

Si l'érable m'était conté

1920 – 2020: un siècle
d'acériculture au Québec

**ÉQUIPE DES
COMMUNICATIONS
DES PPAQ**

- **Line Beauchamp**
Correction d'épreuves
- **Caroline Cyr**
Édition, chargée de projet,
recherche et collaboration
à la rédaction
- **Julie-Anne Guidi**
Recherche de photos
- **Hélène Normandin**
Direction de la publication
- **Mathieu Oligny**
Recherche et collaboration
à la rédaction
- **Isabelle Plante**
Recherche d'archives

COMITÉ DE LECTURE

- **Serge Beaulieu**
- **Alain Gauthier**
- **Pierre Lemieux**
- **Charles-Félix Ross**
- **Simon Trépanier**

IMPRESSION

- **Solisco**
Imprimé au Québec, Canada

© Producteurs et productrices
acéricoles du Québec, 2020

COLLABORATEURS

- **duval design
communication**
Direction artistique et
conception graphique
- **Lynne Faubert**
Recherche et rédaction
- **Audrey Gendron**
Collaboration à la rédaction
- **Annie Guilbault**
Révision linguistique et
correction d'épreuves
- **Pierre Rhéaume**
Collaboration à la recherche
et à la rédaction

Si l'érable m'était conté

**1920 – 2020: un siècle
d'acériculture au Québec**



Table des matières

01	Chapitre 01	— Les « années folles » de l'érable
05	Chapitre 02	— Krach, protectionnisme et plomb dans l'aile
09	Chapitre 03	— De la guerre à l'industrialisation
15	Chapitre 04	— Vers une loi du marché
23	Chapitre 05	— Une fédération est née
31	Chapitre 06	— Bataille pour un front commun
43	Chapitre 07	— On s'organise pour ne plus « se faire organiser »
51	Chapitre 08	— Tomber pour mieux se relever
59	Chapitre 09	— Sirop! Une agence de vente!
65	Chapitre 10	— Terreur et tribunaux
77	Chapitre 11	— Enfin, une réserve!
85	Chapitre 12	— Le poing sur la table
93	Chapitre 13	— Semer le vent, récolter la tempête
101	Chapitre 14	— Climat d'entraide
109	Chapitre 15	— Promouvoir l'érable, une fierté
117	Chapitre 16	— L'érable se donne une identité
123	Conclusion	— Une incroyable histoire à écrire
127	Témoins du passé, artisans de l'avenir	
130	100 ans de production acéricole au Québec	
133	Remerciements	
134	Références	

Préface

Il n'était écrit nulle part que je serais un jour acéricultrice. Moi, fille de la ville, je ne connaissais de sirop d'érable que celui que ma mère achetait au magasin, avec lequel elle nous faisait de la tarte sur la neige une fois par année, à Pâques. Personne, de près ou de loin, dans ma famille n'avait de cabane à sucre. Quel dommage ! Je le réalise aujourd'hui.

Il m'a fallu un conjoint amateur de forêts pour que je me retrouve tout à coup copropriétaire d'une petite érablière de 2 000 entailles sur la Côte-de-Beaupré, en 2003. J'aimais bien la nature, alors, pourquoi pas ?

J'ignorais que je mettais « le bras dans le tordeur », comme on dit, et qu'une fois que j'aurais senti d'aussi près les effluves de l'eau d'érable qui bout, passé de longues soirées à jaser auprès de la bouilleuse (ça, c'était avant l'achat de notre petit concentrateur), écouté sans fin la météo et tenté de prédire quelle sorte de coulée on aurait, goûté avec délice le sirop fabriqué avec tant de travail, reçu la famille et les amis pour des parties de sucre et des corvées pleines de joie, je ne pourrais plus m'en passer.

Bon, je dois faire un aveu, c'est lui qui se tape le gros travail, qui bûche, qui s'occupe de la mécanique, des achats, de la planification, etc. Moi, je ne suis que sa *helper*. Mais ça ne m'empêche pas d'apprécier.

En mettant les pieds dans une cabane à sucre, il n'y a pas que le plaisir que j'ai découvert, et je ne parle pas ici seulement de la fatigue qui suit les longues journées de travail. Non. Je pense à tous les enjeux qui se cachent derrière cette production qui, au fil du temps, a pris une place importante dans notre agriculture et notre économie.

Dès le départ, mon chum a dit :

« On va demander un contingent.

– Un contingent ? Et ça va servir à quoi ? »

Je précise qu'à l'époque j'étais journaliste au *Soleil*, mais je ne couvrais pas encore l'agriculture, et je ne connaissais rien au domaine. Je rappelle qu'on était en 2003. C'était justement le début des contingents. Bien sûr, j'avais suivi l'actualité, j'avais entendu parler de tout le brassage qu'il y avait eu, les assemblées houleuses et tout ça, mais j'étais comme monsieur et madame Tout-le-Monde, je ne savais trop de quoi il en retournait.

