Catégorie Canada n° 2	Ambré		Exempt d'odeur ou de goût désagréable avec tout au plus une trace de goût de caramel, de bourgeon ou de sève.
Catégorie Canada n° 3	Foncé et		
	toutes les autres classes avec un défaut de saveur		

### Règlementation provinciale

Catégorie n° 1	Extra-Clair		Le sirop d'érable est de catégorie n° 1 s'il est exempt de goût de caramel ou de sève et de malate de calcium insolubilisé.
	Clair		
	Médium		
	Ambré		
Catégorie n° 2	Foncé		Le sirop d'érable est de catégorie n° 2 s'il a tout au plus les défauts suivants : un goût de caramel ou de sève ou une trace de malate de calcium insolubilisé.
	Extra-Clair		
	Clair		
	Médium		



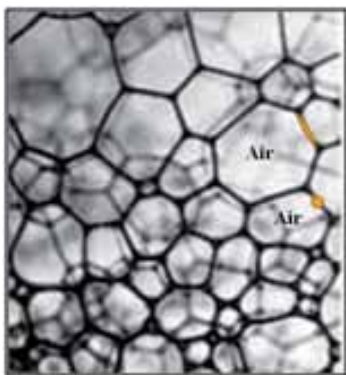
Par Nathalie Martin, Ph.D., chimiste, chercheur

## Ce qu'il faut savoir sur le contrôle du gonflement dans les casseroles par les antimousses

Le gonflement ou moussage de la sève d'érable (eau d'érable) dans les casseroles de l'évaporateur est un phénomène souvent rencontré lors de la production du sirop d'érable. Il semble être directement relié au taux de transfert de chaleur, à la concentration et à la composition de la sève d'érable. Lorsqu'un gonflement excessif survient, l'utilisation d'un anti-mousse devient parfois nécessaire afin d'éviter les débordements problématiques. Mais comment cette mousse se forme-t-elle et comment peut-on la contrôler?

La mousse est une dispersion d'un volume important de gaz dans un faible volume de liquide. Sa formation nécessite la présence de molécules «tensioactives» qui s'adsorbent à l'interface eau-air. Les sucres réducteurs, les acides aminés et les protéines, naturellement présents dans la sève d'érable ou qui ont y été introduits par l'activité microbienne, sont des exemples de ce type de molécules. Ces composés diminueraient la tension superficielle de la sève favorisant ainsi le moussage. Pour éliminer la mousse, certaines industries utilisent des stratégies mécaniques (ex. élimination des prises d'air sur les pompes, réduction des chutes de liquides, projection d'eau à la surface de la mousse) ou physiques (ex. chauffage des surfaces des installations en contact avec la solution moussante ou par application de jets de vapeur pour fragiliser la mousse). Le manque d'efficacité et/ou les coûts énergétiques associés à l'utilisation de ces méthodes font en sorte que plusieurs secteurs agroalimentaires,

