

REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Découvrez deux nouvelles familles acéricoles

PRODUCTION

Six mythes sur le sirop d'érable bio

MA COMMUNAUTÉ

Regard d'acéricultrice sur le temps des sucres

Info

Sirop

01

PRINTEMPS 2022

AU CŒUR DE LA
COMMUNAUTÉ ACÉRICOLE



L'Érable
du Québec,
c'est bon
dans tourte.





En couverture

Les Lupien-Ghielen, nouvellement détenteurs d'un contingent acéricole obtenu le 15 décembre dernier, se sont lancés en acériculture, de façon modeste et sans contingent, au printemps 2020, impatients de produire eux-mêmes leur sirop d'érable. Dany et sa conjointe Sandra ont choisi de nommer leur entreprise La Cabane pour se rappeler une phrase significative de leur parcours d'acériculteurs: «Je m'en vais travailler à la cabane!»

Découvrez en page 14 cette nouvelle famille acéricole qui rêve un jour de vivre de sa passion.

Photographe : **Hélène Bouffard**

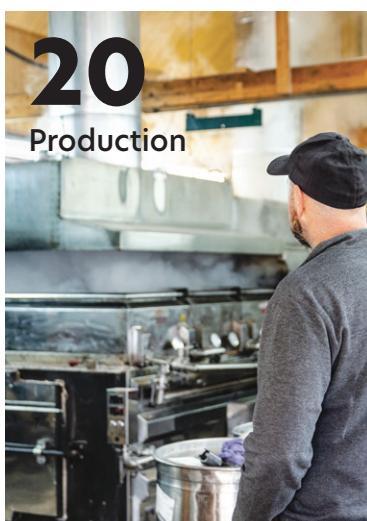
InfoSirop magazine
N° 01 - Printemps 2022



<p>ÉDITEUR Producteurs et productrices acéricoles du Québec ppaq.ca</p>	<p>RÉVISEURE Isabelle Plante</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 : 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 Caroline Cyr, rédactrice en chef ccyr@upa.qc.ca</p>	<p>PHOTOS DE LA COUVERTURE ET DU REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE Hélène Bouffard Photographe</p>	
<p>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES Sylvain Bernier Marc-Ange Doyon Natacha Lagarde Johanne Martin Geneviève Martineau Hélène Normandin Mathieu Oligny Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec Martin Pelletier Annie St-Onge</p>	<p>COORDINATION Julie-Anne Guidi</p>	
	<p>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION duval design communication</p>	
	<p>IMPRESSION Héon & Nadeau</p>	
	<p>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA) Un an : 20 \$ (taxes incluses) Deux ans : 30 \$ (taxes incluses) info@ppaq.ca</p>	



Sommaire



- 8** Les PPAQ
- 14** Reportage à l'érablière
Portraits de deux gagnants de contingent acéricole : les Lupien-Ghielen et les Grégoire-Rochette-Bilodeau
- 20** Production
Six mythes sur le bio
- 24** L'heure juste
Crédit de taxes municipales
- 26** Forêt
La gestion des eaux usées acéricoles
- 28** Entreprise
 - La construction de bâtiments et de chemins
 - Le nouveau règlement sur le contingentement
- 34** Conseils
Statuts juridiques des entreprises
- 36** Ma communauté
 - À la rencontre de Francis Roy de la Beauce
 - Regard d'une acéricultrice sur le temps des sucres
- 40** Actualités
- 42** Recherche
Faire rayonner l'érable par la science
- 44** Recette
- 46** L'érable ici et ailleurs
- 50** Statistiques

2022 débute sur les chapeaux de roue

Aujourd'hui, c'est avec grand bonheur que je vous partage mes pensées dans les pages du tout nouvel InfoSirop. Comme plusieurs d'entre vous le savent, depuis 1994, cet outil permet aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) de communiquer avec vous, acériculteurs et acéricultrices des quatre coins du Québec. Nous espérons que l'InfoSirop magazine deviendra pour vous une source d'inspiration et, comme toujours, une référence en acériculture.

Bien entendu, depuis le début de ce premier trimestre de 2022, les PPAQ travaillent d'arrache-pied pour vous représenter et vous défendre. D'ailleurs, plusieurs dossiers nous tiennent présentement fort occupés: le développement de l'acériculture en terres publiques, la réforme du classement de la production acéricole et l'accueil des nouveaux producteurs et nouvelles productrices acéricoles.

Tout d'abord, lors de son allocution à nos délégués à l'assemblée semi-annuelle de novembre 2021, le ministre des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP), M. Pierre Dufour, s'est engagé à déposer un plan directeur ministériel sur l'acériculture en forêt publique. Depuis, nous travaillons de concert avec son ministère au sein de la Table stratégique provinciale sur l'acériculture et à travers divers comités. Au moment d'écrire ces lignes, nous attendons le dépôt de ce plan directeur ainsi que la réponse du ministre Dufour à notre invitation à le présenter lors de notre assemblée générale annuelle du 25 mai 2022.

J'espère de tout cœur que, dans ce plan, une place importante sera faite à l'acériculture dans les forêts publiques du Québec: qu'elle soit représentative de la contribution économique de notre industrie qui fait vivre des milliers de familles dans les régions du Québec.

Pour 2022, je vous souhaite rien de moins qu'une récolte volumineuse. Nous en avons bien besoin pour supporter la demande mondiale grandissante et pour regarnir notre réserve stratégique. Cependant, nous comprenons que notre système de classement du sirop d'érable nécessite une révision afin de s'ajuster à l'augmentation de la production. Il y a un peu plus d'un an et demi, un comité sur le classement a été mis en place; celui-ci est formé de plusieurs administrateurs des PPAQ. Son objectif: améliorer le système de classification à court, moyen et long termes. Il est impératif de le moderniser et de l'uniformiser. En plus, ce printemps, nous mettons en place un projet pilote d'échantillonnage des barils à la cabane dans le but de paver la voie à la centralisation du classement.

Vous le constatez comme moi, l'acériculture est actuellement en pleine expansion: très peu de secteurs agricoles connaissent une croissance des ventes et des exportations de 20%, et ce, deux années consécutives. Dans ce contexte, l'arrivée de nouveaux acériculteurs et acéricultrices est plus qu'essentielle afin d'augmenter la production de sirop d'érable. D'ici 2024, 1300 nouvelles entreprises acéricoles se joindront à notre système de mise en marché collective, ce qui portera à 57 millions le nombre d'entailles en sol québécois.

Chers acériculteurs et acéricultrices, je compte sur vous pour accueillir comme il se doit nos nouveaux et nouvelles collègues. Qu'ils et elles soient aussi passionnés et fiers de leur production que nous le sommes collectivement depuis 32 ans!

Sur ce, je vous souhaite une excellente saison des sucres 2022!

