

Plomb dans le sirop d'érable : les acériculteurs québécois à pied d'oeuvre

ici.radio-canada.ca



Les producteurs québécois devront se conformer à la nouvelle norme pour conserver leurs entrées sur le marché californien. Photo : iStock

Un texte de **Fannie Bussières-McNicoll**

Au Centre des Congrès de Victoriaville où plus de 400 acériculteurs du Centre du Québec étaient rassemblés, une question était sur bien des lèvres : comment s'assurer de respecter rapidement l'entente californienne sur le plomb?

Cet accord conclu avec la Californie en 2014 prévoit que tous les producteurs acéricoles de la province, grands comme petits, doivent faire passer, d'ici octobre 2020, la teneur en plomb du sirop d'érable à moins de 11 parties par

milliard, la norme de concentration qui s'applique généralement à l'eau potable.

Il s'agit d'une norme vingt fois plus sévère que celle du Québec, qui est de 250 parties par milliard.

Martin Pelletier, ingénieur forestier et chef d'équipe au Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole, reconnaît qu'il s'agit d'une norme particulièrement sévère, mais il ne la considère pas comme excessive. Il pense en fait que l'industrie doit s'en aller dans cette direction.



Martin Pelletier estime que la norme californienne n'est pas exagérée, et que l'industrie québécoise devrait emboîter le pas. Photo : Radio-Canada/Fannie Bussières-McNicoll

Avec la consommation normale moyenne de sirop d'érable, l'apport en plomb n'est pas des plus significatifs. Mais c'est toujours louable d'essayer de réduire au maximum l'apport de produits nocifs dans l'alimentation.

Assainir l'équipement

Le plomb est déjà présent dans la sève d'érable à l'état naturel. Ce que veut la Californie, c'est éliminer de l'équipement des acériculteurs ce métal lourd nocif pour la santé.

Les équipementiers ont donc été les premiers à terminer leur transition vers des produits entièrement composés d'acier inoxydable, qui ne contient pas de plomb.

Le directeur des ventes en érablières chez H2O Innovation, Mathieu Fortier, explique que plusieurs modifications ont dû être apportées notamment aux concentrateurs de sève d'érable : « Plusieurs de nos équipements contenaient des matières qui pouvaient contenir du plomb. Dans beaucoup de cas, il a fallu apporter des changements, en remplaçant le laiton par l'acier inoxydable. »



Comme l'explique Mathieu Fortier, les équipementiers ont été les premiers à s'adapter aux nouvelles normes californiennes. Photo : Radio-Canada/Fannie Bussi eres-McNicoll

Cette entente avec la Californie force évidemment bien des acériculteurs à remplacer leur vieil équipement avec des modèles plus récents, que les équipementiers ont ajusté aux nouvelles exigences.

 vaporateurs, concentrateurs, pompes, valves, barils d'entreposage, tout l'attirail des producteurs acéricoles doit être exempt de plomb pour éviter la contamination du précieux sirop. Pour certains, ces changements représentent des dizaines de milliers de dollars.

Le producteur acéricole Nicolas Saint-Pierre, pour qui la production de sirop d'érable est une passion qui s'est passée de génération en génération, juge que cette nouvelle norme est un peu exagérée.

C'est être un peu plus catholique que le pape. Je comprends qu'il faut garder des normes de qualité alimentaire. Mais là, on rajoute une norme qui est à mon avis très élevée.

Mais pourquoi toute l'industrie québécoise du sirop d'érable doit-elle se plier aux exigences de la Californie? C'est que d'importants centres de distribution s'y trouvent. La norme californienne doit donc être respectée pour que le sirop d'érable soit distribué chez nos voisins du Sud. Se priver du marché californien, ce serait donc se priver de tout le marché américain, le principal client du Québec, résume l'ingénieur forestier du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation David Lapointe.



Selon David Lapointe, la Californie joue un important rôle de distributeur du sirop d'érable. Photo : Radio-Canada/Fannie Bussièrès-McNicoll

Se mettre à pied d'oeuvre pour respecter la norme californienne est également une stratégie des plus futées pour une autre raison, selon M. Lapointe.

« Le fait de respecter la norme californienne, c'est un avantage concurrentiel parce qu'on pense que les Américains sont moins bien préparés que nous. On a fait le pari qu'en informant rapidement les entreprises [sur les changements à faire], on va tous être prêts pour respecter la date butoir en 2020. »

Bref, en acceptant de se conformer à la norme californienne, le Québec s'assure également de maintenir sa position dominante sur le marché du sirop d'érable à l'échelle internationale.