## Structure de la mousse et mode d'action des antimoussants



Source : Bensouissi A., 2007

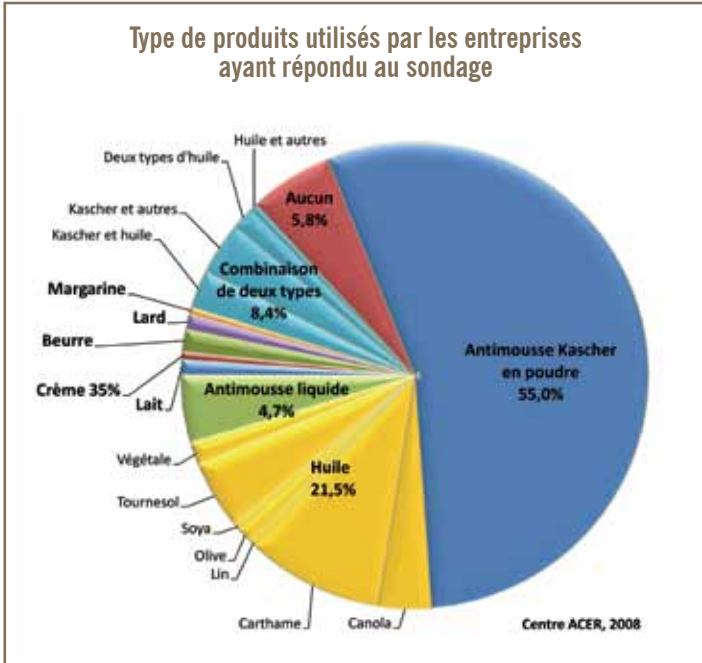


Source : Centre Acer, 2007

tel que l'industrie sucrière, se sont tournés vers l'utilisation d'agents de contrôle de la mousse facile d'emploi, efficaces et peu coûteux. Utilisés sous forme liquide ou solide (granulaire), ces produits vont causer la rupture de la mousse, soit en s'étalant dans le film situé à l'interface des bulles d'air (produits liquides) ou en le transperçant et le déformant (produits solides). La question est de savoir quel produit utiliser, quand l'ajouter et en quelle quantité, pour ne pas affecter la qualité et la sécurité du sirop d'érable produit et dans l'optique où le sirop d'érable est par définition légal, un produit pur.

L'utilisation des antimousses en tant qu'agents technologiques (ou adjuvants de transformation), est actuellement tolérée par l'ACIA et Santé Canada en acériculture. Comme cette pratique n'est pas véritablement encadrée à l'heure actuelle dans l'industrie, elle entraîne certains problèmes de qualité et par conséquent, la perte de la valeur commerciale du sirop d'érable produit. Par exemple, on y associe parfois la présence de dépôts et/ou de résidus dans le sirop d'érable, si des concentrations excessives sont utilisées, ou une altération de la saveur, suite à l'utilisation de certains types d'antimousses (ex. goût rance). Afin de mieux connaître les pratiques d'utilisation des antimousses au Québec, un sondage a été distribué à l'automne 2008 à près de 400 entreprises acéricoles de tailles différentes (taux de réponse de 50 %).

Les résultats de ce sondage nous ont permis de constater qu'une grande diversité de produits était utilisée à titre d'antimousses, lors de la transformation de la sève. On peut les classer en quatre groupes, soit, les produits végétaux (huiles et graisses végétales), les produits animaux, les produits commerciaux et les produits contenant des allergènes. Dans cette dernière catégorie, on retrouve par exemple l'huile de soya, les produits laitiers et la margarine contenant tous des composés faisant partie de la liste des allergènes en priorité au Canada. Leur utilisation comme antimoussant en acériculture est à proscrire étant donné les risques de réactions allergiques graves que leur consommation peut engendrer chez certains consommateurs. L'utilisation des huiles végétales comme antimousse est une pratique assez répandue en acériculture et plus particulièrement en production acéricole biologique où seules les huiles de carthame, de canola et de tournesol sont autorisées.



température critique au-dessus de laquelle il ne faut pas la chauffer pour éviter sa dégradation en composés nocifs (ex. acides gras-trans) et le développement de mauvaises saveurs. Pour éviter ces inconvénients, plusieurs entreprises ont opté pour l'utilisation de produits alimentaires commerciaux possédant une bonne capacité antimoussante, faciles d'emploi, efficaces et peu enclin à produire des défauts de saveur. Les produits habituellement rencontrés sont l'Atmos 300 K (produit liquide jaune clair) et l'Aldo HMS (granules blancs), souvent vendus sous les noms d'« antimousse liquide » et « antimousse kascher » respectivement. Les corps gras d'origine animale, communément utilisés comme antimoussants sont le saindoux ou le lard provenant du porc. L'utilisation de ce type de produit dans la fabrication du sirop d'érable rend celui-ci non conforme aux prescriptions alimentaires de certaines communautés (ex. kasher, halal).

