

Du sirop d'érable biologique... c'est quoi au juste?

Le sirop d'érable est un produit naturel, mais pas nécessairement biologique.

Alors, qu'est-ce qui distingue le sirop BIO du sirop conventionnel?

Les normes biologiques visent, entre autres :

- **la collecte, le stockage et la transformation de l'eau d'érable.** L'équipement utilisé doit être constitué de matériaux de **grade alimentaire**.
- **l'entreposage** du sirop d'érable. Celui-ci doit être mis en réserve dans des barils constitués de matériaux de grade alimentaire, comme **l'acier inoxydable**.
- **le nettoyage de l'évaporateur.** Seuls quelques produits sont autorisés (eau, sève fermentée, vinaigre). **L'acide phosphorique, souvent utilisée dans l'industrie, est interdite.**
- **la préservation de l'écosystème de l'érablière.** Lors des travaux d'aménagement et d'entretien de son boisé, le producteur acéricole doit favoriser la **diversité végétale** et la
- régénération naturelle.
- **le contrôle des ravageurs** doit être effectué par des pièges mécaniques ou des répulsifs naturels.
- **l'entaillage** doit être fait selon des normes strictes, en fonction du diamètre des érables et de leur vigueur.
- le producteur acéricole doit assurer la **traçabilité** de sa production de sirop et maintenir différents registres de
- fabrication, de transformation, d'entretien, etc.

Pour plus d'information : Conseil canadien des normes, Systèmes de production biologique Principes généraux et normes de gestion