

REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Deux beaux-frères sortent
des sentiers battus

PRODUCTION

Le recyclage des
plastiques acéricoles

RECHERCHE

Une nouvelle étude
sur l'érable et le sport

Info

Sirop

07

PRINTEMPS 2024

AU CŒUR DE LA
COMMUNAUTÉ ACÉRICOLE





Bon pour récupérer.

Ça ne restera pas un secret longtemps, mais l'Érable du Québec est l'ingrédient parfait pour bien récupérer après avoir couru les fuites. Et entre vous et nous, c'est bien meilleur pour la santé qu'un verre de bière !

erableduquebec.ca





En couverture

Olivier Lemay et Mathieu Castonguay souhaitent sortir des sentiers battus. Et qui dit sentiers dit... activité physique! Sportifs avant de devenir acériculteurs, les deux beaux-frères combinent aujourd'hui leurs passions. Propriétaires de l'entreprise Doü, produits d'érable biologiques, ils ont ouvert une nouvelle voie avec les jujubes JOO.

Découvrez en page 12 l'histoire de ces beaux-frères du Bas-Saint-Laurent.

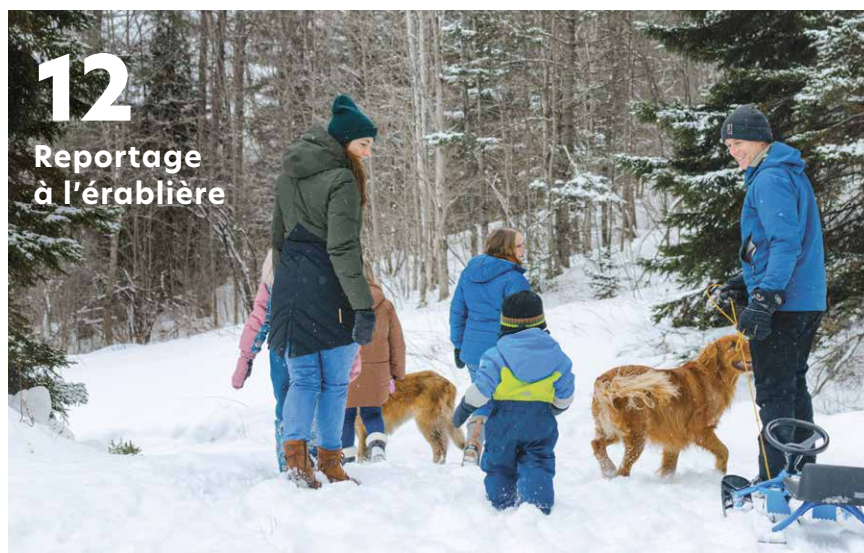
Photographe : **Agence l'Ambassade**

InfoSirop magazine
N° 07 - Printemps 2024



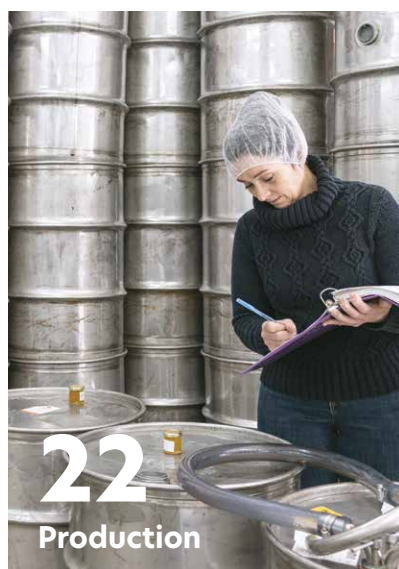
<p>ÉDITEUR Producteurs et productrices acéricoles du Québec ppaq.ca</p>	<p>RÉVISEUR Isabelle Plante</p>	<p>CORRESPONDANCE Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada à : Producteurs et productrices acéricoles du Québec 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 525 Longueuil (Québec) J4H 4G5 1 855 679-7021 info@ppaq.ca ppaq.ca</p> <p>Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022. Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2022. ISSN : 2564-5145 (imprimé) ISSN : 2816-3818 (numérique)</p> <p>Poste-publication, convention n° 41030020</p> <p>L'InfoSirop magazine est publié trois fois par année. Tous droits de reproduction, d'adaptation ou de traduction réservés.</p> <p><i>Parce que l'environnement et la forêt sont prioritaires pour les PPAQ, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation. Ce choix nous permet ainsi d'épargner la coupe d'arbres et l'utilisation de milliers de litres d'eau.</i></p>
<p>POUR JOINDRE LA RÉDACTION Caroline Cyr, ccyr@ppaq.ca</p>	<p>PHOTOS DE LA COUVERTURE ET DU REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE Agence l'Ambassade</p>	
<p>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES Jack Bauer Joël Boutin Marc Bruneau Michaël Cliche Mélicha Cournoyer Natacha Lagarde Alexandra Lapointe Johanne Martin Geneviève Martineau Mathieu Oligny François Perreault François St-Martin Joël Vaudeville</p>	<p>COORDINATION Julie-Anne Guidi</p>	
	<p>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION duval design communication</p>	
	<p>IMPRESSION Héon & Nadeau</p>	
	<p>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA) Un an : 19,99 \$ (taxes incluses) Deux ans : 30\$ (taxes incluses) ppaq.ca/abonnement-infosirop</p>	

Sommaire



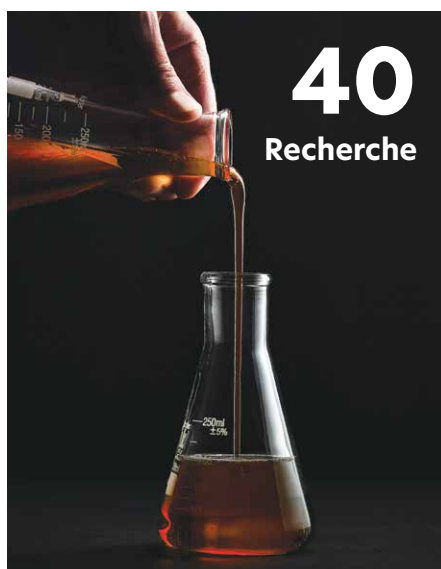
12

Reportage à l'érablière



22

Production



40

Recherche



44

Recette



46

L'érable ici et ailleurs

7 Les PPAQ

12 Reportage à l'érablière

Deux beaux-frères acériculteurs sortent des sentiers battus

20 L'heure juste

La conservation de l'eau d'érable

22 Production

- La filtration du sirop d'érable
- La valorisation des plastiques acéricoles

32 Conseils

Du soutien en santé psychologique

34 Ma communauté

- À la rencontre de Philippe Leroux d'Outaouais-Laurentides
- Éduquons nos consommateurs

38 L'actualité acéricole

40 Recherche

- Une nouvelle étude sur l'érable et le sport
- La composition chimique du sirop d'érable

44 Recette

46 L'érable ici et ailleurs

L'acériculture : une activité économique durable en pleine croissance

Le 22 janvier dernier, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) ont procédé à l'attribution et au tirage de 7 millions de nouvelles entailles pour des projets de démarrage et d'agrandissement. Grâce à cette émission de contingents acéricoles, 1871 entreprises pourront croître en ajoutant des entailles dans leur érablière. De plus, au courant des trois prochaines années, les PPAQ accueilleront 739 nouvelles entreprises acéricoles au sein de leur système de mise en marché collective.

D'ici avril 2026, le nombre total d'entailles en exploitation au Québec va croître à un potentiel de 62,5 millions d'entailles. L'augmentation de la capacité de production représentera des investissements privés d'un demi-milliard de dollars sur cette période.

C'est une contribution significative
des acériculteurs et des acéricultrices
à la vitalité économique de nos régions.
L'émission de 7 millions d'entailles représente
une augmentation de la capacité
de production à terme de plus de 21 millions
de livres de sirop d'érable par année.

L'acériculture est un fer de lance de l'agriculture au Québec. La croissance de notre filière pousse à la hausse le nombre de fermes dans nos régions. Entre 2016 et 2021, le Québec a connu, pour la première fois depuis la Deuxième Guerre mondiale, une croissance du nombre de fermes, avec 461 nouvelles entreprises agricoles. L'acériculture est identifiée comme le secteur avec la plus forte augmentation. C'est toute une fierté pour notre filière. De nouvelles érablières vont faire tourner l'économie tout en aidant à protéger la biodiversité et le territoire. L'acériculture est définitivement une activité durable conciliable avec la protection de la biodiversité.

Tous ensemble, nous tenterons d'atteindre notre objectif de renflouement de la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable d'ici cinq ans. La banque de sirop d'érable joue un rôle central dans la stabilisation des approvisionnements de la filière acéricole. Elle permet de sécuriser l'industrie acéricole et les réseaux de distribution dans les 70 pays où nos produits voyagent. Nous prendrons le temps nécessaire pour rebâtir les inventaires!

Du 21 janvier au 15 février 2024, j'ai pu constater tout le dynamisme de notre vie syndicale alors que j'ai été à votre rencontre pour la tournée des régions des PPAQ. C'est plus de 1250 acériculteurs et acéricultrices qui ont participé à ces rencontres. Nous avons pu partager de l'information, discuter des dossiers qui occupent les PPAQ et des enjeux que vous vivez dans vos érablières.

La tournée des régions est un moment important de notre vie démocratique, car elle nous permet de connaître vos préoccupations et de répondre à vos besoins.

Les rencontres et les assemblées régionales, c'est aussi l'occasion de croiser d'autres acériculteurs et acéricultrices ainsi que de développer son réseau de contacts. Les échanges entre producteurs sont importants, ils permettent de faire circuler de l'information, de faire évoluer les pratiques et de créer des liens durables. C'est aussi l'occasion de rencontrer vos représentants régionaux, les administrateurs et administratrices de vos syndicats, de même que les conseillers et conseillères qui travaillent pour vous.

Sur ce, je vous souhaite
une excellente saison
des sucres 2024!



Luc Goulet
Président, Producteurs et productrices
acéricoles du Québec

La croissance fulgurante de la production acéricole



Juste pour la relève!

40 000

ENTAILLES OFFERTES DÈS MAINTENANT!

.....

 **POUR QUI?**
Relève
(40 ans maximum)

 **DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES DEMANDES:**
15 juin 2024

 **Formulaires et détails disponibles sur:**
ppaq.ca

 **Producteurs et productrices acéricoles du Québec**

La saison acéricole 2024 lancée à l'Assemblée nationale

Cette année, c'est à l'Assemblée nationale que les PPAQ ont souligné le début de la saison acéricole 2024 en présence d'André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, de Maité Blanchette Vézina, ministre des Ressources naturelles et des Forêts, ainsi que de plusieurs députés du gouvernement et des partis d'opposition.