La composition de la sève change inévitablement au cours de la saison de coulée. La présence d'acides aminés et de métabolites résultant de l'activité microbologique plus intense en fin de la saison rend la sève plus susceptible au moussage excessif et aux débordements. Par ailleurs, un rythme d'ébullition trop élevé peut aussi causer un moussage excessif de la sève et ce, peu importe sa qualité et le moment de la coulée. Les résultats du sondage ont démontré que la fin de saison était la période la plus critique pour un grand nombre d'entreprises acéricoles alors que d'autres observaient un moussage constant de la sève durant toute la saison. Pour réduire ce problème, il faut veiller à utiliser de la sève de la meilleure qualité possible, à optimiser les paramètres d'opération de l'évaporateur et à ajouter l'antimousse uniquement lorsqu'un gonflement excessif survient (petites quantités à la fois). Ces interventions permettront de diminuer de façon appréciable, la quantité d'antimousse à utiliser en cours de production.

Les huiles végétales sont généralement fragiles et doivent être protégées de l'air et de la lumière (oxydation), ainsi que de la chaleur, pour éviter leur dégradation et le développement de mauvais goûts. En ce sens, et puisque les résultats du sondage ont démontré des lacunes quant à la conservation des huiles végétales utilisées comme antimousses, il est recommandé de les conserver dans leur bouteille d'origine, à l'abri de la lumière, loin des sources de chaleur et pendant au plus six mois pour les plus riches en acides gras polyinsaturés (ex. carthame et lin). Dans tous les cas, un contrôle de la qualité de l'huile est recommandé avant son utilisation (odeur, couleur, saveur et texture). De plus, pour chaque huile, il existe une

PROMOTION

**Le Culinarium Du 51 de Charlevoix remporte le concours de recettes « Érable et chocolat »!**

Lancé en mars dernier, le troisième concours de recettes organisé à l'intention des Créatifs de l'érable sous le thème « Tout un duo : érable et chocolat » est maintenant terminé puisque les gagnants sont maintenant connus. L'originalité et le haut niveau technique de chaque dessert ont été soulignés par les membres du jury, présidé par M. Philippe Bernachon, maître chocolatier de la Maison Bernachon de Lyon. Les gagnants sont :

**Premier prix :** M. Philippe Petrazzini, Culinarium Du 51 à Baie-Saint-Paul. Il remporte un stage d'une semaine à la Maison Bernachon de Lyon en compagnie de Philippe Bernachon.

**Deuxième prix :** M. Olivier Michallet, Groupe Europea à Montréal. Il remporte une bourse de 500 \$.

**Troisième prix :** M. Robert Lachapelle, Havre-aux-glaces. Il remporte une bourse de 250 \$.

Ces trois desserts seront disponibles toute l'année dans les établissements. Pour toute information concernant la Route de l'érable, veuillez consulter le [www.laroutedelerable.ca](http://www.laroutedelerable.ca).

Toutes nos félicitations aux gagnants!



## Séminaire sur l'érable au Japon

Les 1<sup>er</sup> et 2 novembre, a eu lieu à l'école de pâtisserie de Tokyo le premier séminaire sur l'utilisation de l'érable en pâtisserie et en boulangerie. Ce sont 90 personnes qui ont participé au séminaire, faisant ainsi salle comble.

Pendant ce séminaire, les « élèves » ont découvert d'où proviennent les produits d'érable et comment ils sont produits, quels sont les produits d'érable (le sirop, les différentes granulométries du sucre, le beurre, etc.). Ils ont appris à différencier les couleurs/grades et leurs goûts distinctifs et à maîtriser l'art de bien les utiliser dans leur métier. Trois célèbres chefs japonais assuraient la théorie et les démonstrations pratiques.

M. Jacques Borie, président d'honneur de l'érable du Canada au Japon, s'assurait du juste équilibre « érable-autres ingrédients » des pains et pâtisseries préparés par les élèves et partageait avec eux des petits trucs qu'il a développés au fil du temps. Un concours associé à ce séminaire aura lieu en 2011.