Serge Beaulieu



Serge Beaulieu
Président, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

Les PPAQ accueillent avec bonheur 1300 nouvelles érablières



© FRANÇOIS ST-MARTIN ET MARC BRUINEAU

Auteur : François St-Martin
Illustrateur : Marc Bruneau

Envie d'afficher vos couleurs ?

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



Visitez

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



L'InfoSirop magazine, (re)pensé pour vous !

En mars 1994 fut publié le tout premier numéro de l'InfoSirop. À ses côtés, pour vous informer, une ligne téléphonique InfoSirop. Peut-être que certains d'entre vous s'en souviennent! À l'époque, c'était une grande avancée pour la Fédération, qui a mis ces deux outils en place afin de renseigner ses producteurs acéricoles et de rebâtir la confiance et la solidarité. Au fil de ces 28 dernières années, les PPAQ se sont ajustés aux technologies et à vos besoins. Voilà pourquoi, aujourd'hui, votre organisation possède une foule d'outils pour communiquer avec vous, et pour que vous communiquiez avec elle.

L'InfoSirop magazine fait aujourd'hui partie d'un écosystème qui vous permet, acériculteurs et acéricultrices, de vous informer, selon vos habitudes et vos préférences: ligne téléphonique, tournées régionales, courriels, sites Web, infolettres, webinaires, infographies, médias sociaux, capsules vidéo...

Devant ces multiples canaux à notre disposition et avec l'évolution de notre image de marque, nous avons senti qu'il était temps de rafraîchir votre InfoSirop et de le réinventer en version magazine. Nourri par votre soif d'apprendre, le temps était venu d'approfondir certains sujets, d'agrandir notre cercle de collaborateurs, de porter notre regard sur ce qui se fait ici et ailleurs, autrement. D'apprendre les uns des autres. De faire rayonner le savoir et l'expertise d'ici. De vous faire vivre une expérience unique!

Soutenus et inspirés par votre travail et vos valeurs d'entraide, de partage, de collaboration ainsi que par votre humour, nous avons créé un InfoSirop qui vous ressemble. Inspiré par vous et créé pour vous!

Dans les derniers mois, l'équipe y a travaillé avec cœur et passion. C'est avec beaucoup de fierté, et un peu de fébrilité, que nous vous le présentons aujourd'hui.

Vous avez maintenant entre les mains plus que de l'information : c'est une porte sur votre monde, sur votre communauté, sur vos voisins, sur vos collègues. Pour votre plus grand bonheur, nous l'espérons, nous avons fait des ajouts à votre InfoSirop. Pour vous faire sourire, vous retrouverez une caricature d'un duo d'artistes de la Mauricie. Pour vous faire réfléchir, une acéricultrice signe la chronique Réflexions sur le bord de la bouilleuse. Pour vous aider, des spécialistes vous offrent des conseils. Pour vous permettre de visiter vos voisins, un reportage à l'érablière.

Ces pages sont pour vous, savourez-les comme bon vous semble: sur le bord de la bouilleuse, entre deux lavages d'osmose, dans le camion en attendant de vider le réservoir d'eau d'érable ou tout simplement les pieds sur le pouf près du poêle à bois.

Bonne découverte
et bon printemps!

L'équipe des communications

Vous avez des idées de sujet à traiter, des questions à soumettre à nos experts, des acériculteurs ou des acéricultrices dont l'histoire est intéressante à partager, écrivez-nous à info@ppaq.ca.



Claude Roy, lauréat 2020 du prix Hommage Gilles-Gauvreau

Dans le cadre de l'assemblée générale semi-annuelle du 10 novembre 2021, c'est avec fierté que les PPAQ ont remis le prix Hommage Gilles-Gauvreau à M. Claude Roy. Par cette récompense, l'organisation souhaite honorer un acériculteur ou une acéricultrice qui a fait preuve de dévouement et d'une contribution exceptionnelle à la vie syndicale acéricole et qui, par ses actions, a fait progresser et rayonner l'acériculture au Québec et à l'international.

Claude Roy fut le président du Syndicat des producteurs acéricoles de l'Estrie pendant 19 ans, de 1999 à 2016. Son implication a commencé en 1995 lorsqu'il est devenu administrateur de son syndicat régional. Sa présidence régionale l'a amené d'emblée à siéger au sein du conseil d'administration des PPAQ. Membre de plusieurs comités, dont ceux des finances, de la mise en marché et de la promotion, il fut également membre du conseil exécutif de l'organisation provinciale de 2007 à 2016.

Cet administrateur, que ses anciens collègues définissent comme rassembleur, tenace et déterminé, a fait partie des grandes batailles en acériculture : mise en place de la réserve stratégique de sirop d'érable en 2000, de l'agence de vente en 2002 et du contingentement en 2004. Grand artisan de la mise en marché collective, monsieur Roy croit fermement dans le syndicalisme acéricole et la défense collective des droits des acériculteurs et des acéricultrices.

Une des grandes sources de fierté du lauréat 2020 du prix Hommage Gilles-Gauvreau est sa participation à la mise en place de l'agence de vente des PPAQ, qui permet depuis près de 20 ans la mise en marché ordonnée du sirop d'érable en vrac au Québec. Homme convaincant et convaincu, Claude Roy a su rallier, parfois un à un, les producteurs acéricoles de sa région pour le bien commun. Défenseur passionné de l'action collective, il a persuadé plusieurs acériculteurs et acéricultrices de l'importance de s'unir pour mieux se défendre.

À titre de président du comité de promotion des PPAQ, Claude Roy fut à l'avant-plan du développement des marchés internationaux et de la recherche sur les bienfaits de l'érable.

Ce travail aura mis la table à la croissance fulgurante de la demande pour le sirop d'érable québécois.

Enfin, après toutes ces années d'implication syndicale, il a continué de faire rayonner l'acériculture à titre de maire de la municipalité de Marston en Estrie. Les PPAQ sont très fiers de remettre le prix Hommage Gilles-Gauvreau 2020 à Claude Roy et le remercient chaleureusement pour toutes ses années d'implication, son temps et son dévouement.

Sept millions de plus...

C'est chose faite, d'ici 2024, le Québec comptera 57 millions d'entailles en production. Le plus gros octroi d'entailles, soit sept millions, a eu lieu le 15 décembre dernier, pour des projets de démarrage et d'agrandissement d'érablières. C'est ainsi que 19 millions d'entailles supplémentaires auront vu le jour dans les forêts québécoises depuis l'implantation du contingentement de la production acéricole en 2004.

