

Campagne publicitaire d'été Siropcool

Pour appuyer le lancement de la nouvelle image de Siropcool et de son site, une campagne publicitaire a été orchestrée sous la thématique « Vive l'été ». Cette offensive promotionnelle a littéralement inondé l'univers médiatique.

Parents et enfants ont ainsi pu trouver des idées de recettes pour les boîtes à lunch dans des revues populaires diffusées à grande échelle de même que sur le site Web de Siropcool et les réseaux sociaux. Idéales pour les sorties en camp de jour et les pique-niques ou pour se régaler à la maison, ces recettes santé sont faciles à préparer en plus d'être délicieuses.

Insertion d'un cahier publicitaire de quatre pages dans les numéros de juin des publications *Ricardo*, *Véro*, *Coup de pouce*, *Cuisine futée*, *parents pressés*, *Les Débrouillards*, *La Terre de chez nous* et *Les Explorateurs*.

Publicité sur les plateformes Web de *La Presse+* et de l'infolettre de *Ricardo*. 



LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC À L'ÉMISSION LES CHEFS!

Les Produits d'érable du Québec participeront cet été à l'émission *Les Chefs!* C'est avec beaucoup de fierté que les produits d'érable seront mis de l'avant au cours des dix émissions.

Dans le cadre de ce partenariat, différentes capsules vidéos seront diffusées à chaque émission, vantant ainsi les bienfaits de notre or blond. Bon nombre de produits d'érable seront utilisés par les candidats qui devront s'affronter dans un feu roulant de défis mettant leur créativité et leurs connaissances culinaires à rude épreuve! Comme le veut la tradition, chaque émission sera une formidable vitrine pour la richesse et la diversité des produits de notre terroir. C'est un rendez-vous à ne pas manquer à compter du lundi 3 juillet à 20 heures, et ce jusqu'au 4 septembre. 

DOSSIER



LE SPECTRACER^{MC} : FONCTIONNEMENT, PERFORMANCE ET UTILITÉ

Pendant plusieurs années, le Centre ACER a travaillé, en collaboration avec les chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), à la mise au point d'un outil permettant de faire des analyses rapides, faciles, abordables

et sans préparation (dilution, ajout de réactif, etc.) d'échantillons de sirop d'érable. Initialement, le projet visait uniquement la détection de l'adultération (ajout de sucre étranger au sirop d'érable), mais rapidement, l'analyse de la

qualité du sirop a été intégrée aux fonctions attendues de cet instrument.

Ainsi, l'appareil, basé sur l'analyse spectrale, technique interprétant l'interaction entre un faisceau lumineux et un échantillon de



sirop d'érable, s'est fait « enseigner » à goûter le sirop d'érable, d'où son surnom de « langue électronique ». Au cours du processus, les développeurs du SpectrAcer ont associé les résultats du classement de milliers de barils de sirop d'érable aux différentes lectures faites par l'instrument sur ces mêmes sirops. Le dispositif est donc représentatif de la moyenne des classements des vérificateurs, puisqu'il s'appuie sur l'ensemble de leurs analyses pour interpréter les signaux qu'il reçoit. Ce procédé d'« apprentissage automatisé » (*machine learning*), en plein essor, inscrit l'appareil dans la continuité du classement humain.

En plus de détecter les cas frauduleux d'adultération, le SpectrAcer peut fournir trois diagnostics différents : « OK », « bourgeon » ou « à classer ». Si la signification des deux premières catégories va de soi, la dernière mérite d'être mieux décrite. En fait, celle-ci correspond à la plage d'incertitude du dispositif. Elle englobe des sirops comportant toutes les catégories de défauts, mais aussi des sirops sans défauts. Les échantillons « à classer » sont donc soumis au vérificateur de la qualité afin qu'il pose un diagnostic définitif sur le sirop d'érable en cause.

Lors de la saison 2016, le SpectrAcer a été utilisé comme outil d'aide à la classification des défauts de saveur et pour la détection de l'adultération. Les performances dépassent les attentes : l'appareil est capable de classer seul 65 % des sirops sans défauts (« OK ») et 45 % des sirops de type bourgeon. Les autres sirops ont été identifiés comme « à classer ». La fiabilité est excellente. Les sirops dans les catégories « OK » et « bourgeon » ont été échantillonnés aléatoirement de manière à vérifier la qualité des diagnostics de l'instrument; le taux d'accord des vérificateurs est de plus de 98,5 %.

À quoi peut donc servir un appareil qui laisse près de 40 % des

échantillons qui lui sont soumis sans classement (catégorie « à classer »)? C'est dans l'augmentation de la productivité des équipes de classement que réside la réponse : l'équipement permet d'accroître de plus de 160 % le nombre d'échantillons traités quotidiennement par une équipe normale (composée d'un vérificateur et de deux assistants). Cette productivité plus grande est des plus nécessaires dans le contexte de l'augmentation constante de la production. Cela est sans compter le rôle de l'appareil dans la détection de l'adultération, une utilité qui contribue à garantir la pureté des sirops d'érable du Québec sortant directement des érablières.

De plus, le SpectrAcer a acquis une autre utilité depuis 2016 : le service de préclassement. Actuellement en transition, ce service est passé d'une formule mobile en région lors de la phase pilote en 2016 à une forme centralisée par messagerie cette année. L'offre est simple : vous envoyez un échantillon et obtenez, pour 10 \$ (taxes incluses), un résultat dans les 24 heures suivant la réception du colis. Pour plus de détails, consultez le site Web du Centre ACER (www.centreacer.qc.ca).

Enfin, des travaux de perfectionnement de la technologie sont en cours. Ceux-ci visent notamment l'amélioration du service de préclassement. L'automatisation et de nouvelles fonctions aussi en développement, élargiront les possibilités offertes par l'appareil.

Pour obtenir plus d'information ou pour formuler des commentaires, veuillez communiquer avec Martin Pelletier au 819 369-4002 ou à martinpelletier@centreacer.qc.ca. 🍷

