

INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 8, N° 2 - AVRIL 2021



RIEN N'ARRÊTE LES PPAQ

Depuis le début de cette nouvelle année, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec n'ont pas chômé ! Les acériculteurs et les acéricultrices qui ont participé à notre tournée d'information hivernale ont d'ailleurs pu le constater.

Dans le dossier des milieux humides, nos échanges avec le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) ont permis de faire progresser nos compréhensions mutuelles des difficultés d'application du Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE). Le 25 février dernier, nous avons d'ailleurs présenté un webinaire en direct de notre page Facebook afin d'expliquer le fonctionnement de ce règlement. En plus du REAFIE, les PPAQ ont pris part, au courant des dernières semaines, aux consultations visant l'actualisation du Règlement sur la compensation pour l'atteinte aux milieux humides et hydriques (RCAMHH). À cet effet, nous avons bon espoir que les modifications apportées à ce règlement permettront aux acériculteurs et acéricultrices de se soustraire du régime de compensation, considérant le très faible impact des activités acéricoles sur les milieux humides.

Du côté de la protection des érables sur les terres publiques, les PPAQ ont été très présents dans les médias ces derniers mois afin de dénoncer les coupes forestières à proximité des érablières ainsi que la Stratégie nationale de production de bois lancée en décembre 2020 par le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP). C'est pourquoi, en février dernier, nous avons dévoilé un plan présentant les besoins en entailles supplémentaires du Québec d'ici l'an 2080. En réponse directe à la critique du MFFP, une prévision de la croissance de la demande pour les produits d'érable à partir des données des vingt dernières années a été établie par les PPAQ.

Ainsi, 120 millions d'entailles supplémentaires seront nécessaires au Québec d'ici 2080 afin d'alimenter les marchés mondiaux en produits d'érable. Bien entendu, ces



Producteurs et productrices
acéricoles du Québec



PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT

SOMMAIRE

Vol. 8, N° 2 - Avril 2021

| | |
|------------------------------------|-----|
| Actualités | 2/ |
| L'heure juste | 5/ |
| Mon entreprise | 6/ |
| Mise en marché | 7/ |
| Contingent | 11/ |
| Ma forêt | 13/ |
| Promotion | 15/ |
| Recherche et développement | 22/ |
| Dossier | 23/ |
| Vie syndicale et communications | 27/ |

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Julie Barbeau
Sylvain Bernier
Philippe Leduc
Geneviève Martineau
Hélène Normandin
Mathieu Oligny
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

PPAQ

SUITE DE LA PAGE 1.

millions d'entailles nécessiteront l'utilisation de la forêt publique : nous prévoyons que 30 % d'entre elles seront sur des terres publiques. En conséquence, les PPAQ demandent au MFFP de protéger 180 000 à 240 000 hectares de forêt publique pour préserver notre ressource. Pour ce faire, nous proposons la création de zones protégées appelées «Aires d'intensification de la production acéricole». Il s'agit ni plus ni moins d'une approche sylvicole respectant le capital forestier des érablières sur les terres publiques. Nos sorties médiatiques ont d'ailleurs porté fruit puisque les PPAQ ont déjà rencontré le cabinet du MFFP.

Également, plusieurs producteurs acéricoles ont interpellé les PPAQ afin que nous comblions d'abord les besoins des demandeurs de contingent acéricole avant de réclamer plus d'entailles sur les terres publiques. À ceci, nous répondons que notre processus décisionnel d'attribution de nouveaux contingents de production reste toujours le même. Chaque année, le conseil d'administration prend en compte plusieurs paramètres avant de rendre une décision : résultats de la récolte de sirop d'érable, état de nos inventaires et besoins des marchés mondiaux. Depuis les deux dernières décennies, les PPAQ ont ajouté en moyenne 850 000 entailles par année. Bien que nous attendions toujours une décision de la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec à propos de notre nouveau règlement sur le contingentement, soyez assuré que votre conseil d'administration étudiera la situation avec attention. 💧

ACTUALITÉS



LANCEMENT DE SAISON 2021

Depuis quelques années, les PPAQ organisaient une cérémonie d'entailage officiel en compagnie du ministre de l'Agriculture. Or, en raison de la pandémie, l'équipe des communications des PPAQ

s'est retroussé les manches pour lancer la saison des sucres 2021 d'une façon bien différente. Voici un survol de toutes les activités réalisées pour célébrer l'arrivée d'un autre printemps... sucré! 💧



Vidéo *Un érable à la fois*

En février 2021, la traditionnelle cérémonie d'entaillage d'un érable, qui marque généralement le lancement officiel de la saison de production, n'a pas pu avoir lieu. Cette année, ce fut l'occasion de mettre en lumière un travail spécifique à l'acériculture, réalisé par les quelque 11 300 acériculteurs et acéricultrices animés de la même passion : l'entaillage des millions d'érables durant les mois d'hiver, préparation à la fois exigeante, méconnue et essentielle à la production de sirop d'érable. Ce travail de l'humain en symbiose avec la nature est mis en valeur dans la vidéo *Un érable à la fois*, largement partagée sur les réseaux sociaux depuis le début du mois de mars. 🍁



Dossier spécial envoyé aux
125 députés du Québec
et aux médias

Le Québec acéricole en pleine ébullition !

Afin de souligner le lancement de saison et mettre en lumière notre produit emblématique et l'essor de l'industrie acéricole, un dossier spécial acériculture a été préparé par l'équipe des communications et envoyé à tous les ministres et députés de l'Assemblée nationale du Québec ainsi qu'aux médias québécois au début du mois de mars. 🍁



« Bonne saison des sucres 2021 ! »

Plusieurs présidents régionaux se sont prêtés à l'exercice et des producteurs et productrices ont répondu à l'appel pour souhaiter une bonne saison des sucres à tous. Le comédien Claude Legault a lui aussi tenu à dire quelques mots à ceux et celles qui travaillent jour et nuit dans leurs érablières à ce moment-ci de l'année pour produire le fabuleux sirop d'érable du Québec. Les deux vidéos ont été lancées au début du mois de mars sur les réseaux sociaux.

Les vidéos et le matériel d'information créés pour le lancement de la saison 2021 sont disponibles au ppaq.ca/lancement2021. 🍁

Dossiers spéciaux «Érable» dans *La Presse+*

À la venue du printemps, le grand public s'intéresse naturellement à l'érable. Pour répondre à cet engouement, trois portraits d'acériculteurs et d'acéricultrices ont été publiés sous forme d'Xtra dans *La Presse+* en mars et en avril. Abondamment illustrés, ces Xtra étaient dédiés aux producteurs et productrices acéricoles, au sirop d'érable et à son économie. 🍁



PARTICIPATION AU FORUM SUR LA MIXITÉ

Forum provincial


La mixité aujourd'hui
pour demain

9 février de 9h30 à 11h30

Cette initiative est soutenue
par le gouvernement du Québec. Québec 

Le 9 février dernier, Hélène Normandin, directrice des communications corporatives des PPAQ, participait au forum *La mixité, aujourd'hui pour demain*, initiative des Agricultrices du Québec et organisé en ligne dans le cadre du Salon de l'Agriculture. Madame Normandin ainsi que trois autres représentants de fédérations régionales et spécialisées ont partagé leur expérience sur la mise en valeur des femmes au sein

de leur organisation respective. La féminisation de l'appellation de l'organisation adoptée en 2018 a été le sujet abordé par la représentante des PPAQ. D'ailleurs, ceux-ci, dans leur plan d'action 2021, ont l'intention de porter plus loin cet enjeu de la mixité au sein de leurs instances.

À suivre... 

DE NOUVEAUX EMPLOYÉS POUR MIEUX VOUS SERVIR


L'équipe du Service aux producteurs et technologies de l'information des PPAQ prend de l'expansion afin de mieux répondre à la demande, notamment sur l'aspect informatisation. Pour ce faire, les PPAQ ont accueilli quatre nouveaux employés à la fin de l'année 2020 :

- Éric Favreau, agent d'assurance qualité-logiciel;
- Diane Dubé, comptable;
- Élise Méthot-Duquette, agente en rédaction technique;
- Nadège Évelyne Konan, technicienne administrative.

Nous leur souhaitons à tous et toutes la bienvenue dans la grande équipe des PPAQ!



MA CABANE À LA MAISON

Durement éprouvées par la pandémie au printemps 2020, plus de 70 cabanes à sucre de restauration ont rassemblé leurs efforts pour réinventer la saison des sucres 2021. Ils ont lancé à la fin février la plateforme macabanealamaison.com. Dès le début du mois de mars, 30 000 repas avaient déjà été commandés. Les PPAQ ont tenu à soutenir financièrement l'initiative Ma Cabane à la maison. Ils en ont aussi fait la promotion dans leurs différents outils de communication. 



L'HEURE JUSTE



ASSAINIR DEUX FOIS, NÉCESSAIRE ?

L'utilisation de la pince coupe-débit à toutes les chutes empêche la remontée de la sève vers l'amont des latéraux 5/16.

Acériculteurs et acéricultrices, cette nouvelle chronique a été conçue spécifiquement pour vous afin de vous aider dans la gestion quotidienne de votre entreprise. Dans chaque numéro, un spécialiste répondra à une question provenant de vous, lecteurs et lectrices, en vous offrant une information juste et pratique.

Nous vous invitons donc à nous transmettre dès maintenant votre question afin que nous puissions y répondre dans le prochain numéro.

Envoyez votre question pour la chronique L'heure juste à Caroline Cyr, responsable de la rédaction à ccyr@upa.qc.ca.

Question de Réjean, de l'Estrie :

À l'automne, lorsque mon voisin fait sa tournée de réparations, il procède, en même temps, à un deuxième lavage de sa tubulure. Est-ce qu'il y a un avantage à assainir le réseau de nouveau à l'automne lorsque cela a déjà été fait au printemps ?

