PRODUCTION

LA TRANSITION D'UNE EXPLOITATION ACÉRICOLE
VERS LA RÉGIE BIOLOGIQUE

De plus en plus de producteurs et productrices acéricoles obtiennent la certification biologique pour leur sirop d'érable. On retrouve parmi ceux-ci des entreprises de toutes les tailles. Plusieurs raisons peuvent justifier ce changement de cap. Cependant, il est important de comprendre les rouages de cette certification et de bien s'informer afin de saisir les avantages et les exigences d'une telle régie.

VÉRONIQUE GUILLOTIN
AGENTE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

ACER
Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole inc

LE MARCHÉ ET L'INDUSTRIE

La demande pour les aliments biologiques connaît une hausse accrue depuis plusieurs années. Selon la Filière biologique du Québec, le marché mondial des aliments certifiés biologiques est passé de 35 milliards de dollars en 2006 à 100 milliards de dollars 10 ans plus tard. De plus, le nombre d'exploitations agricoles sous certification biologique a plus que doublé à l'échelle planétaire durant cette même période.

Au Québec, la croissance de la filière biologique suit la tendance mondiale et l'acériculture ne fait pas exception. Selon le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), le nombre d'entreprises acéricoles certifiées biologiques a bondi de 41 % en 2018, passant de 646 entreprises à 913. En 2019, la croissance se poursuit : le Portail Bio Québec indique que le nombre d'entreprises acéricoles sous régie biologique est maintenant de 1 035. Cette croissance est d'autant plus intéressante que la demande pour ce type de sirop d'érable surpasse parfois l'offre. En effet, la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable peine parfois à fournir les marchés biologiques.

D'ailleurs, selon les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), plus de 40 % de la production (en termes de volume) de sirop d'érable est certifiée biologique, ce qui en fait l'une des plus importantes productions certifiées biologiques au pays.

LES ACTEURS DE LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE

Il existe plusieurs organismes qui œuvrent dans le domaine de la production biologique. Voici en bref comment est organisée la certification biologique au Canada.

Au Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) réglemente la mention « biologique » avec le Règlement sur la salubrité des aliments (section 13 portant sur les Produits biologiques) et accrédite les organismes de certification à travers le pays. De plus, l'Office des normes générales du Canada (ONGC) publie la Norme biologique et la Liste des substances permises auxquelles fait référence le Règlement sur la salubrité des aliments.

Au Québec, le CARTV est un acteur important dans la certification biologique, car il veille à faire appliquer la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Pour ce faire, il accrédite les organismes certificateurs et surveille l'utilisation des appellations réservées dans la province.

Pour leur part, les organismes certificateurs ont la mission de faire appliquer la Norme canadienne biologique et d'émettre des certificats de conformité lorsque les normes sont respectées.

Le producteur ou la productrice a quant à lui plusieurs règlements à respecter et doit tenir des registres permettant de documenter sa production. Pour les consommateurs de produits biologiques, la certification est une marque de confiance : c'est un gage de respect par l'exploitant ou l'exploitante des exigences relatives à la Norme biologique.

CHOISIR SON CERTIFICATEUR

Il existe présentement au Québec trois organismes certificateurs qui travaillent avec les exploitations acéricoles : Québec Vrai, Ecocert Canada et TCO Cert. Ces organismes de certification biologique sont tous accrédités par le CARTV et répondent à la Norme biologique du Canada. Ils n'ont pas tous les mêmes méthodes de tarification, leurs formes juridiques varient, tout comme leurs manières de répondre aux besoins de leur clientèle. L'acériculteur ou l'acéricultrice qui souhaite démarrer une transition biologique doit contacter directement les organismes de certification afin de déterminer lequel répond le mieux à ses besoins.

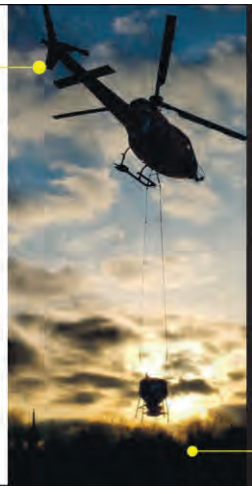
COMPRENDRE LES DÉMARCHES

Il y a plusieurs étapes dans cette démarche de certification biologique. Les voici :

- L'acériculteur ou l'acéricultrice s'informe sur la réglementation et prend contact avec les organismes de certification;
- Une fois que le producteur ou la productrice acéricole a choisi l'organisme avec lequel il ou elle souhaite faire affaire, celui-ci lui envoie des documents d'information et les formulaires à remplir, en expliquant toutes les étapes à suivre;
- Lorsque l'acériculteur ou l'acéricultrice soumet son dossier complet à l'organisme de certification, celui-ci est étudié et une entente peut alors être conclue entre les deux parties;
- À la suite de la signature de ce contrat, un inspecteur ou une inspectrice visitera l'exploitation acéricole, en saison de production, afin de valider que tout est conforme aux normes exigées;
- S'il n'y a eu aucun usage de produit interdit durant les 36 mois précédant les démarches de certification et que l'acériculteur ou l'acéricultrice répond à tous les critères, une période de précertification de 15 mois débute. L'ensemble des pratiques de production biologique exigées dans la norme canadienne doivent être respectées durant cette période;
- Au terme de ces 15 mois, l'acériculteur ou l'acéricultrice pourra jouir de l'ensemble des avantages associés à la certification biologique de ses produits.