## Premier concours de recettes à l'érable pour professionnels au Japon

*Les grands gagnants connus!*

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) organisait, au printemps 2010, pour la première fois au Japon un concours de recettes à l'érable à l'intention de cuisiniers professionnels sous le thème « Maple Discovery – The First New Recipe Contest Using Maple Products ». Le concours culinaire était scindé en trois thématiques : cuisine occidentale, cuisine chinoise et cuisine japonaise. L'annonce des six gagnants (trois grands prix et trois deuxième prix) a eu lieu le 2 octobre dernier à l'occasion d'une cérémonie au Westin Tokyo. Le concours se déroulait pour le compte de l'industrie canadienne de l'érable avec la collaboration financière d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC).



**Première rangée**, de gauche à droite : M. Shigeyoshi Hata (Deuxième Prix), M. Atsushi Uno (Deuxième Prix) et M. Hideki Ohno (Deuxième Prix), M. Jacques Borie, président d'honneur du concours, M. Naoki Kiguchi (Grand Prix, cuisine occidentale), M. Kazumasa Sotome (Grand Prix, cuisine chinoise) et M. Toru Tayasu (Grand Prix, cuisine japonaise).

**Deuxième rangée**, de gauche à droite, membres du jury : M. Takashi Tanaka, M. Hiroshi Yamaguchi (Ambassadeur de l'érable du Canada), Mme Yoko Arimoto (porte-parole de l'érable du Canada au Japon), M. Sadaharu Nakajima et M. Kazuo Yamanaka.

Les trois récipiendaires du grand prix remportent un voyage au Québec en mars afin d'en apprendre davantage sur la production acéricole et de découvrir la Route de l'érable. Les gagnants du deuxième prix remportent une bourse de 250 000 ¥ chacun (environ 3 000 \$ CA).

M. Naoki Kiguchi a séduit le jury avec son « Homard canadien à la gelée d'agrumes, composition à l'érable ». Pour sa part, M. Kazumasa Sotome a remporté son prix grâce à son « Duo de canard laqué et de foie gras à l'extrait d'érable, avec friture de taro et deux sortes de soja » et, enfin, M. Toru Tayasu a gagné le jury par son

plat « La recherche du bon goût d'érable canadien ».

À l'occasion de cette soirée, les 16 finalistes sélectionnés par le jury parmi les 210 personnes inscrites ont cuisiné leur mets à l'érable. Voici les gagnants :

Type de cuisine	Prix	Nom	Lieu de travail	Ville
Occidentale	Grand prix	Naoki Kiguchi	Ginza La Tour	Tokyo
	Deuxième prix	Atsushi Uno	Hôtel New Otani Tokyo	Tokyo
Chinoise	Grand prix	Kazumasa Sotome	Mandarin Oriental Tokyo	Tokyo
	Deuxième prix	Shigeyoshi Hata	Imperial Hôtel Osaka	Osaka
Japonaise	Grand prix	Toru Tayasu	JR Tower Hôtel Nikko Sapporo	Hokkaido
	Deuxième prix	Hideki Ohno	Kansai In-flight Catering	Osaka

Le concours s'est déroulé sous la présidence d'honneur de M. Jacques Borie, consultant gastronomique et premier chef à avoir obtenu trois macarons Michelin au Japon. Le jury était composé de M. Hiroshi Yamaguchi, chef propriétaire de nombreux restaurants au Japon et Ambassadeur de l'érable du Canada, de M. Takashi Tanaka, chef exécutif au restaurant Shinkyo-tei, de M. Kazuo Yamanaka, chef exécutif au restaurant Kogetu, de M. Mastaka Kamiya, chef propriétaire du restaurant Kamiya, et de M. Sadaharu Nakajima, chef propriétaire du restaurant Nakajima. Mme Yoko Arimoto, porte-parole de l'érable du Canada au Japon, agissait également à titre de juge invitée.