Annoncé en juin 2021 par les PPAQ, le processus d'émission de contingent fut validé par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie) lors d'une décision, rendue le 2 septembre 2021, qui modifiait le 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. Les demandeurs avaient alors jusqu'au 15 octobre 2021 pour faire parvenir leur dossier de candidature aux PPAQ. À cet égard, 3934 demandes ont été reçues : 1736 pour des projets de démarrage d'érablières, dont 1408 étaient admissibles, et 2198 pour des agrandissements, dont 1818 demandes admissibles. Ainsi, les projets de démarrage par attribution ont reçu un maximum de 2924 entailles, tandis que ceux en agrandissement se sont vu octroyer 3224 entailles.

De plus, le règlement prévoit que 5 % des entailles soient réservées pour des projets de démarrage en terres publiques. Ce sont donc 37 producteurs et productrices acéricoles qui ont été sélectionnés après avoir obtenu des attestations de réservation auprès du MFFP pour un total de 355234 entailles.

En conclusion, 1313 projets de démarrage ont obtenu des entailles par attribution et tirage au sort. Ces nouveaux producteurs et nouvelles productrices acéricoles se joindront au système de mise en marché collective des PPAQ au courant des trois prochaines années.

Les sept millions d'entailles à octroyer ont été distribuées au prorata des demandes reçues. Les participants avaient le choix du mode d'émission : attribution ou tirage au sort.

7 millions d'entailles

44 %

démarrages d'érablières

12 % tirage au sort

88 % attribution

63 % des demandes comblées

56 %

agrandissements d'érablières

3 % tirage au sort

97 % attribution

65 % des demandes comblées

Du nouveau pour la saison 2022

À la fin du mois de février, les PPAQ ont officiellement donné le coup d'envoi à la saison des sucres 2022. Pour l'occasion, président, administrateurs et ambassadeurs de l'érable ont uni leurs voix pour souhaiter, par message vidéo, une excellente récolte à tous les acériculteurs et acéricultrices. D'ailleurs, ils ont raison de se réjouir, car le Québec acéricole est en pleine expansion. Des millions d'érables en production, 2 000 nouveaux producteurs et nouvelles productrices acéricoles prêts à récolter la sève, un deuxième entrepôt pour accueillir notre précieux sirop d'érable... Il ne reste qu'à implorer dame Nature pour qu'elle fasse preuve de générosité et nous offre une bonne coulée!

L'ajout d'entailles

En 2021, les PPAQ ont octroyé sept millions de nouvelles entailles. Avec des augmentations des ventes et des exportations de l'ordre de 20 % au cours des deux dernières années, nul doute que la filière québécoise de l'érable a le vent dans les voiles! Devant cette forte demande, il était nécessaire d'émettre du contingent supplémentaire afin de produire plus de sirop d'érable. La totalité de ces millions d'entailles sera en production d'ici les trois prochaines années.

De nouveaux acériculteurs et de nouvelles acéricultrices

Les nouvelles entailles étaient attendues avec impatience, autant par les producteurs et productrices acéricoles actuels que par ceux qui désiraient se lancer en acériculture. C'est en décembre dernier que les PPAQ ont procédé à l'attribution de ces entailles pour des projets de démarrage et d'agrandissement. Ainsi, 1300 entreprises représentant environ 2000 acériculteurs et acéricultrices se sont jointes à la grande famille acéricole, portant le nombre total à 13300 producteurs et productrices acéricoles.

Un deuxième entrepôt pour les PPAQ

Le manque d'espace s'est avéré un enjeu de taille en 2020. Les administrateurs et la direction des PPAQ ont travaillé d'arrache-pied afin de remédier à cette problématique majeure. Deux bâtiments ont été loués pour entreposer le sirop d'érable pasteurisé, le temps de mettre en place le projet de construction d'un nouvel entrepôt appartenant aux PPAQ. Celui-ci était nécessaire pour permettre aux PPAQ de stocker les surplus de production qui correspondent à leur objectif de vendre plus 185 millions de livres de sirop d'érable en 2023.

Un vent de changement à la direction générale

L'année 2022 s'annonce sous le signe du renouveau aux PPAQ avec l'arrivée de milliers de nouveaux producteurs et productrices acéricoles, la construction d'un deuxième entrepôt et un changement à la tête de l'organisation. Un nouveau tandem est maintenant à la barre de la direction générale : Isabelle Lapointe et Simon Doré-Ouellet.

Nommée directrice générale en décembre 2021, madame Lapointe n'en était pas à ses débuts aux PPAQ. Elle s'est jointe à l'organisation en 2014 à titre de directrice des finances et, depuis 2019, elle assumait également le rôle de directrice générale adjointe. Comptable de formation, Isabelle Lapointe jouit d'une grande expérience en gestion et en comptabilité financière, ayant occupé différentes fonctions de direction dans plusieurs entreprises. Sa vision stratégique, ses capacités d'analyse, sa rigueur ainsi que son efficacité seront mises à contribution afin que les PPAQ atteignent leurs objectifs et continuent de croître. Madame Lapointe se dit très heureuse de se voir confier le mandat de diriger cette grande équipe et surtout extrêmement fière de la confiance accordée par les administrateurs.

Quant à Simon Doré-Ouellet, il a rejoint les PPAQ tout récemment, soit en mars 2022, après quatre années à la direction générale des Producteurs d'œufs d'incubation du Québec. Spécialiste en agroéconomie, monsieur Doré-Ouellet a intégré la grande famille de l'Union des producteurs agricoles en entamant sa carrière comme économiste principal au sein des Éleveurs de volailles du Québec. Possédant d'excellentes connaissances au niveau du contingentement de la production agricole ainsi que de la mise en marché, Simon Doré-Ouellet sera, sans aucun doute, un atout pour les PPAQ. À ce sujet, il mentionne : « Je suis réellement emballé à l'idée de me joindre à cette équipe et par la perspective de contribuer à ses succès. Les cibles ambitieuses des PPAQ en matière de développement, de même que les leviers réglementaires mis en place précédemment par l'organisation seront des appuis de taille en vue de l'atteinte des nombreux défis qui caractérisent l'environnement d'affaires complexe du secteur acéricole. »



Isabelle Lapointe
Directrice générale



Simon Doré-Ouellet
Directeur général adjoint

Assurément, avec ce nouveau duo, les producteurs et productrices acéricoles du Québec sont en bonnes mains. Isabelle Lapointe et Simon Doré-Ouellet mettront à profit leurs compétences et leurs expertises complémentaires afin de mettre en œuvre les actions de la planification stratégique des PPAQ en dirigeant une équipe de 70 employés.

La directrice générale, emballée par ce nouveau défi, s'engage ainsi : « Soyez assurés que Simon et moi, ainsi que toute notre équipe, nous ne ménagerons aucun effort et travaillerons de concert avec les administrateurs des PPAQ pour faire prospérer les 8 000 entreprises acéricoles du Québec. »

En bref...