Sous le thème «Protéger notre territoire, partager notre patrimoine», cet événement a permis de célébrer la croissance de la filière acéricole et son importance dans la culture québécoise, tout en mettant la table à quelques revendications de l'organisation, comme la protection du potentiel acéricole en forêt publique. Les dirigeants des PPAQ ont profité de l'occasion pour rappeler la contribution écologique des érablières et de la production du sirop d'érable.

De plus, les alcools d'érable ont bénéficié d'une belle vitrine lors de la soirée puisqu'étaient offertes, entre autres, des boissons fabriquées exclusivement à partir de sirop d'érable. Depuis quelques années, l'offre de boissons alcoolisées artisanales québécoises connaît un fort développement, et le secteur acéricole n'échappe pas à cette tendance. La créativité des artisans a permis l'émergence d'une nouvelle famille de produits alcoolisés à base d'érable. Le lancement de saison s'est avéré une excellente opportunité pour faire découvrir aux élus un échantillon de ce qui est offert sur le marché. D'ailleurs, des représentants de l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable et de l'Association des producteurs d'acers du Québec étaient présents à ce lancement de saison.





Sylvie Laliberté, lauréate 2023 du prix Hommage Gilles-Gauvreau

En 2012, les PPAQ créaient le prix Hommage Gilles-Gauvreau afin de souligner l'engagement et la contribution exceptionnelle d'un producteur ou d'une productrice à la vie syndicale acéricole. Lors de l'édition 2023 du Gala acéricole, qui se déroulait le 21 novembre dernier en marge de l'assemblée semi-annuelle des PPAQ, l'organisation a remis ce prix à Sylvie Laliberté.

Celle qui compte 13 ans comme administratrice des Producteurs et productrices acéricoles Bas-Saint-Laurent-Gaspésie, dont 9 années comme présidente du syndicat, a connu un parcours syndical remarquable. Son engagement a commencé en 2005 à titre d'administratrice de son syndicat régional. Dès l'année suivante, elle a rejoint le conseil exécutif avant de devenir présidente en 2009. Dans le cadre de cette fonction, elle fut aussi administratrice des Producteurs et productrices acéricoles du Québec et de la Fédération de l'UPA du Bas-Saint-Laurent. Elle a également siégé à plusieurs comités des PPAQ, notamment les comités contingentement, mise en marché et terres publiques.

La lauréate 2023 est une pionnière dans le développement de l'acériculture en terres publiques dans sa région, dans la reconnaissance de l'acériculture comme moteur économique et dans la mobilisation des acériculteurs et des acéricultrices pour la mise en marché collective du sirop d'érable au Québec. Si les PPAQ s'activent autant dans le dossier des terres publiques aujourd'hui, c'est en partie grâce au travail de cette femme.

Soulignons également que Sylvie Laliberté a pris part à la mobilisation des acériculteurs et des acéricultrices contre le rapport Gagné. Déçus et choqués des conclusions de ce rapport qui remettait en question la mise en marché collective du sirop d'érable, les acériculteurs et acéricultrices du syndicat Bas-Saint-Laurent-Gaspésie se sont mobilisés en grand nombre sous son leadership.

Sylvie Laliberté est également une fière défenderesse de la place des femmes en acériculture. En s'engageant, cette acéricultrice souhaitait travailler à la reconnaissance des femmes au sein des entreprises acéricoles et à la mise en valeur de leur contribution.

Les PPAQ sont très fiers d'avoir décerné le prix Hommage Gilles-Gauvreau 2023 à Sylvie Laliberté et la remercient de son engagement, de son temps et de son dévouement sans faille.

En bref...

Les PPAQ membres du NAMSC

Depuis quelques semaines, les PPAQ ont rejoint le North American Maple Syrup Council (NAMSC). Ce réseau international d'associations de producteurs de sirop d'érable représente seize provinces canadiennes et États américains producteurs de sirop d'érable. Le NAMSC est une organisation à but non lucratif créée en 1959 dans le but de rassembler les leaders de l'industrie, les chercheurs et les groupes industriels affiliés afin de partager des intérêts communs, des expériences et des connaissances pour l'amélioration de l'industrie acéricole.

Plus de 1200 fois merci de votre présence

Du 22 janvier au 15 février 2024, les dirigeants des PPAQ ont parcouru les quatre coins du Québec pour aller rencontrer les producteurs et productrices acéricoles. Au total, plus de 1200 acériculteurs et acéricultrices ont assisté à la présentation et ont ainsi pu poser des questions aux représentants de l'organisation, en plus de discuter des enjeux importants de la filière acéricole. Les sujets discutés et présentés étaient vastes et variés : ventes et exportations de sirop d'érable, niveau de la réserve stratégique, paiement aux producteurs, guide des bonnes pratiques, Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement, émission de contingent, forêt publique, protection de la biodiversité, récupération des plastiques acéricoles, communications et promotion des produits d'érable.

Bref, les participants et participantes sont repartis avec de bonnes connaissances et une mise à jour sur les dossiers de l'heure.

Deux nouveaux administrateurs au sein des PPAQ

Dans les derniers mois, les PPAQ ont accueilli deux nouveaux membres parmi leur conseil d'administration : Michel Côté, président d'Appalaches–Beauce–Lotbinière, et Jean-François Touchette, président de la Montérégie-Ouest. Ces deux acériculteurs ont été élus présidents de leur syndicat régional en remplacement des présidents sortants, Francis Lessard et François Béliveau.

Les PPAQ tiennent d'ailleurs à remercier chaleureusement messieurs Lessard et Béliveau de leur engagement durant ces nombreuses années.



Michel Côté
Appalaches–Beauce–
Lotbinière



Jean-François Touchette
Montérégie-Ouest



739 nouveaux acériculteurs et nouvelles acéricultrices

Plusieurs attendaient avec impatience ce moment : l'attribution de sept millions de nouvelles entailles.

Le 22 janvier dernier, les PPAQ ont procédé à leur attribution et au tirage au sort pour des projets de démarrage et d'agrandissement. Au terme de cet octroi, les PPAQ accueillent 739 nouveaux acériculteurs et nouvelles acéricultrices, en plus de permettre à 1871 entreprises de croître en ajoutant des entailles dans leur érablière. L'émission de ces sept millions d'entailles représente une augmentation de la capacité de production à terme de plus de 21 millions de livres de sirop d'érable par année. D'ici avril 2026, date limite de mise en exploitation de ces entailles, cela portera le nombre total d'entailles à un potentiel de 62,5 millions.

10 résolutions adoptées en assemblée générale semi-annuelle

Plus de 125 délégués étaient réunis, le 22 novembre 2023 à Lévis, pour discuter des dossiers d'actualité en acériculture et adopter plusieurs résolutions lors de l'assemblée générale semi-annuelle des PPAQ.

Au total, les délégués ont débattu et adopté 10 résolutions sur les aires protégées, la taxation municipale des érablières, la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles, Hydro-Québec, les terres publiques, la consultation des délégués, l'assurance récolte, les plastiques acéricoles, les programmes de services-conseils et le contingentement. Toutes ces résolutions peuvent être consultées dans la section des événements passés sur le site ppaq.ca.





Deux sportifs réinventent l'érable pour les gens actifs

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste

**OLIVIER LEMAY**

**MATHIEU
CASTONGUAY**
Copropropriétaires de
l'entreprise Doü,
produits d'érable
biologiques

Saint-Marc-du-Lac-Long

Olivier Lemay et Mathieu Castonguay souhaitent sortir des sentiers battus. Et qui dit sentiers, dit... activité physique! Sportifs avant de devenir acériculteurs, les deux beaux-frères combinent aujourd'hui leurs passions. Propriétaires de l'entreprise Doü, produits d'érable biologiques, ils ont ouvert une nouvelle voie avec les jujubes JOO.

Lancée en mai 2023, la friandise énergétique représente l'aboutissement d'un cheminement hors de l'ordinaire. À Saint-Marc-du-Lac-Long dans le Témiscouata, le duo d'entrepreneurs, pour qui l'acériculture constitue une deuxième carrière, a décidé d'innover. Détenteur d'un baccalauréat en administration, Olivier était à l'emploi d'un organisme de développement économique. Mathieu, pour sa part, occupait un poste de mécanicien d'avion dans l'armée.

D'entrée de jeu, précisons que ce sont les parents d'Olivier, Richard et Carole, qui ont servi de bougie d'allumage. Propriétaire d'une entreprise forestière, le couple met en production, au tournant des années 2000, une érablière de 13000 entailles. Pendant 20 ans, le couple acquiert de nombreuses connaissances et de l'expérience sur l'exploitation de l'érable et de sa sève. Il vend alors son sirop d'érable en vrac, un produit de qualité, que d'autres vont transformer.

À l'époque, Olivier s'investit à temps partiel dans l'érablière. Vers la fin de son engagement militaire à Bagotville, Mathieu prend, quant à lui, l'habitude de se réserver des congés durant la période des sucres et passe beaucoup de temps à la cabane. «J'avais grandi un peu là-dedans du côté de ma famille. Mon père a travaillé longtemps dans des érablières et même pour un équipementier. J'ai toujours eu l'appel de la forêt et ça me manquait», exprime-t-il.



Faire le grand saut pour transformer soi-même son sirop d'érable

En 2019, juste avant que les deux beaux-frères plongent dans l'aventure, Richard et Carole achètent l'Érablière du Toulidou, un transformateur local.

« Cette acquisition a été effectuée dans l'optique d'une reprise de l'érablière de mes parents par Mathieu et moi. On avait déjà commencé, à la cabane à sucre familiale, la transformation du sirop d'érable. On a acheté le carnet de commandes, l'achalandage, puis les recettes de Toulidou » , **détaille au passage Olivier.**

Les entrepreneurs entrevoyaient un réel potentiel dans les gelées. Ils constatent, en même temps, que les produits d'érable coûtent de plus en plus cher et que la qualité est souvent négligée au profit du volume. À leurs yeux, trop d'efforts sont consacrés à la production d'un bon sirop d'érable pour que d'autres viennent « diluer » le fruit de ce dur labeur. De l'arbre à la table, ils croient ainsi fermement que la traçabilité est un gage de qualité pour les consommateurs.

