# Sirop d'érable artisan
# « Certifié savoureux » du Siffle-Orange

Notre sirop d'érable est fabriqué selon des méthodes simples permettant d'exprimer toutes les subtilités du terroir du Siffle-Orange.
Ce printemps, passez nous voir à la cabane! Notre certification, c'est vous!

| TABLEAU 1 | SIFFLE-ORANGE<br>« Certifié savoureux » | Certifié BIO | NON BIO |
|---|---|---|---|
| **Certification** | Notre certification, c'est vous!<br>✓ Vente directe seulement<br>✓ Infolettre saisonnière<br>✓ Écotourisme gourmand (visites guidées à la ferme et en épicerie)<br>✓ Ferme hôte de l'École d'été en agroécologie de l'Université Laval<br>✓ Membre producteur de la Coop La Mauve et du Marché de proximité de Québec | Au Québec, l'appellation « biologique » est un terme réservé. Pour pouvoir identifier son sirop comme étant bio, l'acériculteur doit :<br>✓ Respecter le cahier des charges des normes bio<br>✓ Recevoir la visite annuelle d'un inspecteur d'un organisme de certification accrédité<br>✓ Payer annuellement les frais de certification | Pas de certification par un tiers |
| **Aménagement de l'érablière** | ✓ Écoforesterie<br>✓ Aménagement global de la forêt (humain, écologie et économie)<br>✓ Protéger la biodiversité (conservation des espèces compagnes de l'érable à sucre , coupes réduites au minimum, etc.) | La diversité végétale est favorisée :<br>✓ Conservation des espèces compagnes de l'érable à sucre (min. de 15 % du volume de bois de l'érablière)<br>✓ Coupes de toute végétation réduites au strict minimum et bien réparties sur l'ensemble de l'érablière<br>✓ Etc. | Peut faire un beau « ménage » et ne garder que les érables |
| **Nombre d'entailles** | 625 | Illimité (20 000 en moyenne)<br>Rarement moins de 2000 entailles (nécessité d'absorber le coût de la certification) | Illimité |

Pour réserver votre sirop d'érable artisan : ferme@siffle-orange.com.

Retour à la page Sirop d'érable artisan.

Retour à la page d'accueil

# Sirop d'érable artisan
# « Certifié savoureux » du Siffle-Orange

"Un lien de confiance avec un producteur peut-il être une forme conviviale de certification? Absolument! Quand on veut se faire des nouveaux amis, c'est rare qu'on embauche des vérificateurs pour examiner les gens et valider qu'ils sont de bons amis potentiels! On va plutôt passer du temps avec eux, apprendre à les connaître, puis décider s'ils nous inspirent confiance. " Julie Aubé, Le grincement de dents de Geneviève LeGal-Leblanc Est-ce aux producteurs bios de payer pour se certifier?

| TABLEAU 2 | SIFFLE-ORANGE « Certifié savoureux » | Certifié BIO | NON BIO |
|---|---|---|---|
| **Récolte de l'eau d'érable** | 525 entailles à la tubulure<br>100 entailles à la chaudière | Au choix du producteur (tubulure ou chaudière)<br>Aucune recommandation dans les normes bio, ce n'est pas un critère de certification. | Au choix du producteur (tubulure ou chaudière) |
| **Concentration de l'eau d'érable par osmose inversée** | Pas de concentration par osmose inversée | Au choix du producteur<br>Aucune recommandation dans les normes bio, ce n'est pas un critère de certification. | Au choix du producteur |
| **Carburant pour l'évaporateur** | Bois issus de l'écoforesterie<br>Objectif : Réduction de notre dépendance aux hydrocarbures | Au choix du producteur (huile, granules, bois)<br>Aucune recommandation dans les normes bio, ce n'est pas un critère de certification. | Au choix du producteur (huile, granules, bois) |
| **Lavage des casseroles de l'évaporateur** | Lavage à l'eau quotidiennement<br>Acide acétique (vinaigre 99%) à la fin de la saison | Choix limité de produits pour nettoyer les équipements et directives claires sur quand et comment les utiliser. | Possibilité d'utiliser tout type d'agent nettoyant à tout moment. |
| **Embouteillage** | Conserve de verre consignée uniquement | Au choix du producteur (conserve de métal, bouteilles de verre ou de plastique) | Au choix du producteur (conserve de métal, bouteilles de verre ou de plastique) |

Pour réserver votre sirop d'érable artisan : ferme@siffle-orange.com.

