



La production du sirop d'érable certifiée biologique C'est pas si compliqué!

20 Novembre 2015

Attention: Ces informations sont le reflet
des normes en date de la conférence. Ce
document ne peut remplacer les documents
officiels (norme, règlement...)

La présentation:

- Pourquoi a-t-on commencé à certifier le sirop biologique?
- En quoi est-ce que la production de sirop d'érable certifié biologique est différente de la production du sirop d'érable conventionnel?
- Quelles sont les étapes pour obtenir une certification biologique?





1- Pourquoi a-t-on commencé à certifier le sirop biologique?

Dans ce chapitre nous verrons :

- Principes de la production biologique
- Historique de la certification du sirop
 - À quoi sert la certification?
- Comment atteint-on l'objectif visé?



Les principes de la production biologique

La production biologique est basée sur des principes qui prônent de saines pratiques de production:

- on veut accroître la qualité et la durabilité de l'environnement.
- Protéger l'environnement, minimiser la dégradation et l'érosion du sol, réduire la pollution
- Maintenir la diversité biologique à l'intérieur de l'écosystème.
- Préparer les produits biologiques, et maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades de la production.



À quoi peux me servir la certification biologique?

À offrir des garanties au consommateur qui ne peut s'assurer par lui-même de ce qu'on dit faire

Objectif visé: inspirer confiance



Comment atteint-on l'objectif visé?

**En demandant à une personne neutre (tiers partie) de venir vérifier nos façons de faire
= principe de certification**

**La certification biologique est un
OUTIL de mise en marché!!!!!!**



Historique de la certification du sirop

Dès le démarrage du système de certification bio dans les années 1970, les initiateurs ont tenté de répondre aux besoins des consommateurs:

On s'assure alors que le produit bio est fabriqué dans le respect de l'environnement et en utilisant le moins possible les produits de synthèse.

Historique de la certification du sirop

Tout comme aujourd'hui les inquiétudes des consommateurs étaient alimentées par les médias :

- Dépérissement des érables.
- Utilisation de produits toxiques tel que :para-formaldéhyde.
- Transparence des pratiques.
 - Traçabilité des produits.



Historique de la certification du sirop

Les Normes en 1980 = 1 page et demi

La complexification et professionnalisation de la production acéricole tel que:

- Système d'osmose, d'injection,
- Différents système de tubulure, chalumeaux santé, gamme variée de nettoyants...





Historique de la certification du sirop

Avec chaque avancée technologique, nécessité de s'interroger si le changement a un impact positif ou non sur l'objectif premier de la certification.

Normes en 2015 = 4 pages bien remplies!



2-En quoi est-ce que la production de sirop d'érable certifié biologique est différente de la production du sirop d'érable conventionnel?

Nous verrons les principes de base et différenciation



Les principes de base de la production biologique de sirop:

Il faut:

- Maintenir la pérennité du boisé
 - Protéger la biodiversité
- Respecter l'intégrité du produit au cours de la transformation de la sève en sirop



Production bio versus non bio:

Une visite de votre entreprise en production bio est requise afin de s'assurer que ses pratiques rencontrent le cahier de charge des normes biologiques.



Diversité végétale

- Conservation des espèces compagnes (min de 15 % du volume de bois de l'érablière)
- Interdiction d'enlever systématiquement toute la végétation autre que les érables.
- Objectif: biodiversité !



Éclaircies et protection des arbres

- Garder les éclaircies minimum
- Interdiction d'accès aux animaux d'élevage dans le boisé.
- Installation du réseau de tubulures de façon à ne pas blesser les arbres ni à nuire à leur croissance.

Objectif: santé du boisé

Fertilisation du boisé et Contrôle des ravageurs

Choix restreint de produits (*ex: chaux agricole, engrais non synthétique*)

Pièges mécaniques ou pièges collants et répulsifs naturels.

Chasse si population trop importante.

Interdiction de poisons !





L' Entailage

- **Limite de 3 entailles même si l'arbre est gros.**
- **Rafraichissement de l'entaille uniquement si cela ne modifie pas le diamètre de l'entaille.**
- **Retrait des chalumeaux au plus tard 60 jours après la dernière coulée**
- **Autorisation d'utiliser l'alcool éthylique (Grade alimentaire 94%) pour asperger les chalumeaux et les mèches.**
- **Interdiction d'utiliser tout type de germicide, les pastilles de para formaldéhyde, l'alcool dénaturé**

Objectif: maintien de la santé des arbres



Anti mousse et Nettoyage

- Anti mousses permis: huile végétale biologique et bois barré
- Produits spécifiques (non toxiques pour l'environnement) pour le nettoyage de chaque pièce d'équipement, avant , pendant et après la saison.
- Interdiction d'utilisation: Poudre kasher, Pan-o-net, Tub-o-net
- Objectif:** intégrité du produit fini

Registres

- Toutes les actions doivent être consignées dans des registres:
 - L'entaillage/désentaillage
- Les nettoyages (et la preuve que requis via le calcul PEP pour l'osmoseur)
 - Registre de fabrication
- **Objectif:** retracer ce qui est fait.