« Il y a une grande différence entre un sirop d'érable qui provient d'une cabane à sucre en particulier et un autre que l'on se procure en épicerie et qui n'a plus vraiment d'identité parce qu'il est le résultat du mélange de plusieurs sirops d'érable, fait valoir l'ancien agent de développement. L'un de nos objectifs, c'était aussi de rendre l'érable accessible à tous, de dire aux gens qu'il est en vente toute l'année, qu'il est un produit qui a de multiples bienfaits dont il faut profiter! »





Des gelées aux jujubes : un processus qui dure deux ans

Si les partenaires d'affaires invitent tous les Québécois à intégrer le sirop d'érable et ses dérivés plus fréquemment dans leurs habitudes, ils ciblent notamment les personnes actives, auxquelles ils s'identifient. «Avant d'être acériculteurs, à la base, nous étions deux gars sportifs et nous utilisions déjà l'érable comme carburant dans les ravitaillements lors de nos courses à pied. Nous voulions un format pratique pour pouvoir mieux le transporter», souligne l'ex-militaire.

Doü, produits d'érable biologiques met en marché cinq saveurs de gelées, dont une au sapin, en plus de beurre et de sirop d'érable. De l'idée de commercialiser des gelées est né le concept de jujube. Mathieu procède donc aux premiers essais dans la cuisine de la cabane à sucre, essais qui s'avèrent décevants. L'ajout d'agar-agar, un gélifiant, donne un goût d'algue aux jujubes et ceux-ci ne sont pas assez fermes. Les entrepreneurs se tournent vers un plan B.

«Lorsqu'on a vu qu'un programme était sorti au Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) de La Pocatière, on s'est dit : je pense que là, ça nous prend des experts qui travaillent sur la recette, raconte Olivier. On a aussi eu l'aide du Créneau d'excellence Aliments Santé de Québec et de là, la formulation actuelle a été mise au point. Entre l'aval donné au CDBQ et le premier sachet de jujubes vendu, presque deux ans se sont écoulés.»





Une production locale qui se prépare pour l'international

Depuis que les producteurs acéricoles témiscouatains ont fait une apparition à la télévision, en mai 2023, les jujubes énergétiques JOO à base de sirop d'érable ont véritablement pris leur envol. Chaque semaine, l'entreprise peut produire jusqu'à 3 000 sacs de cinq bonbons qui sont distribués un peu partout à l'échelle de la province. Trois saveurs – pomme, fraise et framboise – sont offertes. De la cuisson à l'ensachage, tout est fait sur place et à la main.

«Il y aurait eu possibilité de faire fabriquer les jujubes ailleurs, dans une cuisine à Montréal ou en Ontario, mais ce n'était pas dans notre philosophie, commente le fils des fondateurs de l'érablière. Il était clair que nous allions les produire nous-mêmes, puis créer des emplois en région et mousser notre propre économie. Aujourd'hui, nous sommes quatre à travailler à temps plein dans l'entreprise. C'est une immense fierté pour nous et pour mes parents!»

Des défis, de nouveaux produits... et une famille engagée

Olivier et Mathieu admettent avoir dû apprendre rapidement, eux qui n'étaient pas familiers avec les notions d'approvisionnement, d'étiquetage, d'emballage ou de certifications, entre autres. Il leur a fallu relever des défis de communication, de logistique et de réglementation. Maintenant, ils souhaitent «se rapprocher des gens, participer à des événements et créer une communauté autour de la marque». D'autres produits sont aussi en voie d'élaboration.

«On travaille actuellement avec le CDBQ pour ajouter un autre produit alimentaire d'ici la fin de l'année ou au début de 2025. Sinon, on voudrait peut-être commercialiser des articles pour sportifs comme des cache-cous, des tuques, des foulards, des bas, bref, une collection de vêtements athlétiques. Des choses simples, en fait, mais qui viendraient compléter notre marque, puis offrir au client la possibilité de s'identifier avec notre produit», annonce Olivier.

Le duo insiste enfin sur l'importance de la famille dans la vie qu'ils ont choisie.

«Nos enfants et nos conjointes, tout comme les parents d'Olivier, sont quand même impliqués. Durant le temps des sucres, tout le monde y met du sien, conclut Mathieu. On est ambitieux, mais on ne se prend pas au sérieux! On fait ça parce qu'on aime ça, qu'on y croit, mais en même temps, nos familles nous soutiennent énormément. On se considère vraiment chanceux!»





Combien de temps puis-je conserver mon eau d'érable ?

Acériculteurs et acéricultrices, dans cette chronique, un spécialiste répond à l'une de vos questions en vous offrant une information juste et pratique, l'objectif étant de vous aider dans la gestion quotidienne de votre entreprise.

Nous vous invitons à nous transmettre vos questions afin que nous puissions y répondre dans le prochain numéro.

Envoyez votre question à Caroline Cyr, à ccyr@ppaq.ca.

Question de Patrick, acériculteur de la Beauce :

« J'ai une petite érablière et, parfois, ça ne coule pas assez pour que je fasse bouillir chaque jour. Combien de temps puis-je conserver mon eau d'érable avant de la faire bouillir ? »

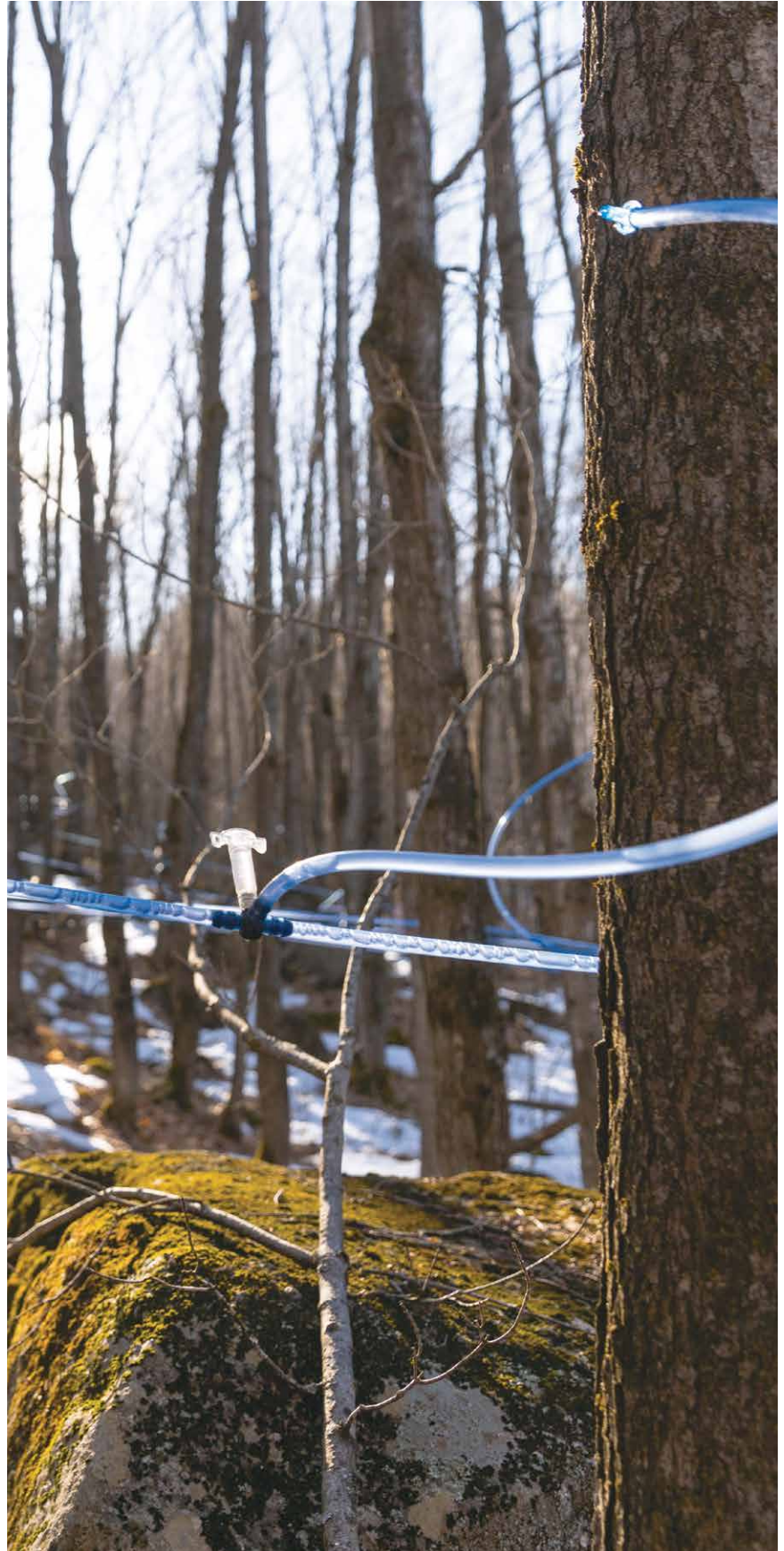
Réponse de Joël Boutin, conseiller acéricole, Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches :

Patrick,

Tout d'abord, la sève d'érable demeure de l'eau sucrée avec une foule d'autres composantes qui rend ce liquide particulièrement nutritif et complet. Toutefois, même si la sève d'érable semble belle à l'œil, selon les microbiologistes, c'est un milieu idéal pour la multiplication des micro-organismes.

Ces derniers, en s'y développant, vont modifier la sève d'érable. Ces transformations donneront au sirop d'érable soit un goût d'érable que l'on aime, de caramel, de mélasse ou, encore, de suri. L'activité des micro-organismes peut même occasionner des changements de textures dans le sirop d'érable (sirop filant) ou de couleur (plus foncée). On comprend que la sève d'érable se transforme dans les chaudières, dans les tubes, pendant son transport et dans les bassins. Voilà pourquoi elle aurait avantage à être bouillie chaque jour, soit le jour même de la coulée.

Comme vous avez une petite érablière, vous souhaitez accumuler la sève d'érable sur quelques jours quand ça coule peu. C'est possible au début de la saison, quand la tubulure est propre et que la température est froide. Bouillir tous les deux jours dans ces conditions est souvent sans risques, si le lieu d'entreposage de la sève d'érable est frais. Toutefois, à mesure que la saison avance, les conditions favorisent une plus grande activité des micro-organismes. La prudence est donc de mise. Il serait préférable de bouillir chaque jour dans la deuxième moitié de la saison. La seule exception serait de posséder un *bulk tank* avec un système de refroidissement. On pourrait conserver la sève d'érable ou le concentré pendant 2 à 7 jours si la température dans le *bulk tank* se maintient entre 0 et -2 °C. Le défi alors est de s'assurer que le contenu de la grande panne ne se gaspille pas. Mais ça, c'est une autre histoire.



