

# INFO-SIROP

Bulletin d'information des  
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 8, N° 4 - SEPTEMBRE 2021



## ÉMISSION DE 7 MILLIONS D'ENTAILLES : UN RECORD !

Jamais les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) n'ont offert autant de nouveaux contingents depuis l'adoption, en 2003, du règlement sur le contingentement de la production acéricole! En effet, cette année, le conseil d'administration des PPAQ a décidé d'augmenter le contingent de sept millions de nouvelles entailles. Du jamais vu pour les PPAQ, alors que dans les 15 dernières années, nous avons quand même émis du contingent à quatre reprises : 2008, 2009, 2010 et 2016, pour un total de 17 millions d'entailles.

Conformément à notre règlement sur le contingentement de la production acéricole, le conseil d'administration des PPAQ doit analyser, tous les ans, les résultats de la récolte de l'année en cours, l'état des inventaires de la réserve stratégique, les demandes des acheteurs autorisés et les besoins des différents marchés mondiaux. En plus de ces paramètres, et avant de prendre leur décision, les administrateurs des PPAQ ont commandé une étude actuarielle afin d'avoir en main une analyse en profondeur de la situation. Cette étude nous a permis de dresser le portrait des inventaires de l'ensemble de la filière acéricole québécoise en plus de réaliser des projections.

Les acériculteurs et acéricultrices du Québec ont appris du passé : personne ne veut revivre une situation de pénurie de sirop d'érable et de déstabilisation de la chaîne d'approvisionnement des marchés mondiaux. Année après année, les PPAQ investissent de grandes sommes en campagnes de promotion au Québec, mais aussi sur nos principaux marchés d'exportation. Nous devons être en mesure de soutenir ce développement de marché par une augmentation de la production québécoise de sirop d'érable.

Avec des records de ventes au cours des deux dernières années, dont 147 millions de livres de sirop d'érable en 2020, nous n'avons pas d'autre choix que de hausser le contingent de production acéricole sur notre territoire. Les exportations de sirop d'érable ont fait des bonds de géant dans la



Producteurs et productrices  
acéricoles du Québec



PAR SERGE BEAULIEU  
PRÉSIDENT

## SOMMAIRE

Vol.8, N° 4 - Septembre 2021

Actualités	2/
L'heure juste	4/
Mon entreprise	5/
Administration	6/
Mise en marché	7/
Contingent	9/
Ma Forêt	10/
Promotion	14/
Recherche et développement	22/
Dossier	24/
Vie syndicale et communications	27/

### RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

### COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Julie Barbeau  
Valérie Dionne-Thibodeau  
Julie-Anne Guidi  
Philippe Leduc  
Geneviève Martineau  
Hélène Normandin  
Lise Lessard  
Mathieu Oigny  
Martin Pelletier  
Isabelle Plante  
Vincent Poisson  
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

### UN RECORD

SUITE DE LA PAGE 1.

dernière année, de même que les ventes, qui croissent considérablement depuis le début de l'année 2021. D'un autre côté, pour plusieurs acériculteurs et acéricultrices, la récolte de ce printemps n'a pas été particulièrement bonne. De plus, depuis janvier dernier, nous constatons que les inventaires de notre réserve stratégique diminuent de manière importante. Cela nous pousse à prendre des décisions afin de garantir l'approvisionnement de la filière acéricole sans rupture de stock.

Avec cet ajout de contingents, nous lançons un signal fort aux autres provinces et États producteurs de sirop d'érable : le système québécois de mise en marché collective du sirop d'érable fonctionne. Nous nous positionnons maintenant pour conserver notre place de leader de l'industrie acéricole!

À présent, c'est aux producteurs et productrices de se lancer et de déposer des projets de démarrage, pour les entreprises sans contingent, ou des projets d'agrandissement, pour celles détenant déjà du contingent. Nous avons un potentiel immense à exploiter, profitons-en! ♦

## ACTUALITÉS



### 11<sup>e</sup> CONCOURS DE LA GRANDE SÈVE

Le 17 juin 2021, plus de 130 sirops d'érable étaient en compétition au concours de la Grande Sève. Cette 11<sup>e</sup> édition a été organisée, en tenant compte de mesures sanitaires, dans le parc du Bois de Belle-Rivière à Mirabel dans les Laurentides. Ce concours permet aux acériculteurs et acéricultrices du Québec de mettre en valeur leurs sirops d'érable tout en aidant à la découverte des cuvées exceptionnelles de la province. Plus de 75 érablières ont envoyé leur meilleure cuvée, dégustée à l'aveugle, par près de 50 professionnels et fins connaisseurs, et jugée adéquatement selon ses caractéristiques gustatives singulières. De nombreuses érablières ont été primées dans les quatre catégories : médaillés grand or, médailles d'or, médailles d'argent et médailles de bronze. La liste des récipiendaires peut être consultée sur le site de la Commanderie de l'érable au [bit.ly/3m33zHI](http://bit.ly/3m33zHI). Les PPAQ félicitent chaleureusement tous les gagnants! ♦

## JEUNES ACÉRICULTEURS, CE CONCOURS EST POUR VOUS!

L'Union des producteurs agricoles (UPA), en collaboration avec la Fédération de la relève agricole (FRAQ), offre deux bourses de formation de 5 000 \$ chacune à deux jeunes entrepreneurs agricoles de moins de 40 ans dans le cadre du concours AGRI-BOURSE. Ces bourses couvriront 70 % des coûts du programme de formation en entrepreneuriat agricole de la Faculté des sciences, de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval. Cette formation permet d'outiller les jeunes entrepreneurs agricoles afin qu'ils deviennent des leaders dans leur domaine.

Ce programme unique de 10 jours est offert en 5 sessions de 2 jours, s'échelonnant sur 4 à 5 mois. La prochaine cohorte débutera en décembre 2021. Au programme : conférences, témoignages, échanges avec des entrepreneurs à succès et service de coaching. Pour plus de détails sur la programmation, visitez [bit.ly/2UnAdrV](http://bit.ly/2UnAdrV).

### Pour s'inscrire

Les critères de sélection ainsi que le formulaire de participation se trouvent sur le site Web de la FRAQ au [bit.ly/3k4F2Po](http://bit.ly/3k4F2Po). Vous avez jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre pour participer! 🍷



UPA POUR VOUS NOURRIR POUR VOS GRANDES  
L'Union des producteurs agricoles

FRAQ Fédération de la relève agricole du Québec

L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES PRÉSENTE LE CONCOURS  
**AGRI-BOURSE**  
en collaboration avec la Fédération de la relève agricole du Québec

2 CHANCES DE  
**GAGNER UNE  
BOURSE DE  
5 000 \$**

POUR LA FORMATION  
EN ENTREPRENEURIAT  
AGRICOLE DE L'UNIVERSITÉ  
DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

Union des producteurs agricoles

POUR PARTICIPER  
[fraq-quebec](http://fraq-quebec.com)  
JUSQU'AU 1<sup>er</sup> OCTOBRE

## LE PROJET DE LOI C-208 FACILITE LE TRANSFERT FAMILIAL

C'est finalement chose faite : le gouvernement fédéral a adopté le projet de loi C-208 qui accorde le même taux d'imposition aux petites entreprises, aux familles d'agriculteurs et aux sociétés de pêche familiales lors de la vente de leur exploitation à un membre de la famille que lors de la vente à un tiers. Les transferts de petites entreprises qui ont eu lieu à compter du 29 juin 2021, jour de l'adoption de ce projet de loi au Sénat canadien, bénéficient donc de la nouvelle réglementation fiscale fédérale. Depuis plusieurs années, les producteurs agricoles et de la relève demandaient la modification de cette loi sur l'impôt et le revenu afin de faciliter le transfert familial. 🍷

## RETOUR GRADUEL AU BUREAU ET NOUVEAUX EMPLOYÉS

Depuis le mois de mars 2020, pandémie oblige, environ 25 % des employés seulement travaillent des bureaux de la Maison de l'UPA, toutes spécialités confondues, alors que les autres travaillent à distance, avec les outils qui leur permettent d'être efficaces. Depuis quelques mois, les ressources humaines de l'UPA et les différentes spécialités se sont penchées sur la meilleure formule de travail possible pour le futur. À l'instar de plusieurs entreprises et organisations, les PPAQ préconiseront la formule hybride. Cette approche, si elle s'avère concluante, devrait devenir la norme pour le travail aux PPAQ. La capacité de l'humain à s'adapter au changement est fascinante et parions que d'ici quelque temps,

cette nouvelle manière de concevoir la réalité du travail sera devenue une normalité.

Une chose est certaine, le travail à distance n'empêche aucunement les PPAQ d'agrandir leur équipe. De ce fait, dans les trois derniers mois, deux nouveaux employés se sont joints au personnel de l'organisation, et ce, dans un souci de mieux servir les producteurs et productrices acéricoles, mais également, afin de suivre la cadence. C'est donc avec plaisir que la direction a accueilli Robert Bergeron, à titre d'analyste-programmeur principal au Service technologies de l'information ainsi que Pascale Grothé comme chef d'équipe du Service aux producteurs. Les PPAQ leur souhaitent la bienvenue! 🍷



## L'HEURE JUSTE



### **SYSTÈME AIR-EAU ET COULEURS DE TUBULURE : QUE CHOISIR ?**

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 Caroline Cyr, responsable de la rédaction, à l'adresse [ccyr@upa.qc.ca](mailto:ccyr@upa.qc.ca).

#### **Question de Karine, des Laurentides :**

Pour une nouvelle installation, doit-on privilégier un système de maîtres-lignes air-eau ? De plus, y a-t-il un avantage à utiliser l'une ou l'autre des couleurs disponibles pour la tubulure et les maîtres-lignes ?

#### **Réponse de Philippe Leduc et Vincent Poisson, ingénieurs forestiers et conseillers, Club acéricole du Sud du Québec :**

Bonjour Karine,

La configuration de la tubulure avec des tubes de transport d'air et d'eau est une méthode d'installation qui gagne effectivement en popularité et remplace les réservoirs de transfert, qui sont de moins en moins utilisés. Cependant, cette méthode n'est pas toujours à prioriser selon la topographie du terrain et l'emplacement des entailles par rapport à

la station de pompage. Le principal avantage d'un système air-eau est la capacité de transporter de l'eau d'érable d'un grand nombre d'entailles, habituellement sur de longues distances. Pour considérer l'utilisation de cette méthode, il faut généralement plus de 1 500 entailles situées à bonne distance de la station de pompage. Ce système peut être intéressant également afin de diminuer la longueur des maîtres-lignes, améliorant ainsi le niveau de vide à l'entaille. Nous vous recommandons d'obtenir de l'aide d'un conseiller acéricole pour l'élaboration d'un plan de tubulure avant de débiter l'installation.

Pour ce qui est de la couleur de la tubulure, il n'y a pas encore d'études disponibles qui nous permettraient de croire qu'elle aurait une grande importance sur le rendement. Si un bon suivi des fuites est effectué durant la saison, le système devrait bien performer, peu importe si la tubulure est bleue, verte ou noire. Si des fuites sont présentes, celles-ci provoqueront le gel de la sève d'érable dans le réseau de tubulure. À ce moment, des maîtres-lignes de couleur noire auront la capacité de faire dégeler la sève d'érable plus rapidement. Pour les latéraux (5/16), des études sont en cours pour évaluer l'efficacité d'une tubulure foncée à augmenter les rendements acéricoles, mais rien n'a été présenté pour l'instant. Le principal inconvénient de la tubulure foncée est l'augmentation de la température de la sève d'érable lors des journées chaudes et ensoleillées. 💧

# MON ENTREPRISE



## APPRENTISSAGE À PROFUSION

*L'acériculteur Jean-Paul Tardif en compagnie de son gendre.*

L'apprentissage et la mise à jour de nos connaissances sont un passage obligé pour tout travailleur ou entrepreneur consciencieux souhaitant améliorer ses façons de faire et ainsi devenir plus performant. En acériculture, les formations de quelques heures et d'un jour sont justement offertes en grand nombre, et ce, sur une foule de sujets : aménagement, production, vente au détail, qualité du produit, etc. Le Centre ACER ainsi que

des établissements d'enseignement offrent ces types de formations afin d'aider un maximum de producteurs et productrices de sirop d'érable dans leur quotidien.

Voici les formations offertes par le Centre ACER pour les prochains mois. À noter qu'elles sont données en présentiel dans différentes régions. Pour information et inscription, rendez-vous sur [centreacer.qc.ca/transfert/formation/liste](http://centreacer.qc.ca/transfert/formation/liste).

<b>NOUVEAUTÉ</b> : La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de production	Offert les 8 et 12 octobre 2021
Initiation à la dégustation du sirop d'érable à l'aide de la roue des saveurs	Offert les 21 et 22 octobre 2021
L'univers des défauts de saveurs du sirop d'érable en grands contenants - niveau 1	Offert de novembre 2021 à février 2022
<b>NOUVEAUTÉ</b> : L'univers des défauts de saveurs du sirop d'érable en grands contenants - niveau 2	Offert de novembre 2021 à février 2022
Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture	Offert en novembre et en décembre 2021
Atelier de calibration du sirop d'érable à l'aide du convertisseur acéricole	Offert en novembre 2021 et en janvier 2022
Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable	Offert les 12, 25 et 26 janvier 2022

### D'autres offres de formation acéricole sur U+

D'autres établissements d'enseignement offrent des formations spécialisées en acériculture. Production de sirop d'érable, évaporation et transformation de l'eau d'érable pour débutant, entaillage, transformation de produits d'érable, friandises et dérivés de l'érable, concentration de l'eau d'érable sont un aperçu des sujets offerts pour ceux désirant apprendre ou se perfectionner.

Le calendrier complet, comprenant dates, lieux, heures, inscription et personnes à contacter, est disponible sur le Portail U+ au [uplus.upa.qc.ca](http://uplus.upa.qc.ca).

# ADMINISTRATION



## VERSEMENTS SPÉCIAUX ET REPORT D'UN PROGRAMME

Le 14 juillet 2021, les PPAQ ont versé 32,6 millions de dollars aux producteurs et productrices acéricoles. Cette somme représentait la vente de sirop d'érable des années 2012 à 2020 déjà facturé par les PPAQ et payé par les acheteurs autorisés. Ce paiement spécial, qui sera suivi d'un deuxième au mois d'octobre, a été autorisé par les administrateurs des PPAQ lors du conseil d'administration du 9 juillet dernier. Il a été réalisé afin d'aider les entreprises acéricoles à la suite de la faible récolte 2021. Habituellement, le paiement des

années antérieures est effectué une fois par année, soit le 15 mars.

### Report du programme de financement de la réserve stratégique

Compte tenu de ces deux paiements spéciaux, en juillet et en octobre 2021, les PPAQ ont décidé de reporter le programme de financement de la réserve stratégique. Chaque année, l'organisation permet aux producteurs et productrices acéricoles qui le désirent de recevoir une avance sur le sirop d'érable livré en inventaire, et ce, à

partir de l'année-récolte 2017. Cette avance peut représenter jusqu'à 50 % des inventaires non payés au contingent des récoltes antérieures, excluant la prime biologique ainsi que la valeur du sirop d'érable de type industriel. Pour l'instant, la date de mise en application du programme de financement de la réserve stratégique pour l'année 2021 n'est pas encore déterminée. Lorsqu'elle sera connue et que le programme sera de nouveau effectif, les PPAQ en informeront rapidement tous les acériculteurs et acéricultrices. 🍓

---

## LE WEB PRODUCTEUR, VOTRE MEILLEUR ALLIÉ

Où trouver vos relevés de paiement et vos rapports de classement? Sur votre compte, dans le Web producteur. Accessible en tout temps et rapidement, cette plateforme Web sécurisée vous permet de visualiser, entre autres, tous les paiements et tous les rapports du

classement de votre sirop d'érable, et ce, dès que ceux-ci sont réalisés. De plus, dans la section Informations du Web producteur, vous aurez accès à une foule de documents explicatifs et de liens utiles.

### Comment accéder au Web producteur?

- Allez sur [ppaq.ca](http://ppaq.ca);
- Cliquez sur *Mon compte* situé en haut de l'écran;
- Cliquez sur *Producteur*;
- Entrez votre nom d'utilisateur et votre mot de passe;
- Ça y est, vous y êtes!

Pour toute question ou tout commentaire, vous pouvez écrire à notre équipe du Service aux producteurs à l'adresse [ppaq.producteurs@upa.qc.ca](mailto:ppaq.producteurs@upa.qc.ca) ou téléphoner au 1 855 679-7021, option 1. 🍓



# MISE EN MARCHÉ



## LES PARTICULARITÉS DU CLASSEMENT 2021

Si chaque temps des sucres possède sa particularité, le printemps 2021 aura été marqué par des températures particulièrement douces. On se souviendra surtout de deux vagues de chaleur qui auront notamment donné du fil à retordre aux érablières plus chaudes.

Le sondage réalisé par le Groupe AGÉCO pour les PPAQ a estimé le niveau de la récolte à 132,8 millions de livres, soit un rendement moyen de 2,75 livres par entaille. De ce total, il faut retrancher le sirop d'érable vendu au détail, avec ou sans intermédiaire, pour obtenir le volume classé. En date du 17 août 2021, la quantité de sirop d'érable en vrac classé s'élevait à 107,5 millions de livres. Il restait sur le terrain seulement quelques millions de livres de sirop d'érable à classer. Avec des ventes de 147 millions de livres de sirop d'érable en vrac pour l'agence en 2020, et considérant que la production aux États-Unis a aussi été plus faible en 2021, la réserve stratégique est très sollicitée cette année afin de combler l'écart entre l'offre et la demande.

### Un manque de sirop d'érable biologique

Quant au sirop d'érable certifié biologique, son inventaire n'aura pas permis de combler la demande en 2021 pour ce type de sirop

d'érable. D'ailleurs, le manque de sirop d'érable biologique s'est fait sentir assez tôt, soit dès la fin de la récolte. Les 20,4 millions d'entailles des entreprises produisant du sirop d'érable biologique n'auront pas été suffisantes pour satisfaire aux demandes croissantes des acheteurs autorisés, ce qui fait que l'inventaire aux entrepôts des PPAQ est maintenant épuisé. Le plan de développement de la production acéricole biologique, commandé conjointement par les PPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) à la fin de l'année 2019, contenait bon nombre d'actions et de stratégies pour augmenter le volume de production de sirop d'érable biologique. Il est certain que dans les prochaines années, les deux organisations vont s'affairer à mettre ces actions en place.

### Sirop d'érable filant

Une autre particularité de l'année 2021 est la forte proportion de sirop d'érable filant retenu. En date du 17 août 2021, 85 % des barils retenus par les vérificateurs de qualité le sont parce qu'un filament plus grand que la limite acceptable de 10 centimètres a été mesuré au moment du classement. Habituellement, cette proportion se situe plutôt autour de 50 %.

Trois facteurs aggravants augmentent le risque de produire du sirop

d'érable filant :

1. Une contamination initiale par les microorganismes responsables de cette dégradation;
2. Une température élevée (> 4 °C) de la sève d'érable ou du concentré;
3. Le temps d'attente avant de traiter la sève d'érable ou le concentré.

Ces facteurs sont interreliés, c'est-à-dire que par exemple, plus la température est élevée, moins il faudra de temps pour produire du sirop d'érable filant. De façon similaire, plus la contamination initiale est importante, moins de temps sera nécessaire pour produire du sirop d'érable filant. Les épisodes de chaleur vécus dans certaines régions auraient pu aggraver les facteurs de risque à produire du sirop d'érable filant en 2021.

Les autres raisons pour lesquelles un baril pourrait être retenu sont :

- doute sur la présence d'une contamination chimique;
- de la fermentation ou de la moisissure intense;
- un défaut de saveur très intense pouvant rendre le sirop d'érable impropre à la consommation, faisant douter de sa pureté ou empêchant sa commercialisation.

Bien qu'on ait pu observer propor-

tionnellement une hausse des cas de sirop d'érable filant, la quantité de sirop d'érable de catégorie industrielle produite a été proportionnellement en baisse en 2021. En 2019 et 2020, respectivement 2,9 % et 3,0 % de la production était du sirop d'érable de type industriel, alors que jusqu'à maintenant, seulement 0,7 % du sirop d'érable classé est de type industriel, représentant un peu plus de 780 000 livres.

### Plus de foncé et moins de doré

Également, au cours de la récolte 2021, il s'est produit du sirop d'érable généralement plus foncé que les deux années précédentes : 23 % en 2019, 17 % en 2020 et 31 % en 2021.

La quantité de sirop d'érable doré au goût délicat est, pour sa part, en baisse, passant de 23 % en 2020 à peu plus de 10 % en 2021.

Quant au sirop d'érable ambré au goût riche, son niveau de production est semblable à l'an passé.

### Le rapport de classement sur le Web producteur

Aussitôt complété par ACER Division Inspection, le rapport de classement est accessible sur la plateforme Web producteur (bouton *Mon compte* sur [ppaq.ca](http://ppaq.ca)). À la fin de l'année, un sommaire de classement est aussi rendu disponible sur cette même plateforme. Il permet de comparer l'historique de production de l'entreprise avec les statistiques régionales et provinciales. Les producteurs et productrices acéricoles sont invités à consulter ces deux documents qui contiennent des informations utiles et importantes sur la production de leur entreprise. 🍯

### PROPORTION DE SIROP D'ÉRABLE CLASSÉ INDUSTRIEL OU TYPIQUE

CATÉGORIE	2019	2020	2021 EN DATE DU 30 JUILLET 2021
Bon goût	83,1 %	84,0 %	90,0 %
Industriel	2,9 %	3,0 %	0,8 %
Retenu	0,4 %	0,3 %	0,6 %
VR1	9,6 %	8,4 %	6,1 %
VR2	1,3 %	1,0 %	0,4 %
VR4	2,7 %	3,3 %	2,1 %

### PROPORTION DE SIROP D'ÉRABLE CLASSÉ PAR CLASSE DE COULEUR

CLASSE DE COULEUR	2019	2020	2021 EN DATE DU 30 JUILLET 2021
Doré, goût délicat	17,9 %	23,0 %	10,1 %
Ambré, goût riche	54,8 %	56,5 %	53,5 %
Foncé, goût robuste	22,5 %	16,9 %	30,9 %
Très foncé, goût prononcé	4,8 %	3,6 %	5,5 %



# CONTINGENT



## DOUZE JEUNES ENTREPRENEURS ACÉRIQUES

Le tirage pour le contingent de la relève a eu lieu en présence de la direction et d'employés des PPAQ ainsi que d'un vérificateur comptable.

Le 30 juillet 2021, les PPAQ ont procédé au tirage pour l'attribution de contingent pour la relève. Cet octroi de contingent tant attendu par des centaines de jeunes de moins de 40 ans a été réalisé en présence de Serge Beaulieu, président des PPAQ, de Julie Bissonnette, présidente de la FRAQ, de Simon Trépanier, directeur général des PPAQ, de Geneviève Mc Kenzie, conseillère à la mise en marché aux PPAQ et de Bobby Lim, représentant de la firme comptable Blain Joyal Charbonneau S.E.N.C.R.L. Le tirage a été fait à partir des bureaux de la Maison de l'UPA à Longueuil et a été diffusé en direct sur Facebook. Ainsi, douze jeunes de la relève ont vu leur rêve se concrétiser parmi les 343 dossiers admissibles à cette attribution de contingent. Finalement, ce sont 80 270 entaillles qui ont été attribuées, puisque le dernier projet pigé est toujours offert en totalité.

Selon le règlement établi par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie), les PPAQ octroient annuellement du contingent pour 40 000 entaillles afin d'encourager la relève acéricole. En raison de la pandémie, les entaillles de 2020 avaient été reportées à cette année, permettant à l'organisation d'offrir le double du nombre d'entaillles

habituel. Depuis 2016, ce sont 260 615 entaillles qui ont été octroyées à 37 entreprises de la relève.

### Prochaine émission de contingent pour la relève

Le processus d'attribution de contingent de 40 000 entaillles se met en branle annuellement au

volet relève. Les demandeurs auront du début avril jusqu'au 15 juin 2022 pour soumettre leur dossier. C'est donc un rendez-vous en 2022 pour une nouvelle allocation de contingent. Les gens sont invités à consulter le site [ppaq.ca](http://ppaq.ca) pour plus de détails. Bienvenue aux douze nouvelles entreprises acéricoles! 💧

### RÉPARTITION DES PROJETS ADMISSIBLES POUR LE VOLET RELÈVE, ÉDITION 2021

RÉGION	ENTAILLES DEMANDÉES		
	NOMBRE D'ENTREPRISES	NOMBRE D'ENTAILLES	%
APPALACHES-BEAUCE-LOTBINIÈRE	40	112 870	6,3
BAS-SAINT-LAURENT-GASPÉSIE	38	325 336	18,1
BEAUCE	21	72 996	4,0
CENTRE-DU-QUÉBEC	55	226 572	12,6
CÔTE-DU-SUD	25	107 003	5,9
ESTRIE	55	370 629	20,6
LANAUDIÈRE	13	66 746	3,7
MAURICIE	9	46 354	2,6
MONTÉRÉGIE-EST	43	236 540	13,1
MONTÉRÉGIE-OUEST	21	120 054	6,7
OUTAOUAIS-LAURENTIDES	6	39 697	2,2
QUÉBEC-RIVE-NORD	17	75 069	4,2
<b>TOTAL</b>	<b>343</b>	<b>1 799 866</b>	<b>100</b>



## 7 MILLIONS D'ENTAILLES SUR PPAQ.CA

Au moment de mettre ce bulletin sous presse, les PPAQ étaient toujours en attente de la décision de la Régie concernant leur projet de modifications du règlement sur le contingentement de la production acéricole. C'est la raison pour laquelle aucune information concernant les modalités d'attribution et les

conditions d'admissibilité pour cette émission d'entailles n'est publiée dans ce numéro de l'Info-Sirop. Les PPAQ invitent toutes les personnes intéressées par ces 7 millions d'entailles à visiter le site [ppaq.ca](http://ppaq.ca) qui est mis à jour régulièrement. 💧

## MA FORÊT



## DES ASSOULISSEMENTS POUR LE REAFIE

Le Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE) encadre, depuis le 31 décembre 2020, les rejets d'eaux usées ainsi que les constructions et les aménagements forestiers en milieu humide sur les terres privées.

Au cours des dernières semaines, les PPAQ ont obtenu des gains intéressants concernant les activités de construction de bâtiments et d'enfouissement de tubulure en milieu humide. Lors d'échanges avec les représentants du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC), les PPAQ ont pu leur expliquer de quelles façons ces activités représentaient un risque négligeable sur les milieux humides ainsi que les comparer avec celles d'autres secteurs. Finalement, le MELCC a accepté d'alléger ses règles en assouplissant les démarches administratives qui y étaient associées. Ces modifications ont d'ailleurs été publiées dans la Gazette officielle du Québec le 7 juillet 2021.

### Construction, excavation et enfouissement permis

Dorénavant, il sera permis de construire un bâtiment acéricole incluant des travaux d'excavation dans un milieu humide boisé, et ce, sans avoir à demander une autorisation ministérielle. Toutefois, la superficie de ce bâtiment ne devra pas excéder 100 m<sup>2</sup>. Cette même exception est aussi accordée pour l'enfouissement de canalisations pour le transport de la sève d'érable ainsi que les fils associés à ce transport. Considérant que l'autorisation ministérielle est un processus administratif qui peut être coûteux, et surtout entraîner de longs délais, cette modification au règlement est très bien accueillie.

### Encadrement des rejets d'eaux usées

Quant à l'encadrement des rejets d'eaux usées, les exigences restent les mêmes. Elles sont résumées à la page suivante dans le tableau Encadrement des rejets d'eaux usées par le REAFIE selon la taille d'entreprise.

## Aucune modification significative, aucune préoccupation pour l'instant

Les entreprises qui n'ont pas fait de modifications significatives à leur entreprise depuis le 31 décembre 2020 peuvent se prévaloir de l'article 359 du REAFIE qui leur permet de poursuivre leurs activités telles qu'elles étaient à ce moment. En fait, les entreprises demeurant à l'intérieur des limites des groupes présentés au tableau ci-bas ou n'augmentant pas leurs rejets en eaux usées peuvent donc poursuivre leurs activités telles qu'elles étaient au moment de l'adoption du REAFIE le 31 décembre 2020. Toutefois, si des modifications survenaient, les nouvelles exigences devraient s'appliquer.

Pour plus d'information sur cette réglementation, visitez le site [ppaq.ca](http://ppaq.ca) (onglet Les PPAQ, Grands dossiers) où l'on trouve une section complète sur le sujet, dont des réponses aux questions les plus fréquemment posées.

Pour des questions concernant un projet spécifique, communiquez avec votre direction régionale du MELCC à l'adresse [environnement.gouv.qc.ca/formulaires/reenseignements.asp](http://environnement.gouv.qc.ca/formulaires/reenseignements.asp)

## QU'EST-CE QU'UN CHANGEMENT SIGNIFICATIF ?

L'entretien des équipements **n'est pas** considéré comme un changement significatif.

L'ajout d'entailles **est considéré** comme un changement significatif, mais seulement si le nombre d'entailles exploitées fait en sorte que l'on change de « groupe » (voir tableau) ou qu'il y a augmentation des rejets en eaux usées.

### Exemple 1 :

Martin exploite 19 800 entailles. Il en ajoute 1 000.  
Total : 20 800 entailles = changement significatif (il change de groupe).

### Exemple 2 :

Luce exploite 25 400 entailles. Elle en ajoute 20 500.  
Total : 45 900 entailles = changement non significatif (elle reste dans le même groupe).

### Exemple 3 :

Richard et Marie exploitent 67 400 entailles. Ils en ajoutent 12 000.  
Total : 79 400 = changement significatif (ils changent de groupe).

## ENCADREMENT DES REJETS D'EAUX USÉES PAR LE REAFIE SELON LA TAILLE DE L'ENTREPRISE

L'INSTALLATION, L'ÉQUIPEMENT OU L'APPAREIL DESSERT UNE OU PLUSIEURS ÉRABLIÈRES COMPORTANT AU TOTAL...	NIVEAU D'ENCADREMENT CONCERNANT LA GESTION DES EAUX USÉES EN MILIEUX HUMIDES ET HYDRIFIQUES	À QUEL ENDROIT PEUT-ON REJETER SES EAUX USÉES ?	AJUSTEMENT DU PH DES EAUX USÉES
75 000 entailles et plus en exploitation	Ces entreprises doivent demander une <b>autorisation ministérielle</b> pour l'établissement et l'exploitation d'une installation, d'un équipement ou de tout autre appareil de collecte ou de traitement de la sève pour la production de sirop d'érable.	À définir selon les normes établies à l'autorisation ministérielle.	À définir selon les normes établies à l'autorisation ministérielle.
Plus de 20 000 entailles, mais moins de 75 000 entailles en exploitation	Ces entreprises peuvent remplir une <b>déclaration de conformité</b> pour l'établissement et l'exploitation d'une installation, d'un équipement ou de tout autre appareil de collecte ou de traitement de la sève pour la production de sirop d'érable.	L'entreprise doit s'engager à ce que le point de rejet de ses eaux usées soit situé à l'extérieur du littoral, de la rive ou d'un milieu humide.	L'entreprise doit s'engager à ce que les eaux usées rejetées respectent un pH entre 6 et 9,5.
	Les entreprises qui ne peuvent s'engager à respecter ces conditions doivent demander une <b>autorisation ministérielle</b> pour faire étudier leur cas particulier.		
20 000 entailles et moins en exploitation	Ces entreprises sont exemptées de remplir une déclaration de conformité ou de demander une autorisation ministérielle.	L'entreprise doit s'engager à ce que le point de rejet de ses eaux usées soit situé à l'extérieur du littoral, de la rive ou d'un milieu humide.	Aucune exigence au niveau des eaux usées.
	Les entreprises qui ne peuvent s'engager à respecter ces conditions doivent demander une <b>autorisation ministérielle</b> pour faire étudier leur cas particulier.		



## PROTECTION DES ÉRABLIÈRES EN TERRES PUBLIQUES

Forêt publique dans le secteur du lac Désiré dans les Laurentides.

Depuis sa sortie en décembre 2020, les PPAQ considèrent que la Stratégie nationale de production de bois du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) met non seulement en péril le potentiel acéricole du Québec, mais également l'avenir de nos forêts feuillues. Le chantier Désiré dans les Laurentides démontre l'impact réel de cette stratégie, qui va à l'encontre d'une gestion intelligente et durable de nos forêts.

Dans les derniers mois, les PPAQ ont été très actifs afin de défendre les dossiers de l'heure pour les acériculteurs et acéricultrices qui exploitent des érablières sur les terres publiques du Québec. Après des mois de discussion avec le MFFP et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), un comité a enfin été mis en place pour traiter les dossiers prioritaires comme le taux de location des érablières en terres publiques, les normes d'entailage et la protection des érables. Bien que les travaux de cette table stratégique provinciale sur l'acériculture aient commencé lentement, les PPAQ participent activement à son fonctionnement.

Deux rencontres ont déjà eu lieu et une troisième est prévue en septembre 2021.

### Un écart de 170 000 hectares

Alors que 40 000 hectares de forêts publiques québécoises sont présentement exploités par des acériculteurs et acéricultrices, les PPAQ revendiquent que d'ici 60 ans il faudrait protéger environ 200 000 hectares de forêts pour combler les besoins en développement de la filière acéricole. Actuellement, le MFFP prévoit protéger 30 000 hectares par des superficies identifiées comme « potentiel acéricole à prioriser » (PAP). On est loin du compte quand on considère l'annonce des PPAQ d'ajouter 7 millions d'entailles de contingent de production acéricole au courant des deux prochaines années. L'organisation estime d'ailleurs que 30 % des nouvelles entailles de contingent seront exploitées sur des terres publiques dans les nouveaux projets.

### Vers une harmonisation des pratiques forestières

Les PPAQ mettent en doute plu-

sieurs approches sylvicoles du MFFP : le ministère semble mettre de côté les coupes forestières de type jardinage ou de jardinage de type acérico-forestier. L'approche des coupes à « diamètre de maturité financière » ne comporte aucun effort pour conserver le potentiel acéricole des peuplements forestiers. Trois producteurs acéricoles de la région des Laurentides vivent cette situation au chantier Désiré alors que les prescriptions de coupes forestières à proximité de leurs érablières mettent en péril leur développement. Dans ce dossier, les PPAQ revendiquent une plus grande harmonie entre les différents intervenants de la forêt publique et un plus grand respect du potentiel acéricole futur.

Protéger les érablières en terres publiques ne veut pas dire que les acériculteurs et les acéricultrices s'opposent à l'industrie forestière. Les producteurs et productrices acéricoles font tous régulièrement des coupes dans leur érablière pour aménager intelligemment la forêt. Les PPAQ estiment qu'il faut un meilleur partage de la forêt publique au bénéfice de tous les intervenants. 💧



## **SORTIE MÉDIATIQUE AU CHANTIER DÉSIRÉ**

*Tournage au chantier Désiré avec l'acériculteur Mathieu Audy et l'ingénieure forestière Andrée Gagnon.*

En juillet dernier, l'équipe des communications des PPAQ a organisé une sortie médiatique au chantier Désiré. L'objectif : étaler la situation au grand jour et inciter le MFFP à adopter une approche qui permettrait une meilleure cohabitation de l'acériculture et de la sylviculture en terres publiques. L'hebdomadaire *La Terre de chez nous* était présent et a couvert l'événement. De plus, le matériel produit par les PPAQ, images et vidéos, a été transmis à des médias ciblés en août, tout comme à monsieur Pierre Dufour, ministre des Forêts, de la Faune et des Parcs.

### **Pourquoi parler du chantier Désiré ?**

Depuis 2016, des investissements totalisant plus de 2 millions de dollars ont été effectués par les trois acériculteurs concernés par ce chantier, et ce, sans aucune subvention. Certaines portions du chantier Désiré constituent clairement une vocation acéricole. Voici quelques constats, issus d'une étude<sup>1</sup> réalisée par l'Institut des territoires pour le compte d'Exforad (propriété de

Richard Radermaker), qui témoignent de l'importance de ce secteur pour l'acériculture.

- Les entailles : La réalisation de la récolte telle que planifiée ferait passer la densité des entailles sous le seuil de rentabilité. La faible densité des entailles après coupe augmenterait les coûts d'investissement et d'opération.
- Les surfaces terrières : L'analyse démontre qu'une récolte réalisée dans une perspective acéricole est réaliste.
- Les taux de prélèvement planifiés par le MFFP :
  - sont trop élevés dans une perspective acéricole ;
  - sont trop élevés dans une perspective sylvicole puisqu'ils génèrent une ouverture importante du couvert forestier et l'envahissement par le hêtre ;
  - rendent les boisés vulnérables aux perturbations (gélivure, ensoleillement, etc.) et épisodes climatiques extrêmes (vents, verglas, sécheresses, etc.).

Les acériculteurs Jacques Bilodeau (9 600 entailles), Mathieu Audy (25 000 entailles) et Richard Radermaker (34 000 entailles) voient leurs perspectives de croissance anéanties par le plan de coupe projeté par le MFFP. L'acériculture est en plein essor et mérite d'être vue comme un atout à la diversification et au dynamisme économique de la région. La volonté des PPAQ est de préserver le futur des entreprises acéricoles.

Compte tenu du potentiel acéricole d'intérêt reconnu et réclamé par les entreprises acéricoles existantes, les PPAQ demandent à travers leurs différentes offensives :

- que les secteurs d'intérêt identifiés par les acériculteurs touchés par le chantier Désiré soient inclus dans le potentiel acéricole à prioriser ;
- que la planification, la réalisation des travaux sylvicoles et la mise en marché du bois soient confiées aux acériculteurs ;
- que les bois ainsi récoltés, payés à leur juste valeur, soient acheminés auprès des industriels forestiers régionaux. 💧

<sup>1</sup>. Évaluation du potentiel acéricole de secteurs forestiers sur terres publiques, 6 janvier 2021.

# PROMOTION



## L'ÉRABLE AU QUÉBEC

*Spritz à l'érable, création du mixologue  
Patrice Plante.*



*Érable du Québec  
était présent dans les  
pages du magazine  
Vélo Mag.*

## Un été à l'érable

La campagne promotionnelle d'été d'Érable du Québec a débuté le 31 mai. Toujours sur le thème « L'érable, c'est bon dans toute », les publicités, intégrations et visuels déployés visaient à inspirer les gens à cuisiner des recettes estivales avec l'érable, que ce soit dans les barbecues, les cocktails ou les vinaigrettes. Voici un compte-rendu des activités estivales.

- Radio Rouge FM avec l'animateur Ben Gagnon (durée : trois semaines) :
  - Intégration de trois recettes à l'érable ;
  - Mentions hebdomadaires de Ben Gagnon en lien avec l'érable ;
  - Concours pour gagner un panier garni de produits d'érable ;
  - Entrevue avec Stéphanie Côté, l'ambassadrice santé et bien-être d'Érable du Québec ;
  - Recette de mocktail avec Patrice Plante, un des ambassadeurs culinaires d'Érable du Québec.
- Trois recettes de cocktails/mocktails avec Patrice Plante à Salut Bonjour.



*Patrice Plante a concocté trois cocktails à l'érable en direct  
à l'émission Salut Bonjour.*

- Une publicité dans *La Terre de chez nous*.
- Une entrevue et une publicité dans le magazine *Vélo Mag*.
- Deux messages publicitaires radio de 30 secondes à Rouge FM, Énergie et WKND Qc (durée : trois semaines).
- Deux publicités télé de 30 secondes et deux publicités numériques de 15 secondes.
- Présence sur la plateforme **mordu.ca** dans la section estivale « Spécial érable ».

- Des affichages à Montréal et Québec dans les parcs, abribus et stations Bixi.
- Un partage du communiqué de presse d'Érable du Québec sur le site Web Le Grenier aux nouvelles, une importante plateforme s'adressant aux professionnels de la publicité. 🍁



Des publicités d'Érable du Québec ont pu être vues à Montréal et Québec dans différents lieux stratégiques.



Des adeptes de bicyclettes en libre-service Bixi ont pu voir des publicités estivales d'Érable du Québec.

## Érable du Québec et le Bye Bye !

Vers la fin de l'automne, une campagne majeure sera mise en place pour le temps des Fêtes. Nous pouvons déjà vous annoncer qu'Érable du Québec sera de retour en tant que commanditaire principal du Bye Bye !



Publicité d'Érable du Québec diffusée lors du Bye Bye 2020.

D'ailleurs, Érable du Québec a connu toute une soirée en juin dernier en récoltant 14 prix au gala Idéa, un concours rassemblant différentes disciplines de l'industrie de la communication créative au Québec. Les PPAQ peuvent être fiers de leur agence de publicité Rethink, qui a notamment remporté le prix Or en Créativité média pour les publicités du Bye Bye, en collaboration avec Espace M. 🍁

## Érable du Québec en bref...

Érable du Québec est fier partenaire du mouvement *Mangeons local plus que jamais*, une activité initiée par l'UPA en collaboration avec La Table des Chefs. Pour la cause, un don de 25 gallons de sirop d'érable a été fait à l'organisme. Ces conserves serviront à la confection d'une gelée de sirop d'érable et bleuets offerte dans un coffret de dégustation de produits d'ici.

Hugo Houle, l'ambassadeur sportif d'Érable du Québec, a participé au Tour de France en juillet dernier. Puis, lors de sa participation aux Jeux olympiques de Tokyo en août 2021, Hugo a apporté du sirop d'érable dans ses bagages et a fièrement partagé des photos de son petit déjeuner sur son compte Instagram. Le site Web Narcity en a d'ailleurs fait un article. On peut le lire en suivant ce lien [bit.ly/37kUL7h](https://bit.ly/37kUL7h).



Hugo Houle, cycliste professionnel, est ambassadeur sportif d'Érable du Québec depuis quelques années.

## Érable du Québec en bref... (suite)

Dans le cadre de la nouvelle planification 2021 d'Érable du Québec avec l'agence Rethink, de nouveaux contenus pour les médias sociaux ont été développés. Ces concepts s'intègrent à la stratégie numérique déjà en place.