J'ignorais que, dans un passé pas si lointain, des « rou-leux de barils », comme on les appelait, faisaient le tour des petites érablières comme la nôtre et proposaient d'acheter la production que les acériculteurs n'avaient pu vendre en petits contenants en mettant de l'argent *cash* sur la table. Combien ? Ça dépendait des saisons. Si la nature avait été généreuse, les acheteurs ne l'étaient guère. Mais si les arbres n'avaient pas donné beaucoup et que le sirop se faisait rare, là, ils sortaient les billets !

Alors oui, un contingent et une fédération qui négocie avec les acheteurs, ça sert à ÇA ! Ça nous permet à nous, petits producteurs, d'avoir un bon prix assuré chaque année pour notre sirop. Et il n'y a pas que ça. Depuis que nous avons commencé à produire, mon conjoint et moi, nous avons suivi plusieurs formations offertes par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec pour améliorer nos méthodes de production. Il y a un résultat au bout de cela : notre sirop est nettement plus beau et meilleur qu'au début.

On pourrait ajouter bien d'autres avantages encore à cette organisation, comme le développement des marchés ou la mise sur pied d'une réserve stratégique qui permet de satisfaire le marché malgré la variabilité des saisons.

Peut-être que tout n'est pas parfait au sein du regroupement des Producteurs et productrices acéricoles du Québec. En tant que journaliste, j'ai eu l'occasion d'entendre les critiques. Malgré cela, je n'arrive pas à croire que, dans l'univers économique actuel, un acériculteur seul aurait la moindre chance de tirer son épingle du jeu. Comme on dit, en groupe, on est toujours plus fort.

C'est ce qu'une poignée de personnes ont compris il y a déjà quelques petites décennies. Il leur a fallu beaucoup d'entêtement et aussi de courage pour ne pas renoncer à leur projet de fédération malgré les menaces qui leur étaient faites, dans certains cas. En racontant leur histoire, non seulement ce livre leur rend-il hommage, mais il permet aussi de se souvenir collectivement des raisons pour lesquelles il est bon de demeurer unis.

Claudette Samson

Journaliste à la retraite et acéricultrice



↑ Octobre 2019.
Claudette Samson se promène
en forêt avec son fidèle
compagnon. Côte-de-Beaupré,
région de Québec.
© Claudette Samson

Avant-propos

Depuis des décennies, le cœur de la production mondiale de sirop d'érable se trouve ici, au Québec. Ceci, grâce à des femmes et à des hommes qui ont uni leurs forces, croyant en l'avenir de leur profession. Ce récit reflète la passion pour cet or blond qui a toujours fait leur fierté. Cela se veut une histoire non seulement de luttes et de débats, mais aussi de collaborations et d'amitiés.

En parcourant ce livre, vous découvrirez le cheminement laborieux de la mise en marché collective du sirop d'érable et, de ce fait, celui des producteurs et productrices acéricoles du Québec. Des années de discussions, d'actions et de développement pour mettre en place collectivement divers outils permettant de structurer notre industrie, tels que le plan conjoint, l'agence de vente, la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, le contingentement de la production acéricole et la promotion générique des produits de l'érable.

Si devenir producteur acéricole à temps plein, si en faire sa profession était presque impossible à imaginer des années 1950 aux années 1980, il existe maintenant, à l'aube de 2020, de nombreuses régions au Québec où l'acériculture est devenue la principale production agricole. En 2019, elle représente 10 000 emplois à temps plein au Québec et 600 millions de dollars pour l'économie d'ici. Le travail collectif des 11 300 acériculteurs et acéricultrices et celui de toute une filière permettent de créer un environnement stable pour l'industrie acéricole.

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec sont nés d'une volonté partagée par plusieurs de faire évoluer cette production et de travailler patiemment à persuader. Il a fallu du courage, de la sagesse, de l'humilité, il a fallu parfois baisser la tête pour mieux la relever fièrement. Il fallait tenir le gouvernail dans les heures difficiles, savoir écouter et parler aux producteurs dans les bons moments comme dans les heures les plus sombres. À de nombreuses reprises, il a fallu parcourir le Québec dans tous les sens. En fait, chaque fois que la situation l'a nécessité. Ce qui survient encore parfois. Mais la passion est toujours vivante, tout comme l'ambition de propulser encore plus loin cette production bien d'ici sur les marchés mondiaux.

Il y a tant de gens qui mériteraient que l'on raconte leur histoire, tant de gens qui ont sacrifié temps et effort. Il faudrait aussi parler de tous ceux et celles qui ont cru hier et qui croient aujourd'hui que, pour avancer, il vaut mieux le faire ensemble, et aller peut-être un peu moins vite, mais beaucoup plus loin. Ce sont ceux-là qui participent aux réunions, s'informent, suivent des formations, investissent, innover et créent de l'emploi.

À voir tout ce chemin parcouru, imaginez un moment ce qu'éprouveraient les producteurs qui, lors de leur première assemblée générale en 1966, ont eu l'idée de fonder cette organisation! Ils seraient certainement aussi fiers que le sont les acériculteurs et acéricultrices de maintenant. L'acériculture, c'est non seulement une histoire de passion, mais c'est également la réalisation du potentiel d'un produit dont le Québec reste et entend rester le premier producteur mondial.