Retour à la page Sirop d'érable artisan.

Retour à la page d'accueil

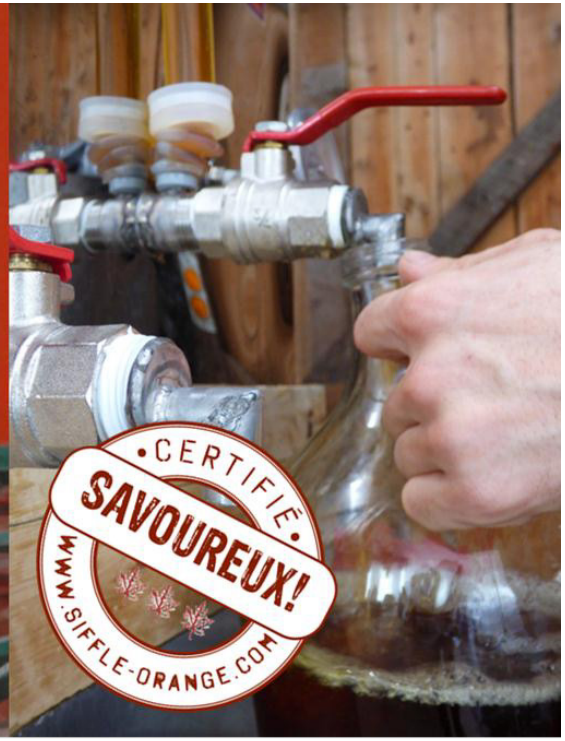
**L'évaporateur de la cabane du Siffle-Orange carbure au bois récolté en écoforesterie.**
Les odeurs du feu se mélangent à celles du sirop bouillant, et son crépitement aux rires des amis.
Notre objectif: réduire notre dépendance aux hydrocarbure. C'est aussi une bonne façon pour nous de valoriser le bois qui n'a pas de valeur pour la construction, ni pour le chauffage domestique.

Nous avons gardé la tubulure déjà installée à notre arrivée afin de permettre une meilleure efficacité du travail du sucrier.
Nous avons ajouté une centaine de chaudières parce que **les bonnes bactéries qui se développent dans l'eau d'érable au contact de l'air ajoutent des subtilités au goût du sirop.**
La tournée des chaudières est aussi un incontournable pour savourer le printemps en forêt!

Par souci écologique, notre sirop est offert dans des contenants en verre uniquement, que vous pouvez réutiliser ou retourner en échange d'une consigne.

Mis en conserve à l'aide d'un bain-marie, tous les formats se conservent dans un endroit sombre et frais jusqu'à leur ouverture.

**Pour un temps des sucres sous le signe du mouvement « zéro-déchets »!**




**Notre eau d'érable n'est pas concentrée par osmose inversée avant d'être évaporée.**

Lorsqu'elle est utilisée, cette technique permet d'augmenter la concentration en sucre dans l'eau d'érable, celle-ci pouvant passer de 2% à environ 15%. Or, nous croyons que seules les nombreuses heures d'évaporation révèlent toutes les subtilités des flaveurs de l'érable et du terroir du Siffle-Orange.

**La Ferme du Siffle-Orange est membre-producteur de la Coopérative La Mauve et du Marché de proximité de Québec**, deux organisations qui ont placées l'agriculture durable au cœur de leur mission.

Des visites annuelles ont lieu par des pairs pour valider que nous appliquons les cahiers des charges votés en assemblée générale.

Marché de proximité de Québec

Cueilleurs des champs, mangeurs des villes

Coopérative La Mauve

« Ah! Vous faites du sirop bio! »

« Oui! Euh… non… », sommes-nous obligés de répondre régulièrement.

Au Québec, le terme « biologique » est réservé, et notre érablière est trop petite pour justifier les coûts de la certification.

Nous appliquons le cahier des charges bio, mais notre sirop d'érable est surtout fabriqué selon des méthodes simples permettant d'exprimer toutes les subtilités du terroir du Siffle-Orange.

**Ce printemps, passez nous voir à la cabane! Notre certification, c'est vous!**

D'ici-là, nous avons créé la campagne *Certifié savoureux du Siffle-Orange* pour mieux vous informer sur nos pratiques: www.siffle-orange.com.