Des repas pour emporter sur Érable d'ici

Tous les friands de repas typiques de cabane à sucre peuvent dorénavant faire une recherche sur **erabledici.ca**. Érable d'ici, une initiative des PPAQ, permet aux consommateurs de géolocaliser des entreprises acéricoles qui offrent des repas pour emporter ou pour consommer sur place, ainsi que des produits d'érable directement à leur érablière. Une campagne de promotion dans les moteurs de recherche et les médias sociaux bat son plein ce printemps. Elle vise à faire connaître l'existence d'Érable d'ici et faire découvrir les acériculteurs et acéricultrices qui vendent directement aux consommateurs. L'inscription à ce répertoire Web est entièrement gratuite.

La fameuse réserve stratégique

La Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable a suscité un réel engouement médiatique à la fin de l'année 2021. De nombreux journalistes ont voulu en savoir davantage au sujet de la réserve elle-même et s'assurer du même coup qu'elle contenait suffisamment de sirop d'érable pour répondre à la demande, du moins jusqu'à la prochaine saison. Des dizaines d'entrevues ont été accordées et une visite a été organisée à l'entrepôt de Laurierville. Depuis, une revue de presse a permis de répertorier 1300 articles sur le sujet à travers le monde, principalement au Canada et aux États-Unis, mais aussi en Allemagne, en Angleterre, en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Belgique, en France, en Inde et en Italie.

L'assemblée générale annuelle

L'assemblée générale annuelle 2022 des PPAQ aura lieu au Centrexpo Cogeco de Drummondville le 25 mai prochain. Selon toute vraisemblance, cette rencontre devrait se tenir en mode hybride, c'est-à-dire qu'elle sera diffusée simultanément sur le Web. Dans les prochaines semaines, tous les producteurs et productrices acéricoles détenant du contingent recevront un avis de convocation. Les détails de cet événement seront disponibles sur **ppaq.ca** dès qu'ils seront connus.

Communiquer en 2022

L'une des responsabilités des PPAQ consiste à faire en sorte que les 13300 producteurs et productrices acéricoles soient tenus informés des activités qui concernent leur organisation et qui les touchent directement. Évidemment, les temps changent et les moyens évoluent. Prenons l'exemple de l'InfoSirop: le premier numéro a vu le jour en 1994. À l'époque, ce bulletin d'information et sa ligne téléphonique représentaient l'essentiel des outils dont disposaient les producteurs acéricoles pour se renseigner au sujet des activités de leur fédération. Depuis, l'InfoSirop a connu différentes transformations. Très apprécié – il est lu à plus de 92% selon un sondage mené en 2018 –, l'InfoSirop prend en 2022 la forme d'un véritable magazine. Ce magazine au contenu acéricole unique mettra en lumière les acteurs de l'ensemble de la filière et les avancées de ce secteur dynamique, en pleine expansion.

L'InfoSirop magazine fait aujourd'hui partie d'un écosystème permettant aux acériculteurs et aux acéricultrices de se renseigner, selon leurs habitudes et leurs préférences: ligne téléphonique, tournées régionales, courriels, sites Web, infolettres, webinaires, infographies, médias sociaux, capsules vidéo... Le travail de l'équipe des communications des PPAQ consiste à rassembler l'information, à la vulgariser et à l'adapter selon les canaux dont elle dispose, tout en prenant soin de la diffuser au bon moment.



Un rêve qu'ils réalisent pour eux... et pour leurs enfants

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste





Dany Lupien et Sandra Ghielen
Propriétaires de La Cabane Notre-Dame-du-Bon-Conseil, Centre-du-Québec

Gagnants par attribution de 2924 entailles

Dany Lupien et Sandra Ghielen ont choisi de nommer leur entreprise La Cabane pour se rappeler une phrase significative dans leur parcours d'acériculteurs. Alors qu'elle restait à la maison – famille nombreuse oblige –, il répétait souvent: «Je m'en vais travailler à la cabane.» C'est un rêve qu'ils réalisent. Pour eux... et pour leurs enfants.

Dans les faits, Dany Lupien est propriétaire unique de l'exploitation, mais a procédé à l'achat de la terre à bois avec son père en 2007. L'acériculteur confie qu'en faisant cette acquisition, l'idée de produire du sirop d'érable mijotait dans sa tête depuis un certain temps déjà. Il souhaitait pouvoir un jour bâtir sa cabane. Les travaux de construction s'amorcent finalement en 2016 et deux ans plus tard, un plan d'érablière est réalisé afin de connaître le véritable potentiel de l'érablière.

«Notre demande initiale aux PPAQ était de 6500 entailles dans le volet Relève, mais nous avons commencé avec 675 sans contingent, raconte Dany. Étant donné que c'était un tirage au sort, nous ne pouvions pas savoir quand nous l'obtiendrions. C'est pour cette raison que nous nous sommes tout de même lancés. Nous voulions profiter en plus petit de l'érablière, sans devoir attendre, même sans revenu garanti. Notre premier sirop a coulé en 2020.»



Une petite touche écolo

L'emploi de bouteilles en verre réutilisables permet à La Cabane de se démarquer. Chaque client qui rapporte son contenant vide peut repartir avec une nouvelle cruche dont l'étiquette porte les noms du couple et de leurs enfants. «Les bouteilles sont pratiques et suscitent un bel échange avec la clientèle. Si nous tentons de faire notre part pour l'environnement, nous essayons aussi de nous approvisionner localement autant que possible», ajoute le tandem.

Démarrer en pleine pandémie

Les activités de La Cabane démarrent donc au moment où survient la pandémie. «Un mal pour un bien», commente celui qui exerce le métier de charpentier-menuisier. «Comme on ne pouvait pas aller travailler au tout début de la crise, j'étais sur place à temps plein. J'en ai profité pour apprendre énormément. L'année suivante, il a fallu que je compose avec mon emploi et les tâches à la cabane. Mais je dirais que la COVID-19 m'a donné une chance!»

Fier d'avoir érigé lui-même ses installations grâce à l'aide apportée par des membres de la famille et des amis, Dany précise qu'il a utilisé le bois de sa terre en mettant à contribution son moulin à scie. D'ici les deux prochaines années, les travaux sont appelés à reprendre puisque le couple se dotera d'un atelier de transformation. Actuellement, les clients peuvent se présenter sur rendez-vous, mais les Lupien-Ghielen souhaitent leur offrir une expérience.

«Avec l'agrandissement prévu, les gens qui viennent vont être en mesure de voir comment ça fonctionne la transformation, note Sandra. Dans la boutique, on veut promouvoir le sirop à l'année.» Une dizaine de produits portent présentement l'étiquette de La Cabane. Balais de guimauve, amandes givrées et meringues à l'érable figurent parmi ceux-ci. Pour pouvoir vendre dans des petits commerces, le duo avait fait l'achat d'un baril directement aux PPAQ.