Réponse de Philippe Leduc, ingénieur forestier et conseiller acéricole, Club acéricole du Sud du Québec

Un deuxième assainissement à l'automne n'est pas nécessaire si vous avez procédé à un assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) de la bonne façon à la fin de la saison des sucres. Les études réalisées au Centre ACER ont démontré une efficacité de ce type d'assainissement tout au long de la saison morte. En revanche, il est important d'utiliser les bonnes pratiques qui sont spécifiées dans le guide

Méthode d'assainissement à l'alcool isopropylique en acériculture publié par le Centre ACER. L'idéal est de conserver une forte concentration d'alcool dans la tubulure, soit 70 %. Toutefois, il faut éviter que cet alcool se mélange avec la sève encore présente dans le réseau de tubulures. Pour ce faire, la recommandation est de commencer le désentaillage en amont du latéral 5/16 et idéalement en amont également des maîtres-lignes. L'objectif de cette méthode est de s'assurer qu'il y ait le moins de contact entre l'alcool et la sève d'érable qui, elle, est aspirée par la pompe à vide.

De plus, l'utilisation de pinces coupe-débit à toutes les chutes empêche la remontée de la sève vers l'amont des latéraux 5/16 lors de l'arrachage du chalumeau. Pour y parvenir, la pince doit être positionnée sur le latéral près de la chute du côté amont à chacune des entailles. Pour chasser la sève du latéral, il est également possible de laisser la dernière chute ouverte en amont du latéral 5/16 et ainsi empêcher la remontée de la sève. Il suffit de refermer la chute une fois que l'ensemble du latéral est désentaillé.

La saison suivante, lors de l'entaillage, il sera facile de vérifier si notre alcool a toujours une bonne concentration. En effet, le liquide présent dans la chute ne devrait pas être gelé, même à des températures basses. La présence de chutes gelées est un signe que l'assainissement n'a pas été fait correctement et que la sève d'érable a dilué l'alcool isopropylique. Dans ce cas, des correctifs devraient être apportés à votre assainissement en fin de saison. 💧



ACCÈS À DES SERVICES-CONSEILS

Toute entreprise, quelle qu'elle soit, doit rendre des comptes, tenir sa comptabilité à jour, être à l'affût des changements fiscaux et légaux, en plus de gérer des ressources humaines. Des tâches qui peuvent paraître fastidieuses pour plusieurs, surtout s'ils ne sont pas épaulés le faire. S'adjoindre les services de spécialistes en la matière est déjà un excellent pas vers une meilleure gestion de son entreprise.

Que diriez-vous de faire affaire avec une coopérative de services professionnels ?

En 2019, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a fondé la firme SCF Conseils. Cette coopérative de services professionnels a comme mission fondamentale de regrouper

les services de comptabilité et de fiscalité (SCF) régionaux de l'UPA en un réseau provincial intégré. L'objectif est d'offrir une gamme complète de services professionnels de qualité à prix abordable au monde agricole.

Apprenez-en plus sur leurs services en visitant leur site Web au scfconseils.ca. ♦

PROLONGATION DES DÉPÔTS DES DEMANDES ÉCOPERFORMANCE

Transition énergétique Québec prolonge la date limite des dépôts des demandes de subvention à ÉcoPerformance/Biomasse au-delà du 31 mars 2021. Dans le cadre du Plan pour une économie verte 2030, des sommes additionnelles ont été versées pour ce programme. ÉcoPerformance/Biomasse est destiné à

ceux et celles qui désirent passer d'un évaporateur au combustible à un évaporateur qui utilise de l'énergie propre. Producteurs et productrices acéricoles, n'attendez plus pour «virer au vert»! Tous les détails sur bit.ly/2MVmWCA. ♦

MISE EN MARCHÉ



L'EFFET DU BRUX

Lors de l'évaporation, en visant 66° Brix, on s'assure d'une transformation efficace de l'eau d'érable en sirop d'érable tout en évitant d'aller au-dessous de la limite permise où des pénalités pourraient être appliquées. Au moment de la production, un ajustement adéquat du sirop d'érable avec une eau pure et de qualité pourrait vous rapporter plus que vous ne le croyez.

Une évaporation trop longue engendre une perte d'efficacité énergétique. De plus, si on venait à

dépasser le niveau de Brix idéal visé, l'ajout d'eau potable au moment du remplissage du baril est une avenue avantageuse. Par exemple, pour un baril de sirop d'érable de couleur dorée de 426 livres ayant une teneur en Brix de 67,2°, l'ajout d'eau augmente la valeur de ce baril de 21,44 \$.

En multipliant ce calcul par 10, 50 ou 100 barils, bien ajuster la teneur en Brix de son sirop d'érable peut rapporter gros. ♦

EXEMPLE DE L'AVANTAGE FINANCIER D'UNE CALIBRATION RÉUSSIE

Sirop d'érable biologique – Doré, goût délicat
3,20\$/lb



Je produis un
baril de 426 lbs
à 67,2° Brix

Pour une calibration réussie:
Ajout de **7,7 lbs** d'eau potable
ou de filtrat au moment du
remplissage



Je pourrais être payé
1387,84 \$ pour un
poids calibré de
433,7 lbs à 66,0° Brix

Ajustement du poids selon le taux
de Brix prévu à la convention
de mise en marché (Article 4.03)



Je suis payé
1366,40 \$ pour un
poids ajusté de
427 lbs à 67,2° Brix

Avantage financier:

+ 21,44 \$

(\$ poids calibré – \$ poids ajusté)


Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec



SUIVI À PROPOS DE L'ENTENTE CALIFORNIENNE SUR LE PLOMB

Le calendrier de mise en conformité inclus dans l'entente californienne sur le plomb présentait des délais acceptables plus ou moins longs selon le type d'équipement et la taille de l'entreprise. En octobre 2020, cette période de transition prenait fin. Ainsi, les entreprises acéricoles livrant leur sirop d'érable aux embouteilleurs-transformateurs signataires de l'entente devaient toutes répondre aux exigences de l'entente californienne.

Cette exigence a aussi des répercussions sur les activités de l'usine-entrepôt des PPAQ : le sirop d'érable doit être géré de façon distincte, soit celui qui est conforme à l'entente et celui qui ne l'est pas, autant à la pasteurisation qu'à l'entreposage. Cette distinction est importante afin de répondre à la demande ainsi que pour maintenir la valeur de l'inventaire.

À titre de rappel, l'entente californienne est une entente légale qui a été signée en octobre 2014 par neuf embouteilleurs-transformateurs de produits d'érable canadiens et américains. Celle-ci découle de l'application de la loi de l'État de la Californie, appelée Proposition 65, qui a pour objectif d'informer les Californiens de la possible présence de substances toxiques dans les produits qu'ils consomment.

Que votre entreprise réponde ou non aux exigences de l'entente, il sera toujours possible de livrer votre sirop d'érable à l'entrepôt des PPAQ à Laurierville ou chez l'un des acheteurs autorisés n'exigeant pas le respect de l'entente. Contrairement à la convention de mise en marché québécoise de sirop d'érable en vrac, qui détermine une concentration

maximum de 0,25 ppm de plomb dans le sirop d'érable en vrac, la conformité à l'entente californienne vise essentiellement la mise aux normes des équipements. Toutefois, l'un n'empêche pas l'autre : même si un sirop d'érable est complètement exempt de plomb ou ne dépasse pas la limite permise par la convention, il doit quand même satisfaire aux exigences pour être considéré comme conforme à l'entente. L'inverse est aussi vrai.

Pour plus de détails sur l'entente californienne sur le plomb, consultez :

centreacer.qc.ca – section dédiée à l'entente californienne ;

<https://www.ppaq.upa.qc.ca> – foire aux questions sur le Web producteur. 🍯



PRIX DU SIROP D'ÉRABLE POUR LA SAISON 2021

En 2020, les PPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) se sont entendus sur les termes d'une nouvelle Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac d'une durée de trois ans qui a été homologuée par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie).

Le texte intégral de la Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac - Années de commercialisation 2020-2021-2022 se trouve sur le site de la Régie à rmaq.gouv.qc.ca et sur ppaq.ca sous l'onglet Vente et achat/Achat de sirop d'érable.

Modifications apportées pour la saison 2021

Pour la saison de classement 2021, les PPAQ et le CIE se sont entendus pour éliminer les sous-catégories VR41 et VR42 qui sont inscrites dans la convention 2020-2022, ce qui veut dire que ces sous-catégories ne seront pas utilisées pour la saison de classement 2021.

GRILLE DE PRIX MINIMUMS PAYABLES PAR L'ACHETEUR POUR LE SIROP D'ÉRABLE PRODUIT EN VRAC AU QUÉBEC, ANNÉE 2021 (\$/LB)

| CATÉGORIE | TRANSMISSION DE LA LUMIÈRE | 2021 |
|--|---|----------------------|
| Doré | Au moins 75 % | 2,99 \$ ¹ |
| Ambré | Inférieure à 75 %, mais d'au moins 50 % | 2,95 \$ ¹ |
| Foncé | Inférieure à 50 %, mais d'au moins 25 % | 2,88 \$ ¹ |
| Très foncé | Inférieure à 25 %, mais d'au moins 7 % | 2,55 \$ ¹ |
| Très foncé | Inférieure à 7 % | 2,20 \$ |
| VR1-VR11-VR12-VR13-VR14-VR2-VR4-VR41 ³ -VR42 ³ -VR43 | Inférieure à 7 % | 1,80 \$ |
| Catégorie de transformation (CT) | | 1,80 \$ ² |

1 Le prix est inférieur de 0,10 \$/lb pour le sirop d'érable d'au moins 7 % de transmission de lumière et ayant la mention VR1, VR11, VR12 ou VR2.

1 Le prix est inférieur de 0,25 \$/lb pour le sirop d'érable d'au moins 7 % de transmission de lumière ayant la mention VR13, VR14, VR4, VR41, VR42 ou VR43.

2 Un rabais de 0,55 \$/lb sera appliqué sur le prix du sirop d'érable de catégorie de transformation non pasteurisé pour la saison 2021.

3 À la suite d'une entente à l'amiable entre le CIE et les PPAQ, les codes VR41 et VR42 ne seront pas utilisés pour la saison de classement 2021.

