

REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Une nouvelle vie Côté Sucré pour Christine Côté

ENTREPRISE

Modèle d'entaille à trois niveaux : 30 ans d'efforts, deux passionnés, un prix pour le souligner

RECHERCHE

L'érablière québécoise face au climat : agir aujourd'hui pour demain

Info

Sirop

13

PRINTEMPS 2026

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



**Date limite
pour remettre
sa candidature :
26 juin 2026**

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

Christine Côté n'avait jamais produit de sirop d'érable avant de se lancer dans l'aventure acéricole en Gaspésie. Installée à Coin-du-Banc, près de Percé, cette productrice originaire de la Montérégie a fondé l'Érablière Côté Sucré après avoir obtenu un contingent en terres publiques en 2017. Avec sa famille, elle a dû tout bâtir: chemins, installations et savoir-faire, le tout dans un contexte marqué par l'éloignement des services et des conditions climatiques particulières. En quelques années seulement, l'entreprise a connu une croissance importante, passant de 9 700 entailles à plus de 50 000, avec des projets d'expansion ambitieux. Appuyée par la relève familiale et par sa communauté, Christine Côté contribue aujourd'hui à faire rayonner l'acériculture en Gaspésie et à diversifier l'économie de la région.

Retrouvez cet article en page 16.

Photographe : **Cynthia Dupuis**

InfoSirop magazine
N° 13 - Printemps 2026



<p>ÉDITEUR Producteurs et productrices acéricoles du Québec ppaq.ca</p>	<p>RÉVISEURE Marie-Luce St-Jean</p>	<p>CORRESPONDANCE 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 1 855 679-7021 info@ppaq.ca ppaq.ca</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>POUR JOINDRE LA RÉDACTION Audrey-Kim Poulin akpoulin@ppaq.ca</p>	<p>PHOTOS Paul Dussault Cynthia Dupuis</p>	
<p>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES Julie Barbeau Simon Doré-Ouellet Ève Martin Johanne Martin Geneviève Martineau Élodie Nadeau Mathieu Oliny François Perreault François St-Martin David Therriault Joël Vaudeville</p>	<p>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION duval design communication</p>	
	<p>IMPRESSION Imprimerie Groupe Chicoine</p>	
	<p>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA) Un an : 19,99 \$ (taxes incluses) Deux ans : 30 \$ (taxes incluses) ppaq.ca/abonnement-infosirop</p>	

Sommaire



7
Les PPAQ

7 Les PPAQ

16 Reportage à l'érablière

Une nouvelle vie Côté Sucré pour Christine Côté

22 L'heure juste

Prévenir la vermine en érablière: les gestes essentiels à poser

24 Entreprise

Modèle d'entailage à trois niveaux: 30 ans d'efforts, deux passionnés, un prix pour le souligner

28 L'érable ici et ailleurs

34 Ma communauté

- À la rencontre de Karine Douville, Québec - Rive-Nord
- Réflexion sur le bord de la bouilleuse

38 Recherche

L'érablière québécoise face au climat: agir aujourd'hui pour demain

46 Recette

48 L'actualité acéricole



16
Reportage à l'érablière



24
Entreprise



34
Ma communauté



46
Recette

Comment maintenir la croissance de la production acéricole ?

La filière acéricole entre dans un moment décisif qui se résume en une question : comment maintenir le rythme de croissance soutenu que nous connaissons depuis quelques années ? Les derniers chiffres sur les exportations de sirop d'érable des 12 derniers mois ont augmenté de 19% pour atteindre 182,3 millions de livres. Un record ! Cela confirme que les efforts de promotion de la filière portent leurs fruits.

En vue de répondre à cette demande, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont émis du contingent acéricole pour une troisième fois en cinq ans. Déjà, 611 nouvelles entreprises acéricoles verront le jour des suites de cette augmentation des capacités de production de la filière en plus des 1 329 érablières qui développeront leur activité. La prochaine cohorte de producteurs et productrices œuvrant en forêt publique ajoutera des centaines de milliers de nouvelles entailles. D'ici à ce qu'elles soient installées, nous compterons sur près de 10 millions d'entailles ajoutées à la suite des émissions de contingents de 2021 et 2023. En 2005, les entreprises acéricoles du Québec exploitaient 30 millions d'entailles, alors qu'en 2025, 55,5 millions d'entailles ont produit l'or blond du Québec.

Malgré ces ajouts d'entailles et un volume de production de sirop d'érable classé en 2025 de 198 millions de livres, le niveau de la réserve continue de diminuer. Ce sont 202 millions de livres qui ont été vendues par notre agence de ventes. Ainsi, à l'heure d'écrire ces lignes, la quasi-totalité du sirop d'érable disponible de la réserve stratégique a été réservée par les acheteurs autorisés. Ces achats s'ajouteront aux stocks des acheteurs autorisés et ne se retrouveront pas immédiatement sur les tablettes. D'ici le 30 juin 2026, il y aura donc un transfert des inventaires de la réserve stratégique vers ceux des transformateurs. Ces volumes devraient assurer l'approvisionnement des divers marchés pour la prochaine année.

Cela doit se faire avec un prix à la livre
qui permet aux entreprises acéricoles de
poursuivre leur développement et d'assurer leur
pérennité. Cela ne peut se faire sans accès à la
ressource, notamment le potentiel acéricole qui
se trouve en forêt publique.

C'est dans ce contexte de croissance que certains articles de la convention de mise en marché du sirop d'érable, dont l'article sur les prix, devront être renégociés pour la saison de production 2027. Le travail est déjà entamé aux PPAQ, alors que notre équipe et des mandataires externes préparent divers analyses et outils pertinents en vue de la renégociation. Les rencontres de négociation avec le Conseil de l'industrie de l'érable, qui représente l'ensemble des transformateurs, débiteront en juin prochain.

Comme lors de chaque négociation, les PPAQ se tourneront vers leurs syndicats membres. Les conseils d'administration régionaux des producteurs et productrices acéricoles sont un courroie importante de partage des attentes des producteurs. Ainsi, ils seront interpellés afin d'échanger sur les avancements relatifs aux discussions avec le CIE et obtenir le pouls du terrain.

Le maintien de notre croissance passe par un meilleur maillage entre tous les acteurs de la filière. Chaque maillon est un ingrédient essentiel dans la recette du succès. C'est dans cet esprit de rassemblement que les PPAQ ont participé à la réflexion stratégique qui a mené à une première planification sectorielle. Un des objectifs de notre filière est un accroissement annuel de 5% de la production et de la mise en marché au cours des cinq prochaines années, soit un objectif de ventes de 220 millions de livres de sirop d'érable en 2030!

En début d'éditorial, je m'interrogeais sur la façon de maintenir notre croissance. La réponse se trouve dans notre jeu collectif, comme nous avons su le faire depuis l'adoption de notre plan conjoint il y a maintenant 36 ans ! Mais cette fois, le groupe s'élargit à toute la filière. Nos ambitions sont communes; appliquons notre plan de match convenu dans la planification stratégique sectorielle et avançons ensemble vers de nouveaux succès.



Luc Goulet
Président, Producteurs et productrices
acéricoles du Québec

Un signe qui ne trompe pas



Auteur : François St-Martin
Illustrateur : Marc Bruneau

APBB

SERVICES ACÉRIQUES

Fier partenaire de



LA STATION
ACÉRIQUE

Nous avons la chance de compter sur l'Association des propriétaires de boisés de la Beauce comme fier partenaire de **La Station acéricole des PPAQ!**

APBB accompagne les propriétaires de boisés dans la gestion durable de leurs terres.

Découvrez les services de l'association



Nouveau visage à la direction générale

Les PPAQ ont récemment accueilli un nouveau membre au sein de son comité de direction.

Monsieur Keven Beauchemin a pris ses fonctions de directeur général adjoint, Administration et développement de marchés, en novembre 2025. Il est responsable notamment de l'intelligence d'affaires de l'organisation, des finances, des technologies d'information et de la promotion.

Comptable de formation, monsieur Beauchemin est titulaire d'une maîtrise en administration des affaires (MBA) et a occupé les fonctions de directeur général chez Les Éleveurs de porcs du Québec avant d'assumer le rôle de directeur de la performance organisationnelle et financière à la Société québécoise d'information juridique (SOQUIJ).



Keven Beauchemin
Directeur général adjoint,
Administration et développement
de marché

Renouvellement de la certification SQF

L'entrepôt de Laurierville a renouvelé sa certification SQF (audit qualité) avec une note de 96 %, soit la cote « Excellent ».

Ce renouvellement confirme le maintien réussi des standards de qualité à la suite de la certification initiale de janvier 2025. Un suivi plus rigoureux des indicateurs qualité est appliqué, notamment pour le lavage des barils. La mise en service du robot de lavage prévue en 2026 permettra d'améliorer encore davantage les résultats.





La Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable se munie d'un tout nouveau robot laveur de barils

À la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable des PPAQ, le lavage des barils constitue une étape essentielle pour garantir la qualité du sirop d'érable entreposé.

Cette opération, effectuée traditionnellement par du personnel saisonnier, représentait un défi majeur pour l'usine. Elle était non seulement exigeante sur le plan physique, mais requérait également des postes difficile à pourvoir. Le bruit, la vapeur et la manipulation de barils lourds rendaient la tâche particulièrement contraignante.





Face à ces défis, la direction de l'usine a entrepris de repenser entièrement le processus. « Nous étions confrontés à un goulot d'étranglement, explique Kevin Gauthier, directeur d'usine. La cadence de traitement des barils, limitée à environ 23 000 livres à l'heure, soit 51 barils à l'heure par l'intervention humaine, ne pouvait suivre la croissance annuelle des volumes de sirop d'érable. »

Cette réflexion a mené au développement d'un robot laveur entièrement automatisé. Contrairement aux systèmes existants qui nécessitaient toujours une intervention humaine, cette technologie permet de transférer l'essentiel des opérations de nettoyage à la machine, tout en conservant l'inspection et le contrôle qualité sous supervision humaine.