Les prochaines étapes

Dany Lupien et Sandra Ghielen disposent maintenant de deux ans pour exploiter les 2924 entailles qui leur ont été attribuées. En 2024, ils comptent atteindre les 4000 entailles au total. Pour l'heure, ils sont en processus de soumission pour leur nouvel équipement. Un plan d'affaires révisé sera ainsi soumis à leur institution financière. L'objectif : limiter leur emprunt pour que l'entreprise puisse être vite rentable et acheter des appareils qu'ils n'auront pas à remplacer.

«Cet hiver, je vais travailler à l'aménagement de ma forêt. À partir de l'été qui vient, ce sera l'agrandissement, puis la pose de la tubulure, annonce celui qui a choisi de suivre différentes formations au CFA de Saint-Anselme. On va de l'avant pour nos quatre enfants, pour leur transmettre un legs, leur laisser quelque chose qu'on a construit. Pour ma part, j'aimerais vivre de l'acériculture, être éventuellement capable d'acquérir des terres à bois tout près.»



Du sirop... et des fleurs!

Associée au nom La Cabane, une petite entreprise de fleurs coupées ouvrira ses portes sur la terre des Lupien-Ghielen dès cet été. «Étant à la maison, je trouvais que c'était un beau complément nature au sirop, dans le respect des saisons. Pourquoi ne pas se procurer un bouquet avec un produit de l'érable? J'ai fait des cours en ligne donnés par l'UPA et je me suis aussi formée par moi-même. J'ai toujours vécu sur une ferme et ma famille est en partie originaire de Hollande. Il y aura des tulipes, un clin d'œil à mes origines!», dévoile Sandra.

Pour le bonheur d'être en forêt et en famille

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste





**Sylvain Grégoire
et Noémie
Rochette-Bilodeau**
Adstock, Chaudière-
Appalaches

Gagnants de
5800 entailles
au tirage au sort,
volet Démarrage

« Il fallait débiter quelque part, alors pourquoi pas dans notre petit coin de paradis ? » Il y a longtemps que Sylvain Grégoire souhaitait exploiter une érablière. Heureux en forêt, il tentait d'obtenir du contingent dans le volet Relève depuis quatre ans. Le 15 décembre, c'est sa conjointe, Noémie Rochette-Bilodeau, qui lui a appris la nouvelle.

« Le jour du tirage, j'avais complètement oublié ça ! J'étais au travail et Noémie m'a appelé pour m'annoncer que nous avons gagné des entailles dans le volet Démarrage. Elle suivait le processus, explique Sylvain. Quand on a déposé notre demande l'an dernier, ça faisait déjà quatre fois qu'on tentait notre chance dans le volet Relève. On a dû transférer notre dossier, car on n'y était plus admissibles. Il a fallu qu'on se tourne vers le volet Démarrage. »

Propriétaires à parts égales d'une érablière qui ne porte pas encore de nom, Sylvain Grégoire et Noémie Rochette-Bilodeau ont acheté leur maison avec la terre. L'acériculteur en devenir a réalisé tout le potentiel que recelait son acquisition en faisant faire le plan d'aménagement forestier. « Je savais qu'il y avait beaucoup d'érables ; j'étais enchanté d'apprendre que je pouvais me rendre à 7 000 entailles. Je suis heureux dans le bois et j'ai hâte de me lancer ! »

Faire renaître de doux souvenirs

Tout en signalant que la décision de produire du sirop d'érable reposait sur un consensus familial, le Thetfordois d'origine évoque son passé. À l'adolescence, il aimait accompagner son grand-père maternel à la cabane. Ce dernier possédait une petite exploitation de 150 érables. Tout le travail s'effectuait selon les techniques ancestrales, au vilebrequin et à la chaudière, mais Sylvain en conserve un doux souvenir. Même s'il vise la modernité, il veut recréer cet esprit.

« Dès l'âge de 12 ou 13 ans, je suivais mon grand-père. Je me rappelle les fins de semaine où on bouillait », relate-t-il.

« De cette époque, j'ai retenu que les choses se faisaient dans une ambiance très familiale, pour le plaisir, par amour de la terre et de la forêt. J'ai participé à l'aménagement de l'érablière et à la construction des installations. La cabane à sucre, c'était aussi le rêve de mon père, qui est malheureusement décédé avant de prendre sa retraite. »

À son tour, le couple à la tête d'une famille reconstituée comptant quatre enfants – dont un nouveau-né – souhaite que la cabane devienne un projet collectif. Deux des membres de la fratrie manifestent déjà de l'intérêt et ont l'intention de mettre la main à la pâte. Autrement, Sylvain et Noémie pourront bénéficier de l'aide précieuse d'une sœur qui habite à proximité, d'un beau-père disponible, d'un voisin serviable et d'un frère électricien afin de les épauler.

Procéder étape par étape

Dans leur projet acéricole, les gagnants d'un contingent ont le souci de bien faire les choses et de procéder méthodiquement. « J'évalue qu'environ 50 % de l'aménagement a déjà été fait. La terre a été coupée à blanc il y a à peu près 75 ans. La première étape sera de faire appel à un ingénieur forestier pour identifier les arbres à abattre, précise Sylvain. Je prévois ensuite chauler l'érablière. Suivront les démarches pour localiser la cabane et les stations de pompage. À travers ce processus, je veux aller visiter d'autres exploitations, prendre de l'information, me faire une tête. L'année précédant le démarrage, j'irai compléter certaines formations ponctuelles en acériculture. Notre sirop sera vendu aux PPAQ au départ, compte tenu de tout ce qu'il y a à faire, mais nous resterons ouverts à ce qui pourrait se présenter. L'objectif est bien sûr de ne pas être déficitaire et de demeurer profitable dans l'aventure. »

Un investissement pour l'avenir

« Actuellement, comme nouveau papa, je suis un peu sur le neutre; j'envisage d'amorcer les travaux l'été prochain. En même temps, je suis bien conscient que j'ai trois ans pour mettre en exploitation mes 5800 entailles et ça passe vite! C'est évidemment une contrainte et j'ai des défis également. Mon terrain a différentes élévations, alors pour ramener l'eau d'érable et pour organiser les installations, j'aurai besoin d'un soutien professionnel », émet Sylvain.

Le couple perçoit pour l'instant sa future entreprise comme une source de revenus d'appoint, un investissement pour l'avenir. « D'une certaine façon, c'est un héritage pour nos enfants, déclarent le charpentier-menuisier et l'enseignante au collégial. Nous aimerions que tout ça soit rentabilisé d'ici une dizaine d'années et si c'est facilement réalisable, nous ciblons une production biologique. Nous ne sommes pas fermés non plus à l'achat d'autres parcelles. »



Six mythes entourant le sirop d'érable bio

Texte d'ANNIE ST-ONGE

Au cours des dernières années, les ventes de sirop d'érable biologique en vrac ont augmenté de façon exponentielle, passant de 25 millions de livres en 2015 à 65 millions de livres en 2020. Quoique que le nombre d'entreprises certifiées ait triplé pendant la même période, allant de 386 à 1145, la production ne suffit pas à la demande.