Épandage de chaux granulaire dans les érablières

- Rapidité d'application
- Uniformité d'épandage
- Aucune manipulation des tubulures
- Préservation des jeunes érables au sol
- Application contrôlée par GPS



Héli Mistral Service

HÉLI MISTRAL SERVICE INC.
Pour toute information, contactez
Mme Valérie Pierrisnard
Cell : 581 888-1126
helimistral @hotmail.com
6 rue Ader, suite 101
Lachute (QC) J8H 3R8
Bureau : 450 409-0792
www.helimistral.com
206863

LA RÉGIE BIOLOGIQUE

La certification biologique d'une production de sirop d'érable touche à plusieurs éléments en amont et en aval de la récolte de la sève. En effet, certaines règles touchent :

- à l'aménagement de l'érablière;
- à l'entaillage;
- aux matériaux qui entrent en contact avec la sève, le concentré de sève ou le sirop d'érable;
- au lavage du système de collecte, des bassins ou de l'évaporateur, et plus encore.

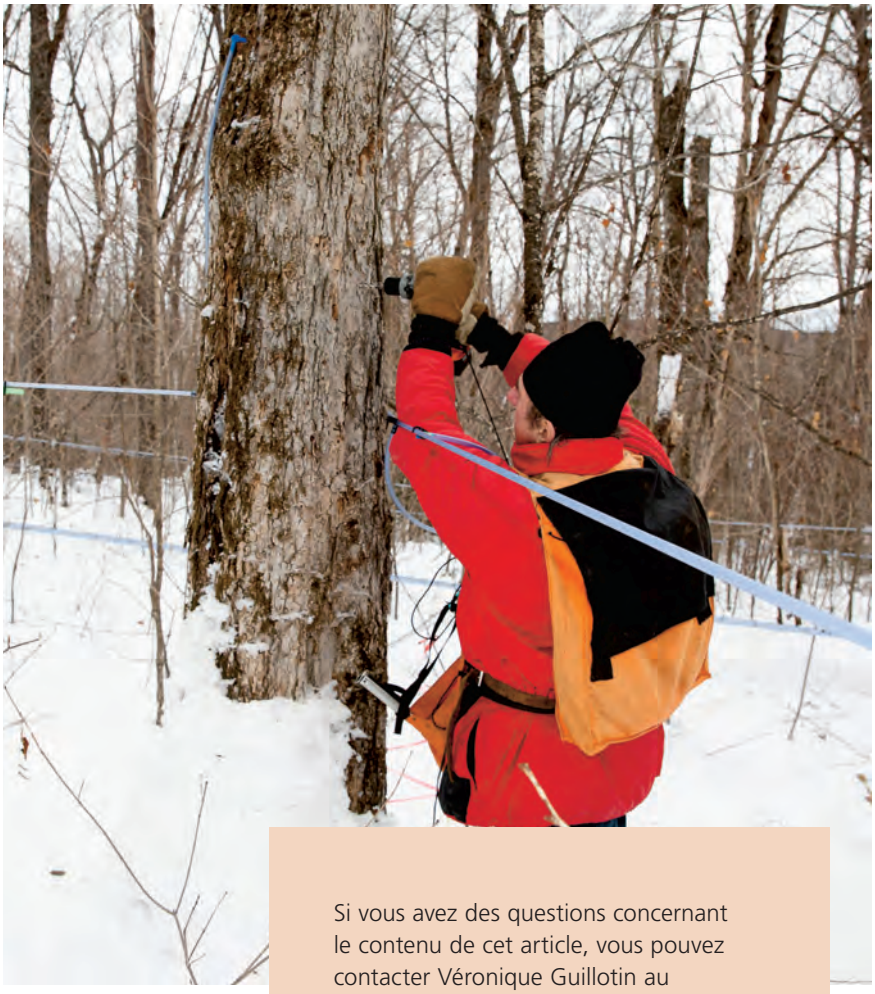
Par exemple, en saison de production, le producteur ou la productrice acéricole biologique doit effectuer des tests de perméabilité à l'eau pure (PEP) afin de mesurer si une perte significative des performances du concentrateur membranaire justifie un lavage.

La certification biologique assure aux consommateurs que le producteur ou la productrice répond aux principes de santé, d'équité, de précaution et d'écologie sur lesquels se base l'agriculture biologique. En contrepartie, l'acériculteur ou l'acéricultrice dont le sirop d'érable est certifié biologique se verra offrir une prime de 0,18 $/lb pour sa production (PPAQ, 2019).

La certification biologique d'une production de sirop d'érable demande ainsi de la part du producteur ou de la productrice acéricole des efforts qui peuvent valoir la peine d'être déployés. En effet, il semblerait qu'il s'agisse d'une période florissante pour le secteur biologique et que les perspectives de marché soient prometteuses.

Plus de 40 %
DE LA PRODUCTION

EN TERMES DE VOLUME, PLUS DE 40 % DE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE EST CERTIFIÉE BIOLOGIQUE, CE QUI EN FAIT L'UNE DES PLUS IMPORTANTES PRODUCTIONS CERTIFIÉES BIOLOGIQUES AU PAYS.



PPAQ

Si vous avez des questions concernant le contenu de cet article, vous pouvez contacter Véronique Guillotin au 819 369-4000, poste 405, ou par courriel à *veroniqueguillotin@centreacer.qc.ca*.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter les sites Web suivants :

Filière biologique du Québec : *filierebio.qc.ca*

Portail Bio Québec : *portailbioquebec.info*

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants : *cartv.gouv.qc.ca*

Producteurs et productrices acéricoles du Québec : *ppaq.ca*

Agence canadienne d'inspection des aliments (voir la section sur les produits biologiques) : *inspection.gc.ca*

Poteaux, fils et accessoires à basse et haute tension

J.M. POMERLEAU INC.
Vente et installation de matériel électrique neuf et recyclé
110, 1re Avenue, Saint-Martin, Qc, G0M 1B0
418 382-5392
www.jmpomerleau.com
153811