

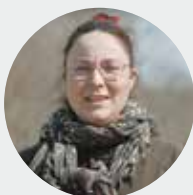
# Quelles sont les bonnes pratiques d'assainissement ?

Texte de JACK BAUER et ANDRÉANNE OUELLET



**JACK BAUER**  
Agent de transfert  
technologique,  
Center ACER

La présence de chlorates dans le sirop d'érable s'explique en grande partie par l'utilisation de produits assainissants contenant du chlore, comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Cette problématique de contamination par les chlorates peut cependant être facilement résolue en suivant des pratiques d'assainissement de l'équipement acéricole éprouvées.



**ANDRÉANNE OUELLET**  
Coordonnatrice et  
conseillère, Club  
d'encadrement  
technique en  
acériculture de l'Est

- Éviter toute contamination de l'eau d'érable avant sa transformation est primordial, car d'éventuels résidus chlorés seront concentrés lors du procédé d'osmose inverse et de l'évaporation du sirop d'érable.
- Le nettoyage adéquat du système de collecte de l'eau d'érable est une étape clé pour éviter la concentration de chlorates dans le sirop d'érable.
- Pour l'assainissement du système de collecte, l'utilisation de produits contenant du chlore est à bannir. La méthode à privilégier est celle à l'alcool isopropylique à 70% décrite dans le guide *Méthode d'assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) en acériculture* produit par le Centre ACER. Cette méthode, associée à un rinçage adéquat et au recours de services-conseils en acériculture, permet d'écartier les risques de contamination par les chlorates dans l'eau d'érable.
- L'utilisation de produits contenant du chlore est également à éviter lors du nettoyage de l'ensemble de l'équipement de production acéricole comme les extracteurs, réservoirs, contenants, etc. En cas d'utilisation de produits chlorés, la concentration finale de la solution ne doit pas dépasser 200 ppm. Un rinçage abondant à l'eau froide doit suivre immédiatement.
- Comme alternative, l'assainissement de l'équipement à l'eau chaude à 77 °C est vivement recommandé.
- Lorsque des produits chimiques commerciaux sont utilisés pour l'assainissement, il faut s'assurer que ceux-ci soient conformes pour l'entretien des équipements acéricoles et il faut suivre les procédures d'utilisation, d'entreposage ainsi que les recommandations du fournisseur.
- Pour tout nettoyage d'équipement, le rinçage adéquat et abondant avec de l'eau potable ou du filtrat d'osmose de qualité est essentiel pour éliminer d'éventuels résidus de contaminants.

## Des ressources à votre disposition

Il existe de multiples ressources pour s'assurer d'être à jour sur les pratiques d'assainissement recommandées de l'équipement acéricole. À cet effet, le Centre ACER offre différentes formations et plusieurs guides sur le sujet, dont le guide *Méthode d'assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) en acériculture*, disponible chez la plupart des fabricants et distributeurs d'équipements acéricoles. Les conseillers et les différents organismes acéricoles de chaque région sont également des ressources importantes qui pourront vous aider dans vos démarches. En terminant, quelles que soient vos pratiques, privilégiez l'eau chaude et ne minimisez jamais l'étape du rinçage!