Plusieurs paramètres sont pris en compte lors du paiement aux producteurs et productrices acéricoles. Le rapport de classement est l'élément central à analyser pour bien comprendre le calcul du paiement. Ce rapport est accessible dans les jours suivant le classement dans le Web producteur. Le tableau ci-après décrit bien les incidences sur le prix en fonction de chacun des défauts de saveurs possibles. 🍯

PRIMES ET PÉNALITÉ (\$/LB)

| | 2021 |
|---|-----------|
| Prime pour le sirop d'érable certifié biologique | + 0,21 \$ |
| Prime pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier inoxydable (excepté le sirop d'érable classé VR13, VR14, VR4, VR41*, VR43, VR5 et CT) et dont l'entreprise est conforme à l'entente californienne sur le plomb | + 0,02 \$ |
| Pénalité pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier galvanisé | - 0,25 \$ |

* À la suite d'une entente à l'amiable entre le CIE et les PPAQ, les codes VR41 et VR42 ne seront pas utilisés pour la saison de classement 2021.

INCIDENCES SUR LE PRIX DU SIROP D'ÉRABLE EN VRAC EN FONCTION DES DÉFAUTS DE SAVEURS POSSIBLES

| CODE | DÉFAUT | CARACTÉRISTIQUES DE GOÛT | CONSÉQUENCES (2020 à 2022) |
|------|-------------------------|--|---|
| 1 | Origine naturelle | Ensemble de défauts d'origine naturelle = VR1 ou CR1 | Si VR : - 0,10 \$/lb |
| | | Bois = VR11 Sève = VR12 | Si CR : payé CT |
| 2 | Origine microbiologique | Brûlé, surcaramélisé = VR13 | Payé CT + ajustement éventuel du prix si vendu comme sirop d'érable régulier au 15 mars |
| | | Présence de moisissure ou de fermentation | Si VR : - 0,10 \$/lb Si CR : payé CT Retenu si défaut majeur |
| 3 | Origine chimique | Trace de résidus ou doute sur la présence d'un contaminant chimique | Retenu automatiquement |
| 4 | Non identifié | Ensemble de mauvais goûts non identifiables = VR4 ou CT4 Métal = VR43 | Payé CT + ajustement éventuel du prix si vendu comme sirop d'érable régulier au 15 mars |
| 5 | Bourgeon | Goût de bourgeon = VR5 | Payé CT (pool industrie) |
| 6 | Sirop filant | Sirop filant | Retenu automatiquement |



OÙ LIVRER VOTRE SIROP D'ÉRABLE ?

La liste des acheteurs autorisés par les PPAQ étant en constante évolution, les producteurs et productrices acéricoles sont invités à la consulter régulièrement sur le site Web ppaq.ca sous l'onglet Vente et achat/Achat de sirop d'érable pour y retrouver l'information à jour. 🍯

CONTINGENT



MODIFICATION DU RÈGLEMENT SUR LE CONTINGENTEMENT

La demande de changement réglementaire concernant le règlement sur le contingentement de la production acéricole est toujours à l'étude devant la Régie. Des audiences publiques ont eu lieu les 9 et 13 novembre ainsi que le 1^{er} décembre 2020. Il y a également eu trois séances de travail le 21 décembre 2020 de même que les 1^{er} février et 9 mars 2021. La Régie a entendu les représentations des PPAQ et elle en est maintenant à l'étape de l'écriture du règlement. La Régie veut rédiger un règlement qui correspond à la réalité sur le terrain des producteurs et productrices acéricoles. Elle travaille donc en collaboration avec votre organisation afin d'obtenir un règlement qui répondra à vos demandes. Bien entendu, dès que le nouveau règlement sera homologué, les PPAQ mettront tous leurs outils de communication à l'œuvre afin d'informer la communauté acéricole des changements et des impacts sur leurs entreprises. Au moment d'écrire ces lignes, le règlement actuel est toujours en vigueur. 🍯

OUTILS DE COMMUNICATION DES PPAQ

Site Web : ppaq.ca

Web producteur :
<https://www.ppaq.upa.qc.ca>

Facebook : bit.ly/3ckTmja

YouTube : bit.ly/3t7KDra

Twitter : twitter.com/AcericoleQc

LinkedIn : bit.ly/3qzYOUb

Infolettre : abonnez-vous sur ppaq.ca

Magazine *Info-Sirop*

Magazine *Forêts de chez nous*



RELÈVE 2021 : OUI, MAIS ON ATTEND...

Bonne nouvelle : le programme de la relève sera mis en place pour la saison 2021, et ce, malgré le fait que les employés des PPAQ soient toujours en mode télétravail. À cet effet, 80 000 entailles seront offertes cette année. L'an dernier, en raison de la pandémie, les PPAQ avaient demandé une exemption à la Régie afin de reporter cette émission à l'année suivante, soit en 2021.

Au moment de publier ce bulletin, les PPAQ sont toujours en attente de l'homologation du nouveau règlement sur le contingentement de la production acéricole par la Régie. Dans cette nouvelle mouture, certaines conditions d'admissibilité au volet relève ont été ajustées pour faciliter l'accès au programme. À titre d'exemple, les PPAQ ont demandé qu'une personne au volet relève puisse démarrer son projet sur une terre en location, ce qui n'est pas permis dans le règlement présentement en vigueur.

Déjà, plusieurs producteurs et productrices acéricoles communiquent avec les PPAQ afin d'obtenir de l'information pour déposer une candidature au volet relève. Ce que les PPAQ peuvent affirmer maintenant, c'est que le programme d'émission de contingent pour la relève sera bel et bien mis en place cette année. Par contre, ce qui ne peut pas être confirmé à ce moment-ci, ce sont les conditions d'admissibilité. Les PPAQ attendent la décision de la Régie sur ce point.

Préparer un plan d'érablière

Entre-temps, les PPAQ recommandent aux personnes intéressées de prendre de l'avance en préparant leur plan d'érablière indiquant son potentiel afin que le projet soit admissible. Un tel plan, d'ailleurs, est valide pour une période de 10 ans. Il est à noter que l'attestation d'un ingénieur forestier qui s'engage à faire le plan ne sera pas considérée pour rendre un projet admissible.

À surveiller sur ppaq.ca

Dès que la Régie rendra sa décision, les PPAQ seront en mesure de publier les informations détaillées sur leur site Web au ppaq.ca. De plus, l'ouverture du programme de la relève sera annoncée par l'envoi d'une infolettre ainsi que sur la page Facebook des PPAQ. Une fois le programme d'émission de contingent pour la relève 2021 annoncé, le personnel des PPAQ pourra répondre à toutes les questions afin que les candidats potentiels puissent remplir le formulaire et joindre les différents documents. D'ici là, le seul élément que l'équipe des PPAQ suggère de préparer est un plan d'érablière, puisqu'il devra accompagner toute demande.

Finalement, étant donné que la majorité des employés sont en télétravail, le moyen de communication à privilégier reste le courriel : info@ppaq.ca. Cette façon de faire permettra un traitement beaucoup plus rapide des demandes. 💧

VÉRIFICATION DES CONTOURS GPS

Au cours de l'automne 2020, les PPAQ ont mandaté une firme d'ingénieurs forestiers afin de réaliser la vérification des contours d'érablières pour lesquelles nous avons un plan au dossier du producteur. Ces vérifications sporadiques, réalisées depuis quelques années, continueront d'être effectuées. En effet, les PPAQ constatent que certains producteurs ou productrices, après avoir fait réaliser leur plan d'érablière, en profitent pour étirer des lignes et ainsi augmenter parfois de façon importante le nombre d'entailles exploitées. Les entailles ainsi ajoutées à l'extérieur du contour existant sont considérées comme des entailles sans contingent, et le sirop d'érable provenant de ces ajouts doit être vendu directement au consommateur. Si ce n'est pas le cas, l'acériculteur ou l'acéricultrice doit payer une pénalité de 1,20 \$ la livre sur le sirop d'érable produit en vrac provenant de ces ajouts. De plus, ces personnes perdent le droit d'obtenir de la croissance.

Les PPAQ n'encouragent pas cette façon de faire : l'ajout d'entailles non déclarées vient en quelque sorte fausser les données qui permettent de bien connaître les futurs besoins.

Informez l'équipe de la réglementation

Si vous avez ajouté des entailles à l'extérieur de votre contour d'érablière, l'équipe de la réglementation des



PPAQ vous recommande fortement de l'aviser et aussi de mettre votre plan d'érablière à jour. Ainsi, les PPAQ seront en mesure de vous donner de l'information afin de régulariser votre situation.

Tenue d'un registre des ventes

Les producteurs ou productrices acéricoles qui exploitent des entailles sans contingent doivent faire la démonstration crédible que le sirop d'érable a été vendu directement au consommateur. Il n'est pas suffisant de déclarer des achats de petits contenants. Les PPAQ demandent plutôt la tenue d'un registre des ventes avec des preuves de revenu. 💧

MA FORÊT



PROTECTION DES ÉRABLIÈRES QUÉBÉCOISES EN TERRES PUBLIQUES

En décembre 2020, le MFFP a dévoilé sa stratégie nationale de production de bois ayant pour but d'accroître la production sur les terres publiques du Québec. Rapidement, les PPAQ ont critiqué le fait que cette stratégie ne tient pas compte de l'industrie acéricole. L'organisation a également émis certaines craintes quant à la pérennité des peuplements forestiers d'érables et à la protection des érablières.

Un problème qui perdure

Quelques semaines auparavant, soit lors de l'AGA de novembre 2020, les délégués ont réitéré un mandat donné aux PPAQ en 2019 concernant la politique québécoise de protection des érables. Dans les derniers mois, plusieurs situations problématiques de coupes forestières dans des érablières sur des

terres publiques ont été répertoriées par les PPAQ, comme le chantier du lac Désiré dans la région des Hautes-Laurentides. Pour soutenir les acériculteurs et les acéricultrices, tant au niveau stratégique que du travail de lobbying, un consultant a été embauché par les PPAQ. Le conseil d'administration des PPAQ a aussitôt mis en place le comité terres publiques et protection des érables. De plus, depuis le début de l'année 2021, la protection des érables figure parmi les priorités de l'UPA.