La filtration du sirop d'érable à 185 °F



Texte de
MICHAËL CLICHE

Ingénieur forestier et
conseiller acéricole,
Association des
producteurs de
boisés de la Beauce

Les attentes des consommateurs concernant la qualité des produits alimentaires varient d'un pays à l'autre et évoluent constamment.

L'entente californienne sur le plomb (P65) provenant États-Unis et la prévention de la contamination en chlorates et en perchlorates dans l'Union européenne en sont de bons exemples récents.

Pour les acériculteurs et acéricultrices, répondre à ces attentes est un défi à toutes les étapes de la production, de l'érable au baril. Parmi celles-ci, la filtration et la mise en contenant jouent un rôle crucial.

Recommandations pour la filtration et la mise en baril

La filtration du sirop d'érable permet d'obtenir un produit final limpide et de diminuer sa teneur en plomb. D'ailleurs, le sirop d'érable doit être à 180 °F ou plus pour se conformer aux exigences de l'entente californienne sur le plomb. D'autre part, la réduction maximale des sources de contamination et la stérilisation adéquate des contenants permet d'éviter toute prolifération microbienne qui pourrait altérer la qualité du sirop d'érable et sa durée de conservation.



Voici quelques recommandations :

1. Utiliser des matériaux de grade alimentaire ;
2. Maintenir propres les équipements et les lieux où sont entreposés le sirop, la sève et le concentré d'érable ;
3. Privilégier des contenants en acier inoxydable ;
4. Inspecter les barils avant leur utilisation. Au besoin, les laver et les assécher dans la mesure du possible ;
5. Remplir les barils avec du sirop d'érable dont la température est ≥ 185 °F en une seule séquence lorsque possible. Éviter de mettre du sirop d'érable chaud sur du sirop d'érable refroidi dans le baril ;
6. Remplir le baril jusqu'aux filets du bouchon afin de limiter la présence d'oxygène et la condensation ;
7. Décontaminer toutes les surfaces internes du baril une fois fermé par contact avec le sirop d'érable chaud ;
8. Entreposer les barils dans un endroit frais.

Si ces recommandations sont simples en apparence, leur application n'est pas toujours envisageable. Dans les plus petites érablières, c'est même souvent impossible. Les conséquences sur la qualité et la conservation du sirop d'érable peuvent être importantes pour la filière acéricole, tant pour l'entreprise acéricole qui verra ses revenus diminuer que pour l'industrie qui peut voir sa réputation entachée.





Étude sur les bonnes pratiques et outils pour la conservation de la température avant la mise en contenant du sirop d'érable

Pour ces raisons, le Club acéricole du Sud du Québec, en partenariat avec l'Association des propriétaires de boisés de la Beauce, a mis à l'essai différentes pratiques et outils de filtration et d'emballage fréquemment utilisés afin d'évaluer leur efficacité. Au printemps 2023, des tests préliminaires ont été réalisés dans une cabane à sucre partiellement isolée de 13 200 entailles en Estrie, ainsi que dans une cabane à sucre non isolée de 3 200 entailles en Beauce.

Plusieurs paramètres de filtration ont été testés:

- Isolation du siroptier;
- Couverture sur le siroptier;
- Isolation des conduites reliant le siroptier à la presse;
- Isolation avec couverture de la presse;
- Filtration en continu *versus* filtration par baril (32 gallons);
- Utilisation d'une ceinture chauffante lors de la mise en baril.

[...] la réduction maximale des sources de contamination et la stérilisation adéquate des contenants permet d'éviter toute prolifération microbienne qui pourrait altérer la qualité du sirop d'érable et sa durée de conservation.

Résultats préliminaires

Dans les deux érablières, l'isolation du siroptier, l'utilisation d'un couvercle et d'une couverture isolante sur la presse à sirop d'érable (testées dans l'érablière de 13 200 entailles seulement) permettaient de limiter les pertes de chaleur. Quant à l'isolation des tuyaux sur la presse, cela ne semblait pas avoir d'impact. Aussi, il était préférable de filtrer une seule fois par baril ou par période d'évaporation. Ceci peut sembler contre-intuitif aux premiers abords, mais la plomberie et la presse à sirop d'érable refroidissaient beaucoup entre chaque filtration, ainsi le sirop d'érable arrivait plus froid dans le baril. En général, le sirop d'érable arrivait plus chaud dans le baril pour l'érablière de 13 200 entailles à cause de la vitesse de production accrue et de la mise en baril plus rapide.

Du côté de la mise en baril, il n'a pas été possible d'en compléter un à 185 °F sans ceinture chauffante ou bain-marie, et ce, pour les deux entreprises. Dans les meilleures conditions testées, la température finale du sirop d'érable dans le baril oscillait entre 155 et 160 °F pour l'érablière de 3 200 entailles et entre 165 et 175 °F pour l'érablière de 13 200 entailles. La ceinture chauffante permettait de maintenir la température lorsque le baril était chaud, mais pas de réchauffer un baril froid dans un délai raisonnable.

Cette étude sera poursuivie au printemps 2024 afin de valider les résultats obtenus en 2023. En plus, un bain-marie et le serpent réchauffeur breveté de L. S. Bilodeau inc. seront aussi testés, tout comme nous évaluerons l'impact des différents outils et méthodes de travail sur la transmittance de la lumière du sirop d'érable.



Un nouveau programme pour valoriser les plastiques acéricoles

Reportage de FRANÇOIS PERREAULT, journaliste

Quelques mois après l'entrée en vigueur du programme Responsabilité élargie des producteurs dans le monde acéricole, *InfoSirop* fait le point avec les principaux acteurs et vous propose une mise à jour de la situation et des enjeux.

L'été dernier, le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCP) a assujéti les produits acéricoles au programme Responsabilité élargie des producteurs (REP), déjà présent dans une dizaine de secteurs et catégories: appareils ménagers, articles électroniques, piles, huiles et peintures, etc. La REP s'inscrit dans le cadre du Règlement sur la récupération et la valorisation des produits par les entreprises. Son principe repose sur la réduction des quantités de matières résiduelles à éliminer en responsabilisant les entreprises quant à la récupération et la valorisation des produits qu'elles mettent en marché. Lorsque ceux-ci atteignent leur fin de vie utile, les utilisateurs sont invités à les rapporter dans des points de collecte identifiés. Ils y sont récupérés, puis recyclés et transformés pour servir à d'autres fins.

Des écofrais de 0,35 \$ le kilo

Dans le cas de l'acériculture, les plastiques de tubulures, de chalumeaux, de maitres-lignes et de raccords sont ciblés par cette initiative. Ici, le gouvernement autorise la mise en place d'écofrais pour permettre la gestion d'un programme de récupération et de valorisation. C'est ce qui a été décidé par l'Association des manufacturiers de l'industrie de l'érable (AMIE) qui a fixé des frais non remboursables de 0,35 \$ le kilo de plastique acéricole acheté. Ce supplément vise à financer les quatre objectifs du programme: l'amélioration continue de la recherche, la collecte des produits, l'éducation du public visé et la création d'un fonds de réserve pour la valorisation des produits.

Pour l'AMIE, qui regroupe 90% des fabricants d'équipements acéricoles, cette approche était la seule envisageable, le principe de la consigne étant non applicable. «Les tubulures durent en moyenne une quinzaine d'années, explique Philippe Breton, président de l'association et directeur des relations corporatives d'Équipements Lapierre. Par conséquent, il aurait été difficile de rembourser des consignes aussi tardivement après les achats initiaux.»

La collecte et la gestion des écofrais relèvent par ailleurs des fabricants. Une fois l'an, ils doivent soumettre au MELCCFP un rapport évaluant la performance du programme de récupération et de valorisation pour l'année écoulée. L'administration du programme a d'ailleurs été déléguée à AgriRÉCUP, organisme de gestion reconnu par Recyc-Québec.

« Dès 2025, nous souhaitons récupérer 50 % des 3 000 tonnes annuelles de plastique parvenu à échéance. »





Comblen un vide qui perdurait

«La REP est axée sur la responsabilité conjointe des fabricants et des utilisateurs, résume Christine Lajeunesse, directrice d'AgriRÉCUP pour l'est du Canada. Tous y gagnent, car dans une optique d'économie circulaire, les plastiques utilisés à l'origine reviendront servir l'industrie acéricole sous d'autres formes.»

À cet égard, Philippe Breton rappelle que les options étaient jusque-là peu constructives. «Laisser les tubulures se désagréger en forêt, les empiler derrière un bâtiment ou les enterrer sur une terre agricole, voilà en gros les scénarios qui se présentaient. Certes, des Municipalités régionales de comté (MRC) avaient déployé des programmes pour récupérer le plastique, mais il fallait des mécanismes permettant à l'industrie entière de contribuer.»

Fondations déjà établies

Environek, entreprise d'économie sociale située à Saint-Marie-de-Beauce, n'a pas attendu le déploiement de la REP pour revaloriser les tubulures. Depuis 2007, son équipe les récolte, puis en fait des granules. Elles sont ensuite transformées en des produits variés comme des tuteurs d'arbres, des bacs à peinture, des garde-boues et des drains agricoles.

En moyenne chaque année, 650 tonnes de tubulures sont traitées par ses 120 employés. Pour sa directrice générale, Karine Gravel, cela ne représente qu'une partie des 3000 tonnes potentiellement récupérables partout au Québec. À ce chapitre, elle se dit prête à jouer un rôle encore plus important afin de donner aux matières une seconde vie, loin des sites d'enfouissement.

«Nous avons déjà conclu 25 ententes, implanté des points de collecte et mis en place toute la logistique nécessaire à une mécanique de dépôt, de collecte et de transformation, explique-t-elle. Par conséquent, nous n'aurions aucun problème à doubler notre capacité actuelle de traitement.»



Trouver la meilleure formule pour chaque région

Christine Lajeunesse salue d'ailleurs le travail accompli par Environek, qu'elle qualifie de premier partenaire de la REP. Elle ajoute que ses infrastructures existantes ont grandement facilité le démarrage du programme.

Cela dit, la dirigeante reconnaît que plusieurs pièces doivent encore être mises en place à l'échelle panquébécoise. « Par exemple, 40 points de dépôt sont fonctionnels. Nous aimerions en offrir le double, pour que dès 2025, nous puissions récupérer 50% des 3 000 tonnes annuelles de plastique parvenu à échéance. Certaines régions – surtout celles où Environek est présente – sont très bien pourvues. En revanche, des secteurs comme Lanaudière, la Montérégie, les Laurentides et l'Outaouais nécessitent des efforts. »

Les plastiques utilisés à l'origine reviendront servir l'industrie acéricole sous d'autres formes.