La réalisation de ce projet a reposé sur un partenariat stratégique entre les PPAQ et Leclerc Robotique. Le développement a nécessité la conception sur mesure de la buse de nettoyage, la programmation de séquences adaptées à différents formats de barils (32, 35, 40 et 45 gallons), et l'élaboration de procédures garantissant précision et délicatesse dans la manutention des contenants. La collaboration a été soutenue par des programmes de subvention visant à encourager l'innovation technologique applicable à l'ensemble du secteur agroalimentaire. Les PPAQ ont respectivement reçu 884 965\$ du Programme canadien des priorités stratégiques de l'agriculture (PCPSA) du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada et 350 000\$ du Programme d'innovation - Volet 1 d'Investissement Québec.

L'impact opérationnel est significatif. Le robot supprime la nécessité de deux postes pour le lavage des barils, postes qui sont redéployés vers d'autres fonctions au sein de l'usine. Le nettoyage est uniforme, fiable et validé, offrant un standard constant de qualité. Pour la direction de l'usine, l'apport est également stratégique : il assure une planification plus sereine, réduit le stress lié au recrutement saisonnier et permet une meilleure gestion des volumes croissants de sirop d'érable.

Au-delà de la performance immédiate, ce robot représente une véritable source d'inspiration. Conçu pour répondre aux besoins spécifiques des producteurs et productrices acéricoles, il illustre comment la technologie peut améliorer l'efficacité et la qualité des opérations, tout en étant exportable pour d'autres partenaires de la filière. Interrogé sur les prochaines innovations possibles pour l'usine, Kevin Gauthier évoque l'idée d'intégrer des silos de grande capacité au sein de la réserve, permettant de réduire la manipulation des barils. Si cette perspective reste pour l'instant à l'état de souhait, elle témoigne d'une vision tournée vers l'avenir et d'un engagement constant à explorer de nouvelles solutions pour moderniser l'industrie.

Le robot traite désormais près de 45 000 livres à l'heure, soit l'équivalent de 101 barils, doublant la capacité de nettoyage de la chaîne de pasteurisation de Laurierville.



Commission parlementaire sur le projet loi 11

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) étaient en commission parlementaire le 4 février 2026 pour présenter leurs recommandations au sujet du projet de loi 11, *Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif.*

Sur le plan réglementaire, les PPAQ ont demandé une modification de l'article 40 de la *Loi sur l'aménagement durable du territoire forestier* (LADTF) afin de permettre aux acériculteurs en forêt publique d'accéder au régime dérogatoire déjà offert aux autres utilisateurs du territoire. Ce changement permettrait de mieux gérer des situations exceptionnelles liées notamment aux cours d'eau et aux milieux sensibles.

Ils ont dénoncé également une interprétation trop restrictive de l'article 113 du *Règlement sur l'aménagement durable des forêts* (RADF), qui entraîne des coûts excessifs et des impacts environnementaux inutiles. Les PPAQ recommandent d'y ajouter une exemption explicite pour les ouvrages légers nécessaires aux activités acéricoles.

Par ailleurs, ils ont appuyé la demande de la Fédération des producteurs forestiers du Québec de transférer aux MRC la responsabilité de la réglementation en aménagement forestier en forêt privée afin d'assurer une meilleure cohérence et prévisibilité réglementaire. Les PPAQ appuient aussi l'extension de la durée des permis acéricoles et la possibilité d'en modifier les conditions hors période de renouvellement.

Retour sur le lancement de saison 2026

Les PPAQ ont tenu leur traditionnel lancement de saison dans le décor hivernal et féerique du Carnaval de Québec, bénéficiant du partenariat privilégié entre le Carnaval et Érables du Québec. Cet événement clôturait également les festivités entourant le 35^e anniversaire du plan conjoint.

Les producteurs et productrices acéricole étaient conviés pour l'occasion à la Place Érables du Québec, un site entier qui servait de vitrine sur l'acériculture avec, notamment, une grande roue, une sculpture de glace, un bar de glace, une cabane à sucre, une station d'information sur la production du sirop d'érable et des jeux de kermesse.

Alors que les PPAQ avaient offert gratuitement de la tige d'érable aux carnavaleux, le président, monsieur Luc Goulet; le président de l'Union des producteurs agricoles (UPA), monsieur Martin Caron; et Bonhomme Carnaval ont invité les gens présents à lever leur bâtonnet de tige bien haut pour se souhaiter une bonne saison des sucres.

Une fois le site fermé aux visiteurs, une centaine de producteurs et productrices acéricoles ont pu profiter des installations extérieures et d'une tente chauffée privée où des bouchées et un cocktail étaient offerts.



Modifications à la protection

Excès de neige exceptionnel

Le programme Assurance récolte est une protection qui permet aux entreprises acéricoles de se garantir un revenu en cas de conditions climatiques qui affecteraient substantiellement leur production annuelle. Depuis 2022, ce programme est offert avec une protection contre l'excès de neige exceptionnel.

En 2025, plusieurs discussions et rencontres ont eu lieu avec des représentants de la Financière agricole du Québec (FADQ), afin de bonifier certains éléments spécifiques au mécanisme de déclenchement de la protection pour l'excès de neige exceptionnel.

Pour l'année 2026, deux modifications ont été effectuées par la FADQ pour offrir une plus grande flexibilité dans la manière de mesurer le seuil de hauteur de la neige :

1. l'augmentation du nombre de stations météo pouvant être considérées dans la détermination de la hauteur de neige d'un secteur;
2. la mise en place d'un concept de marge d'erreur dans la mesure de la hauteur de la neige en tenant compte de la distance entre les stations météo et le secteur pour lequel un avis de dommage est produit.

Ces modifications sont à la satisfaction des PPAQ. Toutefois, il importe de rappeler que la protection pour l'excès de neige exceptionnel couvre des travaux urgents comme des travaux de pelletage. Pour que cette indemnité soit déclenchée, il doit y avoir un minimum de 15% d'adhérents d'un secteur qui présentent des avis de dommage.



Émission de contingent 2025 : volet forêt privée

Les PPAQ ont procédé en janvier 2026 aux offres de contingent pour les projets de démarrage et d'agrandissement d'entreprises acéricoles en forêt privée.

Sur les 5,6 millions d'entailles disponibles, 4,9 millions ont été réclamées par les producteurs et productrices acéricoles. Comme le prévoit le *Règlement sur le contingentement des producteurs et productrices acéricoles*, les projets soumis ont été entièrement comblés puisque les demandes déposées pour des projets admissibles n'excédaient pas le nombre d'entailles disponibles. Au total, 611 entreprises en démarrage et 1 329 entreprises en agrandissement ont obtenu du contingent. Les producteurs et productrices acéricoles qui ont obtenu une offre de contingent ont jusqu'au 1^{er} mai 2028 pour installer leurs entailles.

Les 700 000 entailles non réclamées seront incluses à l'émission de contingents en forêt publique et hybride, ce qui fera passer le nombre d'entailles disponibles à 2,1 millions d'entailles. Les producteurs et productrices acéricoles qui souhaitent déposer leur projet de démarrage ou d'agrandissement pourront le faire du **15 avril au 15 juin 2026**. Les offres de contingents pour ces projets seront réalisées en août 2026.

Le contingent acéricole pour l'émission de contingents est de 3,5 livres par entaille. Les offres de contingents sont réalisées selon la norme d'entaillage de 24 centimètres (9 pouces).

Émission d'entailles 2025 (forêt privée)

Répartition régionale des entailles offertes en forêt privée

Régions acéricoles	Entreprises admissibles	Ratio	Entailles octroyées en forêt privée	Ratio
Appalaches - Beauce - Lotbinière	232	12%	364 838	7%
Bas-St-Laurent - Gaspésie	183	9%	683 442	14%
Beauce	208	11%	347 939	7%
Centre-du-Québec	283	15%	650 049	13%
Côte-du-Sud	195	10%	392 914	8%
Estrie	283	15%	901 331	18%
Lanaudière	53	3%	122 935	3%
Mauricie	26	1%	46 379	1%
Montérégie-Est	245	13%	683 267	14%
Montérégie-Ouest	88	5%	258 324	5%
Ouest-du-Québec	75	4%	275 494	6%
Québec - Rive-Nord	69	4%	186 204	4%
Total général	1940	100 %	4 913 116	100 %

La filière acéricole se donne un plan et des moyens pour réaliser ses ambitions

La filière acéricole québécoise a récemment fait un pas important pour structurer son avenir, en menant à terme un exercice de planification stratégique sectorielle. Pour ce faire, elle a pu profiter du *Programme de développement sectoriel et territorial* du MAPAQ, qui vise à soutenir les filières agroalimentaires en favorisant leur concertation et en facilitant leur accès à des programmes de financement pour la recherche et l'innovation.

La mission que se sont donnée les partenaires de la filière pour cette planification stratégique rassembleuse est claire: faire de cet exercice un levier collaboratif permettant à ses acteurs de coordonner leurs efforts autour d'objectifs communs, au bénéfice de l'ensemble de la chaîne de valeur des produits d'érable.

Les priorités d'intervention de la planification stratégique de la filière s'articulent autour de quatre thèmes: **l'identité et la reconnaissance de la qualité des produits d'érable; le développement concerté de la production et des marchés; la valorisation de l'expertise, du savoir-faire et de l'innovation; ainsi que la cohésion et la collaboration.** Ces thèmes convergent - par l'entremise de priorités stratégiques bien définies - vers un objectif ambitieux: atteindre des ventes récurrentes de 220 millions de livres de sirop d'érable d'ici 2030. Bien que cet objectif eût précédemment été identifié par les PPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable, son intégration à la planification stratégique sectorielle permet de soutenir l'engagement de tous les partenaires de la filière pour sa réalisation.

Un élément distinctif de la démarche collaborative mérite par ailleurs d'être souligné: les partenaires ont adopté une approche volontairement inclusive dans l'identification des projets prioritaires, afin d'assurer que la planification stratégique sectorielle génère des occasions de financement concrètes pour chacun des maillons de la filière, des acériculteurs et acéricultrices aux transformateurs, en passant par les équipementiers et les services-conseils.





Un exercice aligné avec la planification stratégique des PPAQ

C'est en outre la volonté d'unir la filière au sein d'un écosystème engagé qui lie la planification stratégique sectorielle à celle que les PPAQ ont menée pour leur propre organisation en 2024. Fidèles à leur mission - faire avancer les intérêts collectifs des acériculteurs et acéricultrices du Québec -, les PPAQ se sont dotés, il y a deux ans, de six grandes orientations stratégiques à l'horizon 2030. En plus de celle d'unir la filière évoquée précédemment, les orientations stratégiques des PPAQ visent à faire rayonner mondialement l'érable sous toutes ses formes, être une organisation agile et proactive, assurer la relève et une vie syndicale dynamique, valoriser l'accès durable au potentiel acéricole du Québec et maintenir la réserve stratégique dans un contexte de changements globaux. Elles s'inscrivent dans une vision résolument tournée vers l'avenir pour 2030, celle d'assurer la direction mondiale d'une filière désormais incontournable et reconnue pour ses impacts positifs sociétaux, environnementaux et économiques.

L'engagement des PPAQ dans la planification stratégique sectorielle constitue sans aucun doute un pas vers la réalisation de cette vision pour l'organisation.



Une nouvelle vie Côté Sucré pour Christine Côté

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste





CHRISTINE CÔTÉ
Propriétaire unique
de l'érablière
Côté Sucré.

53 075 entailles
en exploitation

« Mon objectif, oui, c'est de bâtir une belle entreprise familiale, mais c'est également de diversifier l'économie en Gaspésie. Ici, il n'y a pas juste des homards! Il faut créer des emplois, de la richesse... Dans la MRC du Rocher-Percé, une production comme la nôtre représente plus qu'une simple érablière, ça devient aussi un projet social! »

Originnaire d'Ange-Gardien en Montérégie, rien ne prédestinait Christine Côté à se retrouver à Coin-du-Banc et à fonder l'Érablière Côté Sucré. Officiellement la plus à l'est du Québec, dans les montagnes de Val-d'Espoir, l'acéricultrice se plaît d'ailleurs à dire qu'elle possède « la seule cabane au monde qui permet de bouillir tout en profitant d'une vue sur la mer ». Le chemin pour en arriver là a toutefois nécessité une bonne dose de volonté et de courage.

Issue d'un couple de producteurs avicoles, la détentrice d'un baccalauréat en psychologie ne prévoyait d'abord pas de faire carrière en agriculture. À la fin de ses études universitaires, voilà que son père lui demande temporairement un coup de main puisqu'il n'a plus de gérant de couvoir. Christine connaît bien le travail à la ferme et accepte. Mais ce qui ne devait durer qu'un temps se prolonge et elle passera finalement 21 ans à s'occuper de poules et d'œufs.

« En 2013, ma mère, avec qui j'étais en contact tous les jours, décède, raconte-t-elle. Pour moi, ça a été un coup assez dur. L'année d'après, comme ça n'allait pas très bien, j'ai décidé de prendre une année sabbatique. Je n'étais jamais venue en Gaspésie de ma vie! Un bon matin, mon conjoint, nos trois enfants et moi sommes partis en voiture pour aboutir à Coin-du-Banc, près de Percé. Trois semaines plus tard, sans projet précis, nous déménagions! »





Du contingent, mais tout à bâtir

Au départ, l'idée de se lancer en acériculture ne figure absolument pas dans les cartons de la Gaspésienne d'adoption. En vacances chez Christine en 2016, sa cousine remarque une abondance d'érables à sucre inexploités dans son secteur. Elle l'informe que les PPAQ vont procéder à une émission de contingent et l'incite fortement à s'inscrire au tirage. Un dossier est monté pour une mise en production en terres publiques et la nouvelle venue est choisie.

« La réponse nous est parvenue en juillet 2017. Nous avons un papier qui mentionnait que nous avons du contingent pour 18 369 entailles, mais c'est tout! Pas de chemin, de cabane, aucune installation, jamais fait de sirop de notre vie... Nous partions de loin! Avec du recul, je dirais que nous avons une belle naïveté, exprime la productrice. Il a fallu un travail acharné pour réussir; j'aurais pu extensionner, mais je voulais bouillir le printemps suivant. »

La première année - 2018 a été l'une des pires pour les acériculteurs gaspésiens -, 9 700 entailles sont mises en exploitation à l'Érablière Côté Sucre. Cette entrée en scène difficile est cependant adoucie par la précieuse aide apportée par Claude Fecteau, un représentant de l'équipementier CDL aujourd'hui retraité. Celui-ci a agi comme un véritable mentor pour Christine et son conjoint, Dominique Barabé, en les prenant sous son aile dès le démarrage.

Le défi d'être en région éloignée

« Nous avons appris sur le tas, déclare la propriétaire. La première journée de bouillage, Claude avait déjà allumé son évaporateur. Nous avons mis en marche notre équipement en *Facetime* avec lui; il nous disait sur quel piton peser. D'ailleurs, quand nous avons un souci, c'est souvent réglé en *Facetime*... Précisons que la succursale la plus près d'ici pour avoir des pièces et du service se trouve à Saint-Quentin, à environ quatre heures de route! »

Être « à l'autre bout du monde » implique donc de conserver un inventaire, de tout garder en double « au cas où », ce qui engendre des coûts plus élevés que dans les zones de forte production. Cela signifie aussi que lorsque des équipes doivent se rendre sur place, il faut les loger et les nourrir, car un retour à la maison, le soir, est exclu. S'ajoutent des conditions climatiques bien différentes de celles de la Mauricie ou encore de la Chaudière-Appalaches.

« Habituellement, le couvert de neige dans notre érablière se situe entre quatre et six pieds. Nous mettons nos raquettes en novembre et nous les enlevons en mai, rapporte Christine. Évidemment, la saison des sucres arrive plus tard chez nous. Nous commençons autour du 20 mars, pour terminer vers le 5-10 mai. Les degrés-jours ne sont pas les mêmes qu'ailleurs et l'épaisseur de la couverture neigeuse prolonge notre période de récolte. »



S'employer à devenir rentable

Au moment d'élaborer son plan d'affaires initial, l'acéricultrice a dû prendre en considération plusieurs de ces facteurs, y compris le rendement escompté. Dans la région, probablement parce que certains producteurs ne disposent pas d'un équipement adéquat, la production espérée atteignait à peine deux livres à l'entaille. Devant cette réalité - la rentabilité n'étant pas au rendez-vous dans ses calculs -, Christine a construit un kiosque de vente sur la route 132.

«Le but, c'était d'écouler à peu près 20% de ma production au détail. Si je vendais tout en barils, je n'étais pas en mesure d'effectuer mes paiements des premières années, confie-t-elle. Jusqu'à la pandémie, nous avons été obligés de garder le kiosque ouvert tout l'été et d'offrir des visites aux touristes européens. Maintenant, localement, je suis seulement dans certains commerces. Les ventes au détail ne constituent plus que 10% de ma production.»

«Quand j'ai fait mon plan d'affaires, j'avais écrit deux choses: d'ici dix ans, je voulais avoir deux fois la quantité d'érables que j'ai là pour que toute la famille puisse bien en vivre sans avoir un emploi à l'extérieur. Je souhaitais aussi gagner une médaille à la Commanderie!»

En 2025, l'Érablière Côté Sucré a obtenu un rendement de quatre livres et quart à l'entaille grâce aux bons conseils reçus et à de l'équipement récent plus performant. La propriétaire peut ainsi continuer à investir. De 32 000 entailles l'an dernier, ce nombre passera à 51 000 cette année. Récemment, Thomas-Louis, le fils de Christine et Dominique, a fait l'achat des installations du voisin en terres publiques, «qui requièrent toutefois beaucoup d'amour...».

La relève au rendez-vous

Si les travaux de modernisation seront réalisés graduellement dans l'érablière de 60 000 entailles de Thomas-Louis, Christine vise un objectif combiné supérieur à 100 000 entailles d'ici deux ans pour l'ensemble des superficies en production. Aujourd'hui, les Côté-Barabé exploitent un modèle hybride : aux terres publiques se greffe un boisé privé contigu de 324 hectares. Et dans cette ambition de croissance, tous les membres de la famille contribuent.

La productrice acéricole s'estime privilégiée de pouvoir compter sur une relève. Outre son fils qui s'investit à temps plein dans l'entreprise, sa fille Béatrice - qui occupe un autre emploi -, vient aider pour finir de bouillir et faire les tests en soirée, puis prendre part à la corvée de désentaillage. La benjamine, Marie-Lili, distribue quant à elle les encouragements à tous et a participé au succès de la fabrication de produits de l'érable durant la période prépandémie.

«J'ai un gendre et une bru qui se joignent aussi à nous les week-ends pendant les sucres. Les deux sont d'excellents bouilleurs et se livrent toujours une saine compétition pour le Brix parfait! Des gens du coin donnent également un coup de pouce bénévolement. L'érablière embauche par ailleurs trois personnes à temps plein, et cette année, quatre Guatémaltèques se sont joints à l'équipe pour faire de l'installation et nous aider à avancer plus vite», relate Christine au passage.

Un dur labeur récompensé

Tout ce labeur a permis à l'Érablière Côté Sucré d'être récompensée. Celle-ci a d'ailleurs remporté une médaille de bronze lors de l'édition 2022 du concours de La Grande Sève, organisé par la Commanderie de l'Érable, puis une médaille d'argent et la mention Choix du public, en 2025. « C'est vraiment une fierté pour moi, déclare l'entrepreneure. C'est seulement ma huitième saison de production de sirop et le résultat de cette somme colossale de travail est déjà reconnu! »

Autrement, Christine a décidé de s'engager dans sa communauté en acquérant, en 2024, le magasin général du village voisin sur le point de fermer ses portes. Sa disparition aurait créé un désert alimentaire sur le territoire puisque les épiceries les plus proches sont situées à plus de 40 km. Le Central Barachois propose un service de prêt-à-manger et de coiffure, de la quincaillerie, des matériaux, de la laine et expose même des œuvres d'artistes locaux.