Créons des Aires d'intensification de la production acéricole

En février dernier, les PPAQ ont annoncé publiquement que le Québec aura besoin de 168 millions d'entailles en 2080 pour répondre aux besoins des marchés des produits d'érable. Cette prévision vient répliquer directement à la stratégie nationale de production du bois du MFFP pour démontrer l'importance de protéger les érables sur les terres publiques. Depuis les dix dernières années, les ventes et les exportations de sirop d'érable sont en augmentation annuelle de 7 à 10 %. Les PPAQ estiment qu'il faudra protéger de 180 000 à 240 000 hectares de forêts supplémentaires, représentant environ 36 millions d'entailles, pour répondre à cette demande à moyen et long termes. Pour y parvenir, l'organisation souhaite travailler avec

le MFFP pour créer des «Aires d'intensification de la production acéricole» ou «AIPA». Celles-ci sont une contrepartie aux «Aires d'intensification de la production ligneuse» ou «AIPL», annoncées il y a quelques années par le MFFP. Il apparaît essentiel de s'assurer que les zones réservées au développement de la production acéricole soient protégées de coupes forestières en limitant les coupes à des aménagements acérico-forestiers adaptés au peuplement et respectant la vocation acéricole.

Un comité tripartite

En multipliant les sorties publiques depuis la fin de l'année 2020, les PPAQ ont très clairement attiré l'attention du cabinet du ministre Pierre Dufour. Les principaux dossiers de l'industrie acéricole en terres publiques, soit le taux de location, les normes d'entailles et la protection des érables, seront discutés au sein d'un comité tripartite avec les PPAQ, le MFFP et le MAPAQ. Au moment d'écrire ce bulletin, les détails concernant le mandat et le fonctionnement de ce comité n'étaient pas encore connus. Cependant, l'organisation a accueilli d'un bon œil la volonté des deux ministères de discuter des préoccupations des PPAQ et de vouloir agir de concert pour résoudre les problématiques. Les PPAQ restent quand même vigilants et prêts à se mobiliser pour protéger les érabières sur les terres publiques. 🍯



168 MILLIONS D'ENTAILLES EN 2080

Le 11 février dernier, les PPAQ rencontraient le cabinet du MFFP pour discuter de la situation en terres publiques et de l'enjeu majeur de cohabitation, notamment en ce qui a trait à la situation du chantier du lac Désiré dans les Hautes-Laurentides. Ce fut aussi l'occasion de présenter le plan futur pour répondre à la demande croissante du marché. À cet effet, les PPAQ estiment que 120 millions d'entailles de plus qu'actuellement seront nécessaires et prévoient que 30 % de ces entailles seraient en terres publiques. Lors de cette rencontre, les PPAQ ont tenu à rappeler leurs inquiétudes du fait que ce besoin en hectares supplémentaires dédiés à l'acériculture doit être compris par le MFFP. Ils ont rappelé également qu'ils demeurent convaincus que l'aménagement des érabières doit se faire dans l'optique d'assurer la conservation du capital forestier des érabières en terres publiques. Les PPAQ ont demandé la mise sur pied d'une table de travail. Depuis cette rencontre, les PPAQ travaillent directement avec la sous-ministre associée aux Opérations régionales, madame Lucie Ste-Croix. De plus, le chantier du lac Désiré a été reporté pour le moment. 🍯

PROMOTION

Au Québec, on baigne dans le sirop d'érable depuis qu'on est tout jeune. Mais connaît-on aussi bien les autres produits d'érable ? Avec la saison des sucres qui approche à grands pas, la nutritionniste Stéphanie Côté invite les gens à célébrer cette richesse bien de chez nous sous toutes ses formes.

Un cadeau de la nature

Si le sirop d'érable du Québec apporte une touche magique à tout, il est aussi complice d'une saine alimentation. Sans colorant ni agent de conservation, ce catalyseur de saveurs est produit

L'ÉRABLE par l'un des 11 300
AU CANADA urs du Québec. « Comme il
mines et minéraux, le

Les petites
astuces
gourmandes
de Stéphanie
Côté

Beurre d'érable

Eau d'érable

Sucre d'érable

Sirop d'érable

Passion
substitution

Stéphanie Côté, nutritionniste et ambassadrice d'Érable du Québec, a parlé des produits d'érable dans La Presse+.

Au Canada, le début d'année a été marqué par une campagne médiatique visant à la fois le Québec, axée sur la santé et le bien-être, et l'Ontario, où la variété et la polyvalence des produits d'érable ont été mises

de l'avant. Également, le lancement de la saison des sucres a mis la table à une offensive originale sur la tire d'érable. Cap sur les activités majeures des derniers mois. ♡

QUÉBEC

Un lancement de saison alléchant

Pour souligner le temps des sucres 2021, Érable du Québec a instauré une saison des tires en développant 10 recettes de tire d'érable éclatée pour inviter les familles à recréer la cabane à sucre à la maison. Trouvez ces recettes sur erableduquebec.ca/on-etire-le-plaisir.

- Dans l'émission *On va se le dire*, à Radio-Canada, Sébastien Diaz et ses invités ont dégusté de la tire d'érable tout en discutant des nouvelles recettes proposées sur le site Érable du Québec.

- Dans une chronique *Famille à Salut Bonjour*, sur les ondes de TVA, Jean-François Baril a profité de la semaine de relâche pour proposer cette activité intéressante à faire en famille.
- Les visuels alléchants ont circulé largement sur les réseaux sociaux afin d'inspirer et de tenter les consommateurs à essayer nos nouvelles recettes! ♡





L'ambassadrice d'Érable du Québec, Stéphanie Côté, à l'émission Bien avec Saskia Thuot.

- L'ambassadrice santé et bien-être d'Érable du Québec, Stéphanie Côté, a été omniprésente dans l'espace médiatique pour parler d'érable à travers des menus santé, de la versatilité du produit et de l'importance de manger local. Parmi ses interventions : des entrevues radio à WKND Québec, WKND Montréal et Rythme FM, un article dans l'Xtra de La Presse+ et une entrevue télé à l'émission *Bien* avec l'animatrice Saskia Thuot.
- La chroniqueuse des médias sociaux chez RDS, Valérie Sardin, s'est entretenue avec la porte-parole d'Érable du Québec et nutritionniste du sport, Mélanie Olivier, à propos des produits d'érable dans le cadre de la mise en forme et du sport. Par la suite, Valérie Sardin a publié deux articles sur l'érable, en janvier et en février, qui ont fait l'objet de chroniques à l'émission 5 à 7 et de publications sur la page Facebook de RDS.
- Une publicité de 30 secondes a fait son entrée sur les ondes radio en février. On pouvait y entendre Guy Nadon, la voix des publicités télé d'Érable du Québec, dans un message disant que «l'érable, c'est bon dans toute», même dans les recettes santé!

- Dans l'émission *Savourer* à Radio-Canada, Geneviève O'Gleman a présenté une vinaigrette à l'érable tout en parlant de la versatilité du produit et de ses valeurs nutritionnelles.



On cuisine avec l'érable à l'émission 5 chefs dans ma cuisine.

- À Radio-Canada, dans l'émission *5 chefs dans ma cuisine* avec Marina Orsini, l'ambassadeur d'Érable du Québec, Arnaud Marchand, a cuisiné deux recettes avec des produits d'érable. 💧

Silence, on tourne !

Plusieurs vidéos ont été produites au cours des derniers mois. Rien de tel que de jolies vidéos pour illustrer les propos mis de l'avant par Érable du Québec! Elles peuvent être visionnées sur la chaîne YouTube d'Érable du Québec au bit.ly/38ojPuL.

1. Une acéricultrice et son héritage familial ont été mis en lumière pour la Journée internationale des femmes ;
2. Pour outiller les professeurs et les étudiants d'écoles hôtelières du Québec lors de formations dédiées à l'érable, cette vidéo présente Arnaud Marchand en guise d'introduction au Coursus de l'érable 101, un document pédagogique qui a été produit en 2020 ;

3. Helena Loureiro, Philippe Mollé et Stéphanie Côté sont mis de l'avant afin de familiariser les agences marketing et les nouveaux ambassadeurs internationaux avec l'érable.

Trois vidéos animées ont aussi été produites sur l'histoire, la production et les bienfaits du sirop d'érable. Les illustrations dynamiques et la narration romancée serviront à vulgariser de l'information parfois complexe et scientifique, autant pour le marché d'ici que pour séduire de potentiels acheteurs étrangers. De plus, ces vidéos seront diffusées gratuitement sur les plateformes de Bell Media. Visionnez ces vidéos en animations sur la chaîne YouTube d'Érable du Québec au bit.ly/38ojPuL.



Tournage d'une capsule vidéo avec la chef Helena Loureiro.

ONTARIO



Quatre recettes ont été préparées par un chef à l'émission The Social.



The Social a rejoint 2,4 millions de téléspectateurs.

- Le magazine *Canadian Living* de janvier/février a accordé à l'érable une importante visibilité. Au menu pour les lecteurs : trois recettes (soupe, taco et poisson) intégrant chacune un produit d'érable différent, des capsules « bon à savoir » et une page complète sur les produits d'érable.
- À l'émission télé *The Social*, diffusée à CTV le 21 janvier, un chef a préparé quatre recettes qui incluent de l'érable (déjeuner, dîner, souper et dessert). Très populaire en Ontario, l'émission est diffusée dans l'ensemble du Canada et rejoint quotidiennement 2,4 millions de téléspectateurs.

- À l'émission matinale *The Marilyn Denis Show*, un épisode *All-Star Kitchen Maple Edition* présentait cinq experts en cuisine qui ont utilisé le même ingrédient-clé : l'érable du Canada. Cette émission télé est numéro 2 au Canada chez les 18-54 ans, rejoignant 1,9 million de téléspectateurs chaque jour. 🍯



L'érable s'est invité à The Marilyn Denis Show.



L'ÉRABLE À L'INTERNATIONAL

Des exportations record

Les résultats dévoilés en début d'année ont indiqué que les exportations de sirop d'érable à travers le monde avaient atteint des sommets inégalés en 2020, soit une augmentation de 20,9 % par rapport à 2019. Les PPAQ ont cherché à connaître les raisons de cette hausse et de quelles façons le sirop d'érable était utilisé par les consommateurs.

États-Unis : ↑ 17 % = utilisation plus fréquente au déjeuner, sur des crêpes et des gaufres.

Allemagne : ↑ 12,8 % = croissance marginale de la consommation au déjeuner et en collation + redistribution vers d'autres pays européens.

Royaume-Uni : ↑ 5,8 % = légère hausse de nouveaux foyers ayant du sirop d'érable à la maison + par une consommation accrue chez les consommateurs actuels. 🍯



ALLEMAGNE

Le chef ambassadeur allemand René Stein sur EAT Club TV.