Le dépôt des matières pose lui aussi un défi, car il s'avère impossible d'instaurer un seul mode de fonctionnement pour tout le Québec. « Dans certaines régions, les acériculteurs peuvent rapporter leur matériel quand bon leur semble, explique Christine Lajeunesse. Dans d'autres, des périodes précises sont déterminées à cette fin. Donc, nous souhaitons proposer une méthodologie qui facilitera les choses et qui suscitera des habitudes. »

Été 2023

Programme REP ajoute les produits acéricoles :

- plastiques de tubulures ;
- chalumeaux ;
- maîtres-lignes ;
- raccords.

0,35 \$/kilo
en écofrais

40
points de dépôt

3 000 tonnes
de plastiques récupérables
annuellement

Objectif 2025

80
points de dépôt

1 500 tonnes
de plastiques récupérés

agrireup.ca

pour trouver un point
de dépôt

À l'opposé, quelques rituels devront changer. Par exemple, si, dans certaines régions, les tubulures étaient autrefois acceptées malgré la présence de broches, de collets et d'autres composantes, une telle situation entraînera désormais des frais.

AgriRECUP justifie cette décision par une volonté de démocratiser l'exercice. «En guise de respect pour les nombreux acériculteurs qui rapportent depuis longtemps des tubulures dénuées de toute composante, nous ne pouvions pas recevoir dans les mêmes conditions des produits non épurés. D'ailleurs, à certains endroits, des frais étaient déjà exigés pour dépouiller les tubes.»

« Les attentes des PPAQ sont claires : les sommes récoltées grâce aux écofrais doivent être investies prioritairement dans des services aux entreprises acéricoles [...] »

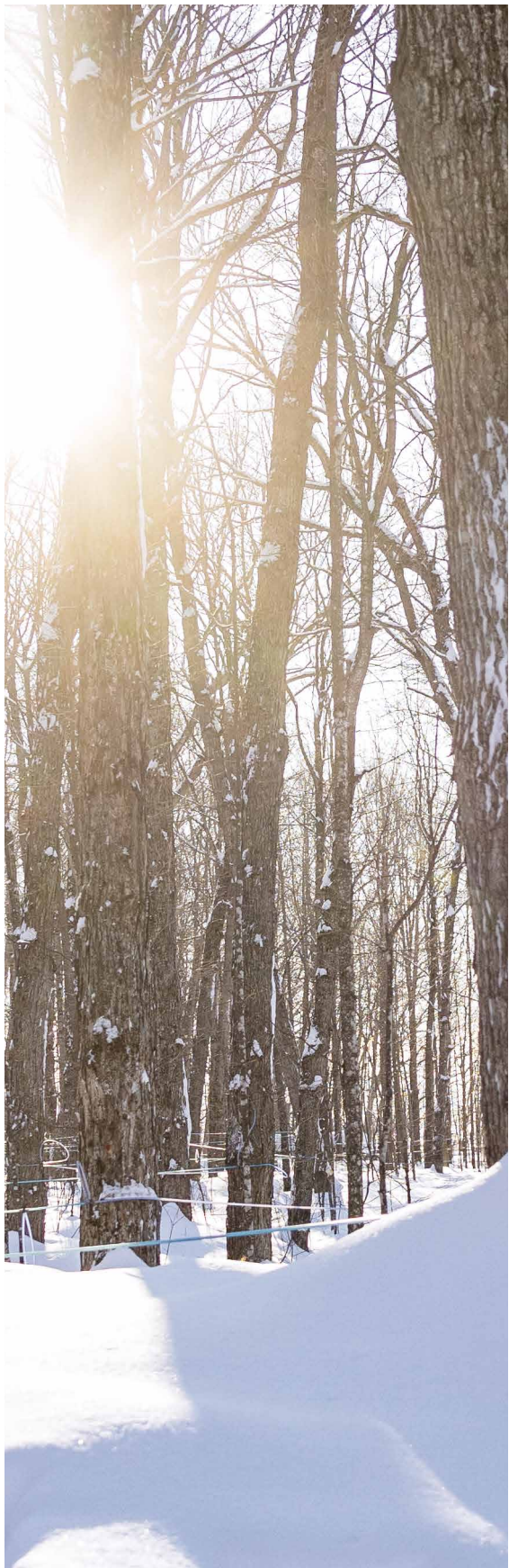
Côté collecte, des ficelles restent aussi à attacher, notamment du côté des transporteurs qui agiront en sous-traitance entre les points de dépôt et les lieux de transformation.

Pour ce qui est des débouchés, en plus de ceux que procure Environek, des partenariats restent à conclure. «Bien des entreprises aimeraient collaborer avec nous, indique Christine Lajeunesse. Toutefois, nos 3000 tonnes annuelles de matières sont insuffisantes pour qu'elles investissent dans la recherche et le développement. D'autre part, certaines composantes des tubulures, comme le métallocène, limitent les possibilités de transformation.»

Construire l'avion en vol

Appelés à réagir, les PPAQ rappellent qu'il reste encore beaucoup de travail à faire afin que les services soient à la hauteur de l'engagement des acériculteurs et acéricultrices qui doivent assumer seuls les frais de cette initiative. «Les attentes des PPAQ sont claires : les sommes récoltées grâce aux écofrais doivent être investies prioritairement dans des services aux entreprises acéricoles comme l'ajout de points de dépôt et l'augmentation de la proportion de plastiques acéricoles valorisée. Ce sont des conditions pour obtenir l'adhésion de toute la filière acéricole», explique Guillaume Provost, directeur de la mise en marché et recherche aux PPAQ.





Du soutien gratuit et confidentiel

Texte d'**ALEXANDRA LAPOINTE**,
travailleuse de rang, Chaudière-Appalaches

Quoique l'acériculture soit un domaine agricole qui se porte relativement bien et qui est en plein essor, cette production comporte tout de même son lot de défis quotidiens non négligeables.

Étant moi-même fille, sœur, filleule et petite-nièce d'acériculteurs et d'acéricultrices, je suis bien consciente des multiples enjeux entourant ce métier. Tout d'abord, il y a celui des érablières de moins en moins accessibles à la relève en raison de l'inflation, et ce, même pour ceux qui ne sont pas en démarrage. Ensuite, les taux d'intérêt très élevés qui n'aident pas sur le plan financier tout comme l'attente de ce fameux financement qui peuvent être source d'inquiétude.

À ces enjeux s'ajoutent les divers facteurs de stress présents chaque saison des sucres, soit la météo incertaine, les bris d'équipement et les fuites à réparer, les coulées qui se font parfois peu fréquentes ou interminables, le rendement variable, la main-d'œuvre rare ou peu fiable, les conflits entre associés, et j'en passe...

Même si vous êtes une personne extrêmement travaillante, résiliente et déterminée, vous n'êtes pas à l'abri de vivre des difficultés de santé psychologique.

Voici quelques signaux de détresse que vous pouvez observer en vous ou chez une personne de votre entourage :

- baisse de moral;
- perte de motivation;
- baisse d'énergie;
- problèmes de sommeil;
- manque de patience;
- irritabilité accrue ou agressivité;
- sautes d'humeur (l'humeur peut fluctuer de très bonne à très mauvaise);
- changement de comportements ou d'habitudes de vie;
- hausse des symptômes de stress, voire d'anxiété;
- pensées de découragement allant parfois jusqu'à des idées suicidaires, etc.

Si vous vous reconnaissez ou si vous reconnaissez ces signaux chez un proche, n'hésitez surtout pas à faire une demande d'aide à l'organisme Au cœur des familles agricoles (ACFA). Si vous voulez nous donner le nom d'un ami ou d'un proche qui semble avoir besoin de notre assistance, sachez que, si vous le souhaitez, vous pourrez rester anonyme.

Les travailleuses et travailleurs de rang connaissent la réalité et les enjeux du domaine agricole, et sont toutes et tous formés en relation d'aide. Ces professionnels sont là pour offrir du soutien individuel, de couple ou familial, et ce, à distance (par téléphone ou visioconférence) ou en présentiel (au domicile, à l'érablière ou à tout autre lieu pertinent). Leur accompagnement psychosocial est gratuit, confidentiel et sur une base volontaire. L'équipe de travail de rang est accessible du lundi au samedi, de 8 h à 20 h au **450 768-6995 option 1**, ou à l'adresse **aide@acfareseaux.qc.ca**.

En cas d'idées suicidaires, composez le **1-866-APPELLE (277-3553)**
24 h sur 24, 7 jours sur 7.

Au cœur des familles agricoles (ACFA) est un réseau d'aide psychosociale qui offre des services de première ligne d'écoute, de soutien et d'accompagnement pour améliorer le bien-être des familles agricoles sur tout le territoire québécois.

Leurs services sont gratuits, confidentiels et accessibles à tous les producteurs et productrices agricoles ainsi qu'aux membres de leur famille.

Pour plus d'information, visitez **acfareseaux.qc.ca** ou appelez au **450 768-6995, option 1**.





Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de CAROLINE CYR

À la rencontre de Philippe Leroux d'Outaouais-Laurentides

Le hasard, et peut-être certains diront la chance, a forgé l'avenir acéricole de deux producteurs de grains et ex-producteurs laitiers, les frères Philippe et Sylvain Leroux. La Ferme S. P. Leroux, située à Saint-Placide dans les Basses-Laurentides, s'est trouvée ainsi une nouvelle vocation afin de remplacer son troupeau laitier délaissé en 2015. « Mon frère a vu une publicité qui disait qu'on pouvait participer au tirage pour obtenir du contingent acéricole, raconte Philippe Leroux. On a donc décidé de tenter notre chance, parce qu'on avait un boisé qu'on n'avait jamais exploité. En octobre 2016, notre nom est sorti! »

Proactifs dans leur apprentissage de l'acériculture

Rapidement, les frères se sont retroussés les manches afin d'apprendre ce nouveau métier. Ils ont suivi quelques formations, se sont inscrits au Club d'encadrement acéricole de leur région, ont contacté d'autres acériculteurs, ont parlé avec des équipementiers. Comme tout était à bâtir, ils voulaient bien faire les choses et apprendre. « On s'est mis à chercher des infos à gauche et à droite pour se faire dire au moins 200 fois que l'ouvrage est dans le bois, la production est dans le bois, le rendement est dans le bois, l'argent que tu fais, c'est dans le bois. On a donc compris... et on a commencé par aller dans le bois », mentionne en souriant l'acériculteur qui a produit son premier sirop d'érable au printemps 2018.