Aujourd'hui, ils et elles sont nombreux à pouvoir répondre avec fierté, quand on leur demande quel est leur métier, qu'ils sont « **producteur acéricole** » ou « **productrice acéricole** ». On aura beau dire, mais c'est une sucrée de belle histoire!

Serge Beaulieu

Président, Producteurs et productrices
acéricoles du Québec



↑ Février 2018. Serge Beaulieu, président des PPAQ depuis 2007. Photo prise au Parc du Bois-de-Coulonge, Québec.

© Producteurs et productrices acéricoles du Québec



↑ Fin des années 1930. Placide Foisy, à gauche, dégustant de la tire sur la neige avec deux compagnons. Érablière située dans les Hautes-Laurentides.

© Normand Foisy



Chapitre 01

Les « années folles » de l'érable

Nous sommes dans la première moitié du 20^e siècle, époque charnière pour l'économie mondiale et pour l'agriculture au Québec.

Les deux grandes guerres, de 1914-1918 et de 1939-1945, vont dévaster l'Europe, forçant une modernisation accélérée qui fera passer son agriculture d'un *mode* de subsistance à un *modèle* économique, dit « agriculture de marché¹ ». Le Québec n'est pas en reste et se réorganise lui aussi. Deux événements importants surviennent, qui témoignent de la nécessité ressentie par certains agriculteurs et acériculteurs de se regrouper, afin de mieux organiser le développement de leur secteur et de leurs entreprises.

En 1924, l'Union catholique des cultivateurs (UCC) est fondée. Cette nouvelle organisation – qui deviendra par la suite l'Union des producteurs agricoles (UPA) – travaille sans relâche pour mettre sur pied des cercles de cultivateurs dans les paroisses, dans le but de développer les techniques agricoles.

Un an plus tard, en 1925, le monde de l'érable salue, pour sa part, la naissance d'un premier regroupement de producteurs: une coopérative appelée Les producteurs de sucre d'érable de Québec (renommée en 1995 Citadelle, coopérative de producteurs de sirop d'érable). L'industrie acéricole vit alors des hauts et des bas: elle souffre de désorganisation et la concentration du marché dans les mains de quelques acheteurs la rend vulnérable. Les normes de qualité font aussi défaut, les acériculteurs devant composer avec des méthodes de production souvent archaïques, héritées du 19^e siècle. Le sirop d'érable se vend tantôt 0,04\$, tantôt 0,05\$ la livre, des fluctuations de prix continuelles qui ne font qu'aggraver la situation. Tout cela nuit à la hausse des niveaux de production et à la mise en place de normes de qualité. La création d'une coopérative arrive donc à point, dans un contexte par ailleurs tendu entre le Canada et les États-Unis.

1904
Fondation de la Cary Maple
Sugar Company, première
multinationale de l'érable

Érable, export et inconfort

Impossible de sous-estimer la popularité du sucre d'érable dans les années 1920. C'est un produit de transformation courant qui se retrouve sur toutes les tables, contrairement au sucre blanc fréquemment hors de prix.

Pour le Québec, le sucre et le sirop d'érable demeurent toutefois un marché de gros et d'exportation, dominé par des intermédiaires qui achètent pour la revente, souvent à des sociétés américaines vouées au commerce de détail. C'est le cas de la Cary Maple Sugar Company. Née en 1904, la compagnie, installée au Vermont, est le premier géant du sucre, le plus gros acheteur de sucre d'érable et la plus importante entreprise sucrière commerciale en Amérique du Nord, rien de moins.

Si les affaires sont bonnes, elles ne vont pas le rester. Le sucre d'érable canadien largement exporté aux États-Unis y fait concurrence aux producteurs acéricoles américains. Ces derniers décident d'abord, en 1923, de baisser le prix du sucre d'érable à 0,02\$ la livre. Un an plus tard, avec le soutien de leur gouvernement, ils ferment complètement leurs frontières pour forcer une chute du prix du sucre d'érable canadien. La riposte ne se fait pas attendre. Trois mesures sont mises en place pour présenter le sirop d'érable canadien sous un nouvel angle comme produit de consommation et lui donner, par la bande, un avantage supplémentaire sur son concurrent américain.

1927

Première classification du sirop d'érable canadien

1925

Création de la coopérative des producteurs de sucre d'érable de Québec (future Citadelle, coopérative de producteurs de sirop d'érable)

1924

Fondation de l'Union catholique des cultivateurs



↑ Dans les années 1920. Dégustation de sucre d'érable à l'érablière de Marc Chouinard (assis, au milieu). Sainte-Perpétue, comté de L'Islet.

© Carmelle Chouinard

← Date inconnue. Cabane à sucre de la Nouvelle-Angleterre, détenue par la Cary Maple Sugar Co. New England Maple Museum, collection Tom Olson. Gracieuseté de l'auteur Matt Thomas.

© Tom Olson

→ 17 mars 1927. «L'industrie du sirop d'érable dans le Québec», article non signé dans le quotidien *La Presse*, de Montréal.