- Un partenariat avec EAT Club s'est décliné de plusieurs façons en décembre et janvier derniers. Publiereportages et recettes dans les magazines *Bil del Frau* et *So Schmeckt*, webinaire et show culinaire

avec l'ambassadeur de Maple of Canada René Stein sont au nombre des activités qui ont été déployées, ayant engendré plus de 200 000 visionnements sur EAT Club TV.

Entdecken Sie die Vielfalt

In Kanada gehört Ahornsirup traditionell auf den Frühstückstisch. Nicht nur die Kinder lieben den aromatischen Sirup auf Pancakes oder Frühstückswaffeln. Auch bei uns findet man das „Nessige Gold“ immer häufiger in den Küchen. Denn Ahornsirup ist ein reines Naturprodukt und ein alternatives Süßungsmittel.

Aber nicht nur das: Ahornsirup ist ideal, um fast alle Speisen zu verfeinern. Wie Salz und Pfeffer gehört ihm daher ein fester Platz in jeder Küche.

Die Basis der Ahorn-Rüche
Ahornsirup gibt es in verschiedenen Geschmacks-/Qualitätsstufen von golden bis sehr dunkel. Grundsätzlich gilt: Überall da, wo das gewisse Etwas fehlt, führen ein paar Tropfen Ahornsirup zu einem intensiveren Genuss. Runden Sie einfach das fertige Gericht mit einem Schuss Ahornsirup ab, so wie es sich auch für ein gutes Olivenöl empfiehlt.

Die Farbe des Ahornsirups und ihre Bedeutung
Farbe und Geschmack von kanadischem Ahornsirup sind vom Erntezeitpunkt abhängig. Zu Beginn des Frühlings ist er eher klar mit einer leichten Süße. Im Laufe der Erntesaison wird er dann dunkler und karamellartiger. Deshalb wird Ahornsirup nach Farbe und Geschmack klassifiziert. So fällt es leichter, die richtige Wahl zu treffen.

GOLDEN delicate taste
... wird aus dem Saft hergestellt, aber am Anfang der Saison gezapft wird. Wird im Aroma hat der Sirup eine feine Süße und ist das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.

DARK robust taste
... eignet sich sehr seinem intensiven, karamellartigen Aroma zum Kochen und Backen.

AMBER rich taste
... hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und eine würdige Süßeintensität.

- Dans le cadre de *Taste Of Canada*, une initiative du Consulat du Canada pour promouvoir les produits canadiens en Allemagne, une publicité de quatre pages a paru dans le magazine *360° Kanada*.

Publicité sur les produits d'éryable du Canada dans un magazine allemand.



- Un partenariat a été noué avec Jeunes Restaurateurs, un regroupement exclusif de jeunes chefs ambitieux et de vedettes montantes en cuisine. À cet effet, une publicité qui est parue dans leur catalogue 2021 suggérait aux chefs d'exploiter le goût ainsi que toutes les facettes et couleurs du sirop d'érable à travers une variété de recettes.



Publicité sur l'érable parue dans quatre magazines allemands.

- Une collaboration avec les éditions Gruner + Jahr a permis le partage de recettes et d'information sur les produits d'érable à l'intérieur de quatre magazines, rejoignant plus de trois millions de lecteurs. 💧

ÉTATS-UNIS

- L'ambassadeur de Maple of Canada Hugh Acheson a profité de la Saint-Valentin pour animer un événement culinaire en ligne lors duquel il a préparé un souper trois services. L'ingrédient vedette de ce repas était bien sûr le sirop d'érable du Canada, parfait pour impressionner l'être aimé.



L'influenceuse Tatyana Nesteruk.

- L'influenceuse Tatyana Nesteruk a réalisé un gâteau à l'érable et aux petits fruits pour la Saint-Valentin. La vidéo a été publiée sur son blogue et sur les médias sociaux.



En janvier, les influenceurs de Maple of Canada ont fait circuler des recettes de lait et de yogourt à l'érable. Les trois vidéos virales ont été vues par 1,3 million de personnes.

- Instacart, une plateforme d'achat en ligne, permettra de promouvoir les produits d'érable canadiens aux consommateurs américains pendant que ceux-ci remplissent leur panier d'épicerie. 💧



ROYAUME-UNI

Recette de petits gâteaux aux bananes et à l'érable sur le site Web de Dawn Foods.

- Pour la filière commerciale, un partenariat a été noué avec Dawn Foods, l'un des plus grands fabricants d'ingrédients de boulangerie du Royaume-Uni. En janvier, le sirop d'érable a été mis de l'avant dans une édition qui traitait de l'alimentation végétalienne. Pour l'occasion, une nouvelle recette de petits gâteaux aux bananes et à l'érable a été développée pour leur site Web et envoyée sous forme de fiche de recette aux clients.
- Trois vidéos ont été créées dans le cadre d'un partenariat avec Cook School pour rejoindre différents groupes d'âge avec un contenu adapté.



Des recettes créées pour la Journée internationale de la crêpe au Royaume-Uni.

- Le 16 février dernier, pour la Journée internationale de la crêpe, l'agence anglaise des PPAQ a travaillé avec des influenceurs pour développer des recettes et des photos, en plus de partager des messages clés sur l'érable. Une page spéciale a été créée sur le site Web anglais de Maple of Canada, un événement en ligne s'est tenu sur les réseaux sociaux et plusieurs publications Web ont été effectuées. 💧

JAPON



Des étudiants japonais assistant à une présentation sur l'origine du sirop d'érable.

- La nouvelle agence nippone des PPAQ a débuté son mandat. C'est la passation de 15 ans de savoirs qui s'effectue d'une agence à l'autre, alors que s'élabore à la fois toute la stratégie numérique qui sera mise en place en 2021. Le calendrier et le style des publications, de même que les allégations possibles, sont au nombre des aspects à évaluer.
- Un programme sur l'érable a été mis sur pied dans une école de pâtisserie japonaise. Après avoir assisté à une présentation sur l'origine du sirop d'érable et ses avantages par rapport aux autres agents sucrants, les élèves finissants devaient faire leurs recherches et créer des pâtisseries mettant en vedette le sirop d'érable du Canada. 💧

L'ÉRABLE, UN CARBURANT DE CHOIX POUR LES SPORTIFS



Bon nombre de projets de recherche ont été réalisés dans les dernières années pour le compte des PPAQ et plusieurs sont toujours en cours. Des faits intéressants liés au sirop d'érable en découlent, comme ses effets bénéfiques sur la santé et ses avantages par rapport aux autres agents sucrants. Toutefois, il n'est pas toujours facile de vulgariser ces études et leurs résultats. Ainsi, les PPAQ ont voulu rendre ce contenu scientifique plus digeste pour les consommateurs québécois, de même que pour les marchés internationaux actuels et potentiels.

Vulgarisation en animation

L'année 2020 aura donc vu naître trois courtes vidéos animées, dont une mettant en lumière les bienfaits du sirop d'érable pour les sportifs. En effet, plusieurs recherches ont démontré que le sirop d'érable était un excellent carburant pendant un exercice prolongé ou lors d'efforts à haute intensité. Après l'entraînement, il peut également contribuer à refaire le plein de glucides et ainsi aider à la récupération.

Le sirop d'érable, un carburant pour nos muscles

La vidéo fait notamment la comparaison entre un moteur et les muscles du corps humain, tous deux ayant besoin de carburant. Ici, le carburant fait référence aux glucides, qui sont la principale source d'énergie utilisée par les muscles. Consommer des glucides pendant une séance d'exercice permet d'augmenter leur disponibilité. Le muscle peut alors puiser dans ses réserves internes ou utiliser les glucides de l'alimentation. La vidéo illustre également comment le sirop d'érable peut améliorer la prise de décision lors des activités sportives. Vous pouvez visionner cette animation sur la chaîne YouTube d'Érable du Québec au bit.ly/38ojPuL.

Articles scientifiques à l'appui

Deux articles sur le sujet ont été publiés par le docteur Jonathan Tremblay de l'Université de Montréal, en collaboration avec le docteur Olivier Dupuy de l'Université de Poitiers en France, dans des journaux scientifiques. La première étude* a été effectuée sur 85 hommes actifs pendant un effort sur un vélo stationnaire et démontre que

l'ingestion de boissons glucidiques édulcorées à l'érable tend à améliorer la performance cognitive à l'effort, surtout si les tâches cognitives à accomplir sont difficiles.

La seconde étude sur la performance sportive** a démontré que les produits d'érable peuvent constituer une excellente source d'énergie pendant un effort prolongé, et ce, comparativement à une autre boisson sportive du commerce.

Il est donc possible d'affirmer que la consommation d'un sucre naturel s'inscrit bien dans un programme d'entraînement. Ce n'est pas sans raison qu'Érable du Québec est la source officielle d'énergie de la Fédération québécoise des sports cyclistes (FQSC) et son principal partenaire. D'ailleurs, le site de la FQSC regorge de recettes à l'érable, idéales pour les sportifs. Des recettes de Mélanie Olivier, nutritionniste du sport, sont également disponibles sur le site erableduquebec.ca.

Le printemps est à nos portes et les adeptes de sports d'endurance, comme le vélo et la course à pied, seront de plus en plus nombreux à l'extérieur. Avec l'érable comme carburant, à vous les longues randonnées intensives! 🍁

* *Impact of carbohydrate ingestion on cognitive flexibility and cerebral oxygenation during high-intensity intermittent exercise: a comparison between maple products and usual carbohydrate solutions.* Nutrients 2019, 11, 2019, 2-15. Olivier Dupuy, Laboratoire MOVE, Université de Poitiers, France et Jonathan Tremblay, Université de Montréal, Québec, Canada.

** *Ingestion of maple-based and other carbohydrate sports drinks: effect on sensory perceptions during prolonged exercise.* Journal of the International Society of Sports Nutrition, 2020, 17: 63, 1-6. Lorianne Lavoie et Jonathan Tremblay, Université de Montréal, Québec, Canada.



DE PETITS CHANGEMENTS À PRÉVOIR POUR LA VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE EN VRAC POUR LA PROCHAINE SAISON

Auteurs : Équipe conjointe du Centre ACER et d'ACER Division Inspection

Lors de l'assemblée générale annuelle des PPAQ ayant eu lieu en ligne le 12 novembre 2020, un sentiment d'insatisfaction concernant la vérification de la qualité du sirop d'érable effectuée par ACER Division Inspection (ADI) a été clairement formulé. Les producteurs et productrices acéricoles présents ont notamment mentionné qu'ils trouvaient que la répétabilité et l'évaluation de la valeur du sirop d'érable ne répondaient pas à leurs attentes. Différentes avenues visant à améliorer les procédures et les règles d'inspection sont envisagées et feront l'objet de la suite de l'article. Rappelons que ces règles sont émises conjointement par les producteurs acéricoles et les acheteurs et que les résultats de l'inspection en sont largement dépendants.

Un rappel

Dans l'histoire récente de la vérification de la qualité du sirop d'érable en vrac, on a pu observer

une augmentation du nombre de catégories dans lesquelles le sirop d'érable peut être classé. Le règlement entériné par la Régie le 7 septembre 2001 témoigne de cette réalité : on utilisait alors quatre codes de caractéristiques de saveurs (figure 1) en combinaison avec les marqueurs d'intensité encore en vigueur aujourd'hui (/, VR et CT).

Lors de l'inspection du sirop d'érable produit au printemps 2020, le nombre de 20 catégories et de sous-catégories avait été atteint. La multiplication des catégories de caractéristiques demande plus de concentration et de temps au vérificateur de qualité. Il doit, en plus d'évaluer l'intensité globale des caractéristiques de saveurs présentes dans le sirop d'érable, discriminer ce qu'il goûte pour identifier la bonne catégorie à laquelle associer le sirop d'érable analysé. Cet élément contribue à faire diminuer la répétabilité du classement.

Mise au point concernant les résultats des révisions par rapport à ceux obtenus durant l'inspection initiale

Certaines personnes utilisent les résultats de révision pour calculer le taux de « bonnes réponses » obtenu lors de l'inspection initiale du sirop d'érable, ce qui n'est malheureusement pas adéquat.

- Lors de l'inspection, le vérificateur de qualité doit analyser de 240 à 250 échantillons par

Figure 1

Codes des caractéristiques de saveurs mis en place par la décision 7360 de la Régie en 2001 :

- 1 :** Bois, bourgeon, brûlé, surcaramélisé
- 2 :** Fermenté, moisi
- 3 :** Traces de résidus chimiques
- 4 :** Ensemble de mauvais goûts ou odeurs non identifiables

jour, et ce, sur une multitude de paramètres, tels que le pourcentage de transmission de la lumière (couleur), la teneur en extraits secs solubles (° Brix), la présence de caractéristiques de saveurs, l'évaluation de la teneur en plomb et la limpidité. Dans ce contexte, le vérificateur doit aussi superviser une équipe d'auxiliaires et s'adapter à des environnements de travail qui varient d'un site à l'autre. Cette situation n'est clairement pas optimale pour l'analyse sensorielle, surtout au niveau de la précision souhaitée.

- Lors de la révision, la charge de travail est moins lourde, ce qui permet au vérificateur de qualité de se concentrer uniquement sur le ou les critères faisant l'objet de la demande de révision. Un duo de vérificateurs goûtera alors seulement 144 échantillons de sirop d'érable par jour, incluant 24 sirops d'érable témoins qui permettent de contrôler la répétabilité des vérificateurs. Durant les révisions, ces derniers travaillent en équipe de deux et doivent atteindre un consensus sur la cote à attribuer au sirop d'érable révisé. Ce contexte est beaucoup plus favorable à l'analyse sensorielle de précision, mais ne répond pas aux attentes en matière de rythme de classement; un compromis est donc nécessaire.

Réflexion provenant du comité sur le classement des PPAQ

Le Centre ACER et ACER Division Inspection ont été impliqués dans les rencontres du comité des PPAQ sur le classement. Un travail parallèle est fait par la même équipe auprès des acheteurs autorisés et du CIE qui les représente, afin de s'assurer de l'acceptabilité des solutions proposées. Du comité a émergé le constat qu'il est possible d'améliorer les performances du

système de classement en attaquant cette question sur trois fronts :

1. Une meilleure définition des caractéristiques de saveurs.

En effet, les caractéristiques de saveurs utilisées depuis que le sirop d'érable est inspecté n'ont jamais fait l'objet d'une définition claire et structurée. Ce manque entraîne définitivement de la confusion dans le milieu sur ce qui constitue une caractéristique ou non. Le fait de définir les caractéristiques de saveurs permettrait de réduire cette confusion.

2. Des règles d'interprétation claires et simples des signaux gustatifs perçus par les vérificateurs de qualité

permettraient d'augmenter la répétabilité des résultats de classement des sirops d'érable dont les caractéristiques de saveurs sont moins franches. Ces règles ne font pas partie actuellement des procédures et des règles d'inspection émises par les producteurs acéricoles et les acheteurs aux vérificateurs de qualité d'ADI. Ainsi, lors de l'inspection, différentes caractéristiques sont parfois perçues par les vérificateurs. À titre d'exemple, on peut imaginer un sirop d'érable au goût de sève (VR12) qui contiendrait aussi un goût désagréable d'antimousse (VR41) et de fermentation (VR2), le rendant difficile à classer. Comme les règles menant à la détermination de la cote finale du sirop d'érable n'ont pas été clairement établies, des interprétations différentes restent possibles, ce qui peut diminuer la répétabilité des résultats de l'inspection.

3. Une optimisation opérationnelle du classement pour s'assurer de conserver un rythme adéquat tout en intégrant au mieux les révisions et la calibration du panel d'inspection. Cette avenue

présente des enjeux logistiques de taille, car elle doit notamment tenir compte de la capacité plancher des acheteurs autorisés en plus de ne pas nuire à la cadence de classement.

Pour 2021

Pour l'année en cours, il est prévu de travailler principalement sur deux fronts, soit sur la définition des caractéristiques de saveurs et sur l'interprétation des sensations en bouche.

Pour le premier volet, l'approche proposée repose sur une petite diminution du nombre de caractéristiques. Cette réduction du nombre de catégories permettra d'élargir les « bornes sensorielles », les différenciant ainsi en formant des groupes de défauts plus vastes. Cela permettra d'améliorer la constance des jugements portés par l'équipe de vérificateurs. La figure 2 présente les listes de codes qui seront utilisées en 2021.

Pour ce qui est du volet visant à améliorer l'interprétation des sirops d'érable les plus complexes, l'outil retenu est la hiérarchie des caractéristiques de saveurs. Cet outil sera utilisé pour la caractérisation des sirops d'érable dans les codes d'intensité « VR ».

Figure 2

Liste des codes des caractéristiques utilisés pour 2021

- | | |
|---------|---------|
| • OK | • CT2-R |
| • √ | • CT3-R |
| • VR1 | • VR4 |
| • VR11 | • VR43 |
| • VR12 | • CT4 |
| • VR13 | • CT4-R |
| • CT1 | • VR5 |
| • CT1-R | • CT5 |
| • VR2 | • CT6-R |



Par exemple, un sirop d'érable ne présentant pas de note de tête claire et comportant des caractéristiques de brûlé (VR1) et d'antimousse (VR4) serait classé VR4 puisque c'est la première caractéristique rencontrée dans la hiérarchie. Cet outil favorisera, dans une certaine mesure, la répétabilité des résultats entre les vérificateurs en uniformisant leur processus décisionnel. La hiérarchie des caractéristiques présentée dans la figure 3 n'utilise que les catégories principales. Il nous apparaît en effet judicieux de ne pas utiliser les sous-catégories dans les sirops d'érable complexes afin de minimiser le risque d'erreur.

Figure 3

Hiérarchie des caractéristiques de saveurs :

- VR5
- VR4
- VR2
- VR1

Pour le futur

Les ajustements présentés plus haut devraient entrer en vigueur pour la saison 2021. Beaucoup de travail sera aussi fait durant cette prochaine saison de classement et les suivantes afin de documenter

et structurer des changements plus profonds. Ceux-ci seront progressivement mis en place pour mieux servir la communauté acéricole. Il est très complexe d'apporter des changements dans ce système qui demande, entre autres, de synchroniser le tout avec les conventions de mise en marché. Toutefois, les points suivants sont actuellement considérés par la filière comme des éléments pouvant faire l'objet de modifications dans un futur plus ou moins rapproché :

- amélioration des performances du SpectrAcer^{MC} ;
- intégration des procédures de révision en direct lors du classement ;
- augmentation du niveau de vérification des performances des vérificateurs de qualité ;
- augmentation de l'automatisation du classement.

Et le bourgeon ?

Le sirop de bourgeon reste, à notre avis, au cœur de la tempête que traverse en ce moment l'industrie acéricole. Cette situation n'est pas sans rappeler l'effet qu'avait l'écart de prix entre les sirops d'érable clairs et très clairs avec ceux plus foncés sur les méthodes de production qui prévalaient il y a quelques années. Cette importance majeure accordée à une proportion somme toute faible

de la production annuelle réside dans l'écart de prix marqué entre le sirop de bourgeon et les autres sirops d'érable industriels et de bon goût. L'idée ici n'est toutefois pas de minimiser l'impact économique important auquel sont soumises les entreprises acéricoles aux prises avec un épisode de production intense de bourgeon. Le stress financier découlant de tels épisodes est indéniable.

La complexité de la question d'uniformiser le traitement du bourgeon dans le classement provient de la consigne, émise par l'industrie aux vérificateurs d'ADI, qui stipule que tout vérificateur qui est certain de déceler la saveur caractéristique du bourgeon, aussi faible soit-elle, doit en tenir compte lors de l'évaluation. Cette approche est extrêmement susceptible aux variations de sensibilité entre les vérificateurs (seuil de perception du goût de bourgeon). Le fait que la trace de bourgeon ne soit pas canalisée vers le crochet (√) rend plus difficile la tâche d'homogénéiser le classement du sirop d'érable au goût de bourgeon par les vérificateurs. Des modifications permettant de contourner cette difficulté ne sont pas envisagées pour l'instant, notamment à cause de la convention de mise en marché qui est actuellement en vigueur.