De la vente directe pour écouler leur surplus

Au fil du temps, Philippe a développé une passion pour l'acériculture : des deux frères, c'est par conséquent lui qui gère les opérations acéricoles de leur entreprise agricole. En 2018, dès leur première saison, ils ont produit bien plus que leur contingent alloué, qui était à l'époque de 2,5 lb par entaille. C'est ainsi qu'ils ont créé une marque pour leur sirop d'érable, L'or Roux, et ont misé sur la vente directe pour écouler leur surplus de production. « Dans notre région, on atteint au moins 4,5 à 5 lb par entaille, alors on n'avait pas le choix de trouver une façon de vendre notre sirop d'érable en plus de le livrer en vrac, ajoute Philippe Leroux. Avec le temps, notre contingent s'est régularisé et la réserve a baissé, ce qui fait qu'on a besoin de mettre un peu moins d'efforts sur nos ventes directes. » Avec leurs 4 000 entailles en production biologique, les frères Leroux ont décidé de rester petits. C'est ainsi qu'ils peuvent abattre le travail acéricole eux-mêmes, de l'entretien de l'érablière jusqu'au service après-vente.



Les frères Leroux ont transformé une partie de leur ancienne étable en lieu de bouillage et de mise en contenant qu'ils appellent « l'évaporium ».



Philippe Leroux a développé une passion pour l'acériculture: des deux frères, c'est par conséquent lui qui gère les opérations acéricoles de leur entreprise agricole.

Administrateur avant même sa première saison des sucres

«Moi, j'ai été élu administrateur avant même de produire une seule goutte de sirop d'érable, s'étonne encore celui qui est membre du conseil d'administration du Syndicat des producteurs acéricoles Outaouais-Laurentides depuis l'automne 2017. En fait, j'ai jamais dit oui!» Comme il était l'unique «acériculteur» de son coin dans la salle, les dirigeants l'ont tout de suite interpellé pour qu'il siège au syndicat acéricole. Toutefois, Philippe Leroux avait déjà une longue feuille de route syndicale, lui qui, comme producteur agricole, était engagé avec son syndicat local de Deux-Montagnes depuis plusieurs années et qui venait d'une famille active syndicalement. Son incursion dans le monde syndical acéricole se voulait à la base une façon pour lui de connaître le fonctionnement de ce système de mise en marché et de se créer un réseau de contacts dans son nouveau milieu, puisque, selon lui, ça reste la meilleure place pour apprendre. «Comme plusieurs le disent, l'UPA, ce n'est pas l'Union des producteurs agricoles, mais bien l'Université des producteurs agricoles. C'est en s'impliquant qu'on apprend le plus sur notre production et qu'on devient un bon ambassadeur de notre profession, conclut celui qui affirme que, pour lui, s'impliquer, ce n'est pas aller s'asseoir sur une chaise, mais bien poser des questions et faire des suivis. Quand j'ai quelque chose à dire, je le dis!»

Là pour vous...

Les administrateurs et administratrices de chacun des douze syndicats acéricoles régionaux sont là pour vous. Vous pourrez trouver leurs coordonnées sur ppaq.ca dans la section Nous joindre. N'hésitez pas à communiquer avec eux.

Philippe Leroux – Outaouais-Laurentides

phil.leroux@hotmail.com

514 910-5061



Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de
NATACHA LAGARDE
Acéricultrice
Lac-Échemin

Un autre printemps qui commence. Ben oui, moi dans les montagnes collées sur le Bas-Saint-Laurent tout en étant dans Chaudière-Appalaches, je commence tout juste les sucres... ben d'habitude!

Et je ne vous parle pas aujourd'hui de su'l bord de la bouilleuse, mais bien de ma boutique à la ferme où je vends, en autres, des produits d'érable. C'est dans cet emplacement que je réponds à toutes sortes de questions des clients qui sont des consommateurs d'érable. Il y a ceux et celles qui cherchent du sirop d'érable sans sucre (ben oui!), qui me demandent si nos érables à nous produisent ce type de sirop d'érable. Quelle ne fut pas ma surprise d'apprendre que ça existe (pas les érables qui produisent du sirop sans sucre, mais bien du sirop à l'érable sans sucre vendu dans les grandes chaînes)!

Il y a aussi les gens qui s'inquiètent sur le fait que la réserve est basse. «Y paraîtrait que le Québec n'a plus de sirop d'érable», que j'ai entendu dire par quelques joyeux clients venus prendre un café chez nous. Je leur dis: «Y'en reste et inquiétez-vous pas (pas gros, mais y'en reste!)! Y'a même du renfort qui s'en vient. Des nouveaux acériculteurs et des nouvelles acéricultrices! Ben oui, y'a des érables qui ont déjà donné leur première coulée! Donc pas de crainte, vous allez pouvoir continuer de manger votre beurrée de beurre d'érable avec de la crème 35 %... Ce n'est pas le beurre d'érable qui va manquer! Ça se peut que votre médecin vous dise de ralentir la beurrée sinon votre foie va vous lâcher, mais à vous les oreilles, comme disait ma grand-mère!»

Bref, les consommateurs ont besoin d'être éduqués sur notre produit. Comment nous le produisons et qui est le réel boss dans toute la patente (ce sont les érables!). Sans cette éducation, comment peuvent-ils nous croire lorsque nous leur disons que notre produit est meilleur que d'autres? (Tsé, celui qui est pas mal plus blanc que le nôtre et que la majorité des familles québécoises utilise en cuisine!).

Soyez patient, prenez le temps de leur dire que nous produisons le meilleur sucre! Ah, et pouvez-vous leur dire que tout le Québec ne produit pas en même temps? Ça me rendrait service, moi, la p'tite dernière qui bouille souvent jusqu'en mai! En février, chez nous, c'est encore l'ère glaciaire... habituellement!

Bon temps des sucres à tous et à toutes! Et aussi, bonne argumentation avec vos familles pour expliquer une fois de plus que vous ne serez pas là pour le souper de Pâques... y faut bouillir!

[...] les consommateurs ont besoin d'être éduqués sur notre produit. [...] Soyez patient, prenez le temps de leur dire que nous produisons le meilleur sucre!

Actualités

5 000 hectares de plus pour le Nouveau-Brunswick

Récemment, le gouvernement néo-brunswickois a accordé 5 000 hectares supplémentaires sur les terres de la Couronne pour le développement de l'acériculture.

Depuis plusieurs années, les producteurs et productrices acéricoles du Nouveau-Brunswick réclamaient 12 000 hectares sur ces mêmes terres. Dans cette province, la production acéricole passe par la forêt publique puisque 77,5% des entailles qu'elle compte y sont situées. Les acériculteurs et acéricultrices néo-brunswickois avaient jusqu'au 31 mars pour envoyer leur demande au gouvernement pour obtenir l'autorisation de démarrer une entreprise acéricole d'au moins 5 000 entailles ou encore faire un agrandissement de moins de 5 000 entailles pour une entreprise déjà en exploitation. La production acéricole néo-brunswickoise génère des revenus de 33 millions de dollars avec 3,5 millions d'entailles. À titre de comparaison, le Québec comptait un total de plus de 50 millions d'entailles en exploitation en 2023. La particularité de cette industrie acéricole: la production est concentrée dans deux régions, le Nord (comtés de Restigouche, Gloucester et Northumberland) et le Nord-Est (comtés de Madawaska, Victoria et Carleton), qui représentent 67,5% des producteurs et 97,7% des entailles du Nouveau-Brunswick.



ACTIVITÉS



Érablicieux et Maplelicious

L'industrie acéricole représente un fleuron pour cette province voisine, puisqu'elle crée approximativement 542 emplois équivalent temps plein en plus de contribuer pour 37 millions de dollars au PIB du Nouveau-Brunswick et 61 millions de dollars à celui du Canada.

C'est ainsi que l'industrie a créé la marque Érablicieux et son pendant anglais Maplelicious afin de faire la promotion des produits d'érable néo-brunswickois. Avec son portail erablicieuxnb.com et son slogan «Mettez-y de l'érable du Nouveau-Brunswick», les consommateurs et consommatrices peuvent découvrir les artisans locaux et leurs produits, en plus d'y trouver des recettes, des suggestions d'activités et même faire l'achat en ligne de produits d'érable.

Un changement à la direction du CIE

En février dernier, le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) annonçait un changement à la direction de son organisation qui représente les acheteurs autorisés de sirop d'érable.

Marie-Pier Paquette-Séguin a pris la relève de Jean-Marc Lavoie à titre de directrice générale du CIE. Cette dernière aura comme mission de mettre en œuvre le plan stratégique du CIE et de mener les négociations de la prochaine convention de mise en marché du sirop d'érable. Bienvenue Madame Paquette-Séguin!



À découvrir...

Des boissons fabriquées avec du filtrat

Saviez-vous qu'une entreprise québécoise produit et met en marché une boisson créée à partir d'eau osmosée inverse, appelée en langage acéricole « filtrat »? La marque Healtea produit des boissons qu'elle dit naturelles, rafraîchissantes et respectueuses de l'environnement. Ses ingrédients sont assez simples: eau osmosée inverse, herbes biologiques, jus de citron et sirop d'érable. Les saveurs offertes sont gingembre-camomille, menthe-pissenlit, ortie-romarin, hibiscus-mangue, en version pétillante ou non pétillante. Un produit à découvrir!

thealtea.com

Des sirops d'érable aux parfums variés

Chaga, grains de café, conifères, piments forts... ce sont toutes des saveurs que l'on peut retrouver dans certains sirops d'érable. Eh oui, il semble que le sirop d'érable se marie à merveille avec différents ingrédients afin d'offrir aux consommateurs des expériences variées.

Depuis quelques années, ce type de sirop d'érable infusé se retrouve sur les étals des marchés un peu partout. La Ferme du Loup, Virgin Mady, La Pimenterie, Nos Cabanes ne sont que quelques-unes des entreprises qui se sont lancées dans cet univers afin d'exploiter au maximum les possibilités multiples qu'offre l'érable.



L'Érable
du Québec,
c'est un bon
carburant
naturel si vous
manquez de
gaz en forêt.

Essayez nos recettes pour sportifs et découvrez tous les bienfaits de l'érable sur erableduquebec.ca



Érable et performance sportive : une nouvelle étude de l'Université de Montréal

Texte de GENEVIÈVE MARTINEAU

Amoureux de l'érable, vous n'êtes pas sans savoir que les qualités de notre or blond sont nombreuses. Depuis près de 20 ans, quelque 200 projets de recherche ont vu le jour, confirmant les bénéfices de l'érable sur la santé, l'environnement et la performance sportive.