«Ça prend peut-être plus de courage faire du sirop ici, mais je ne regrette rien, termine l'acéricultrice. Et maintenant, en ayant mes médailles, je me dis : nous travaillons fort, mais nous sommes quand même hot! Dire qu'il y a des gens qui ne savent pas que nous avons des érables en Gaspésie! Nous n'avions jamais fait de sirop avant... Comme quoi, en étant bien accompagnés et en faisant bien les choses, nous sommes la preuve que ça se peut!»





Prévenir la vermine en érablière : les gestes essentiels à poser

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.

Question de Marie-Josée, acéricultrice de l'Estrie :

En entrant dans ma cabane à sucre, j'ai vu des crottes de souris au sol. Comment me débarrasser de la vermine et éviter qu'elle ne vienne s'installer dans mes bâtiments ?

Réponse de Steeve Brassard, responsable du développement des affaires chez Maheu&Maheu inc., spécialiste en gestion parasitaire :

Qui dit environnement forestier dit présence d'une faune abondante. Dans les érablières, la mouche d'automne, la coccinelle asiatique, l'écureuil, le raton laveur, la fourmi charpentière, le pic-bois, l'orignal, le cerf de Virginie et parfois même l'ours sont susceptibles de devenir des indésirables. Certains se manifestent tout en demeurant à l'extérieur, alors que d'autres s'invitent carrément à l'intérieur de la cabane, des stations de pompage et d'autres bâtiments.

Pour un acériculteur, la vermine peut donc adopter différents visages. Cependant, l'ennemi numéro un, celui qui génère le plus grand nombre de demandes auprès des entreprises de gestion parasitaire, est sans aucun doute la souris sylvestre, également connue sous le nom de souris du soir. Celle-ci est très commune en milieu boisé. Dans la partie habitable de la cabane à sucre, c'est la principale responsable des fameux grattages nocturnes qui réveillent les occupants.

Quelques éléments clés à retenir :

- garder les lieux propres et bien rangés ;
- éliminer tout ce qui est susceptible d'attirer les souris (nourriture, abris, etc.) ;
- s'assurer que les bâtiments sont étanches ;
- mettre en place les bons outils pour être en mesure d'agir et de s'ajuster, et viser l'objectif « zéro vermine » de façon continue pour tous les bâtiments de l'érablière.



Des traces de leur passage

De façon concrète, on peut constater l'introduction de souris en découvrant des excréments et de l'urine sur divers types de surfaces. Parmi les autres indices que laisse derrière lui le petit rongeur, on relève des marques de grignotage, une accumulation de résidus comme de la fibre de bois ou des insectes morts qui ont été « brassés », des samares d'érable aux ailettes coupées et dont il ne reste que la graine, et le déplacement de matériel comme de l'isolant.

Il est aussi possible d'apercevoir des amas d'isolant autour des bâtisses, de même que des terriers et des sentiers au sol. Ce qui complique la tâche depuis quelques années, observent les experts de la gestion parasitaire, c'est que l'on doit composer avec des souris qui font preuve de comportements de méfiance. Même en tendant des pièges, il arrive qu'on ne les capture pas le premier jour. Il faut se montrer rusé pour parvenir à les éliminer.

Biosécurité et assiduité

Si la présence de souris dans les bâtiments engendre une facture économique – pour s'en débarrasser une fois installées, des coûts appréciables peuvent être engagés –, la vermine a aussi un impact sanitaire. En effet, lorsqu'il est question de production alimentaire, l'aspect biosécurité constitue un incontournable. De la cabane à sucre à l'épicerie, en passant par les lieux d'entreposage des barils, toute la chaîne doit garantir l'absence de risque sanitaire.

Et quand doit-on agir? Idéalement, toute l'année et en retenant les services d'une entreprise spécialisée, sinon, en préparant soi-même un calendrier de tâches que l'on s'appliquera à suivre assidûment. Si rien n'a été fait, il vaut mieux se tenir prêt à recevoir les souris dès le mois d'août! Le pic d'infiltration a lieu jusqu'à la fin d'octobre et correspond à la période où la disponibilité de la nourriture et le couvert végétal qui leur permet de se protéger changent.

Garder les intruses à distance

Pour ne pas attirer la souris sylvestre à l'intérieur des bâtisses, il importe de retirer les sources d'alimentation qui se trouvent à proximité, tout comme les odeurs provenant de la cabane. On s'assure, par ailleurs, de colmater les ouvertures pour l'empêcher de se frayer un chemin dans le mur et de s'y faire un abri ou de pénétrer tout bonnement dans le bâtiment. Afin de vérifier s'il y a déjà des intruses, on peut installer des stations avec du bicarbonate de soude.

Pour tenir à distance l'ensemble des parasites, un bâtiment scellé et bien construit demeure la base. Si la construction est étanche, les souris resteront à l'extérieur! Dans le cas d'une nouvelle bâtisse, on fait appel à un professionnel et on étudie les plans avec lui. Utilise-t-on les bons matériaux, une porte de garage et un quai d'expédition adéquats? Autrement, dès que le bâtiment est livré, on déploie des outils de détection et de capture reconnus efficaces.

Modèle d'entailage à trois niveaux : 30 ans d'efforts de deux passionnés récompensés

Texte de JOHANNE MARTIN, journaliste

À la fois biologistes et acériculteurs, Stéphane Guay et Edith Bonneau se sont donné une mission : celle d'aider les producteurs à préserver la valeur de leur érablière et à améliorer leur rendement. Le modèle d'entailage à trois niveaux qu'ils ont élaboré en représente un bel exemple et leur a valu le prix de l'Innovateur en chef en acériculture.





STÉPHANE GUAY ET EDITH BONNEAU

Récipiendaires
du prix de
l'innovateur
en chef

Bien connus pour les capsules qu'ils diffusent sur leur plateforme Érable & Chalumeaux - et dans le cas de Stéphane, pour ses nombreuses apparitions dans l'émission *Un chef à la cabane* -, les deux scientifiques et passionnés d'acériculture ont vu leur travail récompensé. Récipiendaires du prix de l'Innovateur en chef pour la production acéricole, décerné pour la première fois en novembre 2025 lors du Gala acéricole des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), Stéphane et Edith ont remporté les grands honneurs grâce à une méthode d'entaillage simple et ingénieuse: le modèle d'entaillage à trois niveaux.

Depuis une trentaine d'années déjà, le couple de vulgarisateurs s'intéresse aux blessures internes causées par l'entaillage des érables. Préoccupé par l'impact à long terme de celles-ci sur la productivité des arbres, le duo décide de se pencher sur une observation largement validée : le bois coloré issu d'une blessure devient peu ou pas productif pour la récolte de la sève. À l'époque, Edith et Stéphane se montrent aussi inquiets pour la santé des érables.

«Nous exploitons notre première érablière en Beauce et comme biologistes, nous avons fait de la physiologie végétale, détaille Stéphane. Nous savions que ces parties colorées ne donnent pas de sève. En coupant du bois, nous avons réalisé qu'il y en avait énormément! Nous nous sommes demandé comment nous allions pouvoir faire les sucres dans 50 ans... Ayant travaillé au Centre ACER, j'avais développé une technique d'autopsie des érables.»



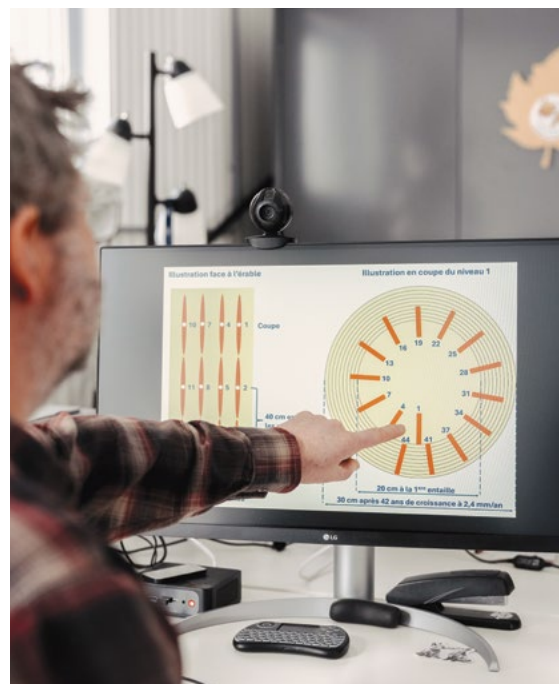
**Érable &
Chalumeaux**

Trouver la bonne formule

En mesurant la largeur et la hauteur des parties plus foncées, les deux scientifiques notent que deux entailles trop rapprochées - tant verticalement qu'horizontalement - ont tendance à fusionner, créant une zone de bois mort de deux à quatre fois plus importante. Cette fusion rend alors impossible, lors de l'entaillage, de prédire la présence et l'étendue de cette zone improductive dissimulée sous l'écorce et qui découle de l'addition de blessures antérieures.

Il leur fallait donc trouver une formule qui tienne compte de ce phénomène, de la croissance moyenne des érables au Québec, bref, qui puisse permettre d'entailler, année après année, dans du bois sain. «Quand nous avons choisi le modèle à suggérer aux gens, nous voulions qu'il soit facile à adopter, puis qu'il vienne sans perte de rendement. Nous avons essayé de trouver un équilibre entre une technique simple et une production raisonnable», émet Edith.

Élaborée au début des années 2000, la formule retenue, celle de l'entaillage à trois niveaux, provient d'une modélisation mathématique de la distribution des entailles qui prend la forme d'une spirale. Les biologistes ont réussi à prouver qu'il était possible d'obtenir un entaillage systématique à rendement soutenu à court, mais également à long terme avec, en prime, un temps de perçage réduit puisque l'emplacement de l'année suivante est connu d'avance.





De la théorie à la pratique

Motivé par cette nouvelle approche, Stéphane lance une série de conférences. Son modèle est toutefois accueilli sans grand enthousiasme, si bien qu'il finit par ne plus le proposer aux acériculteurs. Dix-huit ans s'écoulent et lors d'une assemblée des PPAQ, André Blais, de la Sucrerie 2000, l'aborde en lui disant qu'il était à l'une de ses présentations, qu'il n'avait jamais entaillé de sa vie et qu'il utilisait, depuis, la technique dans son érablière de 38 000 entailles.

«M. Blais a accepté que nous allions sur sa terre et lorsque nous avons procédé à l'analyse des arbres qu'il nous avait permis de prendre, ce que nous avons constaté, c'est qu'en effet, après 18 ans, il restait beaucoup d'espace pour entailler dans du bois sain! Quand le tour de l'érable sera fait, on reviendra dans du bois vivant pour ses enfants et ses petits-enfants qui prendront la relève. L'approche a passé le test dans la pratique!», témoigne Stéphane.

«Accessible à tous et gratuite, la méthode permet de gagner 30% de plus de production! Si tout le monde s'y met, nous aurons, au Québec, des entailles à perpétuité dans du bois sain. Plus l'approche sera adoptée, plus le potentiel global de coulée des érablières et leur valeur seront préservés à l'échelle du territoire. C'est un peu notre legs à la communauté!»

— Edith Bonneau

Redonner au suivant

Le prix qui leur a été remis pour leur méthode d'entaille à trois niveaux, les biologistes le reçoivent comme un hommage qui leur est rendu. «C'est notre principale récompense pour ce travail-là. Nous le faisons par souci de redonner au suivant. Intégrité, passion et curiosité scientifique sont nos moteurs. Nous tenons d'ailleurs à remercier ceux qui ont offert le prix: les PPAQ, le créneau d'excellence Acéricole et le Conseil de l'innovation du Québec», mentionnent-ils.

Stéphane Guay et Edith Bonneau n'ont surtout pas l'intention de s'arrêter là! Récemment, ils ont fait l'achat d'une caméra pour voir l'intérieur des entailles. Des capsules présenteront, à différentes périodes de l'année, ce qui s'y passe. Une entaille demeure-t-elle mouillée ou finit-elle par sécher? À quel endroit? La caméra servira également à tester des mèches.



Le modèle d'entaille à trois niveaux expliqué

Au Québec, la croissance radiale moyenne du tronc de l'érable à sucre tourne autour de 1,1 à 1,2 mm par année. Un arbre prend donc à peu près 45 ans pour pouvoir produire 2 pouces (5 cm) de nouveau bois. Considérant qu'à l'égard du rendement, l'entaille idéale a 2 pouces de profondeur et que le diamètre le plus répandu correspond à 5/16 de pouce, la méthode, qui repose sur le perçage d'un seul trou par érable annuellement à partir d'un diamètre de 8 pouces (20 cm), suggère un entaille à trois niveaux.

Sachant qu'une blessure d'entaille s'étend sur à peu près sa largeur horizontalement, et sur 8 pouces en haut et en bas, il s'agit de laisser 16 pouces (40 cm) verticalement entre chaque entaille, avant de se déplacer de 2 pouces horizontalement, dans l'ordre ou le désordre, la quatrième année. Rappelons qu'il est nécessaire de toujours bien orienter l'entaille vers le cœur de l'arbre. Dans une érablière déjà entaillée, on vise la zone située au-dessus ou en dessous de la concentration de trous. Une craie de bétail peut servir à marquer l'endroit où l'entaille sera percée l'année suivante.

La Place Érable du Québec s'installe au Carnaval

En février dernier, Érable du Québec était l'un des partenaires majeurs du Carnaval de Québec. Difficile de croire que ces deux organisations, qui mettent en lumière notre patrimoine et nos magnifiques traditions hivernales, en étaient à leur première collaboration. Pourtant, ce lien naturel a comblé les carnavaliers en leur offrant un accès privilégié au délicieux monde de l'érable par l'entremise d'une grande diversité d'activités, autant interactives qu'éducatives.





Au terme des 10 jours du carnaval, près de 500 000 visiteurs avaient déambulé sur les différents sites, dont la toute nouvelle Place Érable du Québec.

À votre tour, découvrez les attraits de cet endroit animé qui a tant plu aux carnivaleux. Bienvenue dans le décor enchanteur de la Place Érable du Québec!

La grande roue des couleurs Érable du Québec

Cette station courue des festivaliers leur a permis d'en apprendre davantage sur les classes de sirop d'érable.

Tout au long de la file d'attente, des pancartes présentaient de l'information sur les bienfaits du sirop d'érable, les quatre couleurs de sirop et leurs utilisations en cuisine.



Le bar de glace Érable du Québec

Un imposant bar de glace se trouvait au milieu du site, où s'élevait un arbre décoré de tubulures, de chaudières et de cannes de sirop.

Plusieurs boissons à l'érable y étaient offertes, dont le Tigidou, un shooter exclusif préparé avec du sirop d'érable et offert dans un verre souvenir aux couleurs d'Érable du Québec.

La fabrique de sirop d'érable

Un espace chauffé, un décor de cabane à sucre, de magnifiques photos et une vidéo expliquant la production acéricole, c'est ce que proposait La fabrique de sirop d'érable.

Les visiteurs pouvaient même s'y «tirer une bûche» pour jouer un peu de cuillères à bois!



Le sentier Érable du Québec

Combien faut-il de litres d'eau d'érable pour produire un seul litre de sirop d'érable? Quel pourcentage de la production mondiale de sirop d'érable provient du Québec? Voici quelques questions auxquelles étaient confrontés les visiteurs du sentier Érable du Québec.

Une fois la bonne réponse trouvée, une énigme aidait à trouver les autres arbres, dispersés un peu partout sur le site.



La ligne du temps

Il était important pour les PPAQ de profiter de cette visibilité au Carnaval de Québec pour divertir les visiteurs, certes, mais également pour les éduquer sur l'érable, ses bienfaits, sa production et son histoire.

La ligne du temps remplissait pleinement ce rôle en défiant les carnavaleux de relier les faits historiques aux bonnes dates à l'aide de tubulures.



Une offre alimentaire décadente

Les dents sucrées ont été comblées à la Place Érablé du Québec!

En plus de la cabane à sucre qui offrait de la tire d'érable, un camion de rue proposait aussi différents mets, tels que poutine, saucisse et burger à l'érable.

La sculpture de glace Érable du Québec

**Qui dit «carnaval»,
dit aussi «sculpture de glace»!**

Bien entendu, la Place Érable du Québec devait avoir son propre monument pour inviter les familles à prendre la pose devant la fameuse feuille d'érable. Même Siropcool n'a pu y résister!



Une expérience alliant musique et érable

**Quoi de mieux qu'un peu
de musique pour bonifier
l'expérience des carnavaloux
et les réchauffer un brin ?**

Alors que les plus compétitifs pouvaient tester leurs connaissances dans le camion Musi'Quiz ou lors des 5 à 7 Hitster, la foule a aussi pu se rassembler devant la scène Érable du Québec à plusieurs moments de la journée afin d'assister à des prestations de gigue, des comédies musicales et divers spectacles hommages (Acérihommage).



Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de FRANÇOIS PERRAULT, journaliste

À la rencontre de Karine Douville, Québec – Rive-Nord

Karine Douville, nouvelle présidente de la région acéricole Québec – Rive-Nord des PPAQ, est animée par la volonté ferme de défendre les érablières et de démontrer leur apport à la vitalité économique des régions.

À la tête de la région acéricole Québec – Rive-Nord des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) depuis octobre dernier, Karine Douville est propriétaire de la Sucrerie du Lac Blanc, qu'elle a acquise à 32 ans en août 2012. Cette érablière de Saint-Ubalde, dans la MRC de Portneuf, compte aujourd'hui 30 000 entailles. L'entrepreneure exploite aussi un centre de bouillage avec ses parents et ses frères, tous acériculteurs. La famille gère ainsi 117 000 entailles, en plus de bouillir l'eau d'érable de divers acériculteurs de la région.

Porteuse d'une mission

Administratrice des PPAQ depuis 2017, elle juge que s'engager auprès de l'organisation tombe sous le sens. De fait, elle estime que tout acériculteur devrait s'informer de ce qui se passe dans son domaine, en plus de participer activement à son évolution. «Je viens d'une famille qui a vécu de l'érable. Ma propre famille en vit aussi. Par conséquent, il est naturel que je cherche à valoriser mon industrie. J'en fais même une responsabilité personnelle.»

À ce sujet, elle évoque une situation démontrant la nécessité de bien communiquer les attributs de l'érable. «Des gens prétendent parfois que le sirop de fin de saison est de second niveau. Devant cette attitude, certains acériculteurs le donnent donc aux ours plutôt que de le servir à la consommation humaine. Cela me brise le cœur. J'en conclus qu'il y a encore beaucoup d'éducation et de sensibilisation à faire, par exemple pour parler des nutriments et des autres valeurs.»

Prêchant par l'exemple, elle distribue à son érablière du sirop de sève, lequel suscite des éloges. «Le sirop d'érable conventionnel est si ancré dans nos habitudes que quand on fait goûter autre chose, les gens peuvent être déçus. Or, il faut leur expliquer que si le goût est différent, il n'est pas nécessairement moins bon.»



Protéger le territoire

Dans un autre registre, Karine Douville consacre de grands efforts au dossier des érablières menacées. Elle est elle-même touchée par cet enjeu, car des lignes d'Hydro-Québec éventuellement déployées sur une servitude datant d'un demi-siècle pourraient lui faire perdre 2 000 entailles. Une quinzaine d'acériculteurs voisins seraient affectés et plus de 20 000 entailles pourraient être mises en péril par l'infrastructure de 200 kilomètres qui acheminerait du courant électrique dans Lanaudière.

Une telle situation est à proscrire, selon elle. «Il ne reste que 2% des terres du Québec consacrées à l'agriculture. Dans ce contexte, comment peut-on implanter des infrastructures sur des terres organisées?»

Elle ajoute que des scénarios de ce genre risquent de se multiplier dans des régions où l'acériculture joue pourtant un rôle prépondérant dans l'économie locale. «L'érable a de grandes ambitions, dont celle de faire vivre nos villages. Pour cela, on doit lui faire de la place. Frapper une érablière, c'est comme fermer une usine, cela entraîne des répercussions exponentielles. Une érablière, c'est aussi une usine verte. Mise ensemble, les érablières au Québec captent 744 000 tonnes métriques de carbone par an, l'équivalent de 220 000 véhicules. Une terre d'érables, c'est le fruit de décennies de travail. Ce n'est pas quelque chose qu'on peut déplacer.»

Esprit de concertation

En compagnie d'Yves Laurencelle, président de l'UPA de la Capitale-Nationale, et de Christian Hébert, président de l'UPA de Portneuf, Karine Douville a multiplié ces derniers mois rencontres et échanges avec les maires, les MRC et autres instances pour faire front commun et proposer à Hydro-Québec de dévier sa future ligne hors des territoires occupés.

Ces efforts de représentation ont permis d'arracher une proposition de dédommagement de la société d'État. Les acériculteurs se font offrir des compensations de 25\$ pour chaque entaille, précise-t-elle, bien en deçà de la valeur marchande. «Or, l'enjeu n'en est pas un d'argent, mais de vision à long terme. Par conséquent, les acériculteurs n'accepteront pas qu'on blanchisse leur conscience avec des dollars. Ne sacrifions pas une richesse déjà en place.»

Pour mener à bien ce dossier et les autres, Karine Douville n'hésite pas à échanger avec son prédécesseur, Alain Gauthier. Celui-ci a été engagé dans la plupart des dossiers acéricoles importants depuis plus de 40 ans, ce qui en fait un interlocuteur précieux. «Il est un mentor d'exception, confie-t-elle. C'est un homme concis, calme, cohérent et organisé. Surtout, il est droit et doté de convictions inébranlables.»

Cet esprit de concertation marque déjà la présidence de Karine Douville. Elle reconnaît d'ailleurs en avoir appris beaucoup en peu de temps. «Je pensais pourtant en savoir pas mal sur les enjeux acéricoles, lance-t-elle en riant. Cela dit, j'ai toujours cru en l'importance de prêter l'oreille aux autres.»

Elle propose même d'écouter... l'érable. «Je nous invite à l'écouter, à l'encourager, car il est prometteur d'un bel avenir. Nous gagnons à le connaître parce que nous apprenons à nous connaître par lui.»

«Frapper une érablière, c'est comme fermer une usine, cela entraîne des répercussions exponentielles.»

Là pour vous...

Les administrateurs et administratrices de chacun des 12 syndicats acéricoles régionaux sont là pour vous. Vous pourrez trouver leurs coordonnées au ppaq.ca dans la section Nous joindre. N'hésitez pas à communiquer avec eux.

Karine Douville – Québec / Rive-Nord
kdouville@ppaq.ca | 418 284-9588



Réflexion au bord de la bouilleuse

Les négociations en forêts publiques



Texte de
DAVID THÉRIAULT
Acériculteur
et chroniqueur
Saint-Mathieu-de-Rioux,
Bas-Saint-Laurent

Je suis sans mots.

Depuis des décennies, je vois le secteur acéricole se démarquer comme une filière dynamique, viable, écoresponsable et profondément bénéfique pour nos régions. L'acériculture crée de la richesse ici, chez nous. Elle s'inscrit dans une gestion durable du territoire qui respecte la forêt tout en la valorisant.

Depuis les années 2000, le secteur forestier traverse une crise majeure. Plusieurs travailleurs et entrepreneurs ont dû se réinventer. Plusieurs ont choisi l'acériculture, et ce choix a transformé leur réalité. L'acériculture a offert une prospérité que peu d'autres productions forestières pouvaient garantir à long terme.

Aujourd'hui, ces entreprises, et la relève qui souhaite prendre le flambeau, ont besoin d'accès aux forêts publiques afin de poursuivre leur développement. Or, les possibilités en forêts privées diminuent. Si nous voulons continuer de croître, de répondre à la demande mondiale et de maintenir notre position de leader, nous devons avoir la possibilité de développer de nouvelles entailles.

Dans ma région, le Bas-Saint-Laurent, je constate avec inquiétude que le gouvernement semble prêt à sacrifier le potentiel acéricole restant pour offrir quelques années de répit à l'industrie du sciage de feuillus durs qui gère sa décroissance. Pourtant, on parle ici d'un potentiel de trois à quatre millions d'entailles. Trois à quatre millions d'entailles qui pourraient générer des retombées économiques durables pour nos communautés.

Je me questionne: pourquoi réserver ce potentiel exclusivement à une exploitation qui, dans bien des cas, n'apporte pas les mêmes retombées à long terme pour nos régions? Pourquoi freiner une filière qui a démontré sa solidité, sa résilience et sa capacité à créer de la richesse durable?

En tant que membre de la relève acéricole, je ne peux concevoir qu'on limite l'accès à une ressource aussi stratégique. L'érable fait partie de notre identité. Le sirop d'érable est reconnu mondialement. Qui d'autre peut se vanter de produire un tel symbole national avec autant d'expertise et de constance?

Je crois que nous devons protéger et développer nos érablières avec vision et ambition. Nous sommes les meilleurs au monde. Mais pour le demeurer, il faut des décisions cohérentes avec cette réalité.

Et vous, qu'en pensez-vous?

L'acériculture a offert une prospérité que peu d'autres productions forestières pouvaient garantir à long terme.

L'érablière québécoise face au climat : agir aujourd'hui pour demain

Texte de JULIE BARBEAU

Le climat devient de plus en plus imprévisible, bouleversant les repères auxquels les producteurs étaient habitués. Nos érablières figurent parmi les premières à en subir les effets.



Hivers plus courts, redoux imprévus, périodes de gel-dégel moins stables, étés plus secs, pression accrue des ravageurs, bref, les signaux sont multiples. Dans la forêt comme à la cabane, les acériculteurs et acéricultrices observent une transformation graduelle, mais bien réelle.

L'acériculture québécoise est intimement liée aux cycles naturels. Elle dépend de la santé des érables, de la qualité des sols, de la stabilité des saisons. Face aux changements climatiques, une question s'impose: comment assurer la pérennité de nos érablières et de notre filière?

Une partie de la réponse se trouve dans CarboSeva. Porté par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), CarboSeva est un projet triennal structurant visant à accélérer la transition climatique du secteur. Son ambition est de mobiliser la filière autour de pratiques durables, mesurables et scientifiquement fondées.

Le terme Carbo renvoie directement aux enjeux climatiques actuels: la réduction des émissions de carbone, la transition environnementale et l'importance d'adapter les pratiques forestières face aux changements climatiques. Il ancre le projet dans un discours scientifique, rigoureux et orienté vers la durabilité.

Le mot Seva inspiré de la sève, symbole vital de l'érablière, évoque quant à lui la vitalité, la circulation, la régénération et le cycle naturel qui relie l'arbre à son environnement. Cette référence traduit la dimension profondément vivante, forestière et durable de la filière acéricole.



Un investissement pour l'avenir

CarboSeva représente un investissement de plus d'un million de dollars lorsque l'on combine le financement de deux partenaires gouvernementaux majeurs, soit le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) et la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT) (760 500 \$), l'apport des PPAQ (140 000 \$) et les contributions en nature des partenaires. Au-delà des montants, il s'agit d'un investissement stratégique : celui de la crédibilité environnementale et de la pérennité de la filière.

L'acériculture et l'environnement vont de pair

L'acériculture québécoise démontre depuis plusieurs années que performance économique et responsabilité environnementale peuvent évoluer ensemble. Après avoir atteint un premier jalon important avec une réduction de 16 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) en 2023 par rapport à l'année de référence 2016, les PPAQ se sont fixé l'objectif de diminuer de 29 % l'intensité de leurs émissions d'ici 2030.

En 2022, cette ambition a été rehaussée. Les PPAQ ont adopté une nouvelle cible, fondée sur la science, visant une réduction de 42 % des émissions de GES d'ici 2030, comparativement à l'année de référence en 2020. Aujourd'hui, la filière poursuit résolument cette trajectoire et travaille collectivement à l'atteinte de cet objectif.

Porté par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), CarboSeva est un projet triennal structurant visant à accélérer la transition climatique du secteur. Son ambition est de mobiliser la filière autour de pratiques durables, mesurables et scientifiquement fondées.





Des objectifs clairs, deux leviers concrets

Le projet vise d'abord à former et à accompagner les producteurs et productrices qui le souhaitent dans leur transition écologique. Il ne s'agit pas seulement de les sensibiliser, mais aussi de les outiller pour travailler plus efficacement à partir de la réalité de l'entreprise acéricole.

Ensuite, CarboSeva cherche à améliorer les informations requises pour la prise de décision en érablière en renforçant la collaboration entre la recherche, les conseillers de clubs et les entreprises. En favorisant le dialogue entre science et terrain, le projet crée un espace où les connaissances circulent, s'enrichissent et se traduisent en pratiques concrètes.

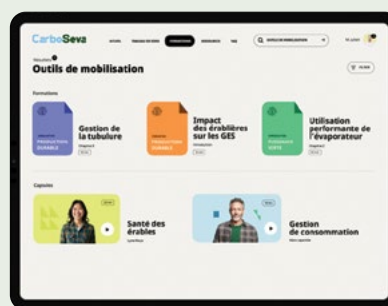
Un autre objectif est de quantifier et suivre les émissions de GES à l'échelle de la cabane grâce à des outils numériques, accessibles, normalisés et adaptés au secteur. Mesurer permet de mieux comprendre, comparer, ajuster et démontrer concrètement les progrès réalisés.

Enfin, CarboSeva vise une mobilisation d'envergure : engager une majorité de producteurs et productrices vers des pratiques plus écologiques d'ici 2030.

Pour atteindre ces objectifs, le projet s'articule autour de deux volets.

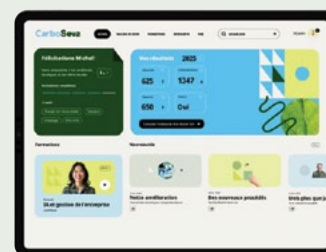
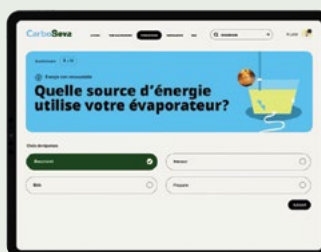
Volet 1 Un parcours de formation

Un parcours composé de plusieurs dizaines de capsules sera développé en cocréation avec les chercheurs, les conseillers de clubs acéricoles et les équipementiers. Il portera sur les pratiques de gestion durable en acériculture, la réduction des émissions de GES, l'adaptation aux changements climatiques et la résilience des érablières.



