

INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 7, N° 5 - NOVEMBRE 2020



UN MORATOIRE SUR LE REAFIE, C'EST URGENT!

Au début du mois de septembre dernier, le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) déposait la version finale de son Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE). Alors que pour plusieurs autres productions agricoles ce nouveau règlement représente une réduction de la charge administrative, c'est tout le contraire pour les producteurs et productrices acéricoles du Québec. Les nouvelles obligations de ce règlement vont nous apporter leur lot de complications.

En consultation depuis quelques années sur ce dossier, le MELCC avait demandé, au début de l'année 2020, des avis sur une version précédente du règlement. Malgré les difficultés et les urgences engendrées par la pandémie de la COVID-19, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) ont tout de même participé à cette consultation. En mai dernier, nous avons déposé un mémoire dans lequel nous demandions au MELCC de revoir complètement la façon d'appliquer le règlement aux différentes entreprises acéricoles. Nous demandions également au ministère de permettre des aménagements acéricoles dans les milieux humides comme l'enfouissement de la tubulure et la construction de stations de pompage. Nous constatons maintenant que le MELCC n'a pas écouté nos recommandations.

Avec le REAFIE, le MELCC veut réglementer deux aspects de la production acéricole. Dans un premier temps, on vient encadrer les rejets d'eaux usées acéricoles, et ce, par strates d'entreprises. Il est quand même dommage que le ministère ait décidé de diviser les entreprises acéricoles par nombre d'entailles exploitées, une décision plutôt arbitraire qui n'est basée sur aucune donnée scientifique. Pourquoi un producteur acéricole qui exploite 19 000 entailles n'aurait-il aucune déclaration à faire au MELCC, alors que celui exploitant 21 000 entailles devrait



Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

30 ans déjà
plan conjoint



PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT

SUITE DE CET ARTICLE EN PAGE 2. →

SOMMAIRE

Vol. 7, N° 5 - Novembre 2020

Actualités	2/
Administration	4/
Mise en marché	8/
Contingent	9/
Promotion	10/
Recherche et développement	22/
Dossier	24/
En région	26/
Vie syndicale et communications	27/

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION
Caroline Cyr

COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Réjeanne Alain
Julie Barbeau
Sylvain Bernier
David Lapointe
Isabelle Lapointe
Marie-Pier Lussier
Geneviève Martineau
Hélène Normandin
Mathieu Oigny
Martin Pelletier
Isabelle Plante
Annie St-Onge

CONCEPTION GRAPHIQUE
duval design communication

INFOGRAPHIE
TCN Studio

IMPRESSION
FL Web

L'INFO-SIROP est publié
cinq fois par année.

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC

MAISON DE L'UPA
555, boul. Roland-Therrien, bureau 525
Longueuil (Québec) J4H 4G5
1 855 679-7021

ppaq.ca

MORATOIRE

SUITE DE LA PAGE 1.

se conformer auprès dudit ministère? En ce qui concerne les rejets d'eaux usées et leurs impacts sur l'environnement, cette démarcation ne fait aucun sens. D'autant plus qu'à ce jour, l'impact des eaux usées acéricoles n'est pas documenté. Nous avons

pourtant invité le MELCC à documenter la situation avant de mettre en place des mesures contraignantes.

Dans un deuxième temps, le MELCC vient restreindre les activités permises dans les milieux humides. Ainsi, les travaux d'aménagement acéricoles ne sont pas permis. Pourtant, l'enfouissement de la tubulure peut permettre de réduire les déplacements des travailleurs acéricoles dans cette zone. Pour moi, il est clair que notre impact sur les milieux humides est minimal et qu'en ce sens, nos aménagements acérico-forestiers devraient être exclus de ce règlement.

En somme, les articles du REAFIE qui touchent les acériculteurs sont tout simplement impossibles à mettre en application, et cette nouvelle réglementation doit entrer en vigueur le 1^{er} janvier 2021. Un dossier est d'ailleurs consacré à ce sujet dans ce numéro afin de vous présenter les grandes lignes de ce règlement.

Nous jugeons qu'il est inacceptable que le MELCC ne soit pas à l'écoute des producteurs et productrices acéricoles et mette ainsi en péril le développement de l'acériculture au Québec. Nos 7 400 entreprises acéricoles contribuent à l'économie québécoise à hauteur de 600 millions de dollars annuellement. Soyez certains que les PPAQ continueront de travailler sur ce dossier avec attention. Rapidement, nous nous assurerons que le MELCC soit attentif à nos demandes.

Par conséquent, nous interpellons dès maintenant monsieur Benoît Charrette, ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, pour réclamer un moratoire sur le REAFIE afin de répondre aux nombreuses questions laissées sans réponses. 💧

ACTUALITÉS

LE VOICI, LE NOUVEAU PPAQ.CA!

Comme annoncé dans le numéro de septembre 2020, le nouveau site Web ppaq.ca a été déployé au début novembre. Cet outil de diffusion de l'information a comme objectif de mettre à l'avant-plan les producteurs et productrices acéricoles, notamment par les photographies que l'on voit dans les différentes sections ainsi que les nombreux portraits. Quiconque s'intéresse au système acéricole québécois s'enrichira en parcourant le site.

Le Web producteur, un outil essentiel qui contient toutes les informations et tous les documents administratifs nécessaires aux producteurs et productrices acéricoles avec contingent, est accessible à partir du site ppaq.ca. 💧

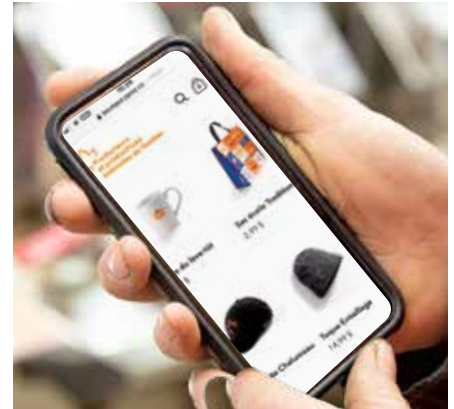


NOUVEAUX ARTICLES À L'IMAGE DES PPAQ ET D'ÉRABLE DU QUÉBEC

Afin de répondre à la demande croissante pour du matériel à l'image des PPAQ et Érable du Québec, une nouvelle collection d'articles a vu le jour cet automne. Ces articles sont disponibles en ligne à partir du site ppaq.ca ou à l'adresse boutique.ppaq.ca. Cette boutique rend les articles promotionnels plus accessibles à l'ensemble des producteurs et productrices acéricoles. On y retrouve casquettes, tuques, tabliers, fiches-recettes, tasses, livres, etc. Le prix indiqué inclut les frais d'envoi des articles, qui

sont ainsi livrés directement à l'adresse souhaitée, partout au Québec. De plus, chaque région acéricole dispose d'un budget discrétionnaire pour faire l'acquisition de matériel selon ses besoins de visibilité et de représentation : commandites, événements spéciaux, etc. Il est fortement recommandé d'utiliser le fureteur Chrome ou Mozilla Firefox pour accéder à la boutique (éviter Explorer).

Pour toute question ou tout commentaire concernant la collection ou la boutique en



ligne, veuillez communiquer avec Julie-Anne Guidi à l'adresse jguidi@upa.qc.ca. 🍁

LA RÉGION BAS-SAINT-LAURENT-GASPÉSIE A SON CRÉNEAU D'EXCELLENCE



Le 21 septembre dernier, l'ensemble des acteurs de la filière acéricole de la région Bas-Saint-Laurent-Gaspésie pouvait être fier. Le gouvernement du Québec annonçait la signature d'une entente de trois ans pour la mise en œuvre, dans le cadre de la démarche ACCORD, d'un créneau d'excellence en acériculture pour cette région produisant 22 % du sirop d'érable du Québec. L'objectif est de faire de cette région une référence en matière d'innovation et de développement de l'acériculture au Québec. L'innovation, la main-d'œuvre, l'exportation, le développement durable et la communication sont les axes autour desquels s'articule le plan d'action du nouveau créneau d'excellence pour la période 2020-2023.

Lancée en 2002 par le gouvernement du Québec, la démarche ACCORD

est un moyen de développer l'économie des régions. Plus particulièrement, l'objectif est de positionner les régions du Québec comme des sièges de compétences industrielles spécifiques reconnues en développant des créneaux et pôles d'excellence qui pourront devenir l'image de marque de ces régions. Quant au créneau d'excellence, c'est un ensemble d'entreprises d'une même région menant des activités économiques interreliées. Ce regroupement vise à se démarquer de façon compétitive par rapport aux autres régions ainsi que sur les marchés internationaux grâce aux compétences qui lui sont propres.

Pour plus de détails sur les créneaux d'excellence et la démarche ACCORD, consultez bit.ly/311czkW. 🍁

LES PPAQ ACCUEILLENT DEUX NOUVEAUX EMPLOYÉS

Récemment, l'équipe d'employés des PPAQ a accueilli deux nouvelles personnes, soit Véronique Senay, à titre de technicienne administrative au Service aux producteurs, et Louis Allard, en tant qu'analyste-programmeur principal. De plus, à la fin de l'été, deux employées de longue date des PPAQ ont pris leur retraite : Thérèse Boisvert du Service aux producteurs ainsi que Line Beauchamp, secrétaire aux communications. Les PPAQ leur souhaitent à tous et toutes un beau nouveau départ! 🍁

ADMINISTRATION



FICHE D'ENREGISTREMENT ET FORMULAIRE PPA SUR LE WEB PRODUCTEUR

Le Web producteur, le site intranet des producteurs et productrices acéricoles détenant un numéro PPAQ, regorge d'information et de documents destinés à faciliter la gestion de leur entreprise. À cet effet, la fiche d'enregistrement 2020-2021 est accessible sur cette plateforme depuis la fin du mois d'octobre.

Quant au formulaire de participation au Programme de paiements anticipés (PPA), il sera déposé sur le Web producteur avant la nouvelle saison de production, soit au début 2021. En remplissant ces formulaires directement en ligne, tous gagnent en efficacité et en rapidité. 🍯



RÉSERVE STRATÉGIQUE

En 2015, les PPAQ ont mis en place un programme de financement de la réserve stratégique. Cela permet aux producteurs d'obtenir une avance sur leurs volumes invendus et conservés à l'entrepôt. Chaque année, les producteurs ont jusqu'au 31 août pour effectuer leur demande aux PPAQ. Les papiers nécessaires afin d'effectuer la démarche sont envoyés par la poste chaque année. En date du 13 octobre 2020, 575 producteurs et productrices acéricoles ont participé au programme de financement de la réserve stratégique. Une somme de 4,25 millions de dollars leur a été prêtée. Rappelons que ce financement est un prêt, avec un faible taux d'intérêt, qui sera remboursé automatiquement lors de la vente des volumes concernés. 🍯



LE TAUX D'AVANCE EST PASSÉ À 75 %

Le 7 octobre 2020, les membres du conseil d'administration des PPAQ ont autorisé le versement d'une troisième tranche de l'avance au classement, passant de 70 à 75 % pour les participants et participantes au Programme de paiements anticipés (PPA). Ce taux avait été établi à 65 % en mars 2020 en raison des incertitudes occasionnées par la

pandémie. Par la suite, comme le conseil d'administration suivait la situation mensuellement, ce taux a été augmenté à 70 % en août 2020. Avant de rendre leur décision, les administrateurs des PPAQ prennent en considération plusieurs paramètres comme le niveau du contingent possible, les ventes projetées des divers transformateurs pour l'année-

récolte en cours ainsi que les liquidités. Plus tard en saison, lorsque le volume de production réel est disponible, un ajustement du taux d'avance est envisageable si les liquidités le permettent, comme c'est le cas présentement. En résumé, le niveau des ventes et leurs paiements font en sorte de dégager les fonds nécessaires à l'augmentation du taux d'avance. 🍀

MODALITÉS DE PAIEMENT ET COMMUNICATIONS

Tous les producteurs et productrices acéricoles détenant du contingent ont la possibilité de sélectionner un mode de paiement pour le sirop d'érable typique parmi les deux modes offerts par les PPAQ, soit l'adhésion au PPA ou le paiement périodique selon les ventes réalisées. Depuis cette année, pour adhérer au PPA, l'acériculteur ou l'acéricultrice doit autoriser le dépôt direct. À la fin du mois de septembre 2020, 99 % des 4318 participants et participantes au PPA avaient adhéré au dépôt direct. Ceci est une excellente nouvelle !

À la page suivante, on retrouve en image les explications concernant les deux modes de paiement offerts pour le sirop d'érable typique par les PPAQ à tous les producteurs et productrices acéricoles du Québec détenant du contingent. Rappelons que l'adhésion au PPA est sans frais et permet à l'acériculteur et l'acéricultrice d'avoir accès à des sommes à la livraison du sirop d'érable, également d'une avance à l'entaille, et, depuis cette année, d'une avance sans classement.

Également, afin d'accélérer et de faciliter les communications, les PPAQ recommandent fortement à tous et toutes de choisir le mode de correspondance par courriel. Ainsi, à la fin du mois de septembre 2020, 75 % des adhérents et adhérentes au PPA recevaient les communications des PPAQ par courriel. Les PPAQ encouragent fortement les autres producteurs et productrices acéricoles à communiquer avec le Service aux producteurs au 1 855 679-7021, poste 8723, afin de modifier leur mode de correspondance pour celui par courriel. 🍀

MODES DE PAIEMENT OFFERTS

par les PPAQ



Je participe aux paiements anticipés.
Formulaires à remplir.
L'adhésion au dépôt direct est requise.



Au début de la récolte – Avance à l'entaille (optionnelle)

L'avance peut représenter jusqu'à 2,35\$/entaille.



Dès que la production est terminée – Avance estimée sans classement

L'avance estimée représente 50% de la déclaration de production totale. Aucune contribution* ne sera prélevée (déduction de l'avance à l'entaille, s'il y a lieu).



Quelques jours après le classement – Avance au classement

L'avance au classement est émise à un taux variant entre 65 et 75% de la valeur du sirop d'érable classé et inspecté (sauf CT et VR5) selon le niveau de la récolte et des liquidités des PPAQ. La contribution* sera prélevée (déduction de l'avance à l'entaille, s'il y a lieu).



Début du mois de décembre – Avance complémentaire

L'avance complémentaire peut être effectuée si le niveau des ventes réalisées et encaissées le permet.

Je ne participe pas aux paiements anticipés.
Aucun formulaire à remplir.



15 juillet

Le paiement est effectué en fonction des ventes réalisées.



15 novembre

Le paiement est effectué en fonction des ventes réalisées.



15 mars

Le paiement est effectué en fonction des ventes réalisées et encaissées au 27 février, soit à la fin de l'année de commercialisation.



* Pour chaque livre de sirop d'érable classée, une somme de 0,14\$ est prélevée. Cette contribution est destinée au fonctionnement du système de mise en marché collective: 0,04\$ pour la gestion de la réserve stratégique, 0,0075\$ pour le classement, 0,025\$ pour les frais d'administration et 0,0675\$ pour la promotion, la recherche et le développement des marchés.

RAPPEL DES DATES IMPORTANTES

Voici un calendrier destiné aux entreprises acéricoles en lien avec les activités des PPAQ. Ce dernier permet d'avoir une vue d'ensemble des différents formulaires demandés, des dates limites, du début de certains programmes ainsi que des activités de vie syndicale.

Janvier et février	Envoi des formulaires de participation au PPA, programme permettant de recevoir une avance variant entre 65 et 75 % de la valeur du sirop d'érable intracontingent (sirop d'érable industriel exclu) dans un délai de 10 jours suivant le classement. Assemblées de certains syndicats acéricoles régionaux, incluant la tournée des régions des PPAQ. Émission de l'avance à l'entaille aux entreprises acéricoles admissibles (choix optionnel pour le producteur de recevoir jusqu'à un maximum de 2,35 \$/entaille).
15 février	Date limite pour adhérer au programme de l'assurance-récolte de La Financière agricole du Québec (pour information : 1 800 749-3646).
28 février	Envoi du certificat de contingent. Début de l'année de commercialisation. Début de la période de livraison chez les acheteurs autorisés ou à l'entrepôt des PPAQ.
15 mars	Transfert du solde de la production hors contingent impayée en inventaire (maximum 20 % de celui-ci) afin de compléter le contingent non produit de l'année en cours. Paiement pour la récolte en cours et pour les récoltes antérieures, selon le produit net des ventes de sirop d'érable.
Avril	Début de l'émission de l'avance au classement à la suite de l'adhésion au PPA.
Fin mai	Assemblée générale annuelle.
Juin	Envoi des formulaires de participation au programme de financement de la réserve stratégique sur les inventaires admissibles.
15 juillet	Premier versement aux entreprises acéricoles ne participant pas au PPA sur la valeur du sirop d'érable typique et industriel intracontingent, selon les ventes encaissées au 30 juin.
15 septembre	Date limite pour faire parvenir aux PPAQ le formulaire de participation au programme de financement de la réserve stratégique sur les inventaires admissibles.
Mi-septembre à mi-octobre	Tournée régionale d'automne pour les PPAQ, incluant des AGA des syndicats acéricoles régionaux.
Septembre au 15 novembre	Émission de l'avance au programme de financement de la réserve stratégique pour les acériculteurs admissibles.
30 septembre	Fin de la période de livraison chez les acheteurs autorisés. À compter du 1 ^{er} octobre, le sirop d'érable doit être livré seulement à l'entrepôt des PPAQ et des frais supplémentaires de 0,10 \$/livre s'appliquent, exception faite en période de pandémie de la COVID-19 : 31 octobre 2020.
Octobre	Envoi de la fiche d'enregistrement. Elle est aussi disponible sur le Web producteur.
Mi-novembre	Journée de réflexion des délégués des syndicats acéricoles régionaux et assemblée générale semi-annuelle des PPAQ. Exceptionnellement pour l'année 2020, cela est remplacé par l'assemblée générale annuelle des PPAQ, qui n'a pu avoir lieu en mai dernier en raison de la pandémie de la COVID-19.
15 novembre	Deuxième versement pour les entreprises acéricoles ne participant pas au programme de paiements anticipés (PPA). Versement de la valeur du sirop d'érable typique et industriel intracontingent selon les ventes encaissées au 31 octobre.
Décembre	Il pourrait y avoir une avance complémentaire pour les participants au PPA. Date limite pour retourner l'Annexe 12 afin de participer au volet croissance.
31 décembre	Date limite pour retourner la fiche d'enregistrement. Ce document est requis pour le classement du sirop d'érable.

MISE EN MARCHÉ



MODIFICATION À LA NORME BIOLOGIQUE EN 2020

Une nouvelle version de la Norme biologique canadienne sera publiée dès l'automne 2020. À cet effet, à l'automne 2018 débutaient les travaux de révision de la Norme biologique canadienne dont l'objectif était d'améliorer l'applicabilité ou la clarté de la Norme. Cette révision a d'ailleurs fait l'objet d'un long processus consultatif où les différentes modifications proposées par l'industrie ont été étudiées et débattues. Les exploitants ont un an pour se conformer aux modifications. Ainsi, lors de la récolte 2021, les entreprises auront donc le choix de faire certifier leur production selon l'ancienne ou la nouvelle Norme.

D'ailleurs, certaines modifications concernent l'acériculture. En plus de changements mineurs afin d'améliorer la lecture de la Norme, voici un résumé des modifications plus significatives des exigences :

- La magnétisation est interdite lors de la fabrication du sirop d'érable. Cette technologie était déjà implicitement proscrite par l'interprétation qui était faite de la Norme. Elle est maintenant explicitement interdite.
- L'utilisation de systèmes d'injection d'air avec soufflerie est maintenant interdite dans l'eau d'érable et dans le sirop d'érable ainsi que lors de l'évaporation, où elle était déjà interdite.
- Lors de l'entreposage des membranes des osmoseurs, le métabisulfite de potassium peut être utilisé en plus du métabisulfite de sodium, qui était déjà permis.
- Même s'ils étaient déjà considérés comme acceptables, les lubrifiants de grade alimentaire sont explicitement permis comme lubrifiants pour l'équipement acéricole.
- Pour le nettoyage des évaporateurs, l'acide acétique ou un produit à base d'acide acétique, de peroxyde d'hydrogène ou d'acide peracétique peut être utilisé en tout temps. En cas d'utilisation de ces produits, un double rinçage est obligatoire et le deuxième rinçage doit se faire avec de l'eau, de la sève ou du filtrat chauds.
- Hors saison, les produits à base d'acide acétique, de peroxyde d'hydrogène ou d'acide peracétique seront aussi permis pour tout l'équipement. Toutefois, le nettoyage doit être suivi d'un rinçage avant la saison suivante.
- Une exigence concernant le traitement du sirop d'érable après sa production a été ajoutée : toutes les manipulations du sirop d'érable visant à masquer des défauts de saveur, principalement celle du bourgeon, seront maintenant interdites en production biologique.

Pour toute question supplémentaire en lien avec l'application de la Norme biologique, veuillez communiquer avec l'un des organismes de certification biologique. 🍯

CONTINGENT



NOUVELLE MOUTURE DU RÈGLEMENT SUR LE CONTINGENTEMENT

Le 3 août 2020, les PPAQ ont déposé une demande de changement réglementaire du Règlement sur le contingentement de la production acéricole devant la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie). La Régie a bel et bien reçu cette demande et a confirmé la tenue de séances publiques qui auront lieu via la plateforme Zoom les 10 et 13 novembre ainsi que le 1^{er} décembre 2020.

Cette demande de changement réglementaire est une réforme complète du Règlement sur le contingentement qui date de 2003, soit à la création du contingentement de la production acéricole. Cette dernière évoluant constamment, les modifications demandées viennent répondre à un besoin d'en faciliter

l'application pour les PPAQ. Ainsi, les nouveaux articles sont adaptés à la réalité actuelle de la production acéricole.

Les demandes concernent :

- une nouvelle méthode lors d'attribution d'entailles ;
- une nouvelle façon de calculer les volets croissance et réduction ;
- la vente d'eau d'érable pour la transformation en sirop d'érable ;
- une ouverture pour les producteurs-transformateurs qui font 100 % de leurs ventes par des ventes au détail par intermédiaires (VDI).

De plus, une section particulière, comprenant des définitions, a été incorporée afin de bien baliser l'application de la réglementation.

Comme lors de toutes modifications réglementaires, la Régie entendra les différentes parties lors d'audiences publiques en novembre et décembre 2020. Bien entendu, les PPAQ y prendront part afin de faire valoir les avantages des améliorations proposées. Par la suite, la Régie prendra le tout en délibéré. Après que ses régisseurs aient rendu leur décision, les PPAQ prendront le temps de présenter et expliquer en détail les changements et les impacts de cette nouvelle réglementation aux producteurs et productrices acéricoles. 💧

PROMOTION



L'ÉRABLE AU QUÉBEC

L'érable dans tout... et partout !

Vous avez sans doute aperçu Claude Legault dans les nouvelles publicités d'Érable du Québec, diffusées sur l'ensemble des chaînes télévisées à heures de grande écoute. Les PPAQ ont effectivement donné le coup d'envoi à leur campagne promotionnelle automnale le 10 septembre dernier. Mettant de l'avant la polyvalence de l'érable à travers des utilisations moins connues, comme un potage ou une sauce à spaghetti, le message vise à rappeler aux Québécois que l'érable, c'est bon dans tout !

Ces publicités se sont classées au 2^e rang du top 10 des meilleures publicités de septembre selon le média Web Le Grenier. Elles ont ainsi mis la table à une offensive majeure qui se déclinera à la télé, en numérique et en affichage jusqu'à la fin de l'année 2020. Les outils communicationnels d'Érable du Québec sont omniprésents dans le paysage médiatique, comptant notamment des publicités de 30 secondes à la télé et de 15 secondes sur le Web, des superpanneaux en bordure d'autoroutes ainsi que des publicités dans des abribus et des magazines.

Les PPAQ renouvelleront l'offensive « Bon dans tout » de la mi-novembre à la fin décembre 2020 avec deux nouvelles publicités télévisées mettant en vedette Claude Legault, de nouveaux visuels d'affichage, des partenariats avec les magazines *Ricardo*, *Véro*, *Coup de pouce*, *Châtelaine* et *La Presse+*, ainsi qu'une importante présence au Bye Bye de fin d'année. À suivre ! 💧



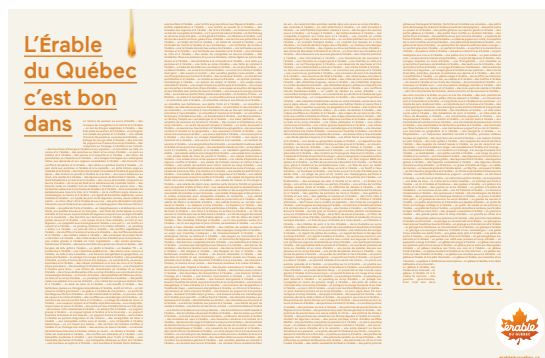
L'incroyable érable en épicerie



Une importante offensive sera déployée en épicerie dès la fin du mois de novembre, soit pour le temps des Fêtes. Encore une fois, la polyvalence de l'érable sera mise de l'avant avec des propositions inspirées du réconfort et des festivités. Quatre affiches promotionnelles différentes seront placées dans des endroits stratégiques pour inspirer les consommateurs à utiliser l'érable dans différentes recettes : produits laitiers, sirop d'érable, farine et boissons végétales réfrigérées. Au total, 881 succursales seront couvertes à travers le Québec, comptant des bannières comme IGA, Metro, Super C, Provigo, Maxi et Walmart. 🍁

Publicité dans *La Terre de chez nous*

Une publicité de deux pages a paru dans le Cahier acéricole de *La Terre de chez nous*, publié le 7 octobre dernier en papier et en numérique. Toujours sous le thème «L'érable du Québec c'est bon dans tout», exploité pour notre campagne d'automne et celle du temps des Fêtes, on y découvre une liste exhaustive de près de 600 recettes à l'érable! 🍁



Une tournée cycliste des cafés selon Tastet

Dans le cadre du partenariat avec le site tastet.ca, un article fort intéressant pour les cyclistes a été publié en août dernier. Sachant que l'érable est une source d'énergie naturelle, cet article se voulait une référence de suggestions pour différents cafés cyclistes à travers le Québec. Des propositions passant par Montréal, Saint-Sauveur, Mont-Tremblant et Bromont et dans tous les cas, des lieux qui proposaient d'excellentes collations à l'érable pour la saison forte du vélo de route! 🍁



Pain doré au lait de coco et fruits pochés



Riz frit aux choux de Bruxelles, pancetta et érable



Gâteau à l'orange et au sirop d'érable



Salade de nouilles de zucchinis, edamames, melon et érable

Précieuse Katrine

Dans le cadre de l'association avec K pour Katrine, une recette à l'érable est dévoilée presque chaque mois ! Passionnée d'érable et partenaire inestimable pour Érable du Québec, l'équipe de Katrine n'hésite pas à utiliser toutes les déclinaisons de produits d'érable. D'ailleurs, vinaigre et flocons d'érable étaient à l'honneur dans sa recette du

mois d'août : salade de nouilles de zucchinis, edamames, melon et érable.

Puis, pour souligner la rentrée automnale, Katrine et son équipe ont offert un riz frit aux choux de Bruxelles, pancetta et érable.

Finalement, la série Web de K pour Katrine sur VERO.TV a présenté de

nouveaux épisodes de la deuxième saison. Bien que cette visibilité ne fasse pas partie du partenariat, Katrine a mis l'érable de l'avant, de façon toute naturelle, dans deux épisodes. Ses deux nouvelles recettes sont accessibles sur **kpourkatrine.com** : pain doré au lait de coco et fruits pochés et gâteau à l'orange et au sirop d'érable. 💧

Concours De l'érable à la table

Afin de mettre en lumière les précieux ambassadeurs d'Érable du Québec, le concours « De l'érable à la table » a été lancé le 21 juillet dernier. Les participants couraient la chance de gagner un chèque-cadeau d'une valeur de 200 \$, échangeable chez l'un des ambassadeurs de leur choix.

Au-delà de 120 000 personnes ont aperçu ce concours, parmi lesquelles 3 000 inscriptions ont été enregistrées. Un excellent résultat pour une première promotion de ce genre sur le site Web **erableduquebec.ca** ! D'ailleurs, près de 300 commentaires ont été reçus, remerciant Érable du

Québec d'avoir mis sur pied ce concours.

Les gagnants ont choisi les entreprises suivantes : Portus 360 (Helena Loureiro), le Laurie Raphaël (Raphaël Vézina), Chocolaterie Samson (Nancy Samson), Monsieur Cocktail (Patrice Plante) et Chez Boulay (Arnaud Marchand). 💧



Des matins à l'érable



Un partenariat avec l'émission de télévision Salut Bonjour a permis à des milliers de téléspectateurs de se réveiller avec d'inspirantes recettes à l'érable. Tout le mois de septembre, le chef Jonathan Garnier a cuisiné des recettes à l'érable, en parlant au passage des quatre couleurs

de sirop d'érable et en vantant sa polyvalence. Pour ajouter à l'importante visibilité obtenue, mentionnons une publicité de 10 secondes qui accompagnait ces segments ainsi que 3 capsules de 60 secondes présentant en accéléré la préparation de recettes à l'érable qui nécessitent

peu d'ingrédients et de temps de préparation.

Tourte au poulet et sirop d'érable, ongle de bœuf au beurre d'érable et raifort, pizza au fromage et sucre d'érable, sandwich BLT au jambon caramélisé à l'érable... Ces recettes à l'érable sont accessibles sur salutbonjour.ca/cuisine. 🍯

Nouvelles recettes énergisantes

De nouvelles recettes pour les sportifs, développées par l'ambassadrice d'Érable du Québec et nutritionniste Mélanie Olivier, ont dernièrement été ajoutées sur erableduquebec.ca. 🍯



Bouchées d'énergie à l'érable et aux agrumes



Écorces de yogourt aux fraises et au sirop d'érable



Craquelins au fromage, à l'érable et au romarin

Incroyable honneur



Le livre *Incroyable Érable*, qui était en nomination dans deux catégories de la 25^e édition des *Gourmand World Cookbook Awards*, a été désigné gagnant dans la catégorie « pâtisseries et desserts ». 🍯

LES PRODUITS D'ÉRABLE ET LES QUÉBÉCOIS

Une recherche marketing réalisée auprès de plus de 1000 consommateurs québécois en août-septembre 2020 a permis de tirer plusieurs constats révélateurs sur les usages et attitudes à l'égard des produits d'érable dans la province. En voici cinq :

1. UNE PLACE PRIVILÉGIÉE DANS LE CŒUR DES QUÉBÉCOIS

93%

des Québécois ont une opinion positive à l'égard du sirop d'érable.



Implication -> Le sirop d'érable jouit déjà d'une prédisposition favorable dans le cœur et l'esprit des Québécois; il faut maintenant transposer cette cote d'amour en habitudes de consommation.

2. UNE TENDANCE DE CONSOMMATION À LA HAUSSE

↑↑↑ 15% ↑↑↑

des Québécois affirment avoir augmenté leur consommation de produits d'érable dans la dernière année. Raisons évoquées :

18%

les ont introduits dans de nouvelles recettes.

14%

affirment manger plus souvent à la maison.

13%

ont fait l'effort de « consommer local ».

13%

ont cherché à remplacer le sucre blanc.

Implication -> Le contexte actuel, couplé aux efforts en promotion des dernières années, ont semblé influencer positivement la consommation.

3. UNE FRÉQUENCE ET UNE DIVERSITÉ D'USAGES GRANDISSANTES...

Plus de la moitié des Québécois affirment consommer des produits d'érable à l'année, de façon relativement égale, peu importe la saison ou le moment de la semaine.

91%

des répondants reconnaissent la polyvalence de l'érable comme ingrédient.

36%

des Québécois utilisent le sirop d'érable au moins une fois par semaine (vs 29% en 2017).

...
MAIS AVEC CERTAINES HABITUDES QUI RESTENT À DÉVELOPPER.

L'érable est naturellement moins associé aux boissons, telles que le café (27%), les cocktails (32%) et les smoothies (50%).

43%

des Québécois affirment n'utiliser du sirop d'érable que rarement ou jamais au repas du soir.

62%

des Québécois consomment les produits d'érable moins de trois fois par mois.

Implication -> Il faut continuer à faire de l'éducation et à s'immiscer dans le quotidien des gens pour garder les produits d'érable saillants à l'esprit, peu importe l'occasion.

4. LE PRODUCTEUR

UN POINT DE CONTACT CLÉ DE L'ÉCOSYSTÈME DE L'ÉRABLE AU QUÉBEC.

26%

de tous les répondants affirment s'approvisionner en sirop **une seule fois par année.**

46% → 45%

des Québécois ont le réflexe de s'approvisionner directement auprès d'un producteur.

de ceux-ci affirment acheter la totalité de leur sirop d'érable auprès d'un producteur.

Implication -> L'analyse de nos succès d'affaires doit transcender les résultats de vente au détail.

5. UNE TENDANCE AU STOCKAGE



Les Québécois achètent plusieurs contenants à la fois :



2

Nombre moyen de contenants achetés à la fois à l'épicerie.

8

Nombre moyen de contenants achetés chez le producteur.

3,6

Nombre moyen de contenants actuellement en stock.

Implication -> L'impact de nos efforts marketing sur la consommation de produits d'érable pourrait se traduire par un impact décalé sur le volume de ventes.

Une campagne Web pour souligner la rentrée



Petits pains au poulet et à l'érable



Soupe minute aux petits pois et à l'érable



Boisson non alcoolisée Orangérable

La campagne «Rentrée scolaire» s'est déroulée du 17 août au 18 septembre 2020 sur les médias sociaux et sur le Web. Grâce à l'agence Adviso, spécialisée en médias numériques, les différentes recettes ont été diffusées à un large public, atteignant une portée de 164 662 personnes et engendrant 43 348 clics sur erableduquebec.ca. À la différence des années précédentes, en plus de viser les parents qui préparent le retour à l'école, une offensive a été tentée auprès des femmes de 25 à 40 ans qui ont effectué un retour au travail à l'automne, ou tout simplement pour les accompagner en télétravail. Parmi les recettes qui ont été mises de l'avant, mentionnons les petits pains au poulet et à l'érable (recette la plus populaire), la soupe minute aux petits pois et à l'érable et la boisson non alcoolisée Orangérable. ♦

L'ÉRABLE À L'INTERNATIONAL

ÉTATS-UNIS

De nouveaux visages pour «influencer» les consommateurs

Cinq nouveaux partenariats avec des influenceurs américains très actifs et populaires ont été créés afin d'augmenter les retombées et de rejoindre un public encore plus large. De plus, la collaboration avec la nutritionniste Christy Brissette se poursuit, mais sous la forme de mandats spécifiques, selon les besoins. D'ailleurs, Christy a rédigé un article pour le magazine *Taste of home* dans lequel elle proposait 20 recettes de porc approuvées pour les diabétiques. Elle y a publié une recette de côtelettes de porc à l'érable à laquelle elle a ajouté plusieurs mentions, notamment sur la valeur nutritive du sirop d'érable et sur l'importance de rester vigilant à l'égard des «faux» sirops. ♦



Erin Lynch



Lauren Grier



Gerry Speirs



Kaleigh McMordie



Vallery Lomas

Comment prenez-vous votre latté ?

L'agence américaine représentant la marque Maple from Canada a proposé au site **parade.com** d'analyser un café vendu par une chaîne de restauration populaire et de proposer des options alternatives. Ainsi, dans un article publié en ligne le 27 août 2020, des nutritionnistes ont donné leur opinion sur le nouveau latté à la boisson à l'avoine de Dunkin' Donuts. Puisque ce café contenait de 30 à 40 grammes de sucre, on y a suggéré des façons de se concocter un latté plus «santé». Parmi les deux recettes proposées : un délicieux latté à la boisson à l'avoine et à l'érable. 🍯



Des cubes de glace au sirop d'érable : une tendance virale

Les cubes de glace au sirop d'érable font fureur sur les comptes Instagram des influenceurs américains Nico Norena et Vivian Aronson, qui ont publié d'amusantes vidéos pour partager le secret de leur délicieux cocktail. Le populaire magazine *Better Homes and Gardens* a d'ailleurs publié un texte sur cette tendance qui ajoute une touche automnale aux cafés glacés, cocktails et autres breuvages. Même Yahoo! et MSN ont repris cet article qui a rejoint 3,7 millions de personnes. 🍯



Megan Roosevelt



Xenia Zee

Juste du VRAI

Afin d'éduquer les consommateurs sur ce qu'est le VRAI sirop d'érable, une campagne sous le thème *Let's get real* a été déployée le 18 septembre dernier avec l'aide d'influenceurs. La versatilité de l'érable a été mise en valeur dans le choix des recettes développées selon trois thèmes principaux : *health benefits of maple*, *baking with maple* et *grilling with maple* (bienfaits santé de l'érable, cuisson avec l'érable et faire griller avec l'érable).

Pour ce faire, les influenceuses Megan Roosevelt et Xenia Zee ont été interpellées. 🍯

L'érable dans les médias

Grâce aux relations publiques effectuées en continu, l'agence américaine des PPAQ a obtenu trois placements publicitaires pour l'érable dans différents médias, obtenant une portée totale de près de 5 millions de personnes rejointes. Le premier article consistait en un tour d'horizon d'aliments anti-inflammatoires par la diététiste Lauren Manaker, dans lequel elle parle des qualités nutritionnelles et des propriétés anti-inflammatoires du sirop d'érable pur du Canada. Le deuxième portait sur le sirop d'érable pur des États-Unis et du Canada. Au nom de Maple from Canada, Christy Brissette a notamment expliqué ce qu'est le sirop d'érable pur, la différence entre le vrai et le faux sirop ainsi que la saison de récolte. Le troisième placement était un segment télévisé avec la diététiste Katie Ferraro dans lequel elle positionnait Maple from Canada comme une trouvaille alimentaire d'automne. Elle a transmis des messages clés sur la santé et partagé une recette de cuisses de poulet à l'érable. 🍯

ALLEMAGNE

Une offensive bœuf

En collaboration avec le magazine culinaire *BEEF!* et le service de livraison gastronomique Otto Gourmet, Maple from Canada participe à la *BEEF!* Adventbox ce mois de novembre. Ce calendrier de l'avent insolite pour les hommes et les amateurs de viande est rempli de produits innovants et créatifs.



L'édition limitée est un incontournable pour tous les gourmets qui aiment cuisiner. Trois mille échantillons de sirop d'érable seront fournis, soit de petites bouteilles avec une brochure qui incite les chefs amateurs ambitieux à utiliser l'érable pour leurs expériences culinaires. Finalement, dans le cadre du plan de communication B2C (business to consumer/entreprise à consommateur) de Maple from Canada, le magazine consommateur *BEEF!* mettra en vedette Maple from Canada dans un publiereportage. 🍁

ANZEIGE

DAS BLATT WENDET SICH

Ahornsirup ist nur was für Pancakes? Non, non! Der süße Import aus Kanada ist so vielfältig, dass er sogar herzhaften Rippchen ein kulinarisches Update verpasst. Also rückt rüber Salz und Pfeffer, Ahornsirup steht auf der Zutatenliste für unser Weihnachtsmenü ganz weit oben.



Rippchen mit Ahorn-BBQ-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Rippchen
- 2 von Zwiebeln
- 1 kleine rote Paprikawurde
- 1 Möhre
- 1 Ananasfilet (170 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Tasse Knoblauch
- 20 g Ahornsirup, braun oder weiß
- 1/2 Tasse Salz
- 1/2 Tasse Pfeffer
- 1/2 Tasse Knoblauch
- 20 g Ahornsirup, braun oder weiß
- 1/2 Tasse Salz
- 1/2 Tasse Pfeffer

Zubereitung:

1. In der BBQ Sauce Zwiebeln schneiden und hellbraun. Paprika grob schneiden und hellbraun. Knoblauch fein hacken und in die Sauce geben. Die Sauce mit dem Ahornsirup und dem Knoblauch vermischen. Die Sauce mit dem Ahornsirup und dem Knoblauch vermischen. Die Sauce mit dem Ahornsirup und dem Knoblauch vermischen.
2. Rippchen mit der Sauce bestreuen und in 170 °C für 15 Minuten grillen. Die Rippchen mit der Sauce bestreuen und in 170 °C für 15 Minuten grillen.
3. Nach 15 Minuten die Rippchen mit der Sauce bestreuen und in 170 °C für 15 Minuten grillen.
4. In der BBQ Sauce Zwiebeln schneiden und hellbraun. Paprika grob schneiden und hellbraun. Knoblauch fein hacken und in die Sauce geben. Die Sauce mit dem Ahornsirup und dem Knoblauch vermischen. Die Sauce mit dem Ahornsirup und dem Knoblauch vermischen.
5. Rippchen mit der Sauce bestreuen und in 170 °C für 15 Minuten grillen.

*Tipp: Die Sauce passt für Ahornsirup M8888 sich sehr sehr gut an.



Eine geschmacksvollere BBQ-Sauce, die zum Beispiel perfekt zu Rippchen passt.



Mehr Informationen und weitere Rezepte unter ahornsirup-kanada.de




Ahornsirup ist ein unverfälschtes Naturprodukt, erhältlich in vier verschiedenen Sorten. Wie Salz und Zucker gehört es in jede Küche: Ahornsirup sorgt für vollmundigen Geschmack und verleiht Gerichten mehr Tiefe.

Wählen Sie die Sorte nach Ihrem Geschmack aus.






Außerdem erhältlich: Ahornsirup -zucker oder -creme.



„In der BBQ-Sauce entwickelt sich durch das Zusammenspiel von gegrillten Gemüsen und Ahornsirup ein unvergleichliches Aroma. Die Sauce ist ein Multitalent, das einfach zu allem passt.“

René Stein, Sternekoch aus Nürnberg



AHORN SIRUP AUS KANADA

#GRILLEN A HORN SIRUP



Amber, influenceuse allemande

Esprit, corps et nourriture

Une nouvelle offensive *Mind, body & food* s'est amorcée avec notre influenceuse allemande Amber, nutritionniste et adepte de yoga, qui est suivie par plus de 35 000 abonnés. Elle animera une série de trois vidéos en parlant de bien-être sous des angles différents, toujours en proposant une recette à l'érable et en abordant ses qualités nutritionnelles. Une première vidéo a été publiée en octobre, alors qu'elle donnait des conseils pour contrer le manque d'énergie. 🍁

L'érable à la une

Un dossier sur le sirop d'érable a été produit pour un magazine spécialisé allemand. L'article fait état des classes de sirop d'érable, de ses atouts en cuisine, de sa provenance et de sa versatilité. Puis, dans un autre magazine allemand, cette fois destiné aux nutritionnistes, une demi-page promotionnelle a été consacrée à Maple from Canada dans l'édition de novembre. Mentionnant au passage que le sirop d'érable est 100 % pur, naturel, végétarien et disponible en quatre couleurs, la publicité incitait également les lecteurs à s'inscrire à l'infolettre afin de recevoir un échantillon gratuit. 🍁

Warenkunde AHORNSIRUP AUS KANADA

Ahornsirup ist ein reines, veganes Naturprodukt, gewonnen ausschließlich aus dem Wasser des kanadischen Zuckerahorns. Erhältlich in vier Sorten, die sich in Farbe und Geschmack unterscheiden.



ES GIBT VIER SORTEN AHORNSIRUP

Es gibt vier Sorten kanadischer Ahornsirup, von der jede ihre eigene individuelle Farbe, Geschmack und Konsistenz vom Erntebestandpunkt.

Wird der Ahornsirup am Anfang der Saison abgeerntet, wird das Produkt ein heller Ahornsirup. Später in der Saison wird der Sirup dunkler und kräftiger im Geschmack.

1. **1. GOLDEN DELICATE TASTE**
Dieser hell-milde Sirup wird aus dem Saft der ersten Blätter hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen milden, goldenen Geschmack aus. Dieser Sirup eignet sich besonders gut für Ingwertee und Desserts.
2. **2. AMBER RICH TASTE**
Dieser fein herbe Sirup hat einen klaren, süß-säuerlichen Geschmack und eine geringere Viskosität. Er eignet sich besonders gut als Zutat für Marinaden und andere Saucen.
3. **3. DARK ROBUST TASTE**
Dieser fein herbe Sirup, mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma (z.B. in Kombination beim Kochen und Backen).
4. **4. VERY DARK, STRONG TASTE**
Dieser kräftige Sirup entsteht aus dem Saft von reifen Blättern. Sein Geschmack hat eine ausgeprägte Aromatik und eignet sich perfekt zum Kochen und Glazieren von Fleisch.



TRENDS
Allround-Talent. Ahornsirup kann als Alternative zu Haushaltszucker in fast allen süßen und herzhaften Gerichten verwendet werden. Die natürliche Süße verleiht vielen Rezepten Geschmacksfülle und Intensität. Selbst köstliche Süßungsmittel lassen sich durch Ahornsirup ersetzen. Dazu enthält die im Handel angebotene Maple Zucker im Verhältnis zu einem zusätzlichen und gleichzeitig die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch, Sahne) um 60 ml reduzieren.

MUSTEN SIE BEACHTEN:
1. Man benötigt für einen Liter Ahornsirup 40 Liter Ahornsaft. Ahornsirup benötigt bis zu zwei Wochen bis er sich von den Bäumen lösen kann. Nur Sämling, deren Stamm einen Durchmesser von 20 cm hat, darf für die Ernte genutzt werden. In der Regel sind sie über 40 Jahre alt.

Ahornsirup sorgt für mehr Geschmack. Neben der Ahornsirup sind die verschiedenen Arten von Ahornsirup Karamell und Vanille. Dazu kommen leicht rauchige und malzige Aromen. Zur universellen Zutat macht ihn jedoch die Geschmacksrichtung „ambert“, die Speisen eine herzhafte Note gibt. Ahornsirup hat zudem die besondere Eigenschaft, die gewisse Säure aus einer Vielzahl von Lebensmitteln und Speisen heraus zu ziehen und für eine ausgeprägtere Mundfülle zu sorgen. Dabei verbindet er die Geschmacksrichtungen süß, sauer, scharf und bitter zu einem harmonischen Ganzen.

LÄNDERSPEZIFISCHE BESONDERHEITEN VON AHORNSIRUP

Reine Qualität kommt aus Kanada. Nur in den kanadischen Wäldern ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersafts aus dem Ahornbaum. Das im Frühjahr befechteten Tagen und noch kalten Nächten aus dem Baumtrunkern zurücklaufende Wasser wird durch Vertiefen direkt an den Bäumen gesammelt.

Die Erntezeit zwischen Februar und April ist auf vier bis sechs Wochen begrenzt. Das gewonnenen Wasser wird über Schläuche in die zum meist familiengeführten Produktionsstätten – die Sugar Shack – geleitet. Durch das langsame Einleiten entsteht dort mit einer langsamen und schonend stattfindenden Maillard-Reaktion der unser bekannte Sirup. Je nach Erntezustand weist er unterschiedliche Farbcharakteristika und damit differenziertere Geschmacksmerkmale auf.

INFO

Quebec Maple Syrup Producers (QMSP)
Das Mitglied der Quebec Maple Syrup Producers (QMSP) bezieht darauf, die Interessen der Ahornproduzenten in Quebec zu fördern und die Produktion und den Verkauf von Ahornprodukten unter Beachtung der Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung optimal zu entwickeln. Die Organisation verfügt die Informationen von rund 1.300 Produzenten und 1.400 Unternehmen. Jährlich klemmen an Durchschnitt 72 % des weltweit produzierten Ahornsirups aus Quebec. Im Auftrag der kanadischen Ahornproduzenten koordiniert QMSP die internationalen Marketing- und Verkaufsfördernde für kanadische Ahornprodukte und bietet das International Maple Branding and Innovation Network.

VERKAUFSKUNDE

In Kanada gehören kanadischer Ahornsirup für viele Menschen unverzichtbar auf den Frühstückstisch. Sie genießen ihn traditionell zu Pancakes oder Frühstückswaffeln. Doch das „flüssige Gold“ findet auch bei uns immer mehr Fans. Besonders begeistert Vegetarier und Veganer sind. Die Ahornsirup-Sucht richtet sich nicht nur zum Süßen eignet, sondern auch als Marinade für Fleisch und Gemüse. Die Rezeptvielfalt ist grenzenlos. Die Rezeptvielfalt ist grenzenlos. Die Rezeptvielfalt ist grenzenlos.



www.ahornsirup-kanada.de

L'érable à l'université

Une vidéo promotionnelle, produite antérieurement pour la campagne numérique internationale d'Érable du Québec/Maple from Canada, sera réutilisée dans 19 universités allemandes. Quelque 170 télévisions diffuseront la vidéo de 15 secondes qui traite de l'aspect nutritionnel de l'érable, permettant ainsi de rejoindre plus de 400 000 étudiants par semaine durant tout le mois de novembre. On comprend donc que du matériel de qualité peut perdurer et servir à plus d'une occasion. 🍁



SCHREIBEN SIE MIT AN DER ERFOLGSGESCHICHTE IN DEUTSCHLAND



Die Deutschen lieben Ahornsirup. Als veganes, reines Naturprodukt liegt das „flüssige Gold“ bei gesundheitsbewussten Verbrauchern vor allem als Alternative zu Haushaltszucker voll im Trend. Allein in den vergangenen fünf Jahren stieg der Absatz von kanadischem Ahornsirup um 37 % - Tendenz weiter steigend. Schon heute liegt Deutschland weltweit auf Platz zwei der Exportstatistik, nach den USA und vor Japan.



Maple Syrup from Canada in the UK

A sweet success story
The popularity of pure Canadian Maple syrup in the UK is increasing, with consumer interest and sales growing year on year. In 2019 nearly five and a half million pounds (lbs) were imported to the UK and 2020 is set to be another record breaker, with figures showing an increase of over 30% in the first half of the year. Quebec is the biggest producer of maple syrup with an annual average of 72 per cent of the global production.

Promotion and investment in the UK market
Quebec Maple Syrup Producers (QMSP) represents the interest of over 11,300 producers and 7400 businesses to develop

Goal #1: Standardised grades
In the UK an alphabetical grading system was being used for labelling maple syrup in retail. This has created misconceptions and confusion among consumers regarding the

Golden, delicate taste
This syrup comes from the sap harvested at the start of the season. Its delicate flavour is delicious as a topping for yoghurt, ice cream, vegetables and meats.

Amber, rich taste
Perfect for drizzling on pancakes and waffles, as sugar substitute in teas, coffees, cakes and bakes or as a flavour enhancer in most dishes.

Dark, robust taste
With a more pronounced caramelised flavour this is perfect in Asian cuisine, baking, sauces, over porridge or to enhance the taste of fruity dishes.

Very dark, strong taste
This syrup is from the end of the harvest. Its distinctive flavour is perfect for steaks, smoky BBQ dishes, sauces and glazes.



Main dans la main avec les acheteurs

Les PPAQ ont sollicité l'aide des acheteurs et des distributeurs afin de s'assurer que les consommateurs étrangers, spécialement au Royaume-Uni et en Allemagne, aient accès aux quatre classes de sirop d'érable. Pour ce faire, il est notamment nécessaire d'uniformiser les étiquettes identifiant les différentes couleurs. Ainsi, les PPAQ ont produit un document pour chacun de ces marchés afin d'aider les acheteurs dans leurs démarches avec les importateurs. 🍁

ROYAUME-UNI



Une troisième année avec les joueuses de soccer

Récemment commençait la troisième année d'une entente triennale avec le Birmingham City Ladies Football Club, une équipe de soccer féminine au Royaume-Uni. À titre de partenaire officiel du Club, Maple from Canada continuera à démontrer que le sirop d'érable est un ingrédient clé en matière de source d'énergie pour les athlètes professionnels. 🍁

Une agence gagnante

À la fin du mois d'août 2020, l'agence Liquid a remporté deux prix soulignant son excellent travail, notamment à titre d'expert-conseil. Les PPAQ sont fiers de lui faire confiance pour le développement de cet important marché! 🍁

Développer la filière commerciale

Les PPAQ ont commencé à cibler des acteurs de la filière commerciale de l'érable en Allemagne et au Royaume-Uni afin de les informer sur les bienfaits et la versatilité de l'érable. L'agence anglaise Liquid leur a notamment envoyé de l'information ainsi que des



For more inspiration, great recipes and to download the maple cookbook for free, visit:

maplefromcanada.co.uk

[📱](#) [📺](#) [📷](#)
[@maplecanadask](#)



Une recette pour l'Action de grâce

Les tartelettes au sucre d'érable du chef Laurian Veaudor ont fait l'objet de petits livrets de quatre pages qui ont été envoyés par la poste pour l'Action de grâce. Les pages intérieures présentaient les ingrédients et la méthode pour préparer cette délicieuse recette, idéale pour régaler la famille en cette journée toute spéciale! Un communiqué de presse a été émis pour annoncer cette offensive et une vidéo avec le chef Veaudor a également été produite pour l'occasion. 🍁

exemplaires du livre de recettes développé l'an dernier afin qu'ils puissent l'offrir à leurs clients.

Liquid a également développé une recette à base d'érable pour le site Web, ainsi que deux articles sur l'alimentation végétarienne qui mettront Maple from Canada de l'avant, pour les envoyer à différents médias spécialisés de l'industrie commerciale.

De plus, le populaire site du Royaume-Uni spécialisé en boulangerie, dawnfoods.com/uk, développera prochainement une recette à l'érable en collaboration avec le chef Robin Loud. Ce dernier rédigera également deux blogues sur le végétarisme en mentionnant Maple from Canada dans chacun d'eux.

Finalement, toujours afin de développer le pan commercial, une publicité paraîtra dans l'édition du temps des Fêtes d'un magazine alimentaire spécialisé. 🍁

Campagne sportive

De nouvelles recettes ont été développées pour cibler les sportifs. Petits gâteaux aux carottes, lentilles et érable, salade asiatique de brocoli au beurre de noix d'érable et wraps shawarma de porc à l'érable ne sont que quelques-unes des propositions qui seront publiées sur maplefromcanada.co.uk et les réseaux sociaux, à différents moments de l'année. 🍏



Petits gâteaux aux carottes, lentilles et érable



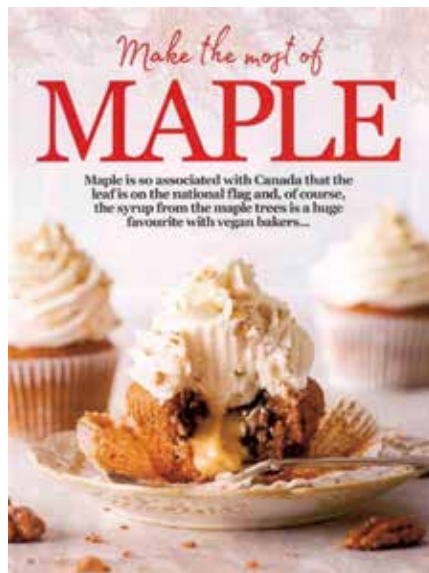
Salade asiatique de brocoli au beurre de noix d'érable



Wraps shawarma de porc à l'érable

Des repas végété à l'érable

La parution d'automne du magazine anglais *Vegan Food and Living* a mis l'érable à l'honneur avec une magnifique photo en page couverture. Deux autres pages présentaient l'érable avec cinq délicieuses recettes, dont deux qui ont été développées par des influenceurs qui collaborent avec Maple from Canada sur ce marché. 🍏



Un défi à l'érable

Afin de souligner le Maple Syrup Day qui aura lieu le 17 décembre au Royaume-Uni, Maple from Canada fera équipe avec des influenceurs, des chefs ainsi que des journalistes pour relever le Maple Challenge.

Le principe sera de recréer l'une des recettes existantes sur maplefromcanada.co.uk, ou d'en créer une nouvelle, en démontrant la polyvalence de l'érable en cuisine. La campagne sera exécutée sur les réseaux sociaux et supportée par les relations publiques auprès de journalistes sélectionnés. 🍏

Surfer sur le Web

Liquid, l'agence au Royaume-Uni qui représente la marque Maple from Canada, a profité d'une nouvelle plateforme Web afin de publier une vidéo de 15 secondes démontrant la versatilité de l'érable. Enregistrant déjà un haut taux d'engagement, l'application Instagram Reels permet de créer des contenus courts et divertissants avec du son et des effets spéciaux. 🍏

Se refaire une beauté

L'agence du Royaume-Uni a travaillé à rafraîchir les visuels d'une vingtaine de recettes afin d'assurer une uniformité à travers tous leurs outils de communication, incluant maplefromcanada.co.uk et les médias sociaux. 🍏



Shiori Leto



JAPON

Nouvelle ambassadrice végé

L'agence nipponne représentant les PPAQ a désigné la chef spécialisée en cuisine végétarienne, Shiori Leto, en tant qu'ambassadrice culinaire de l'érable. Cette association a permis de développer de nouvelles recettes, principalement végé, et de créer des articles pour les médias numériques. 🍓

Grand dévoilement à venir

Le processus de recrutement de l'agence qui assurera la présence de la marque Maple from Canada sur le marché nippon tire à sa fin. Après avoir analysé un panel initial d'une douzaine d'agences, six ont été sélectionnées, parmi lesquelles trois ont été retenues et rencontrées en octobre 2020.

La nouvelle agence, spécialisée dans les stratégies numériques et expérimentée avec les médias traditionnels, sera choisie d'ici la fin de l'année 2020. 🍓



Une journée dédiée à l'érable

Le 5 octobre étant désormais le *Canada Maple Day* au Japon, une importante campagne promotionnelle s'est orchestrée autour de cette journée spéciale. D'ailleurs, une page Web, maplefromcanada.jp/mapleday, a été créée afin de célébrer ce premier anniversaire et un communiqué de presse a été diffusé, jumelé à des publications sur les réseaux sociaux et à une campagne promotionnelle «cadeau». D'ailleurs, l'automne est LA saison associée à l'érable pour les Japonais! 🍓



LE CAHIER DE TRANSFERT TECHNOLOGIQUE EN ACÉRICULTURE, SECONDE ÉDITION

Martin Pelletier, ing. f., Centre ACER

Partie arrière d'un évaporateur aux granules.

Depuis le mois de juillet 2019, l'ensemble de l'équipe du Centre ACER travaille d'arrache-pied pour produire le premier volume de la seconde édition du Cahier de transfert technologique en acériculture (CTTA). Ce premier tome traitera principalement des appareils de concentration membranaire et des évaporateurs. Les bassins d'entreposage de la sève, du concentré et du filtrat seront aussi abordés dans cet ouvrage, dans une moindre mesure. Afin de s'assurer de la validité du contenu et de sa compréhension, le Centre ACER s'est entouré d'un comité de relecture composé de conseillers de clubs acéricoles ainsi que de représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), des PPAQ ainsi que des équipementiers. Ces intervenants ont partagé leurs expériences et ont pris le temps de commenter à plusieurs reprises les différentes versions afin de produire un ouvrage de grande qualité. Le Centre ACER tient à remercier ces intervenants pour leur dévouement au projet. Il est aussi important de souligner que ce projet est financé par l'entremise du Programme services-conseils, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

Afin de satisfaire les différents publics cibles de l'ouvrage, des consultations ont été menées afin de mieux comprendre les attentes de ceux-ci. C'est à la suite de cette démarche que la structure suivante a été retenue.

- **Fondement scientifique**

Dans ce chapitre, des concepts plus fondamentaux sont présentés afin de fournir un schéma conceptuel cohérent des effets de la transformation de la sève en sirop d'érable par l'utilisation des appareils de concentration membranaire et des évaporateurs. On y retrouve notamment des sections sur la réaction de Maillard, la concentration à haut Brix et les échanges de chaleur dans l'évaporateur.

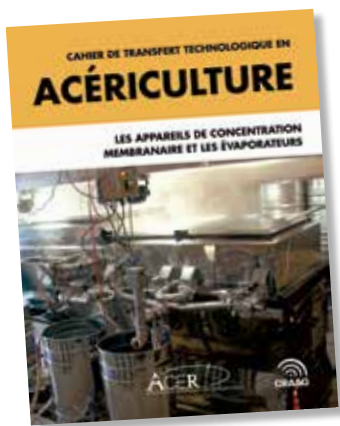
- **Sélection et conception des appareils**

Ce chapitre vise à présenter une démarche cohérente de la conception de l'ensemble des composants du système de transformation de la sève en sirop d'érable. Pour ce faire, un chiffrier de calcul a été développé pour permettre de mieux estimer les besoins en matière d'entreposage de la sève, de concentré de sève et de filtrat, ainsi que les capacités horaires de l'appareil de concentration

membranaire et de l'évaporateur. Armé de ces informations, le concepteur des équipements peut ensuite analyser les différentes soumissions qu'il obtiendra des équipementiers dans un autre outil de calcul, permettant cette fois-ci de voir l'impact des différents ensembles d'équipements sur le coût de production. On retrouve aussi dans cette section des informations portant sur les différentes configurations des appareils de concentration membranaire et des évaporateurs ainsi que des accessoires qu'il est possible de retrouver sur ces deux appareils.

- **Opérations**

Ce chapitre est consacré à toutes les informations d'ordre pratique sur la fabrication du sirop d'érable. On y explique entre autres comment démarrer différents types d'évaporateurs ou la façon de déterminer le moment propice pour retirer le sirop d'érable des casseroles. Une grande portion de cette section est dédiée à l'entretien des évaporateurs et des appareils de concentration membranaire, tant durant la saison que pour la fermeture de la cabane. Une importante section sur le diagnostic de différents paramètres de performance



de l'évaporateur en cours de production est aussi présente dans ce chapitre.

- **Sécurité**

Le dernier chapitre de ce premier tome du CTTA porte sur les éléments de sécurité s'appliquant à la cabane à sucre. On y aborde notamment les notions portant sur la sécurité incendie et sur la manipulation des produits chimiques.

Le CTTA tome 1 est actuellement en cours d'édition avec notre

partenaire, le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), et sera disponible pour achat en ligne sur leur site Web, au craaq.qc.ca, de même que dans certaines librairies. Le réseau de partenaires que constituent les membres du Centre ACER pourra aussi distribuer l'ouvrage. Si tout se passe bien, l'ouvrage devrait être en vente avant la fin de l'année 2020. 🍯



LE SIROP D'ÉRABLE, UN MEILLEUR SUCRE

Une étude plus qu'encourageante pour l'industrie acéricole a démontré que les sucres peu ou pas transformés, comme le sirop d'érable, sont moins dommageables pour le métabolisme que les sucres raffinés.

C'est en effet la conclusion à laquelle est arrivé le professeur André Marette, du centre de recherche de l'Institut universitaire en cardiologie et en pneumologie de Québec et de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval. Chef de file dans la recherche sur l'alimentation et le diabète et auteur du livre *La vérité sur le sucre*, publié en 2016, le docteur Marette a effectué une étude clinique supportée par les PPAQ, en partenariat avec le MAPAQ, intitulée *Differential Effects of Chronic Ingestion of Refined Sugars versus Natural Sweeteners on Insulin Resistance and Hepatic Steatosis in a Rat Model of Diet-Induced Obesity*. D'autre part, à la fin du mois d'août dernier, le quotidien *Le Soleil* a repris cet article sous le titre « Tous les sucres ne sont pas égaux ».

Les tests faits dans le cadre de cette étude ont été effectués sur des rats de laboratoire soumis à une diète riche en sucres et en graisses pendant huit semaines. À cela s'est ajoutée une dose quotidienne de 1 g de sucre raffiné (sucre de table ou fructose) ou de 1 g de sucre peu transformé (sirop d'érable, miel, mélasse, etc.). Les chercheurs se sont intéressés aux répercussions métaboliques de l'ingestion de ces sucres sur la glycémie, la résistance à l'insuline, l'accumulation de lipides dans le foie et l'inflammation du foie chez ces souris. Leurs analyses ont montré que les sucres peu transformés, en particulier le sirop d'érable, la mélasse et le sirop d'agave, induisent une réponse inflammatoire du foie et une résistance à l'insuline moins élevées que celles produites par les sucres raffinés.

Le professeur Marette explique ce résultat par un mélange de sucres complexes contenus dans les sucres peu transformés. Ces derniers sont moins facilement digérables et contiennent en plus des vitamines, des minéraux et des polyphénols qui pourraient



atténuer les effets néfastes des sucres sur le métabolisme.

Le professeur croit qu'il pourrait arriver à des conclusions semblables chez l'humain. Avec l'aide de son équipe, il a d'ailleurs entrepris une étude clinique qui permettra de mesurer les effets d'une telle substitution chez une quarantaine de personnes. Les résultats devraient être connus en 2021. 🍯

Source : Jean Hamann, « Tous les sucres ne sont pas égaux », *Le Soleil*, 25 octobre 2020. (bit.ly/31vw8Cr)



NOUVEAU RÈGLEMENT SUR LES MILIEUX HUMIDES

Le 2 septembre 2020, le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) a déposé la version finale de son nouveau Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE).

Dans ce règlement, quelques articles concernent les producteurs et productrices acéricoles du Québec. En effet, les articles 152, 153 et 154 déterminent que dorénavant, les entreprises acéricoles devront se conformer à certaines exigences envers le ministère de l'Environnement :

- Les entreprises qui exploitent plus de 75 000 entailles devront

demander une autorisation ministérielle ;

- Les entreprises exploitant plus de 20 000, mais moins de 75 000 entailles devront remplir une déclaration de conformité ;
- Les entreprises exploitant moins de 20 000 entailles sont exemptées, sous réserve de respecter les conditions demandées par le MELCC, dont que les eaux usées ne soient pas rejetées sur le littoral, sur une rive ou dans un milieu humide, et que les eaux produites doivent respecter un pH entre 6 et 9,5.

De plus, l'article 310 du REAFIE vient encadrer les travaux de construction en milieu humide. En ce sens, les travaux de construction

acéricole dans un milieu humide ne sont pas permis, à moins de demander une autorisation au MELCC. Les producteurs et productrices acéricoles auront donc des démarches à faire auprès du MELCC pour l'enfouissement de leur tubulure et la construction de stations de pompage dans des milieux humides.

Pour le moment, beaucoup de questions sont encore sans réponse, notamment au niveau de l'application de cette nouvelle réglementation. Les PPAQ poursuivent les démarches afin d'obtenir des réponses. Visitez ppaq.ca et la page Facebook des PPAQ au courant des prochaines semaines pour vous tenir informés. 💧



QU'EST-CE QUE ÇA MANGE EN HIVER UN MILIEU HUMIDE ?

Pour plusieurs, un milieu humide est un endroit qui contient beaucoup d'eau visible, comme un marécage ou un étang. Or, un milieu humide couvre une large gamme d'écosystèmes, certains contenant beaucoup d'eau visible, d'autres presque pas. Sur le site du MELCC, on peut retrouver des informations très détaillées sur ce qu'est un milieu humide, dont nous tentons de vous fournir un aperçu ici.

Avant tout, voici la définition des milieux humides et hydriques de la Loi concernant la conservation des milieux humides et hydriques :

[...] l'expression «milieux humides et hydriques» fait référence à des lieux d'origine naturelle ou anthropique qui se distinguent par la présence d'eau de façon permanente ou temporaire, laquelle peut être diffuse, occuper un lit ou encore saturer le sol et dont l'état est stagnant ou en mouvement. Lorsque l'eau est en mouvement, elle peut s'écouler avec un débit régulier ou intermittent. Un milieu humide est également caractérisé par des sols hydromorphes ou une végétation dominée par des espèces hygrophiles. Sont notamment des milieux humides et hydriques :

- Un lac, un cours d'eau, y compris l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent et les mers qui entourent le Québec;
- Les rives, le littoral et les plaines inondables des milieux visés au paragraphe 1°, tels que définis par règlement du gouvernement;
- Un étang, un marais, un marécage et une tourbière.

Les fossés de voies publiques ou privées, les fossés mitoyens et les fossés de drainage, tels que définis aux paragraphes 2° à 4° du premier alinéa de l'article 103 de la Loi sur les compétences municipales (chapitre C-47.1), ne constituent pas des milieux humides ou hydriques.

Mais un milieu humide c'est quoi ?

Encore selon le MELCC, au Québec, les milieux humides occupent environ 10 % de l'ensemble

du territoire québécois. Qu'il s'agisse d'étangs, de marais, de marécages ou de tourbières, les milieux humides sont des écosystèmes qui constituent l'ensemble des sites saturés d'eau ou inondés pendant une période suffisamment longue pour influencer la nature du sol ou la composition de la végétation. La majorité d'entre eux sont d'origine naturelle, alors que d'autres sont le résultat d'aménagements directs ou indirects de l'homme.

Un marais est un habitat dominé par des plantes herbacées sur substrat minéral (support physique de la plante, ex. : sol, roches) partiellement ou complètement submergé au cours de la saison de croissance. Dans la majorité des cas, les marais sont riverains, car ils sont ouverts sur un lac ou un cours d'eau, mais ils peuvent également être isolés.

Un marécage est un habitat dominé par des arbres, arbustes ou plantes de toutes sortes croissant sur un sol minéral ou organique, soumis à des inondations saisonnières ou caractérisé par une nappe phréatique élevée et une circulation d'eau enrichie en minéraux dissous. Il peut être isolé ou ouvert sur un lac ou un cours d'eau.

Un étang est une étendue d'eau libre et stagnante, avec ou sans lien avec le réseau hydrographique. Il repose dans une cuvette dont la profondeur moyenne n'excède généralement pas deux mètres au milieu de l'été.

Une tourbière est un terme générique qualifiant tous les types de terrains recouverts de tourbe. Il s'agit d'un milieu mal drainé où le processus d'accumulation organique prévaut sur les processus de décomposition et d'humification, peu importe la composition botanique des restes végétaux. 💧

Sources :

<http://www.environnement.gouv.qc.ca/eau/rives/milieuxhumides.htm>

<http://www.environnement.gouv.qc.ca/eau/milieux-humides/loi.htm>

<http://www.environnement.gouv.qc.ca/eau/milieux-humides/feuille-info.pdf>



© Éric Labonté, MAPAQ

LES RENDEZ-VOUS ACÉRIQUES REMPLACENT LES JOURNÉES ACÉRIQUES

En raison du contexte actuel, le MAPAQ adopte une nouvelle formule en remplacement des Journées acéricoles 2021, qui étaient à l'origine prévues en présence. Les producteurs et productrices acéricoles sont donc conviés aux Rendez-vous acéricoles 2021 qui se tiendront en ligne.

Quatre conférences en format vidéo seront diffusées gratuitement à tous et à toutes au mois de janvier 2021 :

- **Les propriétés du sirop produit par la technologie du haut Brix** (Martin Pelletier, ingénieur forestier, Centre ACER);
- **Le test de colorimétrie et les résultats de la recherche en la matière** (Simon Forest, M. Sc., MBA, conseiller à la recherche, Département de chimie, Université de Montréal);

- **Un aperçu des recherches en cours en acériculture** (Rock Ouimet, Ph. D., ingénieur forestier, ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs);
- **Des résultats de recherche en lien avec la contamination bactérienne des chalumeaux** (Philippe Leduc, ingénieur forestier, Club acéricole du Sud du Québec).

Simultanément avec la diffusion des conférences, une séance de clavardage permettra aux participants de poser leurs questions aux conférenciers, et ces derniers se feront un plaisir d'y répondre en direct.

Pour en savoir davantage sur les Rendez-vous acéricoles 2021, visitez la page Web de l'activité mapaq.gouv.qc.ca/rvacericoles : les dates de diffusion et les façons de se joindre aux conférences y seront bientôt publiées. ♦

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



VOS ÉLUS AU TRAVAIL

Avec les nouvelles mesures sanitaires annoncées par le gouvernement du Québec au début du mois d'octobre 2020, les administrateurs des PPAQ ont décidé de reprendre leurs réunions en format virtuel. Ainsi, toutes les rencontres syndicales des PPAQ se font à distance via la plateforme Zoom. La réunion du conseil d'administration du 6 octobre dernier, qui devait se tenir en présence au bureau de Longueuil, est devenue une rencontre virtuelle de trois jours, soit les 7, 8 et 14 octobre. Au moment d'écrire ces lignes, le nouveau comité classement s'était réuni deux fois, soit les 2 et 13 octobre. ♦

VOICI LES DATES DES PROCHAINES RENCONTRES

OCTOBRE

29	conseil d'administration
----	--------------------------

NOVEMBRE

12	assemblée générale annuelle
----	-----------------------------

18	comité des finances
----	---------------------

26	conseil d'administration
----	--------------------------

30 et 1 ^{er} déc.	congrès général de l'UPA
----------------------------	--------------------------

DÉCEMBRE

7	conseil d'administration
---	--------------------------

9	comité contingent
---	-------------------

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE EN FORMAT VIRTUEL

Le 12 novembre prochain en après-midi, les PPAQ tiendront leur première assemblée générale annuelle en mode virtuel. Les dirigeants et élus des PPAQ seront en direct de la plateforme Zoom. Tous et toutes sont les bienvenus. Cependant, seuls les délégués des syndicats régionaux auront le droit de vote. Bien entendu, tous les producteurs et toutes les productrices acéricoles détenant du contingent ont reçu, dans les dernières semaines, un avis de convocation indiquant l'heure exacte de cette rencontre ainsi que la façon d'y participer. Pour plus de détails ou pour toute information concernant le déroulement de cette assemblée générale virtuelle, suivez la page Facebook des PPAQ et visitez ppaq.ca/aga. ♦



LA TOURNÉE D'AUTOMNE EN DIRECT SUR FACEBOOK

Les 23 septembre et 8 octobre derniers, les PPAQ ont diffusé deux webinaires, soit des présentations en direct sur leur page Facebook. Ce nouveau format a permis à plusieurs centaines d'acériculteurs et d'acéricultrices d'assister à la traditionnelle tournée d'automne des PPAQ. Les participants ont pu écouter les élus et dirigeants des PPAQ et leur poser des questions. Ces présentations sont toujours accessibles sur la page Facebook des PPAQ dans la section Vidéos. De plus, une capsule vidéo réalisée par l'équipe des PPAQ ainsi que la présentation PowerPoint de la tournée d'automne se trouvent dans le Web producteur. 🍁



Envie d'afficher vos couleurs ?

Découvrez une panoplie d'articles à l'effigie des PPAQ et d'Érable du Québec.



Visitez la nouvelle **boutique.ppaq.ca!**





**QUI SONT VOS
ADMINISTRATEURS
ET ADMINISTRATRICES ?**

Maurice Vigneault et Dany Fortier lors de l'assemblée générale semi-annuelle en 2018.

Partout au Québec, des acéricultrices et acériculteurs sont élus pour représenter les 11 300 producteurs et productrices acéricoles. Dans ce numéro-ci, nous nous rendons dans la région du Centre-du-Québec à la rencontre de deux membres du conseil d'administration du syndicat acéricole : Dany Fortier, président, et Maurice Vigneault, administrateur.



Dany Fortier est président du syndicat acéricole du Centre-du-Québec depuis 3 ans.

**À LA RENCONTRE DE DANY FORTIER
DU CENTRE-DU-QUÉBEC**

Quelque part entre Chesterville, Saint-Christophe d'Arthabaska et Saint-Pierre-Baptiste se promène Dany Fortier. Il sillonne chaque jour les rangs de son coin de pays pour se rendre à son érablière, semer, couper du bois ou retourner tout simplement à la maison. « J'aurais bien voulu que tout soit à proximité, mais c'est pas toujours possible », mentionne Dany d'une voix résiliente.

Un plan de vie modifié

Au sortir de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, Dany était certain de la voie qu'il allait emprunter pour tracer sa vie : être producteur laitier. En fait, c'est ce qu'il a fait pendant quelques années en se joignant à la ferme familiale. Toutefois, au tournant des années 2000, revirement de situation : après plusieurs mois de réflexion et de consultation auprès de membres de sa famille élargie, il se lance en acériculture.



Dany Fortier, à l'extrême droite, en compagnie de ses fils et sa conjointe.

Dany se dit fort reconnaissant envers ses parents, parce que c'est grâce aux parts qu'il a acquises en travaillant sur la ferme qu'il a pu acheter l'érablière.

À l'été 2000, Dany et sa conjointe Isabelle deviennent donc propriétaires d'une érablière de 8 000 entailles, qui en compte aujourd'hui 11 000, située à Chesterville, une petite municipalité près de Victoriaville. Les débuts sont ardues : rendements bas, équipements à remplacer,

neige abondante en ce premier printemps pour eux, mais ils ne lâchent pas. D'ailleurs, Dany remercie sa conjointe pour sa persévérance et les sacrifices faits durant les premières années de leur aventure acéricole. C'est en 2005, avec l'amélioration des rendements, que Dany fera de l'acériculture son emploi à temps plein.

La famille est essentielle

Dany peut toujours compter sur le soutien de sa famille à l'érablière :

ses fils, Anthony, 22 ans et Guillaume, 19 ans, ainsi que sa conjointe Isabelle. Cette dernière s'est jointe à l'entreprise à temps plein en 2016 en tant que responsable de l'administration et aide aux divers travaux de l'entreprise. Avec grande fierté, Dany explique : « Mes garçons viennent m'aider dans leurs périodes de temps libre, parce qu'ils ont tous les deux un emploi. En plus, le printemps, ils prennent congé pour faire les fuites et l'entailage. On fait ça en famille! »

Il a eu la piqûre

Le parcours d'administrateur de Dany a commencé en 2012, lorsqu'un administrateur qui quittait son poste lui a dit qu'il le voyait dans ce rôle et qu'il devrait se présenter. «J'avais 42 ans et j'avais plus de temps disponible, parce que mes enfants étaient un peu plus vieux», se souvient Dany. «J'ai vraiment pogné la piqûre. J'ai trouvé que la vision des autres

producteurs, ça t'amène à te faire une meilleure idée.» Depuis 2017, Dany est président du syndicat acéricole du Centre-du-Québec. Celui qui croyait que tous étaient bien meilleurs que lui pour être président pense aujourd'hui que ce qui a fait pencher la balance est la confiance que lui ont démontrée et lui démontrent encore ses administrateurs. De plus, Dany accorde une importance particulière au travail d'équipe. Pour

lui, un syndicat, c'est une équipe : «Un président n'est jamais meilleur que ses administrateurs. Un président est bon parce qu'il a des bons administrateurs et un bon directeur derrière lui.» Pour lui, l'engagement syndical est une façon de socialiser avec ses collègues, mais aussi de prendre part au développement de son secteur d'activité : «Ça amène une satisfaction de dire qu'on prend part à l'avenir de l'acériculture.»

À LA RENCONTRE DE MAURICE VIGNEAULT DU CENTRE-DU-QUÉBEC



L'acériculture est une deuxième carrière pour Maurice Vigneault.

Maurice Vigneault, avec la barbe ou sans barbe, c'est le même homme, toujours aussi engagé, enjoué et prenant un grand plaisir aux débats. Pour lui, ils sont nécessaires, sains et constructifs au sein des PPAQ : «Quand on se donne la peine de faire des débats, ça vaut

la peine !», déclare Maurice avec enthousiasme. «Pis pour un gars qui a une grande gueule comme moi, maudit que c'est une belle place !»

La forêt, sa passion

Maurice est, avant toute autre chose, un agriculteur, un acériculteur,

un homme qui se sent bien dans sa forêt, au grand air à faire du jardinage. En fait, le jeune Maurice préférait de loin la forêt à l'école, surtout pendant le temps des sucres où il allait aider son père qui exploitait 2 500 entailles. Toutefois, c'est l'agriculture qui allait arriver

en premier dans la vie active de Maurice, lorsqu'il achète la ferme laitière de son père.

Une deuxième carrière

Sa passion pour la forêt l'a rattrapé à l'aube de la quarantaine. C'est alors qu'avec sa conjointe Claire, ils vendent tous leurs actifs laitiers et acquièrent des terres à bois sur lesquelles il y avait des érablières. «J'avais deux passions : l'agriculture et la foresterie. J'étais bien attiré par la foresterie. Quand j'ai eu assez fait en agriculture, j'ai décidé de faire une deuxième carrière. C'est à la mode aujourd'hui une deuxième carrière à 43 ans!», lance Maurice à la blague. Aujourd'hui, leur entreprise acéricole compte 17 000 entailles réparties sur 500 acres, dont une partie chez lui, une autre chez son frère et enfin une portion sur terres publiques. Si, maintenant, Maurice peut vivre de l'acériculture, cela n'a pas toujours été le cas : il a connu des débuts très difficiles. «Lorsque les contingents ont commencé en 2003, ça faisait juste trois ans que j'étais en exploitation et chaque année j'avais grossi un peu mes entailles de 4 000 à 7 000 à 9 000. Ça fait que je me suis ramassé avec un quota de 1,5 livre par entaille. C'était pas gros! C'était pas des temps faciles», raconte Maurice avec émotion. «Mais, avec le temps, j'ai pu obtenir plus de contingent.»

Un homme bien entouré

«C'est compliqué d'avoir des employés en acériculture», voilà le constat de Maurice. Toutefois, il prend cela une saison à la fois. «Tous les ans, on trouve des solutions pour la main-d'œuvre». Ce printemps, Maurice a pu compter sur l'aide de sa fille Hélène, de son fils André ainsi que de son beau-frère qui ont pu l'aider chacun à leur façon. «Ma fille m'a dit que si j'installais l'Internet à la cabane, elle allait pouvoir m'aider à entailler 2-3 heures par jour,



Maurice Vigneault aime débattre lors des assemblées, comme sur la photo à l'AGA de novembre 2017.

parce qu'elle peut faire son travail à distance. Elle est arrivée en février», explique Maurice avec fierté. Son épouse Claire est une alliée indéfectible pour lui, puisqu'elle est responsable de l'administration. Il ajoute, reconnaissant : «Elle s'occupe de ça avec beaucoup de patience, de détermination et de professionnalisme».

La vie syndicale fait partie du travail

Président de son syndicat de base, par la suite président de la Fédération régionale de Lotbinière-Mégantic (disparue en 2012 lors du remaniement des régions agricoles de l'UPA du futur) et administrateur du Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec depuis les six dernières années, Maurice a une longue feuille de route en vie syndicale. Pour lui, cet engagement vis-à-vis des organisations fait partie du travail d'agriculteur ou d'acériculteur : «Un

petit peu d'implication, ça fait partie de notre job aussi! Dans notre métier, il y a une partie qui est de s'impliquer dans nos organisations. Moi, quand je fais du syndicalisme agricole, je travaille.»

Les administrateurs sont là pour vous...

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

Dany Fortier
Centre-du-Québec
dfortier@ppaq.ca
Tél. : 819 357-2762

Maurice Vigneault
Centre-du-Québec
exploitationrjm@gmail.com
Tél. : 819 362-5069