Cet été, les docteurs Jonathan Tremblay et Benjamin Pageaux, de l'Université de Montréal, débiteront un projet de cinq ans en partenariat avec la Fédération québécoise des sports cyclistes (FQSC). En s'appuyant sur leurs recherches antérieures, ils essaieront de mieux comprendre le rôle du sirop d'érable dans l'amélioration des performances et dans la diminution des effets négatifs de la fatigue mentale chez les cyclistes.



Tous les sucres ne sont pas égaux. Par exemple, les sucres simples sont plus facilement absorbables que les sucres complexes. Le sirop d'érable a le potentiel d'être mieux absorbé par le corps lors de sports d'endurance à haute intensité.

**DR BENJAMIN PAGEAUX**

Docteur en sport et en science de l'activité physique, Benjamin Pageaux est professeur adjoint à l'École de kinésiologie et des sciences de l'activité physique de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal. Ses recherches visent surtout à comprendre l'interaction entre la perception de l'effort et la performance.

**DR JONATHAN TREMBLAY**

Docteur en science de l'activité physique, Jonathan Tremblay est professeur agrégé à l'École de kinésiologie et des sciences de l'activité physique de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal. Ses recherches couvrent entre autres la nutrition et la performance humaines.

Entretien avec deux mordus de sport et de science pour comprendre les objectifs et la méthodologie derrière cette étude financée en partie par les PPAQ.

Docteur Tremblay, en 2017, vous avez effectué une recherche afin de comparer une boisson sportive commerciale à des boissons constituées d'eau d'érable et de sirop d'érable. En quoi cette deuxième étude est-elle différente de la première ?

Dr Tremblay: Pour cette étude, le protocole change puisque seul le sirop d'érable sera utilisé comme agent sucrant, mais avec trois doses différentes (60, 80 et 100 grammes de sucre par heure d'exercice). À travers deux phases distinctes, nous tenterons de connaître la dose optimale de sirop d'érable pour obtenir la meilleure performance possible. Au cours de la première phase, je vais mesurer des données physiologiques pour évaluer la performance selon une dose précise via des épreuves d'endurance.

Dr Pageaux: Dans la deuxième phase, je vais mesurer les données psychologiques afin de voir l'effet du sirop d'érable, avec un intérêt tout particulier sur la perception de l'effort. Par exemple, dans un cas où l'on perçoit l'effort moins demandant, le participant risque de performer mieux et de poursuivre l'exercice plus longtemps. C'est donc en combinant nos résultats que nous pourrions établir le meilleur compromis entre les deux pour trouver la dose optimale de sirop d'érable.

Au bénéfice des producteurs et productrices acéricoles qui investissent d'importantes sommes en recherche chaque année, pourquoi faut-il autant d'années avant d'obtenir des résultats ?

Dr Tremblay: Le processus est long. Il y a la demande de financement, le dépôt du projet au comité d'éthique, le recrutement de personnel, etc. Nous utilisons également des outils de mesure précis et fiables, dans un environnement contrôlé avec des équipements spécialisés. Tout cela prend du temps à mettre en place.

Dr Pageaux: La spécificité dans ce projet, c'est que grâce au financement, nous avons les moyens logistiques, humains et financiers de tester 60 participants, soit deux à trois fois plus que ce qui existe dans la littérature sur le glucose. Il s'agit donc d'une étude plus grosse, qui prend plus de temps, mais qui nous permettra d'avoir des conclusions plus définitives.

Selon les docteurs Tremblay et Pageaux, les premiers résultats devraient être obtenus d'ici deux ans. À la fin du projet, des conférences seront offertes et un article scientifique devrait également être publié afin de partager le fruit de cette vaste recherche. Bien entendu, les lecteurs de *l'InfoSirop* seront aux premières loges pour connaître ces résultats!

La composition chimique du sirop d'érable et sa richesse

Texte de MÉLISSA COURNOYER ET JACK BAUER, Centre ACER

Le sirop d'érable attire l'attention grandissante des consommateurs tout comme celle de la communauté scientifique. Cet intérêt s'explique, entre autres, par son goût unique et la complexité de sa composition chimique. De plus, son processus de production en fait un produit pur qui se distingue des sucres raffinés. En effet, le sirop d'érable contient différents types de sucres, des acides aminés et organiques, des vitamines et des minéraux, mais également des phytohormones, des antioxydants et des polyphénols.

Ces divers composés placent le sirop d'érable au rang des aliments fonctionnels. En plus de contribuer à la nutrition de base, ceux-ci procurent des bienfaits physiologiques et réduisent le risque de certaines maladies. Afin d'avoir accès au plein potentiel du sirop d'érable, il est important d'étudier certains facteurs qui influencent sa composition: la période de récolte et le processus de transformation de la sève d'érable en sirop d'érable.





Les composés caractéristiques du sirop d'érable

Les composés caractéristiques du sirop d'érable ne constituent que 2 % de la sève d'érable, et pourtant, ils sont essentiels au développement de la saveur, de la couleur et des propriétés du sirop d'érable. Sous l'effet de l'évaporation par la chaleur, certains composés se concentrent simplement, et d'autres se transforment pour donner des produits avec des caractéristiques complètement différentes.

Par exemple, lors de l'évaporation, les acides aminés et certains types de sucres contenus dans la sève d'érable réagissent ensemble sous l'effet de la chaleur et de la réaction de Maillard, pour créer des saveurs et la pigmentation brune du sirop d'érable. Ces composés contribuent non seulement au goût et à la couleur du sirop d'érable, mais aussi à son activité antioxydante. De plus, la teneur en acides aminés et en sucres réducteurs augmente au cours de la saison. Ceci explique pourquoi les sirops d'érable foncés sont souvent fréquents en fin de saison et potentiellement plus intéressants que les sirops d'érable plus clairs en termes nutritionnels.

Des antioxydants dans notre sirop d'érable

L'activité antioxydante du sirop d'érable est également reliée aux polyphénols qu'il contient. Peu présents dans la sève d'érable, ils nécessitent l'action du chauffage pour être formés par la dégradation de certains composés. Selon diverses études, il est difficile de faire un lien entre la variation de la concentration des polyphénols et la période de récolte. De plus, la réaction à leur origine ne produit pas de pigments colorés, bien que diverses études indiquent que les sirops d'érable foncés en contiennent souvent plus.

En revanche, l'avancement de la saison contribue à l'augmentation de la concentration en minéraux et en acides organiques du sirop d'érable. Les sirops d'érable de fin de saison représentent donc une meilleure source de ces éléments nutritifs, nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme.

Un certain nombre de facteurs, dont le moment de la récolte et le processus de transformation, sont donc principalement responsables de la richesse du sirop d'érable. Un sirop d'érable de début de saison sera généralement plus clair et contiendra moins de composés nutritifs, tandis qu'un sirop d'érable de fin de saison aura tendance à être plus foncé et à comporter des composés essentiels à notre alimentation. Cela dit, peu importe le sirop d'érable, sa richesse nutritive et gustative le distinguera toujours des autres agents sucrants!

RÉACTION DE MAILLARD

Au cours de l'évaporation de l'eau d'érable survient un processus chimique appelé la « réaction de Maillard ». Lors de l'évaporation, les acides aminés dans l'eau d'érable se combinent aux sucres présents, provoquant le brunissement de l'eau d'érable et sa transformation en sirop d'érable. Ce phénomène naturel développe ainsi les saveurs du sirop d'érable et lui confère ses propriétés caractéristiques telles que sa couleur, son arôme et son pouvoir antioxydant.



Pain des sportifs aux patates douces et à l'érable



Créé par **STÉPHANIE CÔTÉ** pour **HUGO HOULE**,
Ambassadrice santé de l'érable et Ambassadeur sportif pour Érable du Québec

Stéphanie Côté est nutritionniste, communicatrice et auteure de cinq livres. Omniprésente dans les médias traditionnels et numériques, sa mission consiste à simplifier la nutrition et à convaincre les gens que bien manger, c'est bon et pas si compliqué! Celle qui est aussi adepte de la course à pied n'hésite pas à utiliser l'érable pour sucrer mieux!

PRODUIT D'ÉRABLE EN VEDETTE : SIROP D'ÉRABLE

© 1 PAIN DE 12 TRANCHES

🕒 30 MINUTES

🔥 60 MINUTES

🕒 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 œuf**60 ml** (1/4 tasse)**d'huile végétale****125 ml** (1/2 tasse) **de sirop d'érable** (de préférence foncé pour son goût robuste)**280 g** (1 tasse)**de yogourt grec****70 g** (1/2 tasse)**de patate douce, râpée****1 g** (1 c. à thé)**de zeste d'orange****110 g** (1 tasse) **de flocons d'avoine à cuisson rapide****Environ 75 g** (1/2 tasse) **de fruits séchés, au choix** (raisins secs, canneberges, abricots, dattes, etc.)**90 g** (3/4 tasse) **de farine tout usage, de blé entier ou moitié-moitié****15 g** (1 c. à soupe)**de poudre à pâte****5 g** (1 c. à thé)**de bicarbonate de soude****1 g** (1/2 c. à thé)**de muscade moulue**

PRÉPARATION

Étape 1

Placer la grille du four au centre et le préchauffer à 180 °C (350 °F).

Étape 2

Tapisser un moule à pain de papier parchemin. Beurrer les deux extrémités du moule non recouvertes de papier.

Étape 3

Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger l'œuf, l'huile végétale, le sirop d'érable et le yogourt grec. Ajouter la patate douce, le zeste d'orange, les flocons d'avoine à cuisson rapide et les fruits séchés. Bien mélanger, puis laisser reposer 10 minutes.

Étape 4

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et la muscade.

Étape 5

Incorporer le mélange de farine aux ingrédients humides et remuer juste assez pour humecter. Verser la pâte dans le moule.

Étape 6

Cuire au four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre en ressorte propre.

Étape 7

Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler, puis laisser refroidir complètement sur une grille.

**Conservation**

Ce pain se conserve une semaine au réfrigérateur. Pour une conservation plus longue, tranchez le pain au complet et placez-le au congélateur. Vous n'aurez qu'à sortir des tranches au besoin.

Stéphanie Côté et Érable du Québec: une alliance naturelle!

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste

Si notre or blond compte parmi les meilleurs produits que la nature québécoise offre, c'est aussi tout naturellement que Stéphanie Côté a endossé le rôle d'ambassadrice d'Érable du Québec. Grande amatrice de sirop d'érable et de tous ses dérivés, la nutritionniste les emploie à toutes les sauces et en fait de précieux alliés dans la pratique de sports.

