

## Le Centre ACER recherche des producteurs acéricoles pour participer à une étude au printemps 2017 :

- ❑ 3 producteurs acéricoles qui ont des évaporateurs traditionnels.
- ❑ 3 producteurs acéricoles qui ont des évaporateurs équipés d'un lave-panne.

Cette étude vise à faire l'essai des techniques de lavage chimique de la casserole à plis en cours de saison pour enlever la pierre de sucre (Malate de calcium) formée durant la production du sirop. Cette étude va permettre de déterminer les contraintes et les limites des procédures du lavage testées. Le but est de pouvoir sélectionner une méthode de lavage efficace tout en minimisant l'effet d'utilisation d'agent chimique sur la qualité du sirop produit après lavage

1. Le producteur doit rencontrer régulièrement des problèmes de pierre de sucre en milieu de saison;
  2. La production de sirop d'érable ne doit pas être certifiée biologique;
  3. La taille d'entreprise doit être de plus de 5000 entailles ou avoir une production annuelle minimale entre 50 et 60 barils;
  4. Vous devez être intéressé à réaliser un lavage de votre casserole à plis selon les procédures proposées par le Centre ACER. À titre informatif, voici quelques points qui devront être respectés :
    - Le premier lavage des panes à plis sera réalisé après une production de 25 à 30 barils de sirops;
    - Le lavage sera réalisé à l'aide d'un agent chimique fourni par le Centre ACER.
- Une compensation sera remise aux producteurs participants;
  - Ce projet est lancé à la demande de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec;
  - Les résultats seront présentés au public dans des conférences et un rapport sera publié sur le site web du Centre ACER une fois le projet terminé.

Merci de votre intérêt et de votre collaboration et au plaisir de travailler avec vous.

Jessica Houde, ing., assistante de recherche au 819-369-4003; [jessicahoude@centreacer.qc.ca](mailto:jessicahoude@centreacer.qc.ca)