Bien que les érablières du Québec produisent une grande quantité de sirop d'érable biologique, certains mythes entourant ce type de produit persistent toujours.

1 **Tout le sirop d'érable est biologique, il n'y a pas plus bio que ça.**

FAUX

Il est vrai de dire que, lorsque l'eau d'érable coule, elle est pure. Toutefois, la certification biologique certifie les procédés, c'est-à-dire qu'elle examine la façon de fabriquer le produit au lieu de contrôler la qualité du produit fini. Pour déterminer si un produit est biologique ou non, on vérifie le procédé de fabrication, qui doit respecter les quatre principes généraux de la production biologique :

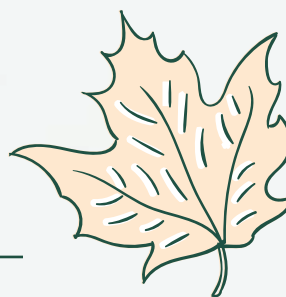
- **santé;**
- **écologie;**
- **précaution;**
- **équité.**

Les matériaux utilisés pour le système de récolte, les produits nettoyants ou l'aménagement forestier doivent donc se conformer aux exigences spécifiques définies par la Norme biologique du Canada, élaborée en tenant compte de ces quatre principes. Ce qui distingue aussi un sirop d'érable biologique est que, chaque année, l'entreprise qui le fabrique reçoit la visite d'un inspecteur et doit démontrer qu'elle a respecté toutes les exigences.

2 **Du sirop d'érable biologique et du sirop d'érable non biologique, ça goûte pareil.**

VRAI

La certification biologique n'est pas une certification de qualité. Elle n'analyse pas la composition du produit fini. Elle s'assure que le procédé de fabrication est conforme à la Norme biologique. Les critères en lien avec la qualité, comme le goût, ne font pas partie des exigences définies par la Norme biologique du Canada.



3 **Devenir bio, c'est beaucoup de paperasse.**

VRAI ET FAUX

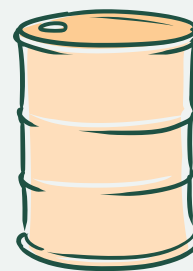
Détenir une certification pour sa production est tout d'abord une démarche administrative. La première étape consiste d'ailleurs à s'inscrire auprès d'un organisme de certification. Comme le procédé de fabrication est contrôlé annuellement, toutes les façons de faire propres à l'entreprise doivent être détaillées de manière relativement exhaustive. Pour rendre le processus moins lourd, les organismes de certification fournissent certains formulaires qui accompagnent le nouvel adhérent lors de l'inscription. Quant à la mise à jour du plan de production, elle est en général plus rapide.

Lorsque l'inspecteur visite l'érablière, il doit s'assurer que dans la dernière année, les exigences de la Norme biologique ont été respectées. Comment fait-il cela ? Entre autres en se référant aux registres de l'entreprise. Ainsi, il est donc important de maintenir ses registres à jour de façon méthodique afin d'être prêt pour l'inspection. Le registre utilisé peut être celui fourni par l'organisme de certification ou bien encore celui de l'érablière, pourvu qu'il contienne toutes les informations requises.

4 Être bio exige plus de travail.

VRAI.

Considérant le nombre limité de produits nettoyants ou d'antimousses permis, une plus grande attention doit être consacrée au nettoyage des équipements ainsi qu'aux débordements de l'évaporateur en production. Chacun des produits de nettoyage, d'assainissement ou d'antimoussant autorisé doit être préalablement adopté et ajouté à la Norme biologique par l'Office des normes générales du Canada au terme d'un long processus de consultation avec l'industrie.



Cette norme est modifiée tous les cinq ans et sa prochaine mise à jour est prévue en 2025. Pour déposer une demande d'ajout auprès de l'Office des normes générales du Canada, on doit fournir une justification suffisante répondant aux principes de l'agriculture biologique. Dans ce cas-ci, les principes d'écologie et de précaution seraient particulièrement observés. L'ajout d'un nouveau produit doit se faire tout en respectant l'environnement et en s'assurant de ne pas altérer le produit final.

5 Les organismes de certification n'ont pas les mêmes exigences.

FAUX.

Tous les organismes de certification suivent les mêmes règlements et appliquent la même Norme biologique. D'ailleurs, il est recommandé de sélectionner son certificateur comme on le ferait pour un autre professionnel (ex. : comptable, notaire). Les organismes de certification sont tous soumis aux mêmes règles. Toutefois, leurs tarifs ou leur service à la clientèle peuvent être différents. Au Québec, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) est responsable de s'assurer d'une application uniforme de la Norme biologique par tous ces organismes. Grâce à leur surveillance, nous avons la garantie qu'un certificat biologique possède une valeur égale, peu importe l'organisme de certification qui l'a délivré.



6 C'est facile de tricher.

FAUX.

Toutes les entreprises acéricoles certifiées biologiques reçoivent la visite d'un inspecteur annuellement afin de vérifier si toutes les exigences de la Norme sont suivies. Cette inspection permet en général d'effectuer les vérifications requises autant dans la cabane que dans l'érablière. En s'inscrivant dans une démarche de certification, l'entreprise acéricole s'engage à :

- recevoir chaque année la visite d'un inspecteur ;
- répondre à toutes ses questions ;
- faire visiter tous les lieux ;
- fournir toute la documentation nécessaire.

En plus de l'inspection habituelle, les organismes de certification effectuent aussi des visites surprises sur des lieux de production. Ce type d'inspection non annoncée permet de vérifier que les exigences sont respectées en tout temps.

En conclusion

Malgré les exigences et les contrôles supplémentaires entourant la certification biologique, près de 1300 érablières seront certifiées pour leur production de sirop d'érable pour la saison 2022. Toutefois, ce nombre peine à répondre à la demande, malgré la prime versée aux entreprises qui possèdent la certification biologique. Celle-ci est particulièrement recherchée sur les marchés étrangers puisqu'elle rassure les consommateurs sur le fait que le procédé de fabrication respecte les principes de l'agriculture biologique en suivant les exigences prescrites par la Norme biologique du Canada. Cette validation est moins nécessaire localement lorsque l'on peut visiter son voisin et observer nous-mêmes comment le sirop d'érable est produit. La certification biologique devient les yeux des consommateurs au niveau international et ils sont de plus en plus nombreux à l'exiger.