« Depuis que je suis toute petite, l'érable n'est associé qu'à du positif. On dirait vraiment que c'est de l'amour que je mets dans mes recettes! », mentionne-t-elle.



Diplômée du baccalauréat en nutrition de l'Université Laval et détentrice d'une maîtrise en nutrition sportive de l'Université de Montréal, Stéphanie Côté a toujours aimé cuisiner avec l'érable. Source de fierté, bon au goût et très polyvalent, elle déclare littéralement porter l'or blond dans son cœur.

Gagnante de la bourse Fernand-Seguin alors qu'elle étudie à la maîtrise, la nutritionniste se retrouve plongée dans l'univers médiatique dès le début de son parcours professionnel. Le concours de vulgarisation scientifique lui permet en effet d'effectuer des stages à l'émission télé Découverte, au magazine radiophonique Les années lumière, de même qu'à l'Agence Science-Press, entre autres. Rapidement, elle intègre donc le milieu des communications.

« C'était mon intérêt principal au départ, confirme l'ambassadrice. J'ai été pigiste pour divers magazines et émissions de télévision, puis chroniqueuse. J'ai aussi longtemps agi comme nutritionniste pour le magazine Protégez-vous et pour Extenso, le Centre de référence sur la nutrition de l'Université de Montréal, et ce, jusqu'à sa fermeture en 2020, durant la pandémie. À ce moment-là, dans mon cheminement, je suis devenue travailleuse autonome. »

L'ÉRABLE, SOURCE D'ÉNERGIE!

Que ce soit avant, pendant ou après une activité qui demande un effort physique, l'érable représente une source d'énergie rapidement disponible. Sous la forme de boissons maison préparées avec du sirop d'érable ou encore de boules d'énergie ou de barres tendres cuisinées soi-même, notre produit emblématique peut être facilement transporté.

« L'un des facteurs qui font qu'on ne frappera pas un mur quand on fait du sport longtemps, c'est de garder le désir de boire ou de manger. Avec l'érable, on a juste envie d'en prendre! », note Stéphanie Côté.

Nutritionniste et ambassadrice

Tout en continuant de collaborer avec différents médias, Stéphanie donne des conférences un peu partout en province. Elle alimente également les réseaux sociaux en créant de plus en plus de contenus destinés au grand public afin d'aider un maximum de personnes à bien manger simplement et à cuisiner davantage. En parallèle, elle rédige des livres de nutrition et de recettes, et c'est dans ce contexte qu'une alliance se construit avec Érable du Québec.

« Cette union est justement arrivée dans une période où je préparais un livre et où j'étais à la recherche d'au moins un partenaire financier pour m'appuyer dans cette initiative, évoque la nutritionniste. J'ai proposé à Érable du Québec de collaborer et l'équipe a pris la décision d'embarquer quand même assez vite dans le projet. J'ai intégré les produits d'érable dans quelques recettes et aussi simple et naturel que ça, l'association entre nous a commencé! »

Stéphanie Côté rappelle que l'érable était déjà un ingrédient qu'elle employait régulièrement en cuisine et qu'elle affectionne particulièrement en raison de ses nombreuses qualités. À la suite de ce premier contact, Érable du Québec lui offre divers mandats et après quelques mois, voilà qu'elle assume avec fierté le rôle d'ambassadrice santé pour la marque. Depuis six ans maintenant, ce partenariat se poursuit pour le plus grand bonheur de la nutritionniste.





Local, bon au goût et polyvalent

«Quand je cuisine, j'aime travailler avec des aliments de base qui sont le plus possible des produits d'ici. Également, pour moi, l'érable est incorporé à mes recettes parce que c'est un agent sucrant que j'apprécie au goût. C'est d'ailleurs une chose que je mets de l'avant aussi, car je cherche toujours à combiner la santé et le bon goût. Il s'agit, d'autre part, d'un produit qui est fait dans le respect de l'environnement et qui est polyvalent», commente Stéphanie.

Recettes sucrées ou salées, utilisation des différentes couleurs de sirop d'érable pour une saveur discrète ou plus prononcée : les possibilités qu'offre l'érable sont illimitées. L'ambassadrice ajoute que l'aspect nutritionnel de l'or blond et de ses dérivés apporte un «bonus». Parce qu'il n'est pas raffiné comme le sont d'autres agents sucrants, on retrouve dans l'érable tout ce que la nature peut procurer de meilleur : des polyphénols, des vitamines et des minéraux.



« Sur mes réseaux sociaux, puis auprès de mes collègues et amis, je suis un peu devenue madame Érable du Québec, exprime Stéphanie Côté. Encore une fois, le mariage est tout naturel et je souhaite qu'il puisse se prolonger encore longtemps! J'aimerais également en profiter pour adresser mes remerciements aux producteurs et productrices acéricoles; ceux-ci travaillent fort, c'est un trésor national qu'ils ont entre les mains et nous en sommes fiers. »



QUELQUES CONSEILS NUTRITIONNELS AUX ACÉRICULTEURS

De longues heures à travailler physiquement à l'extérieur ou à proximité de la chaleur intense de l'évaporateur – très souvent sans horaire fixe – engendrent certains besoins nutritionnels. Afin de les combler au mieux, Stéphanie Côté offre quelques conseils.

S'ASSURER DE BIEN S'HYDRATER

On garde avec soi une bouteille réutilisable contenant une boisson pour sportif maison, par exemple un mélange composé d'eau, de sirop d'érable, de jus de citron ou de lime et d'un peu de gingembre râpé, qui aide à s'hydrater dans le plaisir!

SE PRÉPARER UN SMOOTHIE

Si l'on saute des repas, la bouteille ou le thermos pourrait plutôt contenir un smoothie. Plus consistant et énergétique à long terme, le mélange intégrera du yogourt, du lait, des fruits... et la petite touche sucrée qui est apportée par le sirop d'érable.

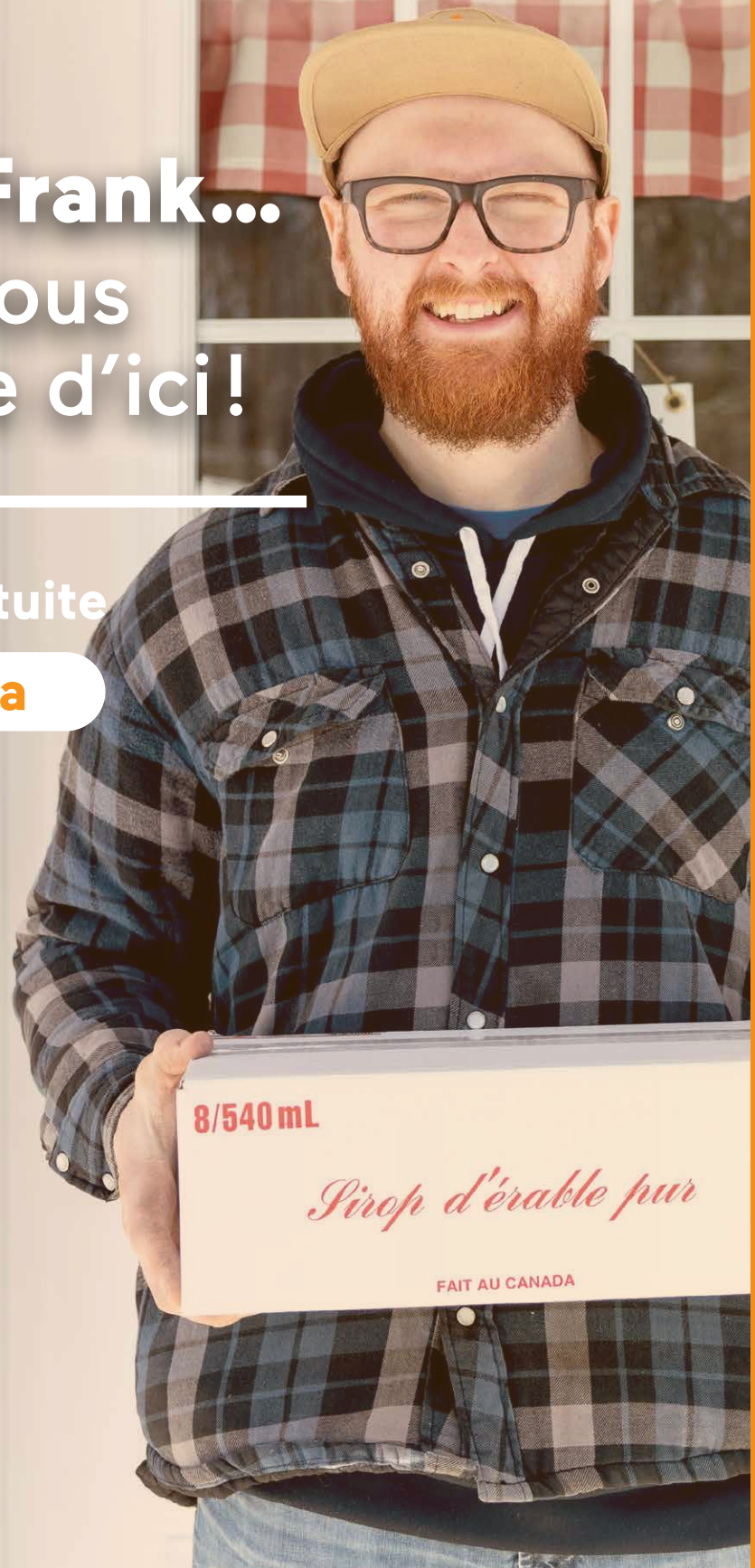
PRÉVOIR DES COLLATIONS

Pour les petites fringales durant la journée, les boules d'énergie, barres tendres, galettes, biscuits ou noix caramélisées à l'érable faits maison constituent de très bons choix. Ceux-ci peuvent en outre se glisser facilement dans la poche d'un manteau.

**Faites
comme Frank...
affichez-vous
sur Érable d'ici!**

Inscription gratuite

erabledici.ca





LA STATION ACÉRICOLE

**Nouveau
Balado** 

**Dès
maintenant**

L'acériculture dans vos oreilles.
Partout. Tout le temps.



ppaq.ca

Partenaires officiels



Financement agricole Canada

**ESTRIE
RICHELIEU**
ASSURANCE ABRICOLE

APBB
SERVICES ACÉRICOLES


Producteurs
et productrices
acéricoles
du Québec

A CRÉNEAU
ACÉRICOLE

ACCORD 

En partenariat avec

Québec 