Pour finir

On constate qu'un sirop d'érable peut être payé selon quatre prix de base différents (plein prix, 0,10 \$ de pénalité, valeur initiale du CT bonifiée selon les ventes et valeurs du CT), mais que le mandat de vérification de la qualité du sirop d'érable en vrac fait usage de

18 catégories en combinaison avec des analyses complémentaires pour commercialiser le sirop d'érable. Cette situation témoigne du double rôle d'ADI : établir la valeur commerciale du sirop d'érable en vrac et informer les acheteurs et les producteurs acéricoles des propriétés du sirop d'érable en

question. Cette double vocation présente toutefois des aspects qui sont mutuellement exclusifs : on ne peut pas avoir la précision et la rapidité souhaitée en conservant toute l'information, et ce, sans augmenter les coûts. Il semble donc nécessaire que l'industrie lance un mandat d'inspection permettant de satisfaire à ses critères de fiabilité, de coûts, de rapidité et d'information tout en permettant le développement de l'acériculture au Québec. Il est en effet possible de conjuguer ces différents critères si une vision et des moyens sont déployés en ce sens.

N'hésitez pas à contacter Martin Pelletier à martinpelletier@centreacer.qc.ca ou au 819 369-4000, poste 402 pour toute question ou tout commentaire au sujet du contenu de cet article. ♦

MODIFICATIONS LOGISTIQUES AU CLASSEMENT 2021

Pour la saison 2021, aucun acheteur autorisé ne pourra classer lui-même le sirop d'érable qu'il recevra. En avril 2020, dans un contexte où le Québec était confiné et que nous faisons face à une restriction possible des déplacements, les PPAQ avaient mis en place une procédure permettant à certains acheteurs autorisés de trier certains sirops d'érable au goût typique. Un très faible volume a ainsi été classé. Cette année, ADI, mandataire des PPAQ pour la vérification de la qualité, sera en mesure de classer tous les barils de sirop d'érable produits et livrés.

Présence des producteurs et des productrices au classement

Les producteurs et productrices acéricoles ne pourront pas assister au classement effectué aux entrepôts des acheteurs autorisés en 2021, comme c'était le cas en 2020. En effet, même si des procédures d'hygiène spéciales ont été mises en place pour permettre aux vérificateurs de qualité de réaliser leur travail, l'espace et l'accès aux lieux de classement doivent demeurer restreints. De plus, ces lieux ne permettent pas une

distanciation suffisante, sans compter le roulement de personnes inadmissible que cela créerait dans le contexte de la pandémie. À titre de rappel, lorsque le classement est fait à l'un des laboratoires centralisés, le fonctionnement de ceux-ci ne permet en aucune circonstance la présence de producteurs ou productrices.

Processus de révision de classement

En 2021, pour toutes les demandes de révision de classement, les producteurs et les productrices acéricoles devront faire eux-mêmes la demande dans les 15 jours suivant leur classement. Aucune révision automatique ne sera réalisée comme dans les dernières années. La façon la plus rapide pour procéder à une demande de révision reste par le dossier de l'entreprise sur le Web producteur. Il est également possible de remplir l'annexe J pour faire cette demande par écrit et la retourner aux PPAQ. Des frais de 25 \$ par baril seront facturés peu importe la méthode choisie. Si la valeur commerciale du sirop d'érable augmente à la suite de la révision, ces frais seront remboursés. ♦

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



26 MAI 2021
– AGA DES PPAQ

Les PPAQ ont tenu leur première AGA virtuelle en novembre 2020.

L'assemblée générale annuelle (AGA) 2021 des PPAQ se déroulera le 26 mai 2021 à compter de 8 h 30 en format virtuel sur la plateforme Zoom. Les inscriptions seront ouvertes dès 7 h 30 afin de permettre aux délégués et aux participants de se connecter. Au programme : rapport d'activités du directeur général, états financiers de l'organisation ainsi que suivi des résolutions de 2020.

De plus, les délégués seront invités à voter pour élire le président, poste qui est en élection tous les deux ans. Tous les acériculteurs et acéricultrices détenant du contingent recevront un avis de convocation pour l'AGA 2021. Celui-ci contiendra tous les détails pour se connecter avec Zoom. Tous seront les bienvenus à cette rencontre, mais seuls les délégués auront le droit de vote.

Date : 26 mai 2021

Heure : à compter de 8 h 30

Lieu : Zoom

Les PPAQ vous invitent à visiter le site ppaq.ca afin de connaître les détails de cet événement annuel ainsi que de prendre connaissance des documents nécessaires au déroulement. Veuillez noter que ces informations seront en ligne au courant du mois de mai. 🍯

RETOUR SUR LA TOURNÉE **D'INFORMATION VIRTUELLE**

Plusieurs centaines de producteurs et productrices acéricoles ont pu assister aux rencontres de la tournée d'information hiver 2021 des PPAQ qui se sont tenues de façon virtuelle. Les principaux thèmes furent les frais de mise en marché, l'avance sans classement, le classement du sirop d'érable, la réforme du règlement sur le contingentement, les communications et la promotion des produits d'érable. De plus, des échanges ont eu lieu sur certains enjeux, dont la protection des érables sur les terres publiques au Québec. Une vidéo résumant les différents dossiers qui animent les PPAQ a été mise en ligne plus tôt cet hiver sur la chaîne YouTube des PPAQ au bit.ly/3rzCsnb.

Webinaire sur les milieux humides

Le 25 février dernier, en direct de la page Facebook des PPAQ, des représentants des PPAQ et du MELCC



En février 2021, les régions de la Montérégie-Est et de l'Estrie ont tenu une rencontre virtuelle conjointe.

ont fait une présentation sur les milieux humides et le REAFIE. Plus de 250 producteurs et productrices acéricoles ont assisté à cette présentation en direct. Ce webinaire peut être visionné de nouveau sur la page Facebook des PPAQ au bit.ly/3ce2m9L. 🍯

VOS ÉLUS AU TRAVAIL

Depuis déjà un peu plus d'un an, les administrateurs des PPAQ se rencontrent en format virtuel en raison de la pandémie de COVID-19. La fréquence et le nombre de rencontres n'ont pas diminué pour autant!

VOICI LES RENCONTRES PRÉVUES POUR VOS REPRÉSENTANTS DANS LES PROCHAINS MOIS

MARS

| | |
|----|--------------------------|
| 18 | comité sur le classement |
|----|--------------------------|

AVRIL

| | |
|----|---|
| 6 | comité sur le classement |
| 8 | conseil d'administration |
| 13 | rencontre des secrétaires des syndicats régionaux |

MAI

| | |
|-------|---|
| 4 | comité contingent |
| 5 | comité terres publiques et protection des érables |
| 6 | conseil exécutif |
| 10 | comité des finances |
| 11 | rencontre des secrétaires des syndicats régionaux |
| 12-13 | conseil d'administration |
| 26 | assemblée générale annuelle (AGA) des PPAQ |

JUIN

| | |
|----|---|
| 4 | comité de promotion |
| 9 | comité sur l'acériculture biologique |
| 10 | comité des tables GIRT |
| 16 | comité des communications corporatives |
| 17 | conseil d'administration |
| 22 | rencontre des secrétaires des syndicats régionaux |

BELLE PARTICIPATION AU CONCOURS UN ÉRABLE À LA FOIS

En février dernier, plus de 60 acériculteurs et acéricultrices ont partagé des photos d'eux ou des membres de leur famille en forêt en saison d'entaille sur la page Facebook des PPAQ. Toutes ces personnes ont vu leur photo ajoutée à la vidéo *Bonne saison des sucres*, diffusée sur les réseaux sociaux des PPAQ. De plus, la gagnante, Nathalie Dumais, a remporté un chèque-cadeau de 100 \$ de la boutique des PPAQ Érable du Québec. Un grand merci de votre participation!

Visitez la boutique PPAQ Érable du Québec au boutique.ppaq.ca.

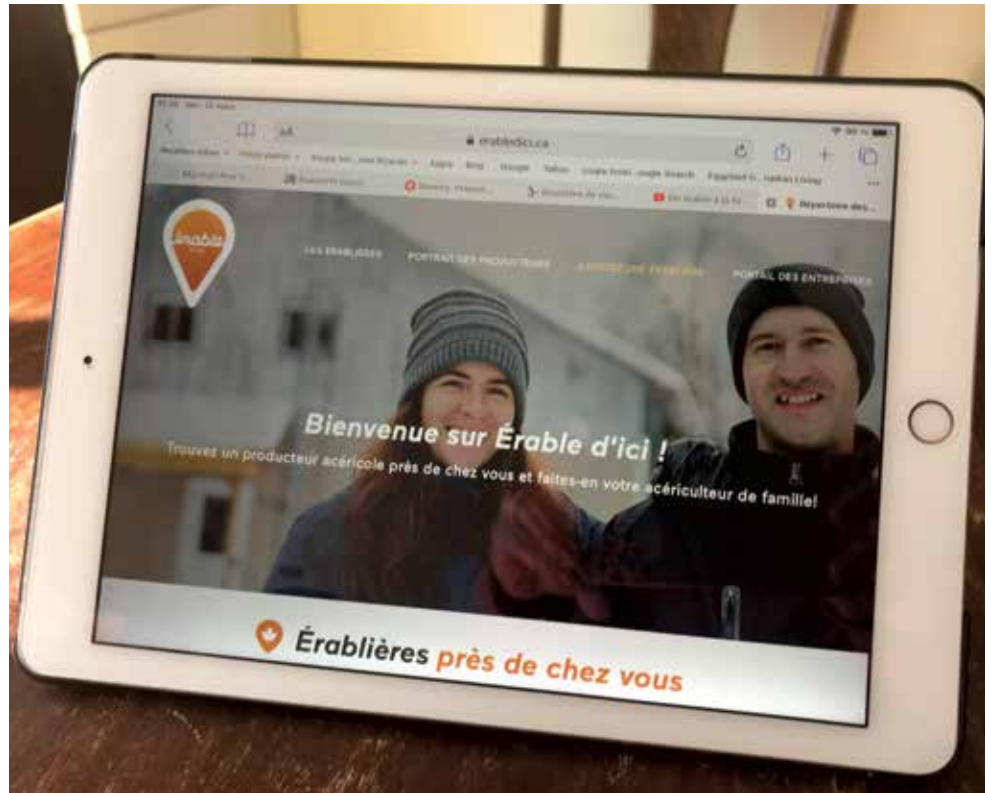


Nathalie Dumais, gagnante du concours
Un érable à la fois.