Volet 2 Un outil numérique de mesure des GES

Le second volet prévoit le développement d'un outil numérique permettant de mesurer les émissions de GES directement à la cabane. Conçu avec les experts du secteur, dont le Groupe AGÉCO qui accompagne les PPAQ depuis plusieurs années, cet outil facilitera le suivi et l'harmonisation des pratiques, tout en stimulant l'innovation et l'expertise des équipementiers.



Une mobilisation qui prend forme en ateliers de cocréation

En parallèle du développement des outils et des contenus, des ateliers de cocréation réunissent les experts et les principaux intervenants du milieu acéricole notamment les universités, le Centre ACER, les clubs d'encadrement technique acéricole, les équipementiers, le Créneau acéricole ainsi que les spécialistes comme le Groupe AGÉCO et AgriRECUP.



Concrètement, cette collaboration prend forme à travers une série d'ateliers de cocréation dédiés au développement du parcours de formation. Il ne s'agira pas d'un contenu théorique détaché du terrain, mais d'un outil concret, applicable et adapté aux réalités des entreprises acéricoles. Le parcours s'articulera donc autour de trois blocs, permettant d'aborder les enjeux de manière structurée et progressive.

Bloc 1 Comprendre pour mieux agir

Ce premier volet vise à clarifier les enjeux climatiques propres à l'acériculture : sources d'émissions, analyse du cycle de vie, cibles collectives. Il permettra aux producteurs de situer leur entreprise dans un contexte plus large et d'identifier les pistes d'amélioration.

Bloc 2 Optimiser sans compromettre la qualité

Ici, l'accent est mis sur l'efficacité énergétique et l'innovation technologique des concentrateurs, les évaporateurs, les systèmes énergétiques, etc. Quelles sont les meilleures pratiques ? Quels gains peut-on espérer ? Comment concilier performance environnementale et qualité du sirop ?

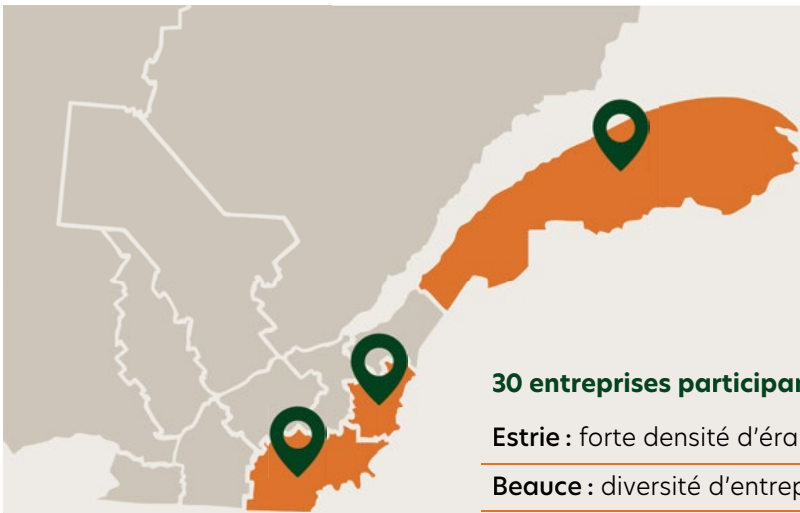
Bloc 3 Adapter l'érablière de demain

La santé de la forêt, l'aménagement durable, la biodiversité, la gestion de la tubulure, et la lutte contre les ravageurs sont autant d'éléments qui influencent la résilience des érablières face aux changements climatiques.



Des entreprises pionnières au cœur du projet

En 2027, une trentaine d'entreprises volontaires provenant du Bas-Saint-Laurent - Gaspésie, de Chaudière-Appalaches et de l'Estrie joueront un rôle de pionnières. Elles bénéficieront d'un accompagnement personnalisé, d'un diagnostic approfondi et d'un suivi scientifique. Leur implication permettra d'enrichir les contenus, d'affiner les outils et de bâtir un modèle qui sera déployé à l'ensemble du secteur.



2026

La première cohorte

30 entreprises participantes dans les 3 régions pilotes.

Estrie : forte densité d'érablières mixtes.

Beauce : diversité d'entreprises familiales et mécanisées.

Bas-Saint-Laurent : potentiel forestier et innovation territoriale.

- Sélection selon la diversité et la représentativité des pratiques.
- Soutien scientifique et technique personnalisés.

Vous souhaitez faire partie de cette cohorte et contribuer activement au projet ?
 Communiquez avec Julie Barbeau : jbarbeau@ppaq.ca.



Un déploiement progressif

CarboSeva se déploiera de manière structurée afin d'assurer la solidité des outils développés, leur pertinence pour les entreprises et leur adoption à l'échelle de la filière.

Phase 1 - 2026:

Développement et essais de l'outil de quantification des GES

La première étape sera consacrée au développement et aux premiers essais terrain de l'outil numérique de quantification des GES. Des tests pilotes auprès de trois entreprises volontaires permettront de valider la structure de l'outil, la simplicité d'entrée des données et la cohérence des résultats. Les retours du terrain guideront les ajustements nécessaires afin d'assurer un outil fiable, accessible et adapté aux réalités des producteurs et productrices.

Phase 2 - 2027:

Cohorte pilote et déploiement du parcours de formation

En 2027, une cohorte d'environ 30 entreprises participera à une phase approfondie d'expérimentation durant la saison des sucres. L'outil de quantification sera utilisé dans différents contextes de production, accompagné d'un suivi personnalisé. Parallèlement, le parcours de formation et les outils pédagogiques développés en cocréation seront déployés auprès de cette cohorte. Cette étape permettra de consolider les contenus, d'harmoniser les pratiques et d'intégrer les apprentissages issus du terrain.

Phase 3 - 2028:

Déploiement à l'ensemble de la filière

À compter de 2028, l'outil de quantification des GES ainsi que le parcours de formation seront accessibles à l'ensemble des producteurs et productrices du Québec via une plateforme numérique dédiée.

Cette plateforme permettra :

- l'accès centralisé aux capsules de formation ;
- l'utilisation de l'outil de quantification en ligne ;
- le suivi structuré et harmonisé des émissions ;
- la meilleure prise de décision à l'échelle de l'entreprise.

Ce déploiement progressif garantira un outil fiable, adapté aux réalités du terrain et conçu avec le milieu. Il permettra à la filière acéricole de disposer d'un instrument concret pour mesurer ses progrès et accélérer sa transition climatique.

Les nouveautés de la boutique en ligne vous attendent!

**Notre populaire
casquette noire est
enfin de retour!**

Profitez-en aussi pour
jeter un coup d'œil aux
3 nouveaux modèles.



**La bouteille
d'eau des PPAQ
fait également
peau neuve.**

**Ne manquez pas
le tout nouveau
chandail des PPAQ,
offert en plusieurs
couleurs.**



Rendez-vous sur

boutique.ppaq.ca





Pancakes aux poires et à l'érable

Créée par STÉPHANIE CÔTÉ

PRODUITS D'ÉRABLE EN VEDETTE : SUCRE D'ÉRABLE

🕒 10 PORTIONS

🕒 15 MINUTES

🕒 25 MINUTES



INGRÉDIENTS

280 g (2 tasses) de **farine tout usage non blanchie**

10 g (2 c. à thé) de **levure chimique** (poudre à pâte)

2 œufs

30 g (1/4 tasse) de **sucre d'érable**

250 ml (1 tasse) de **lait**

5 ml (1 c. à thé) d'**eau de fleur d'oranger** (facultatif)

1 poire, lavée, épépinée et râpée

Beurre, pour la cuisson

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un bol, mélanger la farine et la levure chimique. Réserver.

Étape 2

Au batteur électrique à haute vitesse, fouetter les œufs et le sucre d'érable environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume.

Étape 3

Réduire la vitesse. En battant, ajouter l'eau de fleur d'oranger (si désiré) et la moitié du lait, puis le mélange de farine. Incorporer le reste du lait. À l'aide d'une spatule, incorporer la poire. Laisser reposer la pâte 10 minutes à la température ambiante.

Étape 4

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-doux. Lorsque la poêle est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.

Étape 5

Pour chaque pancake, verser environ 80 ml (1/3 tasse) de pâte. (Cuisiner 2 ou 3 pancakes à la fois selon la taille de la poêle.)

Étape 6

Cuire les pancakes environ 2 minutes de chaque côté. Retourner lorsque des bulles apparaissent au centre ou que le contour commence à dorer.

Étape 7

À moins de servir les pancakes au fur et à mesure, les transférer dans une assiette et les réserver au chaud, dans le four préchauffé à 100 °C (200 °F).



Informations additionnelles

Temps de repos: 10 minutes

Ces pancakes peuvent être préparés à l'avance et conservés jusqu'à 4 jours au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur. Au moment de les savourer, il suffit de les faire réchauffer au four micro-ondes ou au grille-pain.

Actualités

Manger local fait grandir le monde : quand l'acériculture québécoise s'implique

Et si quelques sous par canne de sirop d'érable pouvaient transformer la vie de communautés à l'international ? C'est le pari que relèvent Maurice et Claire Vigneault ainsi que Hélène Jolette et son conjoint Harley Johnson, deux couples de producteurs acéricoles qui participent depuis environ deux ans à l'initiative « Manger local fait grandir le monde », mise en place par UPA Développement international (UPA DI).

Le principe est simple : pour chaque canne de sirop vendue, un montant est versé au programme (le montant donné est à la discrétion des producteurs engagés dans le projet). À la fin de l'année, ceux-ci calculent le nombre de cannes écoulées et transmettent le montant correspondant à UPA DI. « C'est très facile à intégrer dans la gestion de l'entreprise », expliquent-ils. « Ça demande peu d'efforts et génère un impact immense. »

Pour soutenir leur démarche, UPA DI fournit des étiquettes à apposer sur les produits, signalant la participation au programme et le rôle humanitaire de chaque canne vendue. Les clients, eux, ne tardent pas à réagir : fiers de participer à cette initiative, ils valorisent les producteurs engagés et sont plus enclins à acheter leurs produits.