- **Génies en arbre** : des jeux-questionnaires interactifs diffusés dans nos stories Instagram à différents moments de l'année.
- **Can I ?** : sur les médias sociaux anglophones de Maple from Canada, ces contenus sont utilisés pour répondre aux questions les plus fréquentes des consommateurs.
- **Les journées mondiales de «toute»** : création d'un calendrier de journées mondiales qui peuvent bien s'associer à l'érable.
- **Les coups de cœur à l'érable** : les commentaires des abonnés et des fervents amateurs des recettes d'Érable du Québec sont mis de l'avant. 💧



Publication du 21 mars 2021 pour la journée mondiale des grands-parents.



Barres glacées chocolatées aux bananes, aux framboises et à l'érable.

## Des recettes à l'érable sur plusieurs plateformes

L'ambassadrice santé et bien-être d'Érable du Québec, Stéphanie Côté, a développé six nouvelles recettes à base d'érable. Certaines d'entre elles ont été partagées sur les médias sociaux au courant de l'été.

**«UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE  
ET UNE GRANDE SOURCE DE PLAISIR...  
AVEC L'ÉRABLE, JE SUCRE PEU, MAIS  
JE SUCRE MIEUX!»**

- STÉPHANIE CÔTÉ



K pour Katrine a ajouté une toute nouvelle recette sur son site Web, dans la section Mes recettes d'érable. Il s'agissait d'une crème glacée express bananes, érable et bretzels, parfaite pour la saison estivale!



La plateforme Web **mordu.ca**, de Radio-Canada, a dédié une section complète à l'érable en tant qu'ingrédient secret de l'été. Des recettes de cocktails, de mocktails, de trempettes, de marinades et de vinaigrettes avec différents produits d'érable y sont notamment suggérées.



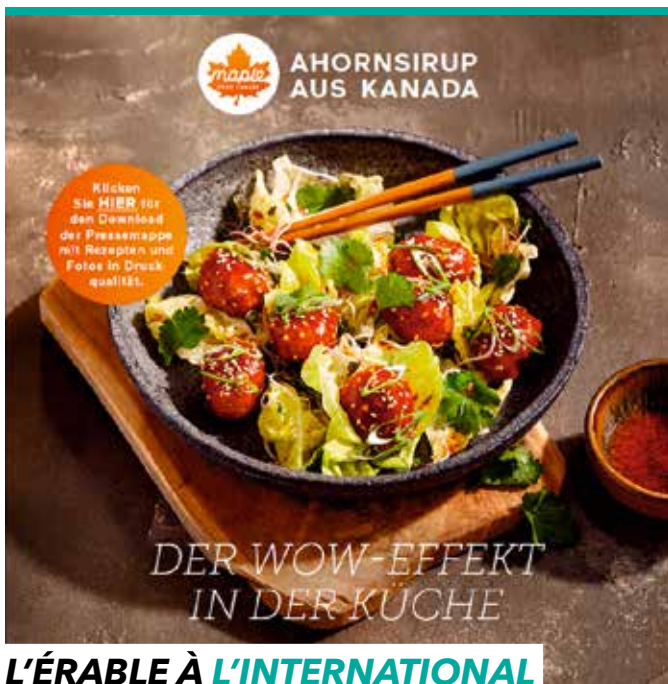
*Piña colada à l'érable.*

Vers la fin juillet, le journal Métro a partagé la recette de Piña colada à l'érable du site **erableduquebec.ca** dans un article présentant des cocktails originaux pour surprendre la visite cet été.



*La terrasse à sucre est un tout nouveau concept promotionnel pour faire découvrir les plaisirs de l'érable en été.*

Le nouveau concept promotionnel, la terrasse à sucre, a effectué une tournée de quelques succursales des épicerie Metro au Québec cet été. Installés sur des chaises-soleil dans des espaces-détente spécialement aménagés, les consommateurs étaient invités à goûter différentes recettes estivales qui contiennent de l'érable. L'objectif : démontrer comme il est facile de réaliser des recettes à l'érable à la maison! 🍓



## ALLEMAGNE

Une nouvelle brochure *L'effet wow dans la cuisine* a été produite, contenant des recettes pour toutes les périodes de l'année. Elle a été envoyée à différents médias, accompagnée de la boîte vidéo et de visuels.

La publication *Foodie* a collaboré avec l'influenceuse Amber Schimpf (@myveryown.journey) pour la création de plusieurs cocktails à l'érable, qui ont été partagés dans le magazine et ses différentes plateformes.



Une publicité de Maple from Canada a paru dans l'édition de mai du magazine *Rolling Pin*. L'ambassadeur de Maple from Canada, Heiko Antoniewicz, y présentait une recette et de l'information sur le sirop d'érable.



Une brochure a été produite en collaboration avec la nutritionniste Heike Lemberger. En plus de contenir plusieurs recettes, Heike y donne des conseils aux athlètes concernant une saine alimentation et l'importance de consommer des glucides pour une performance optimale.



Photo accompagnant l'article sur l'érable dans le magazine *Falstaff Profi*.

Un partenariat annuel a été noué avec le magazine *Falstaff Profi*, qui s'adresse à l'industrie du tourisme et de la gastronomie. Cette entente comprend des publicités, des placements de produits et un article de huit pages.



*Le chef allemand Lucki Maurer a réalisé plusieurs créations à base d'érable.*

Un des chefs les plus populaires d'Allemagne, Lucki Maurer, a créé, de sa propre initiative, une série de publications et de vidéos avec son ingrédient secret, l'érable. Les vidéos ont atteint plus de 400 000 vues sur YouTube. 🍯

## ÉTATS-UNIS



*Thé glacé à l'érable.*



*Pancake avoine, beurre d'arachides et sirop d'érable.*



*Popcorn à l'érable.*

L'agence américaine de Maple from Canada, Padilla, a procédé à la photographie de 10 recettes dont les visuels étaient désuets.

L'influenceuse Tatyana Nesteruk a publié une vidéo de sa recette de gâteau au fromage à l'érable et aux fraises sur ses réseaux sociaux et sur YouTube.

L'influenceur américain Nico Norena a publié une première vidéo sur TikTok dans le cadre d'un partenariat avec Maple from Canada. Il s'agit d'une recette de frappé glacé à l'érable, qui a été partagée à ses quelque 587 000 abonnés. 🍯

## ROYAUME-UNI



L'agence Liquid a procédé à la création de six nouvelles recettes pour le barbecue, comprenant des cuisses de poulet à l'érable, des champignons grillés à l'érable et au balsamique et des fruits exotiques à l'érable et à la lime.

Pour souligner l'été et les pique-niques, un partenariat a été créé avec une maman blogueuse afin de créer et partager une recette familiale à l'érable. Ses macarons à l'érable et à la noix de coco ont rejoint plus de 40 000 personnes.



Recette aux fraises et à l'érable créée par un influenceur américain.



John Gregory-Smith, ambassadeur anglais de Maple from Canada.



Rosie Birkett, ambassadrice anglaise de Maple from Canada.

Dans le cadre de la campagne *Maple in Season*, un partenariat a été réalisé avec deux influenceurs pour créer des recettes avec du sirop d'érable pur et des ingrédients de saison.

Une session photo et une captation vidéo de nouvelles recettes ont eu lieu avec deux nouveaux ambassadeurs anglais de Maple from Canada, John Gregory-Smith et Rosie Birkett.



L'agence anglaise a lancé le podcast *Always in season*, animé par James Golding, ambassadeur de Maple from Canada. Les épisodes abordent notamment les recettes estivales avec des aliments saisonniers et locaux.💧

« L'ÉRABLE EST UN INGRÉDIENT INCROYABLEMENT UNIQUE QUI OFFRE UNE SI GRANDE DIVERSITÉ D'UTILISATION. »

- JAMES GOLDING

## JAPON



Une recette à l'érable créée par un influenceur japonais.

De nouvelles bannières et publicités numériques ont été déployées dans le cadre de la nouvelle campagne *More than just sweet - it's real.*

En juin, une lettre et un communiqué ont été envoyés aux médias afin de présenter les aspects «vrai» et «naturel» du sirop d'érable, de même que les résultats de la récolte 2021.

Durant le mois de juillet, une collaboration avec trois influenceurs japonais a permis à Maple from Canada d'obtenir du nouveau contenu en lien avec la campagne *More than just sweet* et d'ainsi rejoindre des publics différents. ♡

## 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 [boutique.ppaq.ca!](https://boutique.ppaq.ca)



# RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT



## LA SCIENCE DERRIÈRE LE SIROP D'ÉRABLE PUR

En mai 2021, Maple from Canada a commandité un webinaire avec *Today's Dietitian*, une plateforme bien établie qui vise à éduquer les diététistes inscrits par le biais d'un magazine, de webinaires bimensuels et d'un symposium annuel. Les nouvelles électroniques de *Today's Dietician* rejoignent un bassin de 60 000 diététistes et professionnels de la nutrition.

Le Dr Navindra P. Seeram de l'Université du Rhode Island, le Dr Jonathan Tremblay de l'Université de Montréal et madame Elana Natker, diététiste, étaient les principaux intervenants de ce webinaire d'une heure, diffusé en direct devant plus de 1 500 participants.

La diététiste Elana Natker a présenté, au nom des PPAQ, les

chercheurs et les objectifs de la rencontre. Le Dr Seeram a ensuite pris la parole, abordant la biochimie du sirop d'érable pur à 100 % et sa teneur en polyphénols. Il a conclu avec un résumé d'une récente étude sur les animaux à propos d'extrait de sirop d'érable et du syndrome métabolique chez les rats.

Puis, le Dr Jonathan Tremblay a dévoilé les résultats cliniques obtenus sur des humains à propos de la consommation de sirop d'érable chez les athlètes et ses effets sur la performance, en comparaison avec une autre boisson sportive commerciale. Sa présentation comportait également des données sur le goût et la perception sensorielle.

Après cette portion scientifique, la diététiste Elana Natker a parlé des utilisations et des valeurs nutritionnelles du sirop d'érable. Elle a comparé le produit aux autres agents sucrants, expliqué les différences des étiquettes canadienne et américaine du sirop d'érable pur à 100 % et démontré les multiples recettes qui pouvaient intégrer de l'érable, au-delà des déjeuners.

Ce webinaire intitulé *Give maple syrup a turn* était un moyen de démontrer à ces professionnels de la santé que le sirop d'érable avait sa place dans le garde-manger des gens actifs, et ce, en leur présentant plusieurs données scientifiques. ♦



## **PORTRAIT D'UN CHERCHEUR ÉMÉRITE DES SCIENCES AGRICOLES**

Membre du Réseau international de recherche et d'innovation sur l'érable depuis 2009, le Dr Navindra P. Seeram met sa vaste expérience dans l'étude des phytonutriments au profit de l'érable. Ses nombreuses recherches sur l'érable ont contribué à susciter l'intérêt de la communauté scientifique pour l'or blond du Québec. À ce jour, on dénombre plus de 100 articles scientifiques publiés par le Réseau, dont plusieurs par le Dr Seeram et son équipe.

D'ailleurs, le Dr Navindra P. Seeram est coauteur de plus de 165 articles de recherche et de 6 brevets internationaux. Il est également le coéditeur de trois livres et l'éditeur-fondateur de la série de livres *Clinical Pharmacognosy*. Il occupe

un siège au conseil consultatif de l'*American Botanical Council* et des conseils consultatifs éditoriaux du *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, du *Journal of Berry Research* et du *Journal of Applied Research in Natural Products*. Le Dr Seeram a reçu le prix *Young Scientist Award 2009* de la division de l'agriculture et de la chimie alimentaire de l'*American Chemical Society* et occupe le poste de président de cette division depuis 2017.

### **Un scientifique reconnu**

Le Dr Navindra P. Seeram est professeur associé au département des sciences biomédicales et pharmaceutiques de l'Université du Rhode Island, aux États-Unis. Il

**«IL N'Y A PAS DE MEILLEUR CHIMISTE QUE LA NATURE ELLE-MÊME. LE PROCESSUS DE PRODUCTION DU SIROP D'ÉRABLE RÉVÈLE LES CARACTÉRISTIQUES NATURELLES DE LA SÈVE, CE QUI EN FAIT UN PRODUIT PUR À DÉGUSTER.»**

– DR NAVINDRA P. SEERAM

occupait auparavant le poste de directeur adjoint du Centre de nutrition humaine du département de médecine de l'Université de la Californie à Los Angeles (UCLA) et de professeur adjoint à l'École de médecine David Greffen de l'UCLA. Son groupe de recherche, le *Bioactive Botanical Research Laboratory*, évalue les plantes médicinales et leurs produits naturels dérivés afin de trouver des effets préventifs et thérapeutiques contre les maladies humaines chroniques.

Le Dr Navindra P. Seeram fait partie des scientifiques les plus fréquemment cités du domaine des sciences agricoles et est régulièrement cité dans les médias et la presse populaire en lien avec les plantes médicinales. L'érable d'ici peut être fier de compter sur le savoir et l'expertise du Dr Seeram! 🍁

**DR SEERAM PARTICIPE  
À DIVERS ÉVÉNEMENTS  
ET ACCORDE PLUSIEURS  
ENTREVUES AFIN DE  
PARTAGER SON SAVOIR  
SUR L'ÉRABLE.**



© jwu.edu



## **AJOUT D'ENTAILLES ET DÉMARRAGE D'UNE NOUVELLE ENTREPRISE ACÉRICOLE : ÇA SE PLANIFIE!**

Martin Pelletier, ing. f., Centre ACER

Depuis l'annonce par les PPAQ de l'émission de sept millions de nouvelles entailles, les téléphones des ingénieurs forestiers de la province ne déroutent pas! Alors que certains nourrissent des projets de démarrage de différentes dimensions, d'autres misent plutôt sur l'agrandissement de leur entreprise acéricole. Dans tous les cas, le parcours à franchir entre le rêve et la première coulée de sève peut parfois être long et ardu. Afin d'accompagner le milieu acéricole dans ce changement, une série d'articles traitant de la logistique des projets de démarrage et d'agrandissement d'entreprises acéricoles sera publiée dans les prochains numéros de l'Info-Sirop. Plusieurs sujets seront abordés sous l'angle de la gestion de projet et des recommandations générales :

- réglementation ;
- réseau de chemin ;
- bâtiment ;

- aménagement forestier ;
- installation de tubulure ;
- logistique générale du projet.

Le premier article de cette série vise à sensibiliser les producteurs et productrices acéricoles, futurs et actuels, à l'aspect réglementaire en lien avec le démarrage ou l'agrandissement d'une entreprise acéricole. Bien que l'objectif de ce texte soit tout d'abord d'offrir des informations dans le cadre de l'ajout d'entailles annoncé par les PPAQ en 2021, plusieurs des recommandations qui s'y trouvent sont aussi applicables en dehors du contexte du contingentement de la production acéricole.

### **Les fondements d'un projet acéricole**

À la base de tout projet d'exploitation acéricole se trouve une parcelle de terre contenant des érables. Celle-ci peut être de tenure pu-

blique ou privée ; dans le second cas, elle peut appartenir à l'entreprise acéricole ou cette dernière peut la louer d'un tiers. Le nombre total d'entailles, leur disposition en différents secteurs et l'accessibilité à ces secteurs vont ensuite déterminer les grandes lignes du projet : le nombre et l'emplacement des bâtiments, des chemins principaux et secondaires ainsi que des équipements de récolte et de transformation. C'est sur la base de ces décisions que l'entreprise pourra développer son projet et ainsi déterminer les étapes à venir.

### **L'aspect réglementaire**

Sans se vouloir une liste complète et absolue des lois et règlements à respecter pour le démarrage d'une érablière, le tableau suivant présente une sélection approfondie de ceux-ci en fonction du type d'activité et de la tenure des terres concernées. Bien entendu, tout projet de

démarrage ou d'agrandissement devrait être effectué en respectant les règles applicables. Une bonne gestion des processus de demandes d'autorisation et de permis permet donc de minimiser les délais néces-

saires au lancement des opérations à proprement parler. Il est important de comprendre que certaines demandes complexes peuvent prendre plusieurs mois avant d'être traitées et d'obtenir les autorisations

nécessaires. Bien que le tout puisse se dérouler plutôt rapidement pour les projets plus simples, les projets plus complexes quant à eux peuvent requérir une quantité importante de travail à cette étape.

## LOIS ET RÈGLEMENTS À RESPECTER POUR LE DÉMARRAGE D'UNE ÉRABLIÈRE

TENURE	TYPE	LOI	RÈGLEMENT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Terres publiques	Aménagement forestier	LADTF	RADTF	Des permis d'intervention sont exigibles pour la majorité des activités de récolte. Informez-vous auprès de l'unité de gestion forestière de votre région au <a href="https://bit.ly/3g7UOrD">bit.ly/3g7UOrD</a> .
	Occupation du territoire		RCEEFDE	Le permis de culture et d'exploitation d'érablière dans les forêts du domaine de l'État (terres publiques) vient entre autres encadrer les activités d'entaillage, d'installation de tubulure en plus de certains aspects de la construction et de l'utilisation des bâtiments.
Toutes les tenures	Commercialisation du sirop d'érable en vrac ou par la vente par intermédiaire	LMPAAP	Plan conjoint RCPMPV Plan conjoint	S. O.  Les demandes de contingent doivent normalement comporter les documents suivants : - Plan d'érablière ; - Plan d'affaires ; - Formulaire de demande de contingent et annexes. Informez-vous auprès des PPAQ pour plus de détails.
	Enregistrement d'entreprise agricole	LMAPA	REEAPTFC	L'enregistrement de l'entreprise agricole auprès du MAPAQ donne accès au support de ce ministère sous ses différentes formes, comme à des programmes d'aide et de subventions pour certaines activités pratiquées dans certains contextes. Cet enregistrement permet aussi de bénéficier du programme de remboursement des taxes foncières agricoles.
Terres privées	Rejet des eaux usées en dehors des systèmes d'égouts municipaux	LQE	RÉTEURI	Des permis peuvent être exigés pour construire des résidences isolées dont les eaux usées ménagères sont rejetées ailleurs que dans un égout municipal. Renseignez-vous auprès de votre municipalité et consultez la documentation sur le site Web du MELCC à ce sujet.
	Rejet dans les milieux humides et hydriques		REAFIE	Ce nouveau règlement vient encadrer certaines activités propres à l'acériculture, comme le rejet des eaux de procédés, la construction des bâtiments et l'enfouissement de la tubulure. Les clauses dérogatoires qui figurent dans le règlement pourraient ne plus s'appliquer à des entreprises modifiant leur nombre d'entailles suffisamment pour être classées dans une autre catégorie de taille d'entreprise. Les nouvelles entreprises ne bénéficient pas, par définition, des clauses dérogatoires. Des demandes d'autorisation ou des déclarations de conformité peuvent être exigées dans certaines situations. Le site du MELCC renferme beaucoup d'information à ce sujet.
	Construction dans les milieux humides et hydriques			
	Épandage de matières fertilisantes			
Épandage de matières fertilisantes		REA	Un plan agroenvironnemental de fertilisation peut être requis selon les substances utilisées pour l'amendement des sols de l'entreprise.	

TENURE	TYPE	LOI	RÈGLEMENT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Terres privées	Construction de bâtiment	Plusieurs lois différentes	Règlement municipal et de la MRC	Plusieurs lois et règlements peuvent venir encadrer la construction ou l'agrandissement d'un bâtiment, et ce, à différents niveaux gouvernementaux (municipal, MRC, provincial). Demandez de l'information auprès de votre MRC et de votre municipalité avant d'entreprendre les travaux. Ce type d'activité peut aussi venir interférer avec des aspects du REAFIE et du RÉTEURI.
	Aménagement forestier	LPTAA	RALPTAA	Il est exigé de procéder à une demande d'autorisation auprès de la Commission de la protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ) si l'on prévoit exécuter des travaux d'aménagement forestier dans des peuplements ayant un potentiel acéricole réel ou présumé à moins d'appliquer les paramètres décrits dans la décision 400897 de la CPTAQ.
		Plusieurs lois du milieu municipal	Règlement municipal et des MRC	Plusieurs MRC et municipalités encadrent les activités d'abatage d'arbres sur leur territoire afin de conserver un certain niveau de canopée. Ainsi, des règlements peuvent venir baliser ce type d'activité.

### Acronyme des lois et règlements

**CPTAQ** : Commission de la protection du territoire agricole du Québec.

**LADTF** : Loi sur l'aménagement durable du territoire forestier.

**LMAPA** : Loi sur le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

**LMMPAAP** : Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche.

**LPTAA** : Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles.

**LOE** : Loi sur la qualité de l'environnement.

**Plan conjoint** : Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.

**RADTF** : Règlement sur l'aménagement durable du territoire forestier.

**RALPTAA** : Règlement d'application de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles.

**RCEEFDE** : Règlement sur la culture et l'exploitation d'une érablière dans les forêts du domaine de l'État.

**RCPMMPV** : Règlement sur le contingentement de la production et de la mise en marché du produit visé par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.

**REA** : Règlement sur les exploitations agricoles.

**REAFIE** : Règlement sur l'encadrement des activités en fonction de leurs impacts sur l'environnement.

**REEAPTFC** : Règlement sur l'enregistrement des exploitations agricoles et sur le paiement des taxes foncières et des compensations.

**RÉTEURI** : Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées.

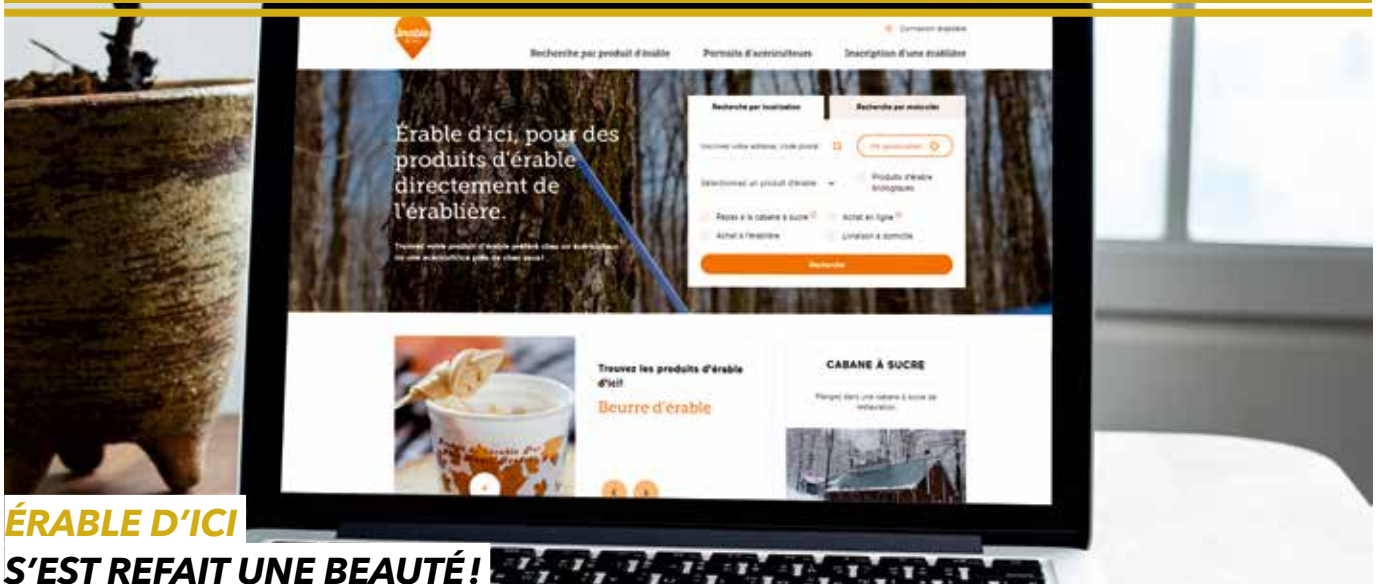
### Vérifiez et questionnez avant d'entreprendre des travaux ou des activités

L'environnement réglementaire dans lequel évolue l'entreprise acéricole est complexe et passablement volumineux; on navigue souvent entre foresterie, acériculture, biologie et urbanisme! Devant cette diversité de règlements, et en prenant en considération le fait qu'il ne s'agit pas ici d'une liste exhaustive, la meilleure approche est de vérifier et ques-

tionner les différentes autorités **avant** d'entreprendre des travaux ou des activités. De cette façon, plusieurs maux de tête seront épargnés! Aussi, n'hésitez surtout pas à aller chercher de l'aide et des informations auprès des différents paliers de gouvernement. Les conseillers acéricoles peuvent aussi vous épauler dans les démarches de ce type; le

réseau Agriconseils est un organisme permettant le maillage entre les conseillers et les entreprises en plus d'appuyer financièrement plusieurs types de services. Si vous désirez discuter du contenu de cet article, vous pouvez contacter monsieur Martin Pelletier au 819 369-4000, poste 402 ou à l'adresse [martinpelletier@centreacer.qc.ca](mailto:martinpelletier@centreacer.qc.ca). 

# VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



## ÉRABLE D'ICI

### S'EST REFAIT UNE BEAUTÉ!

Devant le succès du répertoire Web Érable d'ici, qui compte 651 érablières inscrites et près de 60 000 utilisateurs en un an, l'équipe responsable de cette plateforme avait comme mandat de la rendre encore plus attrayante et d'optimiser l'expérience client. La nouvelle mouture du site Web **erabledici.ca** est maintenant en ligne!

Voici quelques-unes des améliorations :

- Nouvelle façon de trouver les produits d'érable favoris, qu'ils soient réguliers ou biologiques;
- Bonification de la liste des produits pour combler les besoins en produits d'érable des consommateurs;
- Ajout de portraits de familles acéricoles. D'ailleurs, surveillez cette section, car elle sera mise à jour régulièrement;
- Ajout d'un compte individuel pour que chaque érablière inscrite puisse mettre à jour rapidement et en tout temps ses informations.

Votre érablière ne figure pas sur le site? Vous pouvez l'ajouter en tout temps! Rendez-vous sur **erabledici.ca** et cliquez sur l'onglet Inscription d'une érablière.

### À la recherche de familles acéricoles

L'équipe des communications est constamment à la recherche de nouvelles familles acéricoles pour la page Portraits d'acériculteurs. Vous aimeriez être en vedette sur Érable d'ici? Communiquez avec nous à l'adresse **erabledici@ppaq.ca**. 🍯

## 89 % DE CONFIANCE



Depuis maintenant cinq ans, un sondage est mené annuellement auprès des producteurs et productrices acéricoles des différentes régions du Québec pour évaluer leur niveau de confiance envers le travail de leur organisation. Dans l'ensemble, 89 % se disent confiants à l'endroit du travail des PPAQ. Chez ceux et celles qui assistent aux assemblées en personne ou virtuellement, ce pourcentage s'élève à 94 %. Ce sondage est réalisé au printemps par le Groupe AGÉCO, en même temps que celui sur l'estimation de la production québécoise de sirop d'érable.

Les PPAQ remercient chaleureusement les acériculteurs et acéricultrices pour leur confiance. Sans jamais la tenir pour acquise, votre confiance les encourage à poursuivre leur mission qui consiste notamment à toujours défendre vos intérêts. Soyez assuré que les administrateurs, la direction et les employés des PPAQ travaillent sans cesse à mériter votre confiance, en toute intégrité et au meilleur d'eux-mêmes. 🍯

## VOS ÉLUS AU TRAVAIL



Francis Lessard, Justin Plourde, Guy Breault et Luc Goulet lors d'une rencontre du conseil d'administration avant la pandémie.

Depuis quelques mois, les rencontres du conseil d'administration se tiennent de façon hybride, soit une partie des membres en présentiel et l'autre en virtuel. D'ailleurs, les administrateurs des PPAQ étaient très heureux de se voir en personne en juin dernier alors que la dernière rencontre physique du conseil d'administration remonte au mois de septembre 2020. Pour les prochains mois, les réunions du conseil d'administration continueront de se dérouler en formule hybride afin de permettre à certains intervenants de participer aux rencontres à distance. ♦

## VOICI LES DATES DES PROCHAINES RENCONTRES

### SEPTEMBRE

7	Rencontre des secrétaires des syndicats régionaux
15	Comité des finances
30	Conseil exécutif
À déterminer	Tournée des régions - septembre et octobre

### OCTOBRE

12	Rencontre des secrétaires des syndicats régionaux
13	Comité de promotion
19	Comité de gouvernance stratégique Comité des communications corporatives

### NOVEMBRE

3-4	Conseil d'administration
9-10	Assemblée générale semi-annuelle des PPAQ



## LES RENDEZ-VOUS DE L'AUTOMNE

La dernière rencontre en présentiel des délégués des PPAQ remonte au mois de novembre 2019.

La traditionnelle tournée des régions des PPAQ aura bel et bien lieu encore cette année. À l'automne 2020 et à l'hiver 2021, ces rendez-vous avaient plutôt été tenus de façon virtuelle, compte tenu des consignes sanitaires en place. Pour cet automne, les dirigeants des PPAQ espèrent pouvoir se rendre physiquement dans vos régions. Toutefois, au moment de mettre ce bulletin sous presse, rien n'était encore certain. Ce qui est sûr, par contre, c'est que des rencontres dans chacune des régions auront lieu. Suivez la page Facebook des PPAQ et le site [ppaq.ca](http://ppaq.ca) pour être informé!

Quant à l'assemblée générale semi-annuelle des PPAQ, elle aura lieu les 9 et 10 novembre 2021 au Centre des congrès de Lévis. Les quelques 125 délégués des PPAQ seront invités à participer en personne tandis que les producteurs et productrices acéricoles pourront suivre le déroulement de cette rencontre de manière virtuelle. Le tout sera diffusé sur les réseaux sociaux des PPAQ dans la journée du 10 novembre. Pour connaître tous les détails de la logistique et le déroulement de l'assemblée, veuillez visiter régulièrement le site [ppaq.ca](http://ppaq.ca). ♦

## DEUX NOUVEAUX MEMBRES AU CONSEIL EXÉCUTIF



La seule photo des membres du conseil d'administration 2021-2022 est une capture d'écran d'une rencontre virtuelle.

Chaque année, après l'assemblée générale annuelle, le conseil d'administration procède à l'élection des membres du conseil exécutif des PPAQ. En plus du président, élu par l'AGA tous les deux ans, le conseil exécutif est composé de quatre membres : deux vice-présidents et deux membres exécutifs. Cette année, c'est lors de la réunion du conseil d'administration du 17 juin 2021 que le conseil d'administration des PPAQ a procédé à l'élection des membres du conseil exécutif. 🍀

## CONSEIL D'ADMINISTRATION ET CONSEIL EXÉCUTIF DES PPAQ, ANNÉE 2021-2022

NOM	FONCTION	RÉGION
Serge Beaulieu	Président	Montérégie-Ouest
Luc Goulet	1 <sup>er</sup> vice-président	Côte-du-Sud
Éric Bouchard	2 <sup>e</sup> vice-président	Mauricie
Francis Roy	4 <sup>e</sup> membre exécutif	Beauce
Justin Plourde	5 <sup>e</sup> membre exécutif	Bas-Saint-Laurent-Gaspésie
François Béliveau	Administrateur	Montérégie-Ouest
Jonathan Blais	Administrateur	Estrie
Guy Breault	Administrateur	Lanaudière
Normand Foisy	Administrateur	Outaouais-Laurentides
Dany Fortier	Administrateur	Centre-du-Québec
Alain Gauthier	Administrateur	Québec-Rive-Nord
David Hall	Administrateur	Montérégie-Est
Francis Lessard	Administrateur	Appalaches-Beauce-Lotbinière

## QU'EST-CE QUE ÇA MANGE EN HIVER UN CONSEIL EXÉCUTIF ?

Deux instances sont à la tête des PPAQ : le conseil d'administration et le conseil exécutif. Tous les deux jouent un rôle primordial dans le développement des PPAQ, mais chacun a des mandats bien précis. Le conseil exécutif des PPAQ est responsable des affaires courantes de l'organisation. Il autorise des dépenses administratives et voit à la bonne marche des PPAQ en réglant les problèmes qui exigent des décisions rapides. C'est le président, élu par l'AGA tous les deux ans, qui dirige les travaux du conseil exécutif. Issus du conseil d'administration, les quatre autres membres du conseil exécutif sont élus annuellement après l'assemblée générale annuelle des PPAQ.

En plus du président, le conseil exécutif est formé des premier et deuxième vice-présidents qui ont la fonction de remplacer et soutenir le président dans l'exécution de ses tâches. On ajoute ensuite deux autres membres du conseil exécutif pour un total de cinq membres. Le conseil exécutif se réunit de 6 à

12 fois par année, selon les besoins de l'organisation. Les premier et deuxième vice-présidents sont aussi régulièrement invités à représenter l'organisation lors de rencontres, notamment avec le CIE ou avec des politiciens et des hauts fonctionnaires.

Le conseil exécutif vient compléter le travail du conseil d'administration en prenant des décisions d'ordre opérationnel, par exemple au niveau des dossiers du classement, de l'entreposage, de la recherche, des commandites et des finances. Cette instance peut prendre des décisions telles que : l'achat d'équipement pour l'entrepôt de Laurierville, la location d'un entrepôt supplémentaire ou le paiement de commandites, autant pour la marque Érable du Québec que pour les PPAQ. De plus, les réflexions et les décisions du conseil exécutif sont régulièrement rapportées au conseil d'administration pour faciliter la prise de décisions et améliorer l'efficacité des rencontres. 🍀



## QUI SONT VOS ADMINISTRATEURS ET ADMINISTRATRICES ?

Justin Plourde et sa conjointe Lise Beaulieu dans leur érablière de Rivière-Bleue.

Partout au Québec, des acéricultrices et acériculteurs sont élus pour représenter les 11 300 producteurs et productrices acéricoles. Dans ce numéro-ci, nous nous rendons dans la région du Bas-Saint-Laurent-Gaspésie à la rencontre de deux membres du conseil d'administration du syndicat acéricole : Justin Plourde, président, et Nancy Lagacé, administratrice.

### À LA RENCONTRE DE JUSTIN PLOURDE DU BAS-SAINT-LAURENT- GASPÉSIE

« Dans la vie, je n'ai jamais trop forcé les choses », explique le propriétaire de l'Érablière Le coureur des bois. « Tout est toujours tombé à sa place. » C'est ainsi que le chemin



Justin Plourde est président de son syndicat acéricole depuis 2018.

vers l'acériculture s'est tracé pour ce Témiscoutain.

En fait, le déclic que l'acériculture pourrait être sa voie s'est fait à l'aube de la vingtaine alors que Justin était finissant en technique forestière et qu'il aidait son oncle à l'érablière. Toutefois, le chemin sera long avant de concrétiser son rêve. En 2009, lors de l'émission de contingent, motivé, il dépose à ce moment un projet d'érablière en terres publiques. Malheureusement, son projet reste au fond de la boîte de tirage. Il en sortira immensément déçu, mais garde foi en l'avenir et croit en son rêve. Son premier printemps comme acériculteur a d'ailleurs été des plus marquants : c'était en 2012. « À la fin du mois de mars, on avait eu 7-8 journées avec des 25 degrés. Moi, étant néophyte, je ne savais pas comment réagir à ça. On a eu plein de problèmes. Ça a été l'enfer ! », se remémore Justin. Une chance pour lui que l'ancien propriétaire était à ses côtés pour l'aider, parce que ce départ dans le métier a été très ardu.

### Sa famille, son alliée

Aujourd'hui, entouré de ses enfants Laurence, 16 ans et Émile, 14 ans, ainsi que de sa conjointe Lise, Justin exploite 28 000 entailles dans son érablière de Rivière-Bleue, petite municipalité du Bas-Saint-Laurent située à la frontière du Nouveau-Brunswick. Pour l'acériculteur, sa famille est au cœur de ses décisions et fait partie intégrante de son projet. « Dès la fin de semaine, les enfants sont toujours avec nous et ils aiment ça », ajoute avec fierté Justin. « Ils nous aident dans tout ce qu'ils peuvent, que ce soit changer les filtres d'osmose, laver les bassins ou remonter les presses. » De plus, sa conjointe Lise, qui a toujours été une alliée, est depuis cette année la maître-bouilleuse, ce qui lui laisse plus de temps pour se consacrer à sa tâche préférée : le travail en forêt. Toutefois, une ombre plane un peu au-dessus de son entreprise et de celles de sa région : le manque de main-d'œuvre. Celui qui caresse la possibilité d'agrandir son exploita-

tion est à la croisée des chemins : « Si je veux me rendre là, je vais devoir aller vers les travailleurs étrangers. Il va me rester à apprendre l'espagnol! » dit-il en gardant le sourire malgré tout.

### **Il avait tout à apprendre comme administrateur**

Tout juste deux ans après ses débuts en acériculture, Justin endosse le rôle d'administrateur au sein du syndicat de sa région. Pour lui, c'était l'occasion idéale pour connaître ce système de mise en marché, qui, parfois, le laissait perplexe, ainsi que les rouages de cette organisation. Rapidement, il y prend goût et met ses compétences et ses connaissances forestières au service des acériculteurs dans plusieurs dossiers touchant les terres publiques. C'est ainsi qu'en 2018, après mûre réflexion et discussions avec sa famille, il prendra la relève de Sylvie Laliberté à la présidence de son syndicat. « Ce n'était pas une décision facile, mais je me suis dit que ce n'est pas un contrat à vie. Si je vois que ça ne fonctionne pas, bien j'arrête, ça finit là », mentionne-t-il, terre à terre. Celui qui est motivé par les défis veut continuer à s'impliquer pour aider les acériculteurs et acéricultrices, et il ajoute en terminant : « Tant que l'industrie acéricole va continuer à se développer, bien mon entreprise, par la bande, va continuer à prospérer. C'est ce qui me motive chaque jour! »



*Devenir administrateur était, pour Justin, l'occasion idéale pour connaître ce système de mise en marché.*

### **À LA RENCONTRE DE NANCY LAGACÉ DU BAS-SAINT-LAURENT-GASPÉSIE**



*L'acéricultrice adore le travail en forêt.*

Sise entre lac et montagne, l'Érablière du lac Saint-Hubert a longtemps été un rêve pour Nancy et son conjoint Richard. Le couple d'entrepreneurs forestiers, résidents de Saint-Hubert-de-Rivière-du-Loup, disait souvent à ses enfants, chaque fois qu'ils voyaient la montagne au loin : « Un jour, cette érablière sera à nous! » À l'automne 2012, leur rêve devient réalité : l'érablière tant convoitée est en vente. Sans hésitation, Nancy et Richard deviennent propriétaires de cette entreprise qui compte aujourd'hui 22 500 entailles. C'est le début de leur aventure acéricole, mais aussi d'une grande passion pour ce nouveau métier dont ils ont tout à apprendre.

### **Le goût de l'aventure**

Armés de leur courage, de leur goût de la découverte et aidés de leurs trois adolescents et de leur famille, les deux nouveaux acériculteurs entreprennent leur premier temps des sucres en 2013. Beaucoup de travaux sont effectués pour mettre à niveau l'érablière : électrification des stations de pompage, traçage de nouveaux chemins, remplacement de l'ensemble de la tubulure. Les premières années, Nancy sera la seule à y travailler à plein temps, son conjoint opérant toujours leur machinerie forestière et se libérant les fins de semaine des six premiers mois de l'année pour travailler à ses côtés. Ce fut tout un changement pour Nancy qui était alors maman à la maison et responsable de l'administration de leur entreprise! La femme déterminée qu'est Nancy ne se décourage pas pour autant : elle s'inscrit avec son conjoint à des cours en acériculture à Saint-Anselme. Décidés à connaître les tenants et aboutissants de ce métier, ils font le trajet quotidien aller-retour de 450 km. « On revenait à la maison à minuit. On retournait le lendemain pour suivre une autre formation », explique Nancy. « On voulait s'améliorer. »

### **Le plaisir et la vie de famille avant tout**

« Mon but premier, c'est d'être heureuse, d'aimer ce que je fais et de prendre du temps avec ma famille », exprime avec



Nancy Lagacé et son conjoint Richard avec leurs trois enfants, Luc, Maxime et Jessica.

passion cette mère de trois enfants, maintenant adultes : Luc, Maxime et Jessica. L'acéricultrice au regard rieur croit d'ailleurs que le travail doit se faire dans le plaisir. C'est ainsi que plusieurs petits bonheurs ponctuent son quotidien : la tranquillité de la forêt le matin lorsqu'elle va dégeler les maîtres-lignes, les sorties en raquette pour faire les fuites, le pique-nique qu'elle partage avec son amie et employée lors d'une journée de travail en forêt. Son moment privilégié, qu'elle appelle aussi son cadeau de la journée, c'est en fin d'après-midi vers 16 h lorsqu'arrive le moment de faire bouillir. « Ça sent le bonheur ! », s'exclame-t-elle. « Je dois prendre quelques livres le printemps, parce que j'adore goûter au sirop chaud. »

### Une administratrice qui prend sa place

Tout juste un an après être devenue acéricultrice, soutenue par son conjoint, encouragée par un ancien administrateur et inspirée par Sylvie



Pour Nancy, les AGA sont des lieux privilégiés d'échanges et d'apprentissages entre producteurs et productrices.

Laliberté, présidente du syndicat à l'époque, Nancy se lance et devient une administratrice du syndicat de sa région. « Au départ, j'avais un peu peur de ne pas connaître assez ça, mais ce n'est pas vrai. Je me suis vite rendu compte, en jasant avec les acériculteurs, que j'étais capable de parler de mon entreprise autant qu'eux », mentionne Nancy. Elle croit d'ailleurs que c'est en montrant l'exemple que d'autres femmes auront le désir de s'impliquer, parce

que l'ajout de visions différentes est un plus pour l'organisation et qu'il y a un grand nombre d'acéricultrices chevronnées.

Un conseil en terminant ? « Mesdames, on n'est pas meilleures, mais on n'est pas pire que les hommes », dit-elle en riant.

### 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](http://ppaq.ca) dans la section Nous joindre. N'hésitez pas à communiquer avec eux.

#### Justin Plourde

Bas-Saint-Laurent-Gaspésie  
[jplourde@ppaq.ca](mailto:jplourde@ppaq.ca)  
 Tél. : 418 714-4916

#### Nancy Lagacé

Bas-Saint-Laurent-Gaspésie  
[nancy.lagace@hotmail.fr](mailto:nancy.lagace@hotmail.fr)  
 Tél. : 418 497-3283 🍯