Au Québec, trois organismes de certification gèrent des programmes de certification biologique pour le sirop d'érable :

Ecocert Canada :
ecocertcanada.com

Organisme de certification Québec
Vrai : **quebecvrai.org**

TCO Cert : **tcocert.ca**

Les producteurs et productrices acéricoles sont invités à communiquer avec ces organismes s'ils désirent entreprendre une démarche en vue de faire certifier leur production.

Crédit de taxes municipales, comment faire pour l'obtenir?

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, rédactrice en chef, à ccyr@upa.qc.ca.

Question de Francis, acériculteur de la Mauricie :

« Je suis un nouveau producteur qui démarre son érablière. Mon voisin m'a dit que je peux recevoir le remboursement des taxes municipales pour la terre où est située mon érablière. À qui dois-je m'adresser et quelles sont les démarches à faire pour l'obtenir? »

Réponse du MAPAQ :

Tout d'abord, pour obtenir un crédit de taxes municipales, il est essentiel que la terre soit inscrite en propriété ou en location dans le dossier d'une exploitation agricole au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le crédit des taxes étant versé aux propriétaires de la terre.

Pour être enregistrée comme exploitation agricole, l'entreprise doit réunir les capitaux et les facteurs élémentaires de production comprenant au moins un immeuble à vocation agricole (exemple : terre ou bâtiment) permettant de produire de façon récurrente un revenu agricole brut annuel de 5 000 \$ au minimum.

- Enregistrer au minimum une terre à son dossier;

- Si l'exploitation n'est pas propriétaire de la terre, fournir une entente de location.

- Démontrer les preuves d'achats d'intrants (exemple : équipements).

Les documents doivent être au nom de l'exploitation qui fait la demande d'enregistrement pour lui permettre de produire un revenu agricole brut. Lors du dépôt de la demande d'enregistrement, l'exploitation doit avoir un potentiel de revenu annuel de 5 000 \$ au minimum. L'activité exercée et les ventes doivent également être pérennes (activité et ventes annuelles et récurrentes).

D'autres éléments seront aussi analysés. L'exploitant peut joindre une agente de l'enregistrement du MAPAQ au 1 844 544-3332. Celle-ci pourra lui donner les précisions relatives à sa situation. L'exploitant peut aussi visiter le site Web du ministère au bit.ly/3rh5mw.

Par ailleurs, en ce qui concerne le Programme de crédit de taxes foncières agricoles (PCTFA), l'entreprise agricole pour laquelle la terre est inscrite doit remplir les conditions suivantes avant le 30 novembre de l'année visée par le crédit (par exemple, le 30 novembre 2021 pour le crédit de taxes de l'année 2022) :

- **Être enregistrée au MAPAQ ;**
- **Avoir acquitté sa cotisation annuelle à l'Union des producteurs agricoles ;**
- **Avoir fourni au MAPAQ son formulaire de consentement relatif à l'échange de renseignements entre le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) et le MAPAQ ;**
- **Être située en tout ou en partie en zone agricole ;**
- **Avoir fait une demande de participation au PCTFA. La demande de participation se fait lors de l'enregistrement de l'exploitation agricole au MAPAQ ;**
- **Dans le cas d'une location, le propriétaire et le locataire doivent :**
 - i. Remplir un formulaire de demande de paiement conjoint ;**
 - ii. Détenir une entente de location valide pour l'année suivante.**

Pour obtenir des renseignements supplémentaires concernant le PCTFA, l'entreprise agricole peut communiquer avec le service à la clientèle en composant, sans frais, le 1 866 822-2140.

Plusieurs informations sont également disponibles à la rubrique « Taxes foncières agricoles » de notre site Internet à l'adresse mapaq.gouv.qc.ca/taxes.



De l'aide bientôt pour la gestion des eaux usées acéricoles



Stéphane Godbout

Chercheur, ing., agr., Ph. D., Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA)

Stéphane Godbout cumule plus de 20 ans d'expérience en recherche et développement en génie agroenvironnemental. Il est, entre autres, le responsable scientifique du projet de recherche sur les eaux de lavage qui comporte deux volets, dont un sur les eaux usées acéricoles.

Texte de CAROLINE CYR

Chaque printemps, des millions de litres d'eau d'érable coulent de nos magnifiques érables pour le plus grand bonheur des milliers d'acériculteurs et d'acéricultrices. Durant une vingtaine de jours, c'est l'abondance! De toute cette eau, environ 2,5 % deviennent du sirop d'érable, puisqu'il faut en moyenne 40 litres d'eau d'érable pour produire un litre de cet or blond. Le reste de cette eau est rejeté ou évaporé.

Avec l'avènement d'une nouvelle réglementation qui vise à protéger l'environnement, le Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE) entré en vigueur le 31 décembre 2020, les entreprises acéricoles sont dorénavant assujetties à certaines restrictions, dont une concernant la portion rejetée : les eaux usées ayant servi, directement ou non, aux procédés de transformation de la sève en sirop d'érable.



Eaux usées acéricoles

Toutes eaux ayant servi à produire du sirop d'érable ou encore à l'entretien (lavage et rinçage) des équipements de production (bassin, appareil de concentration membranaire, évaporateur, système de récolte, etc.).

Le filtrat brut n'est pas considéré comme des eaux usées, puisqu'il n'a pas été utilisé pour le procédé de fabrication du sirop d'érable.

Des chercheurs à la rescousse

Les producteurs et productrices acéricoles ne resteront pas seuls à tenter d'ajuster leur pratique. En 2020, une équipe de scientifiques a été mandatée par le MAPAQ pour fournir à la communauté acéricole, en milieu d'année 2023, un guide de bonnes pratiques dans la gestion des eaux usées acéricoles. «Globalement, ce que l'on vise, c'est de trouver un moyen qui permettra aux entreprises d'adopter une technologie ou des pratiques afin qu'elles fassent une meilleure gestion de leurs eaux usées», explique Stéphane Godbout, chercheur à l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) depuis 22 ans. Celui qui est à la tête de ce projet de recherche entreprend ce printemps sa deuxième phase d'analyse et d'échantillonnage dans une douzaine d'érablières participantes afin de poursuivre la caractérisation : «On essaie de voir quelle est la problématique en jeu : est-ce le volume d'eau à gérer, la correction du pH ou bien d'autres aspects au niveau du lavage des membranes? En fait, on veut savoir où sont les points chauds.»

Des résultats tangibles attendus

Son équipe utilisera donc les données recueillies pour peaufiner leur analyse en vue d'offrir l'an prochain des outils pour accompagner les producteurs et productrices acéricoles. De plus, les chercheurs de l'IRDA peuvent compter sur l'aide et l'expertise du Centre ACER pour mener à bien leur projet : accompagnement pour trouver des entreprises participantes au projet, accès à leurs installations, création d'une fiche pour la correction du pH manuellement ainsi que pour la manipulation des produits chimiques et transfert d'information à la fin du projet. D'ailleurs, le Centre ACER, les conseillers du MAPAQ de même que les clubs d'encadrement seront tous des alliés dans le transfert de ces outils vers les producteurs et productrices acéricoles après avoir reçu une formation avec l'équipe de Stéphane Godbout. «Avec notre guide, le producteur va être capable de savoir exactement ce dont il aura besoin selon son type d'installation. Notre objectif est simple : on veut fournir des solutions intelligentes et pas trop chères pour les producteurs», conclut avec franchise le responsable scientifique Stéphane Godbout.

Le REAFIE ne s'applique que sur les terres privées.

Depuis 2018, le Règlement sur l'aménagement durable des forêts (RADF) encadre les rejets et activités en milieu humide sur les terres publiques.



Ajout d'entailles et démarrage d'une entreprise acéricole... ça se planifie!

Texte de MARTIN PELLETIER, ingénieur forestier, Centre ACER



Ce second article de la série sur le démarrage ou l'agrandissement des entreprises acéricoles sera consacré aux infrastructures de production : la construction de bâtiments, de chemins et d'un réseau d'alimentation électrique. Le tout mérite d'être approfondi, car les décisions en dépendant ont des répercussions à très long terme. Une planification adéquate et une analyse coûts-bénéfices sont donc souvent de mise lorsqu'on aborde ces sujets. Avant de poursuivre la lecture de ce texte, assurez-vous de consulter la première partie traitant du volet réglementaire parue dans l'InfoSirop, vol. 8, n° 4, septembre 2021.

Réseau de chemins et ligne électrique

Une fois les autorisations obtenues pour la construction d'un réseau de chemins et de l'érection d'une ligne électrique, il faut s'assurer de disposer d'un accès au territoire qui permet de l'exploiter efficacement et de réaliser le travail nécessaire à la mise en production du secteur.

Trois types de chemins peuvent être utilisés :

Chemin pour camion lourd

Ces chemins sont larges et ont une excellente capacité portante afin de permettre la circulation d'équipement roulant lourd tel que des camions de transport de sève, de concentré de sève ou de barils de sirop d'érable. Ce type de chemin n'est pas strictement nécessaire, mais peut être souhaitable dans la grande majorité des cas pour l'accès à la cabane à sucre. Comme ceux-ci sont plutôt dispendieux, l'objectif devrait être d'en minimiser la longueur totale.

Chemin d'accès aux bâtiments

Idéalement, tous les bâtiments (cabane, abris, stations de pompage) devraient être accessibles en voiture, au moins durant la saison estivale. Le chemin d'accès aux bâtiments peut être plus modeste que celui construit pour les camions lourds, à moins qu'il ne serve à des transports de sève d'érable réguliers. Il doit néanmoins permettre le transport des matériaux de construction et des équipements qui seront installés dans les bâtiments en question.

Chemin d'exploitation

Le chemin d'exploitation est très rudimentaire et ne nécessite que très peu de mise en forme ou d'apport de matériel. Ces chemins devraient être disposés de manière à faciliter les activités d'exploitation et d'entretien. On pourrait donc souhaiter avoir accès à tous les accessoires du système de tubulure qui se trouvent directement en forêt (valves aux fourches, monte-eau, réservoir de transfert ou relais) en plus de donner accès aisément à toutes les têtes de ligne. Ce type de chemin ne devrait être construit que pour la circulation des VTT et des motoneiges, et ce, en minimisant les traversées de maîtres-lignes lorsque le réseau est près du sol.

Comment construire un chemin ?

Au point de vue technique, différents guides sont disponibles pour expliquer comment construire un chemin solide et durable tout en respectant l'environnement, comme la publication de la Fédération des producteurs forestiers du Québec : *Saines pratiques d'intervention en forêt privée : guide terrain, 4^e édition révisée*.

En résumé, la clé pour la durabilité d'un chemin forestier est une excellente évacuation de l'eau de la surface de roulement et de la fondation en créant une surface bombée et des fossés.

Pour ce qui est du respect de l'environnement, il faut principalement limiter l'apport de sédiments dans les cours d'eau en bonifiant les fossés de différents ouvrages comme des champs d'épandage ou des bassins de sédimentation¹.

En ce qui concerne la localisation des chemins, la prise en compte du réseau de tubulure est un point important à considérer, puisque des interférences entre les deux réseaux (chemins et tubulure) entraînent fréquemment des problèmes d'utilisation. Souvent, il devient difficile de circuler sur les chemins qui sont traversés par la tubulure, à moins que celle-ci soit placée très haut. Pour contourner ceci, on peut installer des « portes » dans la tubulure ou encore surélever le chemin et faire circuler la tubulure dans un ponceau. Toutefois, ces ouvrages sont coûteux et parfois propices aux fuites. Ils devraient, lorsque possible, être évités. C'est pourquoi il devient intéressant de positionner les chemins sur la ligne de crête lorsque possible, surtout dans le cas des chemins d'accès et des chemins pour les camions lourds. Ces lignes de crête correspondent aux lignes de séparation des eaux (délimitation des bassins versants) ou encore à la ligne séparant deux secteurs de récolte desservis par des arrivées d'eau à des endroits distincts (station de pompage vs cabane par exemple).

Rappelons que la construction des chemins devrait inclure la construction de la ligne électrique si un tel équipement est nécessaire. Ces infrastructures peuvent faire l'objet d'une demande de permis sur terres publiques, ou sur terres privées lorsque des milieux humides ou du déboisement sont impliqués.



Exemple d'une maître-ligne installée dans un ponceau de manière à permettre la récolte de la sève d'érable en tout temps sans entraver la circulation.



Différents guides sont disponibles pour expliquer comment construire un chemin solide et durable tout en respectant l'environnement, comme la publication de la Fédération des producteurs forestiers du Québec : *Saines pratiques d'intervention en forêt privée : guide terrain, 4^e édition révisée*, que l'on peut retrouver sur foretprivee.ca/gsp.

¹ Fédération des producteurs forestiers du Québec. 2016. *Saines pratiques d'intervention en forêt privée : guide terrain, 4^e édition révisée*, 140 pages. www.foretprivee.ca/gsp.

Qu'en est-il de la construction de bâtiments ?

La construction des bâtiments requiert une planification rigoureuse et nécessite presque systématiquement au moins un permis.

Voici quelques éléments à prendre en compte dans la planification de ces travaux :

- Des chemins d'accès partiellement aménagés avant la construction des bâtiments facilitent la circulation de la machinerie (pelle mécanique, bétonnière...) et simplifient la livraison des matériaux.
- La construction de bâtiments en matériaux durables, compatibles avec la production alimentaire et de dimensions suffisantