

**REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE**

Des Bouffou qui bousculent les traditions

**ENTREPRISE**

À la découverte de l'univers chocolaté de Nancy Samson

**RECHERCHE**

L'érable et les fibres alimentaires : un mariage innovant

**Info**

# Sirop

**10**

PRINTEMPS 2025

AU CŒUR DE LA  
COMMUNAUTÉ ACÉRICOLE



# Bourse Serge Beaulieu



**Tu as 39 ans ou moins ?**  
**Tu aimerais remporter 2 500 \$ ?**



**Dépose ta candidature à la Bourse Serge Beaulieu  
pour la relève acéricole !**

Conditions d'admissibilité et détails  
[ppaq.ca/bourse](http://ppaq.ca/bourse)



La Bourse Serge Beaulieu pour la relève acéricole a été créée par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), en collaboration avec la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ). Cette bourse a pour but de rendre hommage à celui qui a été président des PPAQ de 2007 à 2021. Elle vise aussi à souligner ses 33 années d'implication syndicale ainsi que sa volonté d'aider et de stimuler la relève en acériculture.





## En couverture

De la production de sirop d'érable à la distillation d'Acerum, découvrez comment Hugo Bourassa et son frère Charles, deux entrepreneurs et fiers acériculteurs de la région de l'Estrie, ont su allier innovation, savoir-faire familial et amour du métier pour bâtir une entreprise prospère. Un récit entrepreneurial inspirant qui vous plonge dans l'univers de la passion et de la détermination.

Retrouvez cet article en page 14.

Photographe : **La Halte Studio**

**InfoSirop magazine**  
**N° 10 - Printemps 2025**



<p><b>ÉDITEUR</b>            Producteurs et productrices acéricoles du Québec  <b>ppaq.ca</b></p>	<p><b>RÉVISEURE</b>            Isabelle Plante</p>	<p><b>CORRESPONDANCE</b>            Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada à :            Producteurs et productrices acéricoles du Québec            555, boulevard Roland-Therrien, bureau 525            Longueuil (Québec) J4H 4G5  <b>1 855 679-7021</b>  <b>info@ppaq.ca</b>  <b>ppaq.ca</b></p> <p>Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022.            Dépôt légal – Bibliothèque et Archives Canada, 2022.            ISSN : 2564-5145 (imprimé)            ISSN : 2816-3818 (numérique)</p> <p>Poste-publication, convention n° 41030020</p> <p>L'InfoSirop magazine est publié trois fois par année.            Tous droits de reproduction, d'adaptation ou de traduction réservés.</p> <p><i>Parce que l'environnement et la forêt sont prioritaires pour les PPAQ, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation. Ce choix nous permet ainsi d'épargner la coupe d'arbres et l'utilisation de milliers de litres d'eau.</i></p>
<p><b>POUR JOINDRE LA RÉDACTION</b>            Audrey-Kim Poulin  <b>akpoulin@ppaq.ca</b></p>	<p><b>PHOTOS DE LA COUVERTURE ET DU REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE</b>            Alex Carignan            Dylan Page            Paul Dussault            Philippe Vaillancourt            La Halte Studio</p>	
<p><b>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES</b>            Julie Barbeau            Marc Bruneau            Serge Dionne            Natacha Lagarde            Johanne Martin            Geneviève Martineau            Mathieu Oligny            Vincent Poisson            Sarah-Maude Raymond            François St-Martin            Joël Vaudeville            Pauline Vrain</p>	<p><b>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION</b>            duval design communication</p>	
<p><b>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES</b>            Julie Barbeau            Marc Bruneau            Serge Dionne            Natacha Lagarde            Johanne Martin            Geneviève Martineau            Mathieu Oligny            Vincent Poisson            Sarah-Maude Raymond            François St-Martin            Joël Vaudeville            Pauline Vrain</p>	<p><b>IMPRESSION</b>            Imprimerie Groupe Chicoine</p>	
<p><b>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES</b>            Julie Barbeau            Marc Bruneau            Serge Dionne            Natacha Lagarde            Johanne Martin            Geneviève Martineau            Mathieu Oligny            Vincent Poisson            Sarah-Maude Raymond            François St-Martin            Joël Vaudeville            Pauline Vrain</p>	<p><b>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA)</b>            Un an : 19,99 \$ (taxes incluses)            Deux ans : 30\$ (taxes incluses)  <b>ppaq.ca/abonnement-infosirop</b></p>	
<p><b>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES</b>            Julie Barbeau            Marc Bruneau            Serge Dionne            Natacha Lagarde            Johanne Martin            Geneviève Martineau            Mathieu Oligny            Vincent Poisson            Sarah-Maude Raymond            François St-Martin            Joël Vaudeville            Pauline Vrain</p>	<p><b>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION</b>            duval design communication</p>	

# Sommaire



- 7** Les PPAQ
- 14** Reportage à l'érablière  
Des Boubou qui bousculent les traditions
- 22** L'heure juste  
Maintenir une température optimale lors du remplissage des barils
- 24** Entreprise
  - Du nouveau à l'usine-entrepôt de Laurierville
  - À la découverte de l'univers chocolaté de Nancy Samson
- 30** L'érable ici et ailleurs
- 36** Ma communauté
  - À la rencontre de Philippe Vaillancourt de Québec-Rive-Nord
  - Réflexion sur le bord de la bouilleuse
- 40** L'actualité acéricole
- 44** Recherche
  - L'érable et les fibres alimentaires: un mariage innovant
- 48** Recette

# Devant les menaces de Trump, posons des gestes qui comptent

Depuis le 20 janvier 2025, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), comme l'ensemble des Québécois et des Québécoises, vivent dans une incertitude économique. La menace d'imposition de droits de douane de 25% des autorités américaines sur les exportations québécoises de produits d'érable aux États-Unis auront d'importants contrecoups pour la filière acéricole.

Le sirop d'érable est un produit d'exportation. Quelque 90% de l'ensemble de la production acéricole prend le chemin des supermarchés de plus de 70 pays. L'an dernier, ce sont 152,10 millions de livres de produits d'érable qui ont été exportés hors des frontières du Canada, dont près de 100 millions aux États-Unis. L'importance du marché américain est donc considérable pour l'industrie acéricole. Dans le contexte actuel, il est impératif pour notre filière de poursuivre les efforts de diversification des marchés. Ceux-ci ont d'ailleurs donné des résultats. La proportion des exportations qui sont destinées au marché américain est passée de plus de 80% il y a une quinzaine d'années à environ 62% en 2024.

D'ailleurs, depuis plus de 20 ans, les PPAQ investissent dans la promotion générique du sirop d'érable sur nos marchés extérieurs. Avec la marque Maple from Canada, nous développons la notoriété des produits d'érable avec des approches adaptées aux particularités culturelles de chacun des marchés. En plus des États-Unis, nous sommes présents au Royaume-Uni, en Allemagne, en Australie et au Japon. Il serait maintenant temps que le gouvernement du Québec nous accompagne afin de redoubler nos efforts de promotion, notamment par le développement de nouveaux marchés.

On ne doit pas attendre d'être encore plus vulnérables pour poser des gestes qui comptent.

Depuis 35 ans, les PPAQ assurent la mise en marché collective du sirop d'érable grâce à différents outils collectifs comme l'agence de vente et la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable. Les ventes réalisées sur les marchés extérieurs déterminent le niveau de revenu des entreprises acéricoles. Avec l'imposition de tarifs douaniers, nous pouvons anticiper une diminution des ventes. Les entreprises acéricoles ont fait des investissements importants dans les dernières années pour moderniser leurs équipements et augmenter leur nombre d'entailles exploitées. Or, le financement de la réserve stratégique est assumé en totalité par les producteurs et productrices acéricoles. Pour les aider, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) doit soutenir le financement de la réserve.

Le sirop d'érable d'ici est la fierté des Québécois et des Québécoises. Un mouvement en faveur de l'achat local s'est déjà engagé partout au Québec. Il est temps de faire un pas supplémentaire. Les PPAQ souhaitent que le gouvernement du Québec joue un rôle de leader. Le sirop d'érable doit remplacer les produits sucrants dans les institutions publiques du Québec comme les cafétérias des hôpitaux, des écoles et des bureaux gouvernementaux.

Cette année, nous célébrons le 35<sup>e</sup> anniversaire de notre plan conjoint. Il en aura fallu, de la résilience et de la détermination, pour mettre en place la mise en marché collective du sirop d'érable! C'est avec les mêmes valeurs que nous continuerons à nous serrer les coudes.

Ensemble, nous travaillons à poursuivre la belle croissance que notre industrie a connue dans les 20 dernières années.



**Luc Goulet**  
Président, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

# 35 ans d'engagement et de solidarité



Auteur : François St-Martin  
Illustrateur : Marc Bruneau

## Une coulée de rabais, jusqu'à **67%**.

Magasiner au

**boutique.ppaq.ca!**



Balayez ce code QR à l'aide de votre appareil mobile pour un accès rapide à l'information.

Producteurs et productrices acéricoles du Québec



# Lancement de saison des Producteurs et productrices acéricoles du Québec: célébrations et revendications

Le 20 février dernier, les PPAQ ont procédé au lancement de la saison acéricole 2025. Cet événement traditionnel, organisé chaque année pour marquer le début de la production de sirop d'érable, fut l'occasion de donner le coup d'envoi aux célébrations du 35<sup>e</sup> anniversaire du Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec, qui se dérouleront jusqu'en février 2026.

Après avoir porté un toast à la nouvelle saison, le président des PPAQ, Luc Goulet, a effectué l'entaillage symbolique d'un érable devant une centaine de producteurs et productrices acéricoles venus en famille pour l'occasion.

Tire d'érable, lancer de la hache et cantine figuraient parmi les activités proposées à l'Érablière du Cap, hôte de l'événement.

Même si le cœur était à la fête, l'esprit des acériculteurs et acéricultrices était, quant à lui, préoccupé par des enjeux de taille pour le secteur acéricole. En plus du dossier des forêts publiques qui traîne toujours, laissant dans l'incertitude le développement de la production acéricole pour les prochaines décennies, les menaces d'imposition par les autorités américaines de droits de douane de 25% sur les exportations québécoises de sirop d'érable aux États-Unis ont aussi attiré l'attention.





## Pas de forêt, pas de sirop

En décembre dernier, pour la première fois de son histoire, l'emblématique illustration de la traditionnelle conserve de sirop d'érable a été changée pour celle d'une érablière complètement dévastée par des coupes forestières intensives.

Par ce geste symbolique, les PPAQ souhaitent dénoncer le manque de leadership de la ministre responsable du dossier, Maité Blanchette Vézina, et envoyer un message clair au gouvernement afin de protéger les érables en forêt publique. Tous les députés de la Coalition avenir Québec (CAQ) ont reçu en «cadeau» la nouvelle conserve de sirop d'érable contenant non pas du sirop d'érable, mais de la ripe!

Afin de tirer parti de cet élan, les PPAQ ont profité du temps des sucres pour apposer 100 000 autocollants «Pas de forêt, pas de sirop» sur des conserves de sirop d'érable et mettre en ligne le site Internet [pasdeforetpasdesirop.ca](http://pasdeforetpasdesirop.ca) afin d'informer les Québécois et Québécoises des conséquences des coupes d'érables qui sont toujours permises en forêt publique. Les PPAQ ont aussi invité la population à partager à la ministre des Ressources naturelles et des Forêts, par courriel, les demandes de la filière acéricole pour une meilleure protection des érablières en forêt publique.

Les PPAQ sont en discussion depuis près de quatre ans avec le ministère des Ressources naturelles et des Forêts afin de protéger les érables et d'établir un meilleur partage du territoire public. Pour bien planifier la croissance de leur secteur, les PPAQ réclament la protection de 25 000 hectares de forêt publique pour des projets acéricoles à court terme et de 35 000 hectares pour des projets acéricoles à moyen terme.



## En bref...

### Tournée des régions

Du 20 janvier au 13 février 2025, des représentants des PPAQ sont allés à la rencontre des acériculteurs et acéricultrices dans les douze régions acéricoles, où plus de 1000 d'entre eux ont assisté à la présentation. Ils ont eu l'occasion de questionner leurs représentants et de discuter de sujets importants pour toute la filière acéricole. Les dossiers abordés lors de la tournée ont couvert un large éventail de sujets, dont les ventes et exportations de sirop d'érable, la promotion sur les différents marchés, le paiement aux producteurs, la nouvelle Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac, la qualité de la production, le contingentement, les forêts publiques, la récupération des plastiques acéricoles et les communications.

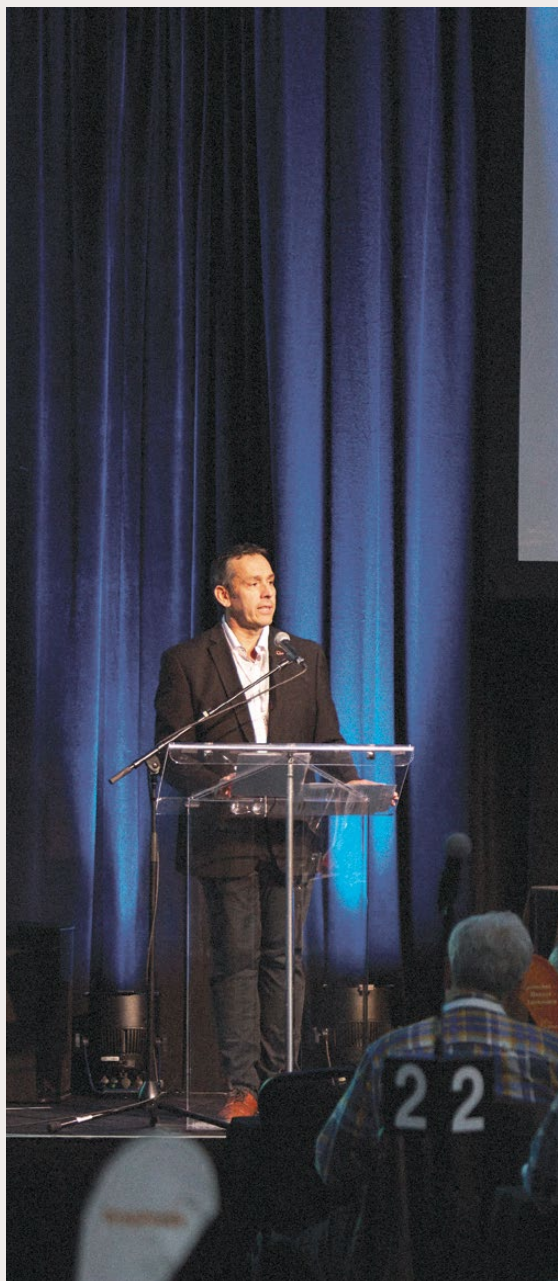


### Assemblée générale semi-annuelle 2024

Les délégués des syndicats régionaux des PPAQ se sont réunis à Lévis le 21 novembre 2024 pour leur assemblée générale semi-annuelle. Cette rencontre a été précédée d'une journée de réflexion et d'un gala acéricole, le mercredi 20 novembre.

Ensemble, les délégués ont discuté, débattu et adopté 16 résolutions sur plusieurs sujets, dont le règlement sur le contingentement acéricole, le retour des barils aux producteurs, la révision du classement, les frais de correspondance papier, les insectes ravageurs, la récupération de la tubulure et les cibles de superficies acéricoles en forêt publique.

Toutes ces résolutions peuvent être consultées dans la section des événements passés sur le site Internet [ppaq.ca](http://ppaq.ca).



## Nouvelle convention de mise en marché

Au terme de cinq mois de négociation, une entente est intervenue entre les PPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) sur la Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac des années de commercialisation 2025 et 2026.

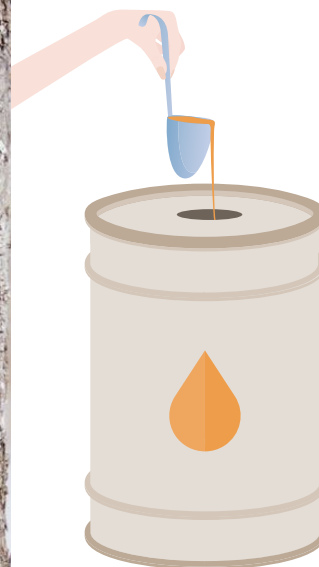


## Grille de prix, pénalités, primes et frais

Les prix minimums de chacune des catégories ont été revus à la hausse pour une augmentation moyenne pondérée du coût du sirop d'érable régulier à la livre de 2,6% en 2025. La hausse sera de 1,5% en 2026.

La prime de 0,22\$/livre pour le sirop d'érable biologique est réduite à 0,18\$/livre. La pénalité pour les sirops d'érable classés VR2 est augmentée de 0,05\$/livre, pour atteindre 0,20\$/livre. Une pénalité pour le sirop d'érable mal filtré de 0,25\$/livre est par ailleurs ajoutée lorsqu'il y a plus de trois livres de râche. La prime pour les barils des producteurs en acier inoxydable est quant à elle maintenue à 0,02\$/livre.

TRANSMISSION DE LUMIÈRE	CATÉGORIE	2024	2025	2026
Au moins 75 %	Doré	3,29\$	3,36\$	3,40\$
Inférieure à 75%, mais d'au moins 50 %	Ambré	3,25\$	3,33\$	3,38\$
Inférieure à 50%, mais d'au moins 25 %	Foncé	3,18\$	3,30\$	3,35\$
Inférieure à 25%, mais d'au moins 7 %	Très foncé	2,84\$	2,90\$	2,95\$
Inférieure à 7 %	Très foncé	2,48\$	1,80\$	1,85\$
Ou inférieure à 7 % VR1 / VR11 / VR12 / VR13 / VR14 / VR2 / VR4 / VR41 VR42 / VR43	Très foncé	1,80\$	1,80\$	1,85\$
S. O.	Catégorie de transformation	1,45\$	1,80\$	1,85\$



## Classement

Le prélevé de 0,0075\$/livre pour le classement est augmenté à 0,0125\$/livre pour les membres du CIE afin d'être à parité avec celui des PPAQ. Cette hausse de contribution des acheteurs devrait permettre le remboursement progressif du déficit du fonds de classement.

La période de classement est prolongée jusqu'au 30 novembre sous certaines conditions :

- **Un formulaire permettant le classement après le 30 septembre doit être signé par l'acheteur autorisé et le producteur;**
- **La réception des barils doit être effectuée avant le 15 novembre;**
- **Les volumes classés pour chacun de ces mois ne peuvent pas dépasser 5 % du volume anticipé total de l'acheteur autorisé;**
- **Les sirops d'érable classés entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 30 novembre, sauf pour les sirops d'érable industriels si l'acheteur autorisé n'est pas accrédité pour ce type de sirop, ne peuvent pas être retournés à Laurierville;**
- **Le délai pour faire classer le sirop d'érable est dorénavant de 30 jours.**

La version finale de la convention est disponible pour l'ensemble des producteurs et productrices acéricoles sur le site Internet [ppaq.ca](http://ppaq.ca).

## Projet de loi 86

Les PPAQ participaient le 29 janvier dernier aux consultations sur le projet de loi 86, Loi visant à assurer la pérennité du territoire agricole et sa vitalité, afin de présenter des recommandations pour renforcer la protection des érablières en zone agricole.

Parmi celles-ci, les représentants des PPAQ ont demandé aux parlementaires de l'Assemblée nationale d'adopter une définition juridique d'une érablière en zone agricole qui permettrait:

- **D'augmenter le nombre d'hectares protégés;**
- **D'élargir la protection des érablières à celles situées sur le territoire du domaine de l'État et en zone blanche;**
- **D'affirmer la primauté de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles sur la réglementation municipale à propos de la sylviculture;**
- **D'augmenter le caractère dissuasif des infractions pénales en ce qui a trait aux coupes illégales dans les érablières.**

Les PPAQ ont aussi profité de cette tribune importante pour dénoncer la prise en compte de la valeur du contingent dans l'unité d'évaluation foncière des érablières, ce qui a pour conséquence de faire augmenter le compte de taxes des entreprises acéricoles.

# Juste pour la relève!

# 40 000 entailles offertes dès maintenant!

Pour qui?

Relève  
(39 ans et moins)



Date limite d'admission:

15 juin 2025



Formulaires et détails disponibles en ligne:

[ppaq.ca](http://ppaq.ca)

Balayez ce code QR à l'aide de votre appareil mobile pour un accès rapide à l'information.

