



## LE SIROP DE BOURGEON ET SON TRAITEMENT

Plusieurs avancées majeures ont été réalisées ces dernières années par le Centre ACER dans la compréhension du défaut de saveur appelé « goût de bourgeon » et son traitement.

À ce jour, plusieurs faits ont été établis. On peut citer entre autres que oui, le défaut peut occasionnellement apparaître en milieu de saison pour ensuite disparaître et ne revenir que plus tard en fin de saison.

Il a aussi été établi que les sirops d'érable caractérisés par ce défaut de saveur contiennent une molécule nommée DMDS. Tout traitement de sirop d'érable dit « de bourgeon », pour être efficace, doit permettre de diminuer approximativement la concentration de cette molécule à moins de 4 parties par milliard (ppb) de façon à donner une garantie de stabilité du sirop d'érable traité. À défaut d'obtenir cette efficacité de traitement, il ne sera pas rare qu'un sirop d'érable retravaillé ait bon goût à la cabane, mais que le défaut réapparaisse au classement ou durant son entreposage. Les paramètres d'un traitement

thermique efficace ont été identifiés et publiés, mais malheureusement, un traitement thermique efficace n'est pas à la portée de tous les évaporateurs.

Par ailleurs, plusieurs approches dont certaines sont très prometteuses ont été mises à l'essai dans le but de traiter le sirop de bourgeon qui est dans l'entrepôt de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. De surcroît, une preuve de concept a été complétée suggérant qu'il serait possible de produire une « sonde » qui servirait à identifier la sève pouvant causer du sirop de bourgeon.

Le travail se poursuit; notre défi est d'obtenir le financement nécessaire pour poursuivre sur ces avancées. Malgré tout, nous avons finalement obtenu une subvention qui était attendue depuis plus d'un an, afin de procéder à des essais de traitement de la sève pour prévenir l'apparition du défaut à la fin du printemps. Plusieurs approches développées sur le terrain par des conseillers et des producteurs acéricoles seront validées et

nous tenterons d'identifier les paramètres permettant de garantir leur stabilité et leur efficacité.

Cette année, notre attention se portera aussi sur le développement de méthodes rapides permettant de mesurer le DMDS, le meilleur indicateur dont nous disposons à ce jour, afin d'éviter que du sirop d'érable insuffisamment travaillé se retrouve sur les tablettes des magasins. Cette question est un enjeu majeur pour l'industrie qui doit pouvoir garantir la qualité et la stabilité du produit qu'elle commercialise.

Des efforts importants ont été consacrés par les transformateurs ainsi que par les producteurs pour documenter les caractéristiques uniques de notre sirop d'érable et en faire un agent sucrant unique. Il serait malheureux de gâcher tous ces efforts par un manque de rigueur et un empressement. ♦