



Mai 1996

Vol. 3 No 1

SOMMAIRE

1. Compte rendu de la saison 1996
2. Internet
3. Paiement anticipé
4. Ligne Info-Sirop 1-900-451-1112
5. Affiche promotionnelle
6. Prix du Grand maître sucrier 1996
7. Changement au conseil d'administration
8. Information nutritionnelle
9. Recette "Pouding chômeur au sirop d'érable"

1

COMpte RENDU DE LA SAISON 1996

En cette fin de saison des sucres, nous pouvons déjà affirmer que la production 1996 en est une que l'on peut qualifier de "moyenne" quant au volume et au rendement produit par entaille. En effet, depuis les dernières années, nous avons connu des saisons où la production a atteint des records et d'autres où la production s'est avérée médiocre en termes de livres produites par entaille. Pour bien illustrer la situation qui prévaut actuellement, le tableau suivant trace le portrait de la production estimée pour l'année 1996.

Tableau # 1

SYNDICAT	RENDEMENT PAR ENTAILLE (en date du 29/04/96)
Bas St-Laurent	2.00
Beauce	2.25
Côte-du-Sud	2.05
Estrie	2.25
Lanaudière	2.37
Mauricie	1.86
Nicolet	2.05
Québec	2.23
St-Hyacinthe	3.00
St-Jean Valleyfield	3.25
Outaouais-Laurentides	1.95

Le tableau # 1 démontre les écarts de rendements entre les régions au sud et à l'extrême nord-est du Québec. Évidemment, d'une année à l'autre, les rendements peuvent varier. Par exemple, le rendement de la région de St-Jean Valleyfield pour l'année 1995 était de l'ordre de 2.25 livres/entaille en comparaison avec 3.25 livres/entaille en 1996. L'écart du rendement provient en grande partie des conditions climatiques. Bref, cette année, les conditions climatiques favorisaient davantage le sud du Québec au détriment du nord-est de la province.

Également, on peut corroborer cette affirmation en regardant le Tableau # 2 qui dépeint la performance américaine depuis les quatre dernières années. En effet, le printemps plus froid qu'a connu les régions acéricoles américaines s'est avéré propice à la production de sirop aux États-Unis.

Tableau # 2



PRODUCTION AMÉRICAINE (1993 - 1996)

Production	Millions de livres
1993	11,077
1994	14,564
1995	12,056
1996	16,500
Moyenne	13,545

Estimé calculé par la FPAQ en se basant sur le rapport préliminaire de l'Université du Vermont.

En utilisant le rendement par région, la Fédération avait estimé, au cours de la récolte, le niveau de la production. En date du 28 avril 1996, la production acéricole avait atteint 48 millions de livres. La récolte moyenne pour les 5 dernières années est de 43 millions de livres. Il faut également se souvenir qu'en 1996 les acériculteurs ont entaillé environ 2,200,000 nouvelles entailles pour un grand total de 21,800,000 entailles et que le rendement par entaille en 1995 était de 2.2 livres par entaille.

Nous pouvons donc conclure que la hausse de la production pour l'année 1996 par rapport à 1995 est due à l'accroissement du nombre d'entailles et non à Dame Nature.

3

PAIEMENT ANTICIPÉ

Encore une fois cette année, la Fédération a fait une demande à Agriculture et Agroalimentaire Canada pour participer au programme de paiement anticipé des récoltes. En principe, nous devrions obtenir leur approbation d'ici quelques jours.



Donc, si des producteurs sont intéressés à se prévaloir de ce programme, nous leur demandons de téléphoner aux bureaux de la Fédération (514-679-0530) afin d'obtenir toutes les informations relatives à ce programme.

4



LIGNE INFO-SIROP 1-900-451-1112

Comme vous le savez déjà, l'implantation de la ligne INFO-SIROP (1-900-451-1112) s'est faite le 16 janvier dernier. Il y a eu quelques problèmes d'ajustements avec Bell Canada, entre autres, Bell a omis de débrancher l'ancienne ligne 1-800 qui a donc été en fonction jusqu'à la fin de mars 1996. Toutefois, la Fédération n'a rien à payer puisqu'il s'agit d'une erreur de Bell Canada.

Je vous donne donc les premières statistiques de cette nouvelle ligne en vous demandant de tenir compte du fait que la ligne 1-800 a fonctionné jusqu'à la fin du mois de mars dernier.

PÉRIODE	NOMBRE D'APPELS REÇUS SUR LA LIGNE 1-900 SEULEMENT
DU 16 AU 31 JANVIER 1996	60
FÉVRIER 1996	154
MARS 1996	379

5



La Fédération travaille présentement à la conception d'une image promotionnelle. Pour ce faire, nous aurons recours au Service de commercialisation de l'UPA et le budget alloué pour cette campagne promotionnelle sera entre 20 000 \$ et 30 000 \$.

AFFICHE PROMOTIONNELLE

Cette campagne s'adressera au Québec et au Canada et la clientèle visée sera principalement les écoles et tout autre organisme à vocation pédagogique. Donc, d'ici la prochaine assemblée annuelle, nous devons être en mesure de présenter le dossier de la nouvelle campagne qui vise, entre autres, à informer les consommateurs des utilisations simples et pratiques du sirop d'érable tout en mettant l'accent sur son caractère de produit haut de gamme.

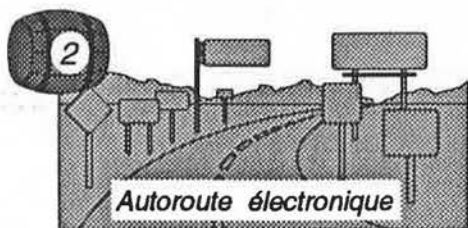
6

PRIX DU GRAND MAÎTRE SUCRIER 1996

Lors du concours international des produits de l'érable tenu en avril dernier à Plessisville, M. Angelo Trépanier a remporté le titre de "GRAND MAÎTRE SUCRIER 1996" et ce, pour la quatrième fois en dix ans. Il va sans dire que la famille Trépanier qui exploite une érablière de 25,000 érables à Sainte-Thècle en Mauricie a fait ses preuves. D'autant plus que, lors de ce



concours, elle a obtenu sept prix : deux premiers prix pour le sirop extra-clair et médium ; trois seconds prix pour le beurre d'érable, le sucre granulé et l'emballage cadeaux et enfin, deux troisièmes prix pour le sirop d'érable clair et les bonbons à l'érable. Toutes nos félicitations à la famille Trépanier pour leur perfectionnisme et leur acharnement à produire des produits de si bonne qualité!



INTERNET

Depuis mai 1995, la FPAQ dispose d'un site Internet comme outil promotionnel. Principalement, ce site offre diverses informations concernant les sujets suivants:

l'historique, les techniques de production, les statistiques, les recettes, etc. Bien que ce site n'ait bénéficié d'aucune publicité depuis son lancement, on peut d'ores et déjà affirmer qu'il est très populaire comme en font foi les chiffres ci-dessous présentés. Sans toutefois connaître le nombre total de visiteurs, nous avons reçu 149 messages électroniques en date du 31 mars 1996.

PROVENANCE DES COURRIERS ÉLECTRONIQUES

	Canada	:	90
	États-Unis	:	50
	Allemagne	:	2
	Argentine	:	1
	Australie	:	1
	Finlande	:	1
	France	:	1
	Irlande	:	1
	Japon	:	1
	Nouvelle-Zélande	:	1

PRINCIPAUX SUJETS DES COURRIERS ÉLECTRONIQUES

	Fournisseurs de sirop	:	36
	Questions techniques (production)	:	23
	Recettes	:	15
	Pas en français	:	15
	Sollicitation commerciale	:	13
	Informations générales	:	12
	Recherche étudiante	:	12
	Félicitations	:	11
	Questions marketing	:	7
	Fournisseurs d'équipements	:	6
	Recherche photos	:	1
	Matériel promotionnel	:	1

Pour vous donner une idée du genre de messages que nous recevons, je vous présente ci-dessous 2 courriers électroniques reçus récemment à la Fédération :

À la Fédération,

Je suis de Sydney en Australie et je désire acheter du sirop d'érable du Québec de différentes catégories (clair, médium et foncé). Pourriez-vous, s'il-vous-plaît, m'envoyer des informations pour que je puisse acheter de distributeurs australiens ou encore en commander du Québec.

Merci de votre temps,

*Michael Vlassis
Sydney, Australie*

Chers professionnels du sirop d'érable,

J'ai visité le Québec il ya deux ans et pendant mon séjour, j'ai eu la chance de manger de la tarte au sirop d'érable. Comme beaucoup de touristes, j'ai acheté du sirop d'érable que j'ai rapporté chez moi et j'essaie désespérément depuis ce temps d'obtenir une recette de tarte au sirop d'érable. J'ai même essayé d'en concocter une de mon propre chef mais puisque je ne suis pas un génie en cuisine, ça n'a pas donné du tout ce que j'escomptais. Maintenant que j'ai votre adresse sur Internet, seriez-vous assez aimable pour m'aider à trouver cette recette secrète et vous ferez de moi un homme heureux.

Sincèrement, je vous remercie,

Mervi Tavaila
Helsinki, Finlande

Présentement, M. Yves Ruel travaille à la conception, la correction, aux ajouts et à l'embellissement de ce site. Par la suite, celui-ci sera disponible en 5 langues : *français, anglais, allemand, japonais et espagnol*. Il est à noter que le site français sera offert d'ici quelques semaines.

En terminant, si vous êtes abonnés à Internet, vous pouvez avoir accès au site de la Fédération à l'adresse est la suivante : <http://www.vir.com/~maplesyrup/sirop.htm> et pour envoyer du courrier électronique, notre adresse est celle-ci : maplesyrup@montreal.com.

7

CHANGEMENT AU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Veillez prendre note que M. Normand Foisy est le nouvel administrateur pour la région Outaouais-Laurentides en remplacement de M. Guy Dufour.



8



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Une portion de 50 ml de sirop d'érable contient :

⦿ Énergie	167 cal / 699 kj
⦿ Protéines	0 g
⦿ Matières grasses	0 g
⦿ Glucides	43 g
⦿ Sucres	43 g
⦿ Sodium	7 mg
⦿ Potassium	117 mg

Pourcentage de l'apport quotidien recommandé :

↳ Calcium	6%
↳ Fer	5%
↳ Magnésium	2%
↳ Thiamine	6%
↳ Riboflavine	2%

Le sirop d'érable peut être déclaré comme source de 3 éléments essentiels soit le calcium, le fer et la thiamine.

9

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE



SIROP :

- 1 1/2 TASSE D'EAU
- 1 C. À THÉ DE FARINE
- 1/2 TASSE DE SIROP D'ÉRABLE
- 2 TASSES DE CASSONADE

FAITES UN SIROP AVEC CES INGRÉDIENTS, EN AYANT SOIN DE MÉLANGER LA FARINE DANS LA CASSONADE AVANT D'AJOUTER LE LIQUIDE. CHAUFFEZ JUSTE ASSEZ POUR FAIRE FONDRE LA CASSONADE. VERSEZ LE SIROP DANS UN PLAT BEURRÉ ALLANT AU FOUR.

PRÉPAREZ UNE PÂTE AVEC :

- 1/2 TASSE DE BEURRE
- 1 TASSE DE SUCRE
- 2 OEUFS
- 1 1/2 TASSE DE FARINE
- 2 1/2 C. À THÉ DE POUDRE À PÂTE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 3/4 TASSE DE LAIT
- ESSENCE DE VANILLE AU GOÛT

CRÉMEZ LE BEURRE, AJOUTEZ GRADUELLEMENT LE SUCRE ET LES OEUFS ; BATTEZ BIEN DURANT QUELQUES MINUTES. TAMISEZ LA FARINE ET MESUREZ-LA ; AJOUTEZ LA POUDRE À PÂTE ET LE SEL. MÉLÉZ À LA PREMIÈRE PRÉPARATION EN ALTERNANT LA FARINE ET LE LAIT. AROMATISEZ. METTEZ CETTE PÂTE SUR LE SIROP ET FAITES CUIRE À 375° F, DE 30 À 40 MINUTES.