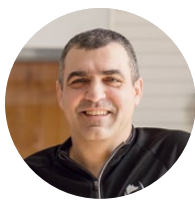


Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec



# Des Boubou qui bousculent les traditions

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste



HUGO BOURASSA



**CHARLES BOURASSA**  
 Copropriétaires de  
 La Cabane à Boubou  
 et de la Distillerie  
 Shefford

50 000 entailles  
 en exploitation

« Concernant la grosseur de notre entreprise, celle-ci a atteint une taille intéressante pour s'autosuffire. Maintenant, nous voulons aller chercher une valeur ajoutée pour chaque goutte de sirop d'érable que nous produisons. Nous travaillons à ouvrir de nouveaux marchés, à créer de nouveaux produits, tant pour notre sirop d'érable que pour la distillerie. »

Copropriétaire de La Cabane à Boubou et de la Distillerie Shefford avec son frère Charles, Hugo Bourassa ne manque pas d'idées et d'ambition. Agronome de formation, l'acériculteur et distillateur de la région de l'Estrie souligne d'entrée de jeu qu'il provient d'une famille de producteurs de sirop d'érable. « Je crois qu'à une époque, du côté de mes oncles Bourassa, il y en avait six ou sept, incluant mon père, qui possédaient une érablière! », se souvient-il.

Hugo et Charles, pour leur part, achètent leur toute première exploitation l'année de la crise du verglas, en 1998. Au départ, ils sont trois frères à se lancer dans l'aventure et à y travailler à temps partiel. L'érablière de 8 000 entailles, localisée à Saint-Joachim-de-Shefford, est acquise d'un oncle. Quelques années après, ils en intègrent une deuxième de 4 000 entailles — celle se trouvant de l'autre côté de la rue —, puis une troisième de 6 000 entailles.

« À l'intérieur d'une période de cinq ans, nous avons trois petites érablières, résume Hugo. En 2007, l'occasion s'est présentée d'acheter celle que nous détenons encore aujourd'hui dans la montagne de Shefford. À ce moment, nous nous sommes départis de deux de nos trois érablières de Saint-Joachim. Il y a six, sept ans environ, nous avons finalement acquis l'érablière du chemin Saxby qui est devenue, en 2020, le lieu où a été installée la distillerie. »

**L'Acerum Brun de la Distillerie Shefford incarne authenticité et innovation.**

Ses effluves de caramel et de poire confite captivent les sens. En bouche, son caractère vif et légèrement minéral s'équilibre avec des notes chaleureuses de cannelle, tandis qu'une finale subtile de sucre d'érable et d'orange amère vient parfaire l'expérience.





### De la conserve de sirop d'érable... à la diversification

Avant l'achat de l'exploitation au coin du chemin Saxby et de la route 112, les frères Bourassa mettent surtout en marché de la conserve de sirop d'érable, dans des commerces de Granby. Cet ajout stratégique au modèle d'affaires du duo d'entrepreneurs leur permet de commencer à diversifier leur offre puisque les anciens propriétaires possédaient une boutique de produits dérivés d'érable. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles ils voulaient faire l'acquisition de la terre en question.

« Il y avait déjà une clientèle, une belle boutique et une érablière intéressante qui faisaient en sorte que nous pouvions augmenter notre capacité de production, explique l'agronome. De plus en plus, nous souhaitons faire de la deuxième transformation. Oui, nous vendions des conserves de sirop d'érable aux épiceries, mais très peu de produits dérivés, tels que du beurre d'érable et des cornets d'érable, par exemple. Nous désirions élargir notre gamme, puis avons choisi d'ouvrir toute l'année. »

Arrive ensuite l'achat de la Distillerie Shefford. À 500 mètres de l'érablière, la mise en vente de cette entreprise ne suscite d'abord pas particulièrement l'intérêt des deux acériculteurs. Par curiosité, ils décident cependant d'aller la visiter pour constater qu'il ne s'agit pas d'une simple distillerie. On y fabrique de l'Acerum, un spiritueux à base de sirop d'érable. Une fois de plus, Hugo et Charles y voient une occasion à saisir pour poursuivre leur diversification.

« Ici, tout le monde touche à tout, mais je me concentre sur la gestion et les relations d'affaires, tandis que Charles s'occupe de l'entretien du boisé et de la production de sirop d'érable. »



### Une nouvelle voie : la distillation

« Nous avons vraiment été séduits par les produits, exprime Hugo. Comme les propriétaires étaient en location dans l'immeuble occupé par la distillerie et que de notre côté, sur le chemin Saxby, le bâtiment était aux trois quarts sous-utilisé, nous sommes assez rapidement dit qu'il n'y avait pas de raison de ne pas acheter. Pendant un an, nous avons opéré la distillerie où elle était, avant de la déménager dans notre bâtisse spécialement rénovée pour l'installer. »

Présentement, sept types d'alcools portent la signature de la Distillerie Shefford et d'autres sont en processus de développement. Acerum Brun, Acerum Blanc, Vodka d'érable, Whisky à l'érable, Crème d'érable, gin, de même qu'un whisky traditionnel fait de grains cultivés sur les terres des Bourassa, juste derrière la distillerie, sont proposés directement à la boutique et dans les succursales de la SAQ. Au total, 25 000 bouteilles sont écoulées annuellement.

« Depuis quelques années, nous exportons également certains de ces produits aux États-Unis et en France, ajoute celui qui a pu bénéficier d'un transfert de connaissances de la part des anciens propriétaires de l'entreprise. Précisons ici que la Distillerie Shefford a été la première productrice d'Acerum au Québec et qu'en ce qui me concerne, je n'hésite pas à aller chercher d'autres compétences à l'extérieur pour m'aider. »



## Un parcours parsemé de défis

Deux sites, 50 000 entailles, cinq personnes qui travaillent maintenant 12 mois par année dans une entreprise qui fête ses 27 ans et qui exploite sous deux noms de commerce, La Cabane à Boubou et la Distillerie Shefford: tout cela ne s'est pas construit sans défis. Hugo rappelle qu'en 1998, à ses débuts, ils étaient seulement trois à «se démener» le soir et les fins de semaine. Le sirop d'érable n'avait pas, non plus, la cote qui est aujourd'hui la sienne.

«Je me tiens informé, ce qui m'a aidé à faire évoluer l'entreprise. Et quand on a développé de nouveaux alcools, je n'ai pas hésité à consulter des distillateurs expérimentés pour aller chercher des compétences externes.»

«Quand le système de contingents a été implanté, il y a eu des années où nous ne pouvions produire que 75 % de notre quota, soumet d'autre part l'acériculteur. À cette époque, ça a été l'élément déclencheur qui nous a incités à opter pour la deuxième transformation, mettre le produit en valeur et faire de la vente à la ferme et dans les épiceries. Avec une coupe de 25 % des revenus peu après le démarrage et nos emprunts, il a fallu se botter le derrière!»

Le producteur de l'Estrie met en outre en relief les difficultés liées à la mise en marché des produits issus des distilleries. «Lorsque tu te lances dans le domaine, ce n'est pas évident! Ici, au Québec, il faut composer avec un monopole, la SAQ, donc le positionnement tablette; ce n'est pas simple. La commercialisation n'est pas une mince tâche. Il serait tellement plus facile, pour nous, de mettre un bouchon sur des barils, puis d'envoyer tout ça aux PPAQ!»





### L'Acerum Blanc de la Distillerie Shefford

Contrairement à sa version vieillie, l'Acerum Blanc de la Distillerie Shefford n'est pas passé en fût, ce qui lui permet de conserver toute la vivacité et l'authenticité des arômes naturels de l'érable.

Son profil aromatique se caractérise par un goût franc et poivré, équilibré par une touche subtile d'érable en finale. Sa texture pure et cristalline en fait un spiritueux polyvalent, idéal pour être dégusté seul ou intégré à des cocktails.



## Devenir une entreprise attrayante

Pour la suite, il reste encore aux frères Bourassa une superficie potentielle non négligeable à exploiter. Chaque fois que de nouvelles entailles sont émises, ils participent à la démarche. Lors des dernières attributions, les deux hommes ont toujours tenté d'obtenir le maximum possible. Et puisqu'ils produisent depuis un bon moment, au cours des trois ou quatre prochaines années, ils auront à changer la tubulure... pour environ 35 000 entailles!

Récemment, par ailleurs, des investissements importants ont été réalisés dans l'entreprise au chapitre des technologies et de l'automatisation afin de permettre une meilleure gestion de l'ensemble des opérations. À peu près tout fonctionne désormais à l'électricité, y compris les évaporateurs. Les pompes à vide qui rejetaient autrefois de l'huile dans l'environnement ont également été éliminées, puis remplacées par des pompes dernier cri plus écologiques.

«Nous sommes de vrais passionnés de notre métier et nous ne comptons pas notre temps, conclut Hugo. Nos conjointes ainsi que mes trois filles et le fils de Charles, qui ont entre 17 et 23 ans, mettent aussi la main à la pâte. À savoir si nous aurons de la relève, il est encore un peu tôt pour le dire, mais la voie de la diversification et de la technologie que nous avons prise vise notamment à rendre l'entreprise plus attrayante pour les nouvelles générations.»

### Publireportage spécial

Lors du dernier Gala acéricole, un encan silencieux a permis aux participants de miser sur divers prix. Parmi eux, un publireportage dans l'InfoSirop, d'une valeur de 5 000 \$, a été remporté par Hugo Bourassa. L'article précédent est le fruit de ce prix remporté, mettant en lumière les entreprises et les produits originaux de la Cabane à Boubou et de la Distillerie Shefford.





### **L'IGP Acerum du Québec bientôt officialisée**

Menée par l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ) depuis quelques années déjà, la démarche de reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) Acerum du Québec devrait bientôt connaître son dénouement. Au cours des derniers mois, le cahier des charges a été complété, puis approuvé par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). Il ne manque plus que la signature du ministre de l'Agriculture.

« À partir du moment où cette IGP sera officialisée, notre rôle sera de faire vivre l'appellation et de démystifier l'Acerum auprès du public, note Hugo Bourassa, qui préside actuellement l'UDSÉ. D'avoir cette reconnaissance par le CARTV, le MAPAQ, le gouvernement fédéral et à l'international va nous permettre de gagner en notoriété pour notre mise en marché et notre rayonnement. Cette IGP deviendra une nouvelle porte d'entrée pour vendre l'Acerum. »

# Maintenir une température optimale lors du remplissage des barils

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

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

**Envoyez votre question à Audrey-Kim Poulin, conseillère aux communications, à [akpoulin@ppaq.ca](mailto:akpoulin@ppaq.ca).**

## **Question inspirée par Josée sur la page Facebook *L'érablière pour débutant :***

«Je suis propriétaire d'une érablière de moins de 1000 entailles. Comment puis-je maintenir une température optimale de 185 °F lors du remplissage d'un baril de 34 gallons ? Il est recommandé d'utiliser un bain-marie, mais ma cabane est trop petite pour un tel équipement.»

## **Réponse de Vincent Poisson, ingénieur forestier et conseiller acéricole :**

La chaleur du sirop d'érable permet d'éliminer les microorganismes présents dans le baril. L'objectif est d'atteindre une température de 185 °F lors du remplissage, bien que nous sachions que cela peut être difficile. Voici donc quelques conseils et bonnes pratiques pour optimiser ce processus.

Tout d'abord, il est essentiel de s'assurer que les barils soient propres et assainis avant leur remplissage. Chaque baril doit être inspecté visuellement à l'aide d'une lampe de poche d'une intensité suffisante afin de détecter toute présence de corps étranger ou de dépôt. Une vérification de l'odeur à l'intérieur du contenant est aussi recommandée.

Pour les barils en acier inoxydable, un simple rinçage avec du filtrat chaud ou de l'eau potable chaude est conseillé (température > 77 °C-170 °C). En revanche, les barils en plastique doivent être systématiquement assainis à l'aide d'un produit désinfectant, suivi de plusieurs rinçages pour éliminer toute trace de résidu.

Attention: les produits chlorés sont à éviter. Il est préférable d'utiliser des assainisseurs à base d'acide peracétique et de peroxyde, qui présentent moins de risques de contamination.

Il est également important de remplir les barils au maximum afin de limiter la présence d'air. Pour y parvenir, il suffit d'incliner légèrement le baril en plaçant une cale de bois ou tout autre support sous celui-ci. Cette inclinaison permet de remplir le baril jusqu'au bouchon, minimisant ainsi la quantité d'air emprisonnée.



Autre astuce: pour s'assurer que le sirop d'érable chaud entre en contact avec l'ensemble des parois du baril et élimine efficacement les microorganismes, il est possible d'incliner le baril une fois rempli à l'aide d'un chariot à baril. Cela permet au sirop d'érable d'atteindre la partie supérieure du baril, ce qui ne serait pas le cas s'il restait à plat sur le sol.

Pour verser le sirop d'érable le plus chaud possible dans le baril, deux éléments peuvent être optimisés: minimiser les pertes de chaleur et réchauffer le sirop d'érable avant l'emballage final.

Pour limiter les pertes de chaleur, plusieurs ajustements sont possibles. Par exemple, ajouter un couvercle au siroptier et allonger le bec de sortie de l'évaporateur afin de réduire la hauteur de chute permettent de mieux conserver la chaleur avant la filtration.

Il existe également des siroptiers isolés, et certains modèles sont équipés d'un élément chauffant. Si ces équipements sont accessibles, ils constituent une excellente solution pour maintenir ou même augmenter la température du sirop d'érable avant la filtration.

Pour ceux qui utilisent une presse à sirop d'érable, c'est à cette étape que la perte de chaleur est la plus importante avant le remplissage des barils. Il est donc recommandé de filtrer le sirop d'érable en plus grande quantité. Idéalement, il vaut mieux l'accumuler dans le siroptier et ne procéder à la filtration que lorsque celui-ci est plein.

Il existe également des couvertures spécialement conçues pour conserver la chaleur de la presse. Pour le moment, ces couvertures ne sont disponibles que pour les presses de dix pouces.

### **D'autres équipements peuvent être utilisés pour réchauffer le sirop d'érable avant le remplissage des barils**

Parmi eux, les bains-marie permettent de stocker et de réchauffer le sirop d'érable avant de le mettre en baril. Cependant, leur capacité doit être équivalente à celle du baril à remplir, ce qui en fait un équipement coûteux et volumineux.

Il existe également des ceintures chauffantes électriques, conçues pour être placées autour des barils en acier inoxydable. Elles permettent de réchauffer le contenu en quelques heures. Toutefois, cet outil a tendance à foncer le sirop d'érable, réduisant ainsi sa transmittance.

Enfin, un équipement utilisant la chaleur de l'évaporateur est aussi disponible. Il fonctionne grâce à une pompe qui fait circuler le sirop d'érable depuis le siroptier à travers un circuit de tubes installés dans la panne à plis. Cet appareil peut également être utilisé pour produire du filtrat chaud, une solution intéressante pour ceux qui ne disposent pas d'un équipement spécifique à cet effet.

# Du nouveau à l'usine-entrepôt de Laurierville

Texte de JOHANNE MARTIN, journaliste

L'usine-entrepôt de Laurierville vient d'amorcer un nouveau chapitre de son histoire. En plus d'avoir récemment obtenu la certification Safe Quality Food (SQF), une norme internationale de salubrité et de qualité alimentaire, ses installations ont été modernisées. Le processus de pasteurisation du sirop d'érable qui y transite a ainsi pu gagner en efficacité.



Nouveau pasteurisateur, pompes dernier cri, réservoirs plus spacieux – et bientôt un robot destiné à laver les barils: la vitesse de traitement du sirop d'érable a presque doublé depuis l'acquisition, à l'usine-entrepôt, d'équipements plus adaptés à la réalité des PPAQ. De 23 000 livres à l'heure, le «roulement» est passé à 45 000. L'an dernier, en prévision de ces changements, la salle de pasteurisation – notamment les planchers – avait été rénovée.

« Nous avons doublé notre vitesse de production et finalement, ça a super bien tombé, car en 2024, dame Nature a été très généreuse, souligne le directeur de l'usine, Kevin Gauthier. Cette année, nous aurons donc pasteurisé autour de 47 millions de livres de sirop d'érable. Nous avons anticipé qu'un jour, il y en aurait trop à conditionner et que nous ne suffirions plus à la tâche. Les plus grosses années, nous pasteurisons environ 25 millions de livres. Nous étions donc prêts! »

Outre les saisons de bonnes coulées, les émissions de nouvelles entailles de contingent – deux attributions de sept millions d'entailles ont été effectuées au cours des cinq dernières années – contribuent également à augmenter le volume de sirop d'érable à pasteuriser. Rappelons que, quelle que soit la quantité de produit à traiter, on doit s'assurer de procéder rapidement puisqu'il faut être en mesure de retourner les barils vides aux producteurs avant le 28 février.

### Optimiser la ligne de production

« Comme 2023 avait été une petite année, nous avons pasteurisé pendant seulement une semaine. Nous avons aussi vendu beaucoup de sirop d'érable. Nous avons ainsi voulu en profiter pour démanteler la ligne de production que nous avions. Celle-ci était en exploitation depuis 11 ans et nous connaissions ses défauts, signale M. Gauthier. L'occasion était belle pour l'optimiser et faciliter le lavage. La réfection du plancher permettait aussi et surtout d'être à niveau pour l'audit de la certification SQF. »

Le travail à l'intérieur du bâtiment a d'autre part été grandement amélioré par la réparation des fuites provenant du toit et le remplacement des portes de garage. Ces dernières ont en effet été changées pour rendre les lieux plus étanches et empêcher l'introduction de vermine lorsque les véhicules reculent. Des bassins tampons ont en outre été aménagés pour limiter les pertes si une anomalie est décelée dans le sirop d'érable au moment où les barils sont pompés et vidés de leur contenu.





### Certifiée depuis le 17 janvier

Reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI), qui établit des normes internationales de salubrité et de qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la certification délivrée par l'Institut SQF s'appuie sur un programme fondé sur des principes éprouvés. Si la GFSI vise à favoriser l'optimisation des pratiques, elle représente par ailleurs, depuis une dizaine d'années, une exigence des principaux réseaux de distribution alimentaire au Québec.

«Toute entreprise du secteur de l'alimentation qui veut vendre des produits par l'entremise de ces réseaux doit détenir ce type de certification. L'ensemble des acheteurs autorisés et des transformateurs de l'érablé possédaient déjà, de leur côté, une attestation reconnue par la GFSI, ce qui n'était pas le cas de notre usine-entrepôt. Depuis le 17 janvier, la certification SQF est donc en vigueur chez nous», détaille Elodie Nadeau, conseillère au développement de la qualité aux PPAQ.

Les normes SQF couvrent certaines exigences concernant le bâtiment, l'emplacement des locaux, la formation et les bonnes pratiques des employés, la conception des équipements, les procédures de rappel, de traçabilité et l'engagement de la direction, entre autres choses. Toutes les dimensions des opérations sont intégrées au programme de contrôle, et ce, afin qu'il soit possible de prévenir les problématiques pouvant nuire à la santé du consommateur.

«La mise en place d'une certification, c'est beaucoup de travail administratif, de procédures à écrire, mais c'est également toute une culture de qualité à implanter auprès des employés. Ils ont cependant su démontrer une belle volonté à embarquer dans cette aventure. Ils ont très bien collaboré pour que nous puissions tous parvenir au résultat qui était attendu!»

Elodie Nadeau, conseillère au développement de la qualité aux PPAQ

## Une meilleure crédibilité

«En optant pour la norme SQF, nous crédibilisons davantage les processus dans la filière érable pour pouvoir atteindre les différents marchés, car notre sirop d'érable part beaucoup pour l'exportation» expose Mme Nadeau, qui rappelle du même souffle que 90 % du sirop d'érable québécois prend la direction des marchés internationaux chaque année.

Une démarche de longue haleine a été nécessaire de la part des PPAQ pour mener à terme l'implantation de la certification. S'il en est question depuis 2018, des actions concrètes ont véritablement commencé à être posées il y a environ un an et demi. Le coût de cette initiative s'élève à quelque 300 000\$ et a bénéficié d'un financement de 50 % provenant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).



## Un robot conçu sur mesure

Fruit d'un partenariat entre les PPAQ et une entreprise spécialisée en robotique, un «robot laveur de barils» fera son entrée à l'usine-entrepôt de Laurierville d'ici le début de l'été. «Chez nous, le lavage de barils est l'une des tâches les plus physiques et fastidieuses qui n'attirait pas beaucoup de travailleurs, surtout dans un contexte de rareté de main-d'œuvre. En même temps, c'est l'une des opérations les plus importantes, car pour le producteur, le sirop d'érable est évidemment toujours de meilleure qualité dans un baril propre», relate le directeur de l'usine, Kevin Gauthier. Le gestionnaire ajoute qu'en raison de la spécificité géographique de l'industrie acéricole, tout doit être inventé et passe souvent par un processus de recherche et développement. Un an et demi de travail aura été nécessaire pour mettre au point un robot qui répond parfaitement aux besoins de l'usine.



**Kevin Gauthier**  
Directeur d'usine



# À la découverte de l'univers chocolaté de Nancy Samson

Texte de SARAH-MAUDE RAYMOND

Ses yeux pétillent de passion pour son métier et ses créations. Depuis ses débuts dans le sous-sol de sa maison jusqu'à son titre de première femme ambassadrice des chocolats Cacao Barry en Amérique du Nord, Nancy Samson, ambassadrice pour Érable du Québec, a parcouru un chemin remarquable.