Transformation de la sève en sirop

- Injecteur d'air interdit
 - Sans rayons ionisants
 - Sans produits ajoutés
-
- **Objectif:** ne pas dénaturer le produit

Fabrication et conservation du sirop

- Tout l'équipement doit être de grade alimentaire
 - Barils en bon état
- Pas de soudure contenant du plomb (barils mais aussi **bassins évaporateurs...**)
- **Objectif:** ne pas contaminer le sirop





4- Comment j'obtiens une certification biologique?

1-Éligibilité

2-Processus

Suis-je éligible?

La norme Canadienne stipule:

- Des substances interdites par la norme ne doivent pas avoir été utilisées dans le boisé depuis au moins **36 mois avant la 1ère récolte biologique**
- L'entreprise doit s'inscrire auprès du certificateur **15 mois avant la première récolte à certifier.**
- Les principes de production biologique doivent être appliqués **12 mois avant la première récolte à certifier.**



Comment ça fonctionne?

- Faire une demande d'adhésion auprès d'un **O**rganisme de **C**ertification
 - Revue des documents par ce dernier
 - Avis sur admissibilité
 - Si admissible: inspection de pré-certification (Année 1)
 - Émission d'une attestation de pré-certification
 - Revue des changements
 - Inspection Année 2
- Émission d'une décision et si applicable d'un certificat de produits biologiques
 - Maintien de la certification par une inspection chaque année par la suite





L'adhésion:

- A l'aide des formulaires que l'OC vous transmet vous décrivez votre entreprise:

Ce que vous faites,

Où,

Comment,

Quels produits vous utilisez...



Revue par l'OC

- Révision de vos documents afin de détecter avant d'aller trop loin si des façons de faire empêcheraient la certification.
- L'OC vous transmet par la suite un avis indiquant si les changements nécessaires, un inspecteur sera par la suite mandaté en période de production.

Inspection

- L'inspecteur prend rendez-vous durant la saison de production (s'étend de l'entaillage au désentaillage)
 - L'inspecteur vérifie avec le client si l'entreprise rencontre tous les critères:
 - Visite du boisé,
 - Visite des installations,
 - Consultation des différents registres
 - L'inspecteur vous informe du résultat et vous remet un document indiquant les écarts qu'il a constaté
- L'inspecteur rédige un rapport complet qu'il transmet au bureau





Décision de certification

- Étude du dossier par le personnel « bureau »
- Année 1: Lettre expliquant les actions à prendre pour chaque écart constaté.
- Attestation de pré-certification indiquant quand la certification sera possible
 - Année 2: Rapport d'évaluation, liste des écarts/actions requises.
- Le certificat ne sera émis que lorsque tous les écarts auront été réglés.
- Années 3 et +: Certificat mis à jour lorsque tous les écarts relevés en inspection sont réglés.



Non-conformités

- Manquement aux critères.
- Un plan d'action doit être reçu dans les 30 jours où l'écart est signalé.
- La situation doit être corrigée sous maximum 90 jours.
- **Attention**: si l'écart est « critique » on peut déclasser certains lots de produits.

Certificat produits biologiques

Ce sont les produits qu'on certifie pas les entreprises.

Le certificat initial est valide en tout temps à moins que l'entreprise abandonne la certification ou soit suspendues par le certificateur.

Il n'y a pas de date d'échéance sur le certificat.

Chaque année le certificateur émet un document mis à jour.



Certificat produits biologiques

- Les infos au certificat:
 - Les coordonnées de l'entreprise qui détient le certificat
 - La liste des produits qui sont certifiés
 - Les marques de commerce utilisées pour la vente de ces produits.
 - Les dates de mise à jour (émission), d'inspection et limite pour renouveler la demande chaque année.
- Le certificat permet d'étiqueter « bio » les produits qui y sont inscrits.



Maintien

- Après l'année 2, vous recevez en début d'année les informations pour renouveler votre demande.
- Vous devez nous informer de tous les changements** (nouveau proprio, nouveau site, ajout/retrait d'entailles, nouveaux produits, nouveaux équipements ou nettoyants....)



A photograph of a forest with snow on the ground and a tree trunk in the foreground. The trees are thin and vertical, and the snow is white and textured. The sky is blue and clear.

Exportation

- Avant toute exportation hors Canada vous devez contacter votre OC pour obtenir les documents nécessaires.
- Attention: risque de frais importants, perte de produits...si les règles applicables ne sont pas suivies.

Étiquettes

- Tous les produits certifiés biologiques doivent être étiquetés avec :
 - Le nom de l'entreprise
 - Le nom du produit
- La mention du certificateur
- L'OC doit approuver toutes les étiquettes avant leur utilisation.







Merci!