Derrière ce geste de coopération se cache un cercle vertueux à trois niveaux :

- 1) **Entrepreneuriat féminin :** Les fonds récoltés permettent d'appuyer des associations de femmes dans les villages partenaires, au Sénégal et en Haïti. Ces femmes développent des activités économiques, dont des cantines scolaires, devenant ainsi de véritables moteurs de développement pour leurs communautés.
- 2) **Soutien à l'agriculture locale :** Pour préparer les repas destinés aux enfants, ces associations s'approvisionnent uniquement auprès des agriculteurs locaux. Cela stimule l'économie des villages, valorise les produits locaux et renforce les liens entre producteurs et communautés.
- 3) **Soutien alimentaire aux enfants :** Les repas sont distribués dans les écoles : neuf établissements bénéficient actuellement du programme, améliorant la nutrition et la concentration des élèves. Grâce aux cantines, ils bénéficient de repas nutritifs qui contribuent à leur réussite scolaire.



De 2023 à 2025, les PPAQ ont été partenaires d'UPA DI, contribuant financièrement au programme «Manger local fait grandir le monde».



Comment ça fonctionne?

Le programme s'installe dans les écoles et les communautés sur une période de sept ans. Chaque année, le soutien financier est ajusté à la baisse de manière stratégique: l'objectif est que la communauté reprenne progressivement le flambeau et soit capable de maintenir son économie circulaire de façon autonome. UPA DI offre ainsi un coup de pouce temporaire, mais structurant, pour qu'à la fin du programme les communautés soient entièrement indépendantes et capables de continuer à nourrir, à développer et à dynamiser leurs villages par elles-mêmes.

La contribution des producteurs et productrices du Québec ne se limite pas à soutenir l'agriculture à l'international: elle met aussi en valeur les outils collectifs qu'ils ont développés. Ces structures leur permettent d'agir concrètement dans la gestion de leur entreprise tout en soutenant personnellement des causes humanitaires à l'étranger, démontrant que chaque engagement local peut avoir un impact global. Comme le souligne André Beaudoin, producteur et ancien secrétaire général d'UPA DI, le programme valorise le savoir-faire québécois sur la scène internationale et inspire d'autres communautés agricoles à adopter des pratiques collectives et durables.

Maurice et Claire en témoignent: «Un délégué sénégalais venu participer au programme d'échange «Viens marcher ma terre», réalisé par UPA DI, s'est retrouvé dans notre érablière et nous a raconté comment le programme «Manger local fait grandir le monde» transformait sa communauté. Sans même savoir que nous y participions, il vantait l'impact concret de l'initiative. C'était très touchant de réaliser que notre contribution avait un effet réel.»

En participant à «Manger local fait grandir le monde», vous pouvez contribuer à l'essor de l'agriculture internationale et soutenir l'économie circulaire des communautés. Non seulement vous appuyez l'entrepreneuriat, mais vous valorisez aussi l'agriculture locale, transmettez votre savoir-faire aux producteurs et productrices de ces régions, et participez à nourrir et à faire grandir les jeunes. Chaque canne de sirop vendue devient un acte concret qui fait évoluer toute une communauté.

En s'engageant, les producteurs acéricoles du Québec peuvent créer un impact durable et inspirant, ici et ailleurs.

Si le programme de financement «Manger local fait grandir le monde» vous interpelle, vous pouvez communiquer directement avec André Beaudoin à l'adresse courriel suivante: abeaudoin@upadi.ca ou faire directement un don en ligne au upadi.ca/faire-un-don-3.



Des exportations records de sirop d'érable

Malgré l'incertitude imposée par l'administration américaine, le sirop d'érable tire son épingle du jeu du commerce mondial. La filière acéricole enregistre son plus fort volume de livres exportées sur 12 mois de son l'histoire.

Entre décembre 2024 et novembre 2025, les exportations de sirop d'érable ont crû de 19% pour atteindre 182,33 millions de livres. Le marché américain se taille la part du lion avec des achats de 117,83 millions de livres de sirop canadien (+19,1%). Les autres pays ne sont pas en reste. Les volumes à destination de l'Allemagne ont enregistré une augmentation de 31,5%, l'Australie 25,1%, le Royaume-Uni 22,2% et la France 12,8%. L'Union européenne enregistre des ventes de 34 millions de livres (+19,9%).

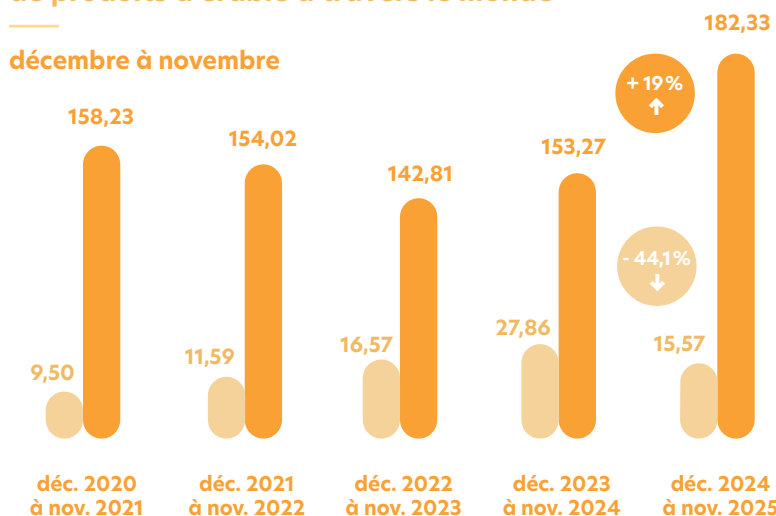
Cette forte croissance détonne avec les récents résultats des exportations du Québec. Sur 11 mois, les marchandises à l'intention des marchés extérieurs ont décliné de 5,1%. Plus particulièrement, les exportations québécoises vers les États-Unis affichent une baisse de 7,9%, selon l'Institut de la statistique du Québec. Les bons résultats de la filière acéricole font la différence dans la balance commerciale agroalimentaire. Cette mesure, qui fait le bilan des exportations et des importations du secteur, indique que le solde commercial bioalimentaire international québécois était de 849 millions de dollars en 2024.

Cela représente approximativement la valeur des exportations de sirop d'érable en 2025 qui dépasse les 820 millions de dollars.



Exportations canadiennes et américaines de produits d'érable à travers le monde

décembre à novembre



- Exportations américaines
- Exportations canadiennes

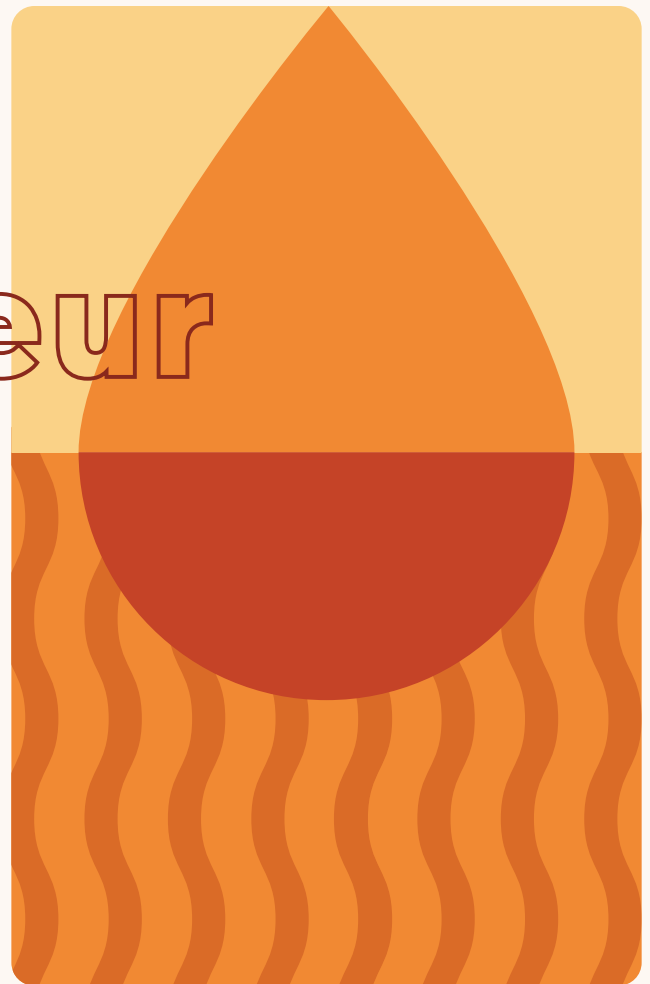
Source:
Statistique Canada
USDA Foreign Agricultural Service

Prix de l'innovateur en chef

Votre ingéniosité fait profiter votre entreprise acéricole ?

Déposez votre candidature !

- Production acéricole
- Transformation des produits d'érable
- Équipement et technologie
- Recherche
- Développement durable et pratiques écologiques
- Ressources humaines

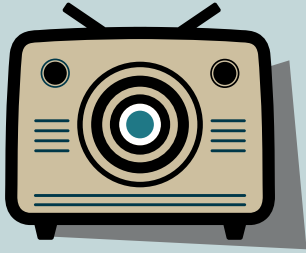


Date limite: 14 août

Prix remis lors du Gala acéricole le 18 novembre 2026.



ppaq.ca/fr/prix-innovateur-en-chef-inscription/



LA STATION ACÉRICOLE

Le balado officiel
des producteurs et
productrices acéricoles
du Québec.

Tu n'écoutes pas de balado ? C'est peut-être le bon moment d'essayer.



**Pendant que
tu entailles...**
nous, on
te parle de
financement.



**Pendant que
tu bouilles...**
on démystifie
les mythes
acéricoles.



**Pendant que tu marches
dans la forêt...**
on te présente les nombreuses
formations offertes en milieu
acéricole, et plus encore !

Pour nous écouter, c'est simple :



- 1 Ouvre l'appareil photo de ton cellulaire
- 2 Scanne le code QR
- 3 Choisis l'épisode de ton choix
- 4 Clique sur la plateforme d'écoute qui te convient

ppaq.ca

Partenaires officiels