ÉRABLE D'ICI, C'EST PLUS DE 600 ÉRABLIÈRES

À ce jour, plus de 600 érablières sont inscrites sur erabledici.ca. Grâce à ce site Web, initiative des PPAQ, le grand public peut trouver les érablières près de chez lui à l'aide de la carte de géolocalisation et se procurer ses produits d'érable préférés. Une campagne de promotion est en cours ce printemps sur Facebook et Google jusqu'au 23 avril.

Vous vendez des produits d'érable et votre érablière n'est pas encore inscrite? C'est toujours le temps, et c'est toujours gratuit! 🍁



Envie d'afficher vos couleurs?

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




Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec



Visitez la nouvelle
[boutique.ppaq.ca!](http://boutique.ppaq.ca)





QUI SONT VOS ADMINISTRATEURS ET ADMINISTRATRICES ?

Francis Lessard est président du Syndicat d'Appalaches-Beauce-Lotbinière depuis 2016.

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 d'Appalaches-Beauce-Lotbinière à la rencontre de deux membres du conseil d'administration du syndicat acéricole : Francis Lessard, président, et Lucie Bolduc, administratrice.

À LA RENCONTRE DE FRANCIS LESSARD D'APPALACHES- BEAUCE-LOTBINIÈRE

Si Francis Lessard est aujourd'hui acériculteur, c'est en partie grâce à un voisin, ami de ses parents, qui possédait une petite érablière. Dès son plus jeune âge, à la fin de chaque semaine, Francis était impatient, il espérait pouvoir aller à la cabane pendant le week-end. «Le vendredi soir, je n'en dormais pas. Je me disais : "Est-ce qu'il va m'appeler?" Ça me prenait ma fin de semaine à l'érablière», se remémore-t-il en souriant. C'est ainsi que sa passion inébranlable pour l'acériculture et la forêt a pris naissance.

Son rêve devient réalité en 2008

À 23 ans seulement, après un parcours d'emplois dans des scieries et dans des entreprises agricoles diverses, ce jeune homme originaire de Robertsonville, dans la MRC des Appalaches, réalise enfin son rêve, soit celui de devenir acériculteur. Le printemps 2008 fut pour Francis son premier à la tête de sa propre érablière située à Saint-Jean-de-Brébeuf. Bien vite, il retourne sur les bancs d'école afin d'obtenir son DEP en production acéricole pour deux raisons : la connaissance, mais aussi la possibilité d'accéder à certains programmes d'aide à l'établissement et au démarrage. «En ayant peu d'argent, je voulais

que chaque sou investi soit rentabilisé», explique-t-il. «Ça m'a permis de mettre des priorités d'investissement dans l'entreprise.»

Pas facile d'obtenir du soutien financier à 23 ans

L'acquisition de cette érablière de 16 000 entailles a donné un peu de fil à retordre à Francis : il devait prouver aux institutions financières que malgré son jeune âge et ne venant pas du milieu agricole, il était sérieux dans sa démarche et que celles-ci pouvaient lui faire confiance. Ainsi, Francis s'est tourné vers son père afin d'avoir un appui solide face aux demandes des prêteurs. «À deux ans de sa retraite, mon père a décidé d'embarquer avec moi. Disons que je suis un peu



Francis et sa conjointe Catherine entourés de leurs trois enfants et de leur chien.

entêté, ce qui fait que mon père a mal dormi pendant quelques semaines avant de finalement accepter de m'aider», raconte Francis.

Sa passion, le travail en forêt

Plus que tout, ce qui fait vibrer Francis au point où il en devient fébrile reste l'aménagement de son érablière. «Pour moi, l'année de production commence tout de suite après le désentaillage. C'est mon début de saison à moi. Bûcher, aménager mon boisé, voir les jeunes pousses, c'est ce qui me passionne vraiment», explique-t-il avec ferveur. D'ailleurs, pour lui, une journée sans sa scie à chaîne n'est pas une journée de travail. Cet homme doté de fougue, de cran et de passion pour son métier arrive d'ailleurs à gérer seul son entreprise, autant en forêt que lors de la saison de production. «Dans ma nouvelle cabane, je me suis assuré d'avoir des équipements et des installations qui me permettent de faire le maximum seul», mentionne-t-il bien humblement. «C'est certain que si quelqu'un s'offre, il va toujours rester quelque chose à faire.»

Jeune papa et homme engagé

Francis est aussi un père de famille fort occupé par sa jeune marmaille. Avec sa conjointe Catherine, ils sont les heureux parents de trois enfants âgés de 10 mois à 4 ans... et un quatrième est en route ! Ceci ne l'empêche toutefois pas de continuer à s'impliquer dans la vie syndicale agricole, chose qu'il a faite dès ses débuts comme acériculteur en 2008, avec son

syndicat local. Quelques années plus tard, il se joint à son syndicat acéricole, dont il est d'ailleurs le président depuis 2016. Sa motivation première : aider les jeunes à démarrer en agriculture et en acériculture en rendant accessible l'information sur l'aide au démarrage et à la relève. Il explique son engagement ainsi : «J'ai toujours comme ambition d'apporter ce que je peux comme expérience pour aplanir les pentes que les nouveaux producteurs ont à surmonter lorsqu'ils démarrent une production. Je suis passé par là, j'aimerais que ce soit moins difficile pour eux.»

À LA RENCONTRE DE LUCIE BOLDUC D'APPALACHES-BEAUCE-LOTBINIÈRE

Située dans le village de Frampton, en Beauce, l'Érablière Perreault, comptant 26 000 entailles, abrite un couple d'acériculteurs et d'entrepreneurs passionnés : Lucie Bolduc et Charles Perreault. Comme Lucie se plaît à le dire, elle est devenue acéricultrice par défaut : «Qui prend mari, prend pays». En 1990, elle a rencontré Charles, qui était acériculteur sur la terre familiale. Les racines de Lucie sont bien ancrées, puisque ses yeux s'illuminent lorsqu'elle parle de son métier et de son érablière, mais aussi de son conjoint !

Une acéricultrice fière et assumée

En 2009, Lucie, qui, jusque-là, travaillait à temps partiel comme technicienne en bureautique, a décidé d'embrasser la carrière d'acéricultrice à plein temps. Toutefois, pas question pour elle de rester dans l'ombre. Elle et son conjoint, Charles, décident d'incorporer l'entreprise et Lucie en devient actionnaire à parts égales. Comme elle se plaît à le dire, ne la cherchez pas avec des raquettes en train d'entailler, ce n'est pas du tout sa force ni son intérêt.



La transformation et le service à la clientèle passionnent Lucie.



L'Érablière Perreault est une entreprise familiale. Lucie en compagnie de son conjoint Charles Perreault et de leur fils Frank Perreault.

Ce qui la passionne dans ce métier ce sont la gestion de l'entreprise, la transformation du sirop d'érable, mais aussi le service à la clientèle. « Chacun ses forces ! », déclare Lucie. Elle ajoute avec candeur : « Je ne me sens pas moins acéricultrice, même si je ne vais pas entailler. Je savais qu'en partant, ce n'était pas ma force, l'entaillage. Moi, j'aime ça le travail de bureau et recevoir les clients au kiosque. »

La relève se dessine

Cette érablière fondée en 1902 par la famille Perreault réunit encore aujourd'hui une autre génération, puisque les trois enfants de Lucie et Charles s'impliquent à différents niveaux. Leurs deux filles, Anna et Hilary, âgées de 20 et 23 ans, participent comme responsables des médias sociaux, mais leur tâche préférée reste celle de « goûteuses » officielles. Quant à l'aîné, Frank, âgé de 25 ans, il travaille à temps plein aux côtés de ses parents. Il semble que la relève se dessine à l'horizon. Selon Lucie, « la porte est ouverte pour lui et ses sœurs. »

Le sirop d'érable, elle le connaît par cœur

Intarissable lorsqu'elle parle de sirop d'érable et de produits d'érable, on comprend vite la raison pour laquelle elle aime le service à la clientèle. Il faut dire que les spécialités de l'Érablière Perreault, ce sont les ventes au détail et la transformation. Pour elle, le sirop d'érable, c'est un produit incroyable avec lequel on peut tout faire. D'ailleurs, son dessert préféré, mais aussi son péché mignon : un bol de crème glacée avec de la tire tiède sur le dessus. « C'est comme manger de la tire sur la neige, il n'y a rien de meilleur », explique Lucie avec passion.

Fière d'être nouvellement administratrice

Élue en octobre 2020 comme administratrice du syndicat des Producteurs et productrices acéricoles d'Appalaches-Beauce-Lotbinière, cette acéricultrice dynamique se dit très heureuse de s'être lancée dans cette

nouvelle aventure, appuyée par son conjoint ainsi que par d'autres acériculteurs. Lucie juge que pour faire avancer les choses, c'est important de s'impliquer : « Je sais que je ne changerai pas la roue, mais je peux apporter de bonnes choses », explique-t-elle. « Moi, je fais ça avec toutes mes connaissances et avec plaisir. » Son rôle d'administratrice, elle le voit plutôt comme une chance pour ces messieurs d'avoir une femme parmi eux. « Souvent, les femmes ne voudront pas s'impliquer. Elles vont préférer que ce soit leur chum. Moi, je dis que, nous aussi, on a de bonnes idées », raconte Lucie avec spontanéité et franchise. Comme son engagement a commencé sur fond de pandémie, c'est-à-dire avec des rencontres virtuelles, celle qui adore discuter et bénéficie d'un grand sens de l'humour ajoute avec beaucoup d'enthousiasme : « Les messieurs du syndicat, j'ai bien hâte de les voir en personne ! »

Les administrateurs et administratrices 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 dans la section Nous joindre. N'hésitez pas à communiquer avec eux.

Francis Lessard

Appalaches-Beauce-Lotbinière
flessard@ppaq.ca
Tél. : 418 341-0701

Lucie Bolduc

Appalaches-Beauce-Lotbinière
lucie.b@perrotsweetmaple.com
Tél. : 418 209-6547 🍯