Diplômée en pâtisserie et en chocolaterie de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en 1989, Nancy Samson choisit d'affiner ses compétences au sein de divers établissements, dont le restaurant Citrus de Normand Laprise, plusieurs hôtels comme le Delta de Montréal, ainsi qu'au Jasper Park Lodge, en Alberta.

Pendant qu'elle termine ses études universitaires, Nancy enseigne la boulangerie-pâtisserie tout en installant sa propre chocolaterie... chez elle! Elle devient également l'un des fournisseurs événementiels des boulangeries Première Moisson. Après plusieurs formations de perfectionnement, elle est nommée première femme ambassadrice de la compagnie de chocolat Cacao Barry en Amérique du Nord et reçoit le titre de Femme Chef de l'année en 2009. En 2015, elle ouvre sa boutique à Trois-Rivières dans une ancienne banque des années 1920. Aujourd'hui, son établissement est reconnu comme l'une des meilleures chocolateries du Québec, voire du Canada. Nancy vise toujours plus haut pour se surpasser et offrir à sa clientèle une expérience gustative inoubliable.

Elle ne cesse ainsi de perfectionner son art en suivant des stages en chocolaterie, notamment auprès de Philippe Urraca, grand pâtissier à Gimont, en France. Depuis 2012, elle enrichit son savoir-faire aux côtés de Patrick Roger, chocolatier français de renommée internationale.

Lorsqu'elle n'est pas dans sa boutique, Nancy s'engage dans plusieurs causes sociales en créant des pièces chocolatées uniques pour récolter des fonds, notamment pour le Noël du cœur et la lutte contre le cancer du sein à l'occasion de la Saint-Valentin.

## L'érable de Nancy

« Le premier souvenir qui me vient à l'esprit est d'abord gustatif. Lorsque j'étais enfant et que nous buvions de l'eau d'érable directement dans les chaudières avec nos mitaines pleines de glace... Ma mère était obligée de nous faire sécher tellement on avait de l'eau d'érable sur nous! Aujourd'hui, c'est la polyvalence de l'érable que j'apprécie. On peut l'utiliser partout, même avec de la viande comme le porc. Et que dire du sirop d'érable pour agrémenter des déjeuners santé? Ce n'est rien de compliqué : le matin dans un yogourt nature, je mets du sirop d'érable et je mélange le tout avec des amandes grillées, des graines de chia et du chanvre. Bref, l'érable, j'adore! D'autant plus qu'il représente pour moi l'identité québécoise. C'est le plus bel héritage que nous lègue notre forêt, et j'en suis fière. »

Le sucre d'érable représente néanmoins un défi pour Nancy lorsqu'elle expérimente en cuisine. Caramélisant plus rapidement que le sucre blanc et possédant un pouvoir sucrant plus élevé, il nécessite des ajustements précis dans ses recettes. Ces adaptations sont particulièrement cruciales pour obtenir des textures parfaites dans les glaces et les ganaches au chocolat.

## Une tranche de vie... à l'érable!

« Je suis une Mauricienne pure laine. Avec mes parents, nous avons toujours eu une terre à bois, puis un chalet. En tant qu'enfants, nous avons un rêve, celui de faire vivre à mon père une expérience d'érablière. Quel plaisir d'y aller aujourd'hui en famille! Même s'il s'agit d'une petite cabane familiale de 200 entailles, je suis en mesure de constater et d'apprécier tout le travail nécessaire pour transformer cette eau sucrée en sirop ou en tire d'érable. Qui plus est, cette transformation suppose une maîtrise du thermomètre et des conditions de salubrité très importantes. Plus que jamais, je comprends le prix des produits d'érable, étant consciente du travail que cela représente. Tout mon respect et ma reconnaissance vont aux acériculteurs ou "sucriers", comme dirait mon père. »


Parmi les nombreux produits offerts dans sa boutique, la mignardise feuille d'érable, garnie de beurre d'érable, figure parmi les plus populaires. Nancy n'hésite pas à la faire découvrir aux touristes en quête de souvenirs typiquement québécois. C'est en l'offrant aux Français qu'elle suscite le plus de surprise, ceux-ci étant étonnés de voir l'érable utilisé autrement que pour sucrer des crêpes.

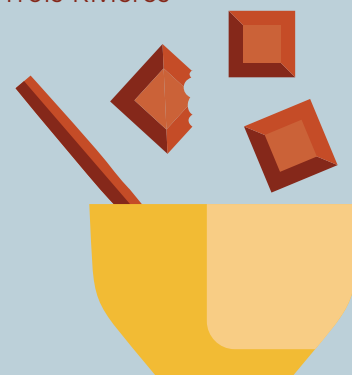
# Gagnez une expérience chocolatée !

**10 laissez-passer pour 2 personnes**

À l'occasion du 35<sup>e</sup> anniversaire du plan conjoint des PPAQ, courez la chance de participer à un **atelier de fabrication de chocolats à l'érable** avec Nancy Samson, chocolatière reconnue et ambassadrice de l'érable.

**Vendredi 2 mai 2025**

 Chocolaterie Samson à Trois-Rivières



## Pour participer :

Commentez la publication du concours sur la page Facebook des PPAQ avant le **24 avril 2025**.

**35 ans** plan conjoint

 **Producteurs et productrices acéricoles du Québec**



## Retour sur les campagnes du temps des Fêtes

Le temps des Fêtes est une période bien occupée pour la promotion de l'érable sur de nombreux marchés. Pour la section L'Érable ici et ailleurs, découvrez les objectifs derrière ces campagnes publicitaires ainsi que les résultats et sondages qui ont été conduits dans les derniers mois.

## Québec

### Pris la main dans le sucre : une campagne à succès

« Pris la main dans le sucre, notre plus récente campagne publicitaire, a réussi un tour de force : inciter les Québécois à repenser leur utilisation des produits sucrants en favorisant le sirop d'érable plutôt que le sucre raffiné. Avec un message clair et une approche humoristique, cette campagne a obtenu des résultats spectaculaires » explique David Marino, directeur de la promotion et du développement des marchés aux PPAQ.

« Dans un marché déjà mature, le défi n'était pas de faire la promotion du sirop d'érable, mais plutôt d'augmenter ses occasions d'utilisation. L'objectif était double : encourager la consommation et positionner le sirop d'érable comme une alternative de choix aux autres agents sucrants », ajoute David Marino. C'est donc un pari réussi puisque la campagne a dépassé les principaux indicateurs de référence, devenant ainsi la campagne publicitaire la plus efficace jamais réalisée par les PPAQ.



#### PLAN MÉDIA :

##### Télévision

**25 novembre au 23 décembre 2024**

- Publicités de 15 et 30 secondes
- Commandites de l'émission *La Fureur* et du *Bye Bye 2024*

##### Numérique

**25 novembre au 23 décembre 2024**

- Publicité de 6 secondes

##### Affichage

**Mi-novembre à mi-décembre 2024 à Montréal**

- Domination autoroute 40
- Passerelle REM – Quartier DIX30
- Station de métro Place-des-Arts
- Corridor station de métro Bonaventure
- Corridor station de métro Square-Victoria

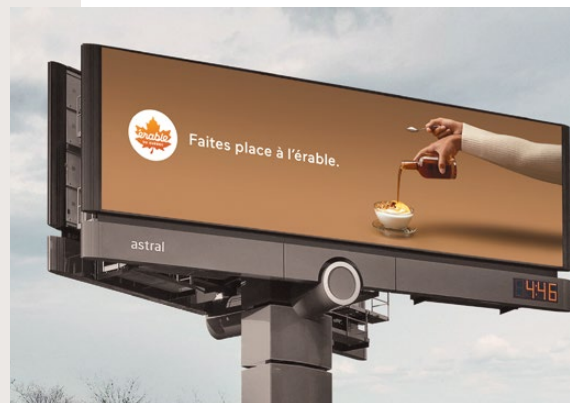
**Cette campagne a non seulement su capter l'attention des consommateurs, mais elle les a aussi incités à poser des gestes concrets pour intégrer davantage le sirop d'érable dans leur quotidien. Les chiffres parlent d'eux-mêmes.**

**82% des téléspectateurs** ont apprécié la publicité, un résultat largement supérieur à la norme de 65% ;

**43% des personnes exposées** à la campagne ont adopté un changement dans leur consommation, en remplaçant le sucre blanc par du sirop d'érable ou en l'intégrant à leurs recettes ;

**75% des répondants** ont bien identifié Érable du Québec comme étant à l'origine de la campagne, alors que la norme d'attribution spontanée à l'annonceur se situe **habituellement à 34%** ;

La compréhension **des objectifs de communication a atteint 53%**, un résultat attribuable à la constance du message publicitaire diffusé depuis l'an dernier : « Le sirop d'érable est bon dans tout », renforcé par l'idée qu'il constitue une meilleure alternative au sucre.



**Avec des résultats aussi marquants, il ne fait aucun doute que cette campagne a su consolider la place du sirop d'érable dans le quotidien des Québécois, tout en renforçant son image comme une option saine et naturelle.**

## Ontario

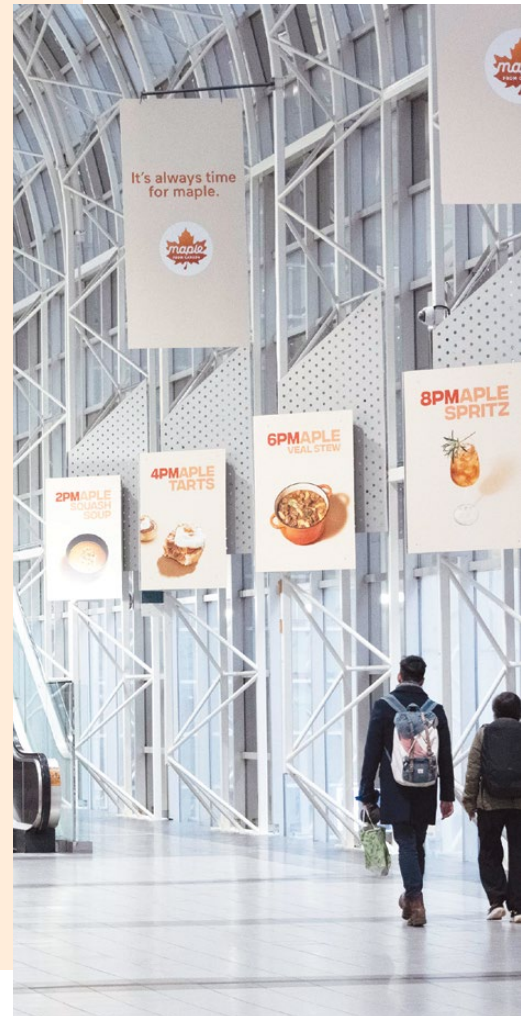
### Maple time : quand le sirop d'érable s'invite dans les repas du soir

**Sous l'appellation internationale Maple from Canada, les PPAQ ont récemment lancé la campagne Maple Time, ayant pour objectif de transformer les habitudes de consommation des Ontariens en les incitant à intégrer le sirop d'érable dans des moments culinaires inhabituels.**

La publicité, principalement diffusée en affichage extérieur, a reçu un accueil positif de la part des Torontois. Ils ont particulièrement apprécié le concept graphique de la campagne, mettant de l'avant des boissons, des plats et des gâteaux appétissants, sublimes par des couleurs vives et un design épuré.

L'impact sur les consommateurs s'est traduit par une amélioration de plusieurs indicateurs de marque. « Les résultats montrent une augmentation notable de l'utilisation du sirop d'érable lors des repas du soir dans les mois suivant la campagne. Les intentions d'incorporer ce produit dans d'autres repas que le petit-déjeuner et le brunch, ainsi que dans diverses recettes, se sont renforcées et l'opinion générale des consommateurs sur le sirop d'érable s'est améliorée de manière significative », se réjouit David Marino.

Pour lui, cette campagne marque une avancée prometteuse dans la promotion du sirop d'érable en Ontario. Elle pose des bases solides pour de futures initiatives.



#### PLAN MÉDIA:

##### Affichage Mi-novembre à mi-décembre

- Grands boulevards
- Atribus
- Métro
- Aéroport Billy Bishop
- Tunnel St-Andrew
- Union SkyWalk



**Les résultats obtenus témoignent de l'efficacité de cette approche.**

**845 retombées médiatiques** générées sans investissement publicitaire direct

**445,7 millions d'impressions médiatiques**

**56 600 impressions** par un partenariat avec une influenceuse

Une équivalence en valeur publicitaire de **4,1 millions de dollars**

La campagne a bénéficié d'une couverture médiatique significative, avec des articles publiés sur des plateformes telles que Food and Wine et Yahoo! Lifestyle, en plus d'une diffusion à travers le réseau Tribune et quelques passages sur des chaînes nationales telles que Fox News.

Pour la première fois, l'équipe de la promotion et du développement des marchés a exploré une nouvelle avenue : la collaboration avec des influenceurs, notamment Karley Sciortino, qui a partagé une vidéo promotionnelle ayant atteint 45 000 vues et suscité plus de 111 commentaires en moins de 24 heures.

« Prendre un risque avec une approche décalée et assumée a été une stratégie gagnante! Cette manière originale de promouvoir le sirop d'érable nous a permis de nous démarquer dans un paysage médiatique extrêmement saturé – notamment en raison du calendrier chargé à cette période de l'année, marquée par les élections nationales aux États-Unis. Je remercie les producteurs et les productrices acéricoles pour leur confiance et leur audace », conclut M. Marino.





# Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de JOHANNE MARTIN, journaliste

# À la rencontre de Philippe Vaillancourt de Québec—Rive-Nord

D'abord et avant tout producteur de fraises et framboises, Philippe Vaillancourt a un jour dû se positionner concernant l'érablière familiale. À la croisée des chemins, plusieurs choix étaient devant lui : prendre de l'expansion, moderniser son exploitation, cesser carrément la production de sirop d'érable ou poursuivre le travail de ses ancêtres.

«Jusque dans les années 2000, nous récoltions l'eau d'érable à la chaudière, décrit le résident de Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans. Nous avons eu jusqu'à 3000 seaux avant que j'aie à une réunion du MAPAQ pour apprendre que les érablières au Québec exploitaient, en moyenne, entre 6000 et 7000 entailles, et que les plus petites n'étaient pratiquement plus rentables. Est-ce que j'allais continuer à faire les sucres? C'est ce que je me suis demandé à ce moment!»

Copropriétaire de la Ferme Maurice et Philippe Vaillancourt inc. avec sa conjointe, Josianne Girard, celui qui représente la quatrième génération en agriculture sur la terre ancestrale le concède : à l'époque, il était jeune et ne s'occupait pas des chiffres. La production de fraises et framboises étant plus profitable, il se montrait un peu hésitant à travailler six semaines par année dans sa forêt, sachant qu'il pouvait se consacrer à des tâches plus payantes.

«Quand je me suis mis à calculer le temps que je passais à ramasser ces chaudières-là et à vendre mon sirop d'érable, j'ai réalisé que je couvrais à peine mon salaire pour aller dans le bois. En 2004, je crois, la première émission de contingent a été lancée aux PPAQ. Nous avons donc décidé d'embarquer et nous nous sommes mis à la tubulure. À partir de là, il y a toujours eu une progression et nous sommes maintenant rendus à 15000 entailles», raconte Philippe.

## Se donner les moyens de réussir

Aujourd'hui, l'exploitation certifiée biologique figure en tête des plus importants producteurs acéricoles de l'île d'Orléans. Deux des fils des propriétaires de l'entreprise, Olivier, 22 ans, et Étienne, 21 ans, étudient présentement dans le domaine au Centre de formation agricole Saint-Anselme, plus intéressés à prendre la relève dans le sirop d'érable que les petits fruits.

En ce qui concerne les installations, si, au départ, l'eau d'érable était bouillie dans une cabane quasi centenaire, un tout nouveau bâtiment l'a, depuis, remplacée. La construction d'un troisième agrandissement permettra, éventuellement, de prendre de l'expansion. Une salle de transformation s'est en outre ajoutée puisque la ferme écoule elle-même 25% de sa production, notamment en vendant sur place bonbons d'érable, tire d'érable et autres délices à l'année.

«Pour pouvoir réussir, je me suis également mis à la fine pointe de la technologie, souligne au passage l'acériculteur. J'ai des osmose, un évaporateur relativement récent au bois, un calibreur de Brix automatique, tout le système pour filtrer et mettre en baril à chaud, en plus d'un gros bain-marie de 150 gallons pour la mise en contenants. Je dois dire que mon avant-gardisme a amené, un peu, un engouement pour revitaliser l'acériculture à l'île d'Orléans.»



### Quelques défis à relever

Au fil du temps, Philippe Vaillancourt et Josianne Girard ont dû relever plusieurs défis. Par exemple, le fait que l'érablière soit située en terrain plat a exigé un aménagement complexe pour la collecte de la sève d'érable à la tubulure, car il a fallu «fabriquer les pentes». Sous forme de petits boisés qui ont été regroupés, les 15 000 entailles exploitées sont ainsi reliées à 15 stations de pompage. La gestion de la récolte diffère donc de ce qui est d'ordinaire observé.

«Notre prochain défi, c'est de se rendre à la fin de la saison des sucres, parce que pour le moment, avec la culture de fraises et framboises, les derniers jours de récolte, on ne les fait pas même si on le pouvait, émet Philippe. Le travail aux champs nous pousse tellement qu'il faut arrêter le sirop d'érable. Avec l'arrivée des garçons, l'idée, c'est que l'un d'eux reste, continue à gérer la partie acériculture et que je puisse me libérer pour commencer les travaux au sol.»

### Poursuivre la croissance de l'entreprise

Pour la Ferme Maurice et Philippe Vaillancourt, l'avenir du volet acéricole passe soit par l'acquisition d'une érablière sur l'île d'Orléans qui pourrait être vendue par un producteur acéricole, soit par l'exploitation de forêts privées ou publiques à proximité, mais hors de l'île. Olivier et Étienne expriment le souhait de se rendre à 50 000 entailles.

«Nous allons poursuivre notre croissance et au fond de moi-même, le sirop d'érable, c'est une passion; je ne sais pas comment je ferais pour ne pas continuer... Quand j'ai hésité à me lancer dans l'acériculture, au début, je dois avouer que j'étais loin de me douter que je ne pourrais plus m'arrêter!», termine celui qui occupe actuellement le poste de vice-président pour la région Québec–Rive-Nord aux PPAQ. Cette année, l'administrateur cumule 25 ans de vie syndicale à l'UPA, dont 15 dans l'acériculture.

### Là pour vous...

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

Philippe Vaillancourt – Québec–Rive-Nord  
[ferme.mp.vaillancourt@gmail.com](mailto:ferme.mp.vaillancourt@gmail.com) | 418 828-9374



# Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de  
**NATACHA LAGARDE**  
Acéricultrice  
Lac-Etchemin

Il y a 35 ans... Non, je n'étais pas s'ul bord de la bouilleuse. Je finissais mon primaire (à vos calculatrices, tout le monde, pour deviner mon âge!).

À Sept-Îles, bien loin de tout ce qui touche à l'acériculture, j'étais à mille lieues d'imaginer que j'allais un jour entailler des érables. Jamais je n'aurais cru que je finirais par produire le meilleur sucre au monde! Et à ceux qui voudraient s'indigner parce que je dis ça, les producteurs des autres sucres ne se gênent pas pour dire que le leur est le meilleur. Dans ce cas-là, pourquoi on n'aurait pas le droit d'être fiers du nôtre?!

Alors que je passais du primaire au secondaire, bien loin de mon coin de pays se négociait le tout premier plan conjoint. Grâce à ça, les entreprises acéricoles du Québec allaient enfin pouvoir s'organiser et s'assurer de bonnes conditions de marché, peu importe leur taille. Trente-cinq ans plus tard, j'en bénéficie, nous en bénéficions tous. Est-ce que c'est un système parfait? Ben non, rien n'est parfait... même pas mon mari (même si, pendant nos six premiers mois ensemble, je le croyais... Ah, la lune de miel!).

On a mis en place des programmes d'apprentissage pour que la relève dans nos entreprises soit mieux formée, et on éduque les consommateurs sur l'importance de choisir notre sirop d'érable. Parce que, honnêtement, il n'y a pas plus local que ça! Soyons fiers de nos produits. J'ose espérer qu'avant ma retraite, nos CHSLD, hôpitaux et résidences serviront enfin notre produit national au lieu des sirops de glucose de nos voisins.

Ne me lancez surtout pas sur le fait que ça va coûter plus cher! Acheter local, ça fait travailler du monde d'ici, ça leur donne un revenu plus stable. Notre monde agricole aura aussi moins besoin d'aide et ses artisans dépenseront leur argent ici, ce qui fera rouler notre économie et non celle des autres.

Je suis convaincue de l'importance d'acheter local, mais certains essaient de nous faire croire que ce qu'ils produisent est meilleur pour nous, que dépenser notre argent chez eux, dans leur économie, c'est la bonne chose à faire...

**Est-ce vraiment le cas?**

Je le répète encore une fois : notre sirop d'érable au Québec, il n'y a pas plus local que ça.

# Actualités

## Plus de 2 500 personnes aux Journées acéricoles

**Les Journées acéricoles 2025, organisées par le MAPAQ et ses partenaires, ont attiré plus de 2 500 personnes du 10 janvier au 1<sup>er</sup> février dans différentes régions du Québec.**

Plusieurs conférences ont été présentées. Il a été question de l'adaptation des techniques d'entaillage, de l'utilisation optimale du concentrateur, de la gestion adéquate des eaux de lavage ainsi que de l'accroissement de la résilience des érablières aux insectes ravageurs et aux plantes envahissantes. Les participants ont aussi pu s'inspirer de la vision d'une entreprise innovante. Plusieurs kiosques d'exposants étaient également sur place, dont ceux d'équipementiers. Vous pouvez consulter les présentations des conférences au [quebec.ca/journees-acericoles](http://quebec.ca/journees-acericoles).



## Le rendez-vous Innov'ACER

**Le Centre ACER et l'Institut international du sirop d'érable (IMSI) ont le plaisir d'organiser l'événement Innov'ACER qui se tiendra du 4 au 6 juin 2025 à l'Espace 4 Saisons d'Orford.**

Ce grand rendez-vous mettra l'accent sur l'innovation, avec une programmation riche et variée qui saura captiver l'intérêt des producteurs et productrices acéricoles. Ce sera une occasion unique de découvrir les projets de recherche novateurs menés par le Centre ACER et d'assister à des conférences inspirantes présentées par des chercheurs renommés du Québec et des États-Unis. Le Centre ACER profitera de l'événement pour tenir son assemblée générale annuelle le mercredi 4 juin en matinée, alors que l'IMSI tiendra la sienne le jeudi 5 juin en après-midi. L'IMSI proposera également des discussions ouvertes sur des sujets de haute priorité pour le secteur acéricole.

Innov'ACER est bien plus qu'une rencontre ; c'est un espace de partage d'idées, de réseautage et de collaboration destiné à faire progresser la filière du sirop d'érable et à explorer de nouvelles perspectives.

**Suivez la page Facebook du Centre ACER pour connaître tous les détails concernant l'inscription et la programmation.**



## Visite étudiante de l'usine-entrepôt de Laurierville

**La Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable continue à attirer les curieux.**

Le 16 octobre 2024, les PPAQ ont reçu la visite d'une trentaine d'étudiants et d'étudiantes en acériculture du Centre de formation professionnelle de Coaticook-CRIFA et du Centre de formation professionnelle Le Granit. L'objectif de cette activité était de présenter les installations de l'usine-entrepôt de Laurierville et d'expliquer le fonctionnement de la mise en marché collective du sirop d'érable. Les acériculteurs et acéricultrices en herbe ont pu poser toutes leurs questions sur le fonctionnement démocratique des PPAQ, le contingent acéricole, l'agence de vente et la réserve stratégique.

**Les écoles et centres de formation professionnelle qui souhaitent organiser une visite peuvent communiquer avec les PPAQ par courriel à [info@ppaq.ca](mailto:info@ppaq.ca).**



## Assemblée générale annuelle 2025

**Le 22 mai 2025 marque un rendez-vous important pour tous les acériculteurs et acéricultrices du Québec: l'assemblée générale annuelle des PPAQ.**

De nouveau cette année, le Centre des congrès de Lévis accueillera cet événement annuel qui permet de faire le point sur la dernière année en présentant, entre autres, les états financiers et le rapport d'activités de l'organisation. Dans les prochaines semaines, tous les producteurs et productrices acéricoles concernés recevront un avis de convocation.

**Les informations relatives à cet événement sont disponibles sur [ppaq.ca](http://ppaq.ca).**

## La formation Jeunes acériculteurs enfin disponible!

Texte de Sandy Roy, répondante en formation agricole de Chaudière-Appalaches

Initiée dans le Bas-Saint-Laurent depuis déjà quelques années et récemment déployée par AGRICARrières, la série de formations Jeunes à la ferme vise à faire connaître et à valoriser certains métiers de l'agriculture ainsi qu'à former des jeunes pour soutenir les producteurs agricoles face à la pénurie de main-d'œuvre.

Afin de faire découvrir les métiers de l'acériculture aux jeunes de 13 à 17 ans, de leur permettre de vivre l'expérience du travail acéricole et de leur fournir des bases solides pour en faire un travail étudiant, la formation Jeunes acériculteurs sera désormais offerte aux quatre coins de la province dès ce printemps.

Il s'agit d'une journée permettant de faire un tour d'horizon du travail en érablière et des différentes étapes essentielles dans la production acéricole moderne : système de tubulure, réalisation des entailles, contrôle qualité du système, processus de transformation, protocole d'assainissement, clôture saisonnière, normes du travail et application des bases en santé et en sécurité au travail.

La formation, au contenu théorique et pratique, est offerte gratuitement grâce au financement de la Commission des partenaires du marché du travail ainsi que des PPAQ et de leurs bureaux régionaux.



### Certaines dates sont déjà connues

#### Bas-Saint-Laurent

- Pohénégamook : avril 2025

Inscription :  
ondiaye@upa.qc.ca  
ou 418 425-6141, poste 4106

#### Centre-du-Québec

- Saint-Norbert-d'Arthabaska : printemps 2025

Inscription :  
gmartin@formationagricole.com  
ou 819 758-6401, poste 2702

#### Chaudière-Appalaches

- Saint-Joseph : 4 avril 2025

- Saint-Gervais : 5 et 12 avril 2025

- Kinnear's Mills : 11 avril 2025

Inscription :  
ceachaudiereappalaches@ca.upa.qc.ca  
ou 418 228-5588, poste 4

#### Estrie

- Formations à venir au printemps  
ou à l'automne 2025

Information :  
rfaestrie@upa.qc.ca  
ou 819 346-8905, poste 5131

#### Mauricie

- Formations à venir au printemps  
ou à l'automne 2025

Information :  
ebolduc@upa.qc.ca  
ou 819 378 4033, poste 242

#### Montérégie

- Saint-Hugues : avril 2025

Inscription  
vplante@upa.qc.ca  
ou 450 454-5115, poste 6286

Pour en savoir davantage, consultez le Catalogue U+ sur le site Internet de l'UPA ou communiquez avec le répondant en formation agricole de votre région.

# Lâchez le sucre.



Faites place à l'érable.

# Étudier pour valoriser les sirops d'érable déclassés

Texte de JOHANNE MARTIN, journaliste

Produits laitiers, viandes, légumes : tous ont déjà fait l'objet de plusieurs études en microbiologie alimentaire. Jusqu'à tout récemment, toutefois, aucune ne concernait le sirop d'érable. Étudiante à la maîtrise en sciences des aliments à l'Université Laval, Jade-Mei Therriault a choisi de s'y intéresser pour contrer le gaspillage, entre autres.

«Il s'agit quand même d'un produit très important d'ici! Lorsque j'étais au baccalauréat en biochimie, j'ai fait des cours optionnels en sciences des aliments et j'ai constaté que le sirop d'érable était un sujet qui n'avait pas vraiment été abordé dans les études en microbiologie alimentaire», lance d'emblée celle qui collabore avec Marie Filteau, professeure agrégée à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, dans les travaux qu'elle réalise.

Aujourd'hui inscrite à sa troisième session de maîtrise, Jade-Mei Therriault est associée au projet de recherche intitulé Développement d'une stratégie de valorisation et de gestion du risque pour les sirops d'érable déclassés (VR2/CT2) basée sur l'analyse de leur composition chimique et microbiologique [sic]. La contamination microbienne du sirop d'érable en vrac (contenants de plus de 5 L) est un enjeu de qualité qui retient beaucoup l'attention dans l'industrie acéricole.

«Il y a de la documentation à propos des microorganismes retrouvés en petits contenants, mais pas pour les gros, reprend l'étudiante. Actuellement, la nature et les types de contaminations microbiennes du sirop d'érable en vrac ne sont pas connus. L'industrie acéricole a besoin de ces informations pour s'assurer que les procédures de contrôle de la qualité et les stratégies de gestion préventive permettent la meilleure valorisation possible de ce type de sirop d'érable.



## Prouver l'innocuité

Le projet vise une caractérisation microbiologique complète des sirops d'érable déclassés, ainsi que l'analyse des composés naturels et des métabolites secondaires présents dans ce type de sirop d'érable. Les conditions de croissance et de survie des microorganismes dans le produit sont également étudiées et les performances du traitement thermique utilisé couramment dans l'industrie lors de la mise en contenant sont scrutées à la loupe en lien avec ce genre de contamination microbienne.

«Je me suis engagée dans cette recherche, car j'étais très curieuse d'explorer un peu plus cet univers, commente la jeune femme. Souvent, ces sirops d'érable sont rejetés, alors nous voulions explorer des façons de les revaloriser. Nous souhaitons établir un portrait détaillé des propriétés de ces sirops d'érable pour mieux comprendre leur potentiel et leurs applications possibles. Présentement, nous en sommes encore à analyser les résultats.»

Rappelons que le sirop d'érable en vrac est classé et pasteurisé à l'usine-entrepôt de Laurierville qui a, plus tôt cette année, obtenu la certification SQF. Il est par la suite vendu dans des fûts métalliques de grade alimentaire de 45 gallons (ou 205 litres). Une fois acquis, les acheteurs autorisés le filtrent, le mélangent, puis l'emballent selon les besoins de leurs clients. Le sirop d'érable peut par ailleurs être utilisé pour fabriquer des produits d'érable, et pour celui de moindre qualité, entrer dans la composition de produits alimentaires ou de sous-produits.

## Continuer à travailler en acériculture

«Je ne crois pas que je vais poursuivre au doctorat, mais j'ai le goût de continuer à travailler en acériculture, laisse entendre Jade-Mei. C'est un domaine qui risque d'être influencé par les changements climatiques. Le sirop d'érable contaminé qui est rejeté cause à la fois du gaspillage économique et écologique. La ressource qu'est l'or blond doit être préservée. C'est aussi l'argent des producteurs. C'est une industrie qui fait une différence dans l'économie locale.»

Ajoutons que ce projet de caractérisation biochimique et microbiologique des sirops d'érable déclassés est financé par le Conseil de recherche et innovation en bioprocédés industriels au Québec (CRIBIQ) et le Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire (Consortium RITA).



En août dernier, Jade-Mei Therriault (à droite) a réalisé une visite guidée de l'usine-entrepôt de Laurierville en compagnie de la professeure Marie Filteau. L'étudiante à la maîtrise en sciences des aliments a notamment pu y voir le processus de pasteurisation des sirops d'érable.



# L'érable et les fibres alimentaires : un mariage innovant

Texte de JULIE BARBEAU

Le sirop d'érable, richesse emblématique de nos forêts, est une source d'inspiration constante pour l'innovation alimentaire. Une nouvelle avenue prometteuse s'ouvre aujourd'hui : le mariage du sirop d'érable avec des fibres alimentaires fonctionnalisées pour créer des produits enrichis, tels que des tartinades, des boissons et des desserts. Ce projet ambitieux vise à identifier les fibres les plus compatibles avec le sirop d'érable afin de développer des aliments à la fois savoureux et bénéfiques pour la santé. Un monde de possibilités s'ouvre désormais pour ces types de produits qui pourraient prendre le chemin des tablettes d'épicerie très prochainement.

C'est l'équipe du professeur Seddik Khalloufi de l'Université Laval, en collaboration avec les PPAQ, qui est responsable de cette nouvelle avancée dans la filière acéricole. Le projet, mené en deux phases sur plus de quatre ans, a bénéficié du soutien financier d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) pour sa première phase et a même abouti à l'obtention d'un brevet en instance appartenant aux PPAQ.

La seconde phase, appuyée par le Créneau Acéricole et financée par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE), qui s'est poursuivie en collaboration avec CDL, Prestige et les PPAQ, confirme le potentiel commercial de ce nouveau produit.

### Qu'est-ce qu'une fibre alimentaire fonctionnalisée ?

Les fibres alimentaires fonctionnalisées sont des fibres dont les propriétés nutritionnelles, physiologiques et technologiques sont significativement améliorées sous l'effet des traitements physiques, enzymatiques, chimiques, ou biotechnologiques. Or, ces mêmes traitements n'ont pas d'effet bénéfique sur les fibres classiques. En plus, et contrairement aux fibres classiques, qui sont généralement purifiées (pectine) et contiennent une seule catégorie de fibres (solubles ou insolubles), les fibres fonctionnalisées incluent les deux catégories leur conférant les avantages simultanés des fibres solubles ou insolubles.

### Une approche durable et innovante

Les fibres alimentaires fonctionnalisées proviennent de sources naturelles végétales telles que les céréales, les fruits, les légumes et les légumineuses. Leur transformation repose sur des procédés physiques (broyage, extrusion), chimiques (hydrolyse, estérification) enzymatiques (hydrolyse, dépolymérisation) ou biotechnologiques (fermentation) afin d'améliorer leurs fonctionnalités. De plus, elles peuvent être issues de coproduits agroalimentaires comme le son de blé, la pulpe de betterave ou les fibres de pomme, s'inscrivant ainsi dans une démarche d'économie circulaire. Sur le plan du procédé d'extraction, les fibres alimentaires fonctionnalisées ne nécessitent pas d'étapes de purification et d'isolation.

### Un avenir sucré et équilibré

L'enrichissement des produits à base de sirop d'érable par des fibres fonctionnalisées représente une avancée majeure pour l'industrie agroalimentaire. Cette synergie pourrait non seulement diversifier l'offre de produits à valeur ajoutée, mais aussi répondre aux attentes des consommateurs en quête de solutions alimentaires plus saines et naturelles. Avec cette approche, le sirop d'érable se positionne encore une fois comme un ingrédient d'exception, alliant plaisir et bienfaits pour la santé.

### Les PPAQ : un moteur d'innovation pour l'industrie acéricole

La mission des PPAQ est avant tout d'agir comme un catalyseur d'innovation, en soutenant la recherche et le développement afin d'encourager les transformateurs à diversifier leurs gammes de produits et à renforcer la compétitivité du secteur. Dans ce contexte, les PPAQ soutiennent et approuvent toute initiative permettant aux transformateurs acéricoles de lancer eux-mêmes de nouveaux produits sur le marché.

Dans cette optique, une entente de codéveloppement a été conclue avec CDL et Prestige, contribuant ainsi au rayonnement et à l'évolution du secteur.

Grâce à cette approche collaborative, l'érable québécois s'impose comme un acteur clé des tendances alimentaires de demain.

Restez à l'affût des produits qui apparaîtront sur les tablettes au cours des mois à venir!



# Tarte au citron meringuée à l'érable

Créée par **NANCY SAMSON**  
Ambassadrice santé de l'érable pour Érablé du Québec

## PRODUITS D'ÉRABLE EN VEDETTE : SUCRE D'ÉRABLE ET SIROP D'ÉRABLE

🕒 4 PORTIONS

🕒 90 MINUTES

🔥 30 MINUTES



### INGRÉDIENTS

#### Fond de tarte

**110 g** (1/2 tasse) de **beurre doux**, à température de la pièce

**85 g** (1/2 tasse) de **sucres d'érable fin**

**25 g** (1/4 tasse) de **poudre d'amandes**

**1 pincée de sel**

**1 œuf**

**200 g** (2 tasses) de **farine à pâtisserie, tamisée**

#### Crème au citron

**170 g** (3/4 tasse) de **beurre doux**

**150 g** (1 tasse) de **sucres d'érable granulé**

**3 citrons frais, pour le jus**

**2 gros œufs**

**1 citron, pour le zeste**

#### Meringue italienne à l'érable

**2 blancs d'œufs**

**125 ml** (1/2 tasse) de **sirop d'érable** (de préférence foncé pour son goût robuste)

### PRÉPARATION

#### Fond de tarte

##### Étape 1

Dans le bol d'un batteur sur socle ou d'un robot culinaire, mélanger le beurre, le sucre d'érable, la poudre d'amandes et le sel.

##### Étape 2

Ajouter l'œuf, puis la farine.

##### Étape 3

Fraiser la pâte sur la table. Former un rectangle et l'emballer d'une pellicule plastique pour le mettre au réfrigérateur. Laisser reposer au moins 3 heures.

##### Étape 4

Au terme du temps de repos, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

##### Étape 5

Prélever la moitié de la pâte et l'abaisser sur une surface farinée. La déposer dans un moule à tarte à fond amovible de 24 cm (9 1/2 po) de diamètre, puis piquer le fond à la fourchette. Congeler le reste de la pâte pour une autre utilisation.

##### Étape 6

Cuire au four de 7 à 10 minutes, puis laisser refroidir avant d'ajouter la garniture au citron.





## PRÉPARATION (SUITE)

### Crème au citron

#### Étape 1

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la moitié du sucre d'érable, puis le jus des citrons.

#### Étape 2

Dans un bol, fouetter les œufs avec l'autre moitié du sucre d'érable et le zeste de citron.

#### Étape 3

Verser le mélange d'ingrédients chauds sur les œufs en remuant au fouet. Transvaser de nouveau dans la casserole et cuire en fouettant énergiquement jusqu'au bouillonnement.

#### Étape 4

Tamiser le mélange chaud et laisser refroidir jusqu'à température ambiante.

#### Étape 5

Verser dans le fond de tarte et laisser figer au réfrigérateur

### Meringue italienne à l'érable

#### Étape 1

Battre les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur sur socle ou d'un robot culinaire muni d'un fouet.

#### Étape 2

Faire chauffer le sirop d'érable dans une grande casserole pour éviter tout risque de débordement. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 110 °C (225 °F).

#### Étape 3

Verser le sirop d'érable en filet sur les blancs d'œufs et monter en neige jusqu'à refroidissement.

#### Étape 4

Étaler la meringue sur la tarte au citron et dorer à l'aide d'un brûleur à crème brûlée ou au four sous le gril en surveillant de près (moins de 2 minutes\*).

## INFORMATIONS ADDITIONNELLES

**Temps de réfrigération :**  
Au moins 3 heures.

**Conservation :**  
Cette tarte peut se conserver 3 jours au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur (éviter de congeler la meringue).

---

*\* Pour les plus audacieux, à l'aide d'une douille cannulée superfine, dresser de belles rosettes et brûler la surface. Décorer de zestes de citron.*



# LA STATION ACÉRICOLE

## Le balado officiel des producteurs et productrices acéricoles du Québec.

### Nouveaux épisodes en ligne au printemps 2025 :

Dans la toute nouvelle saison du balado La Station acéricole, nous allons à la rencontre de producteurs et productrices acéricoles et d'experts du milieu pour discuter :

- Des subtilités de la mise en marché au Royaume-Uni
- De performance sportive et sirop d'érable
- De l'entaillage sous la ligne latérale et de ce que la couleur de l'eau d'érable nous révèle
- Et tout savoir savoir sur le plan conjoint des PPAQ

La Station acéricole est maintenant disponible sur **YouTube, Apple Balado, Spotify et Balado Québec !**

[ppaq.ca](http://ppaq.ca)



### Partenaires officiels



Financement agricole Canada



En partenariat avec

Québec



Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec

**35** ans plan  
conjoint

## La réserve stratégique de sirop d'érable: élément marquant du plan conjoint et outil majeur de la mise en marché du sirop d'érable

Portes ouvertes à l'usine-entrepôt de Laurierville

 **Mardi 10 juin, 9h à 16h**  
326, rue Tanguay



Une occasion unique pour les acériculteurs et acéricultrices ainsi que les étudiants en acériculture d'en apprendre davantage sur les Producteurs et productrices acéricoles du Québec et le fonctionnement de leur Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable.

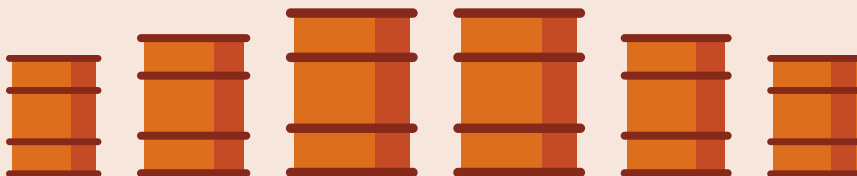
**Camions de rue • Kiosques d'information • Exposants • Animation**



Inscrivez-vous aux visites guidées.

Départs toutes les 10 minutes.

[ppaq.ca/portes-ouvertes](http://ppaq.ca/portes-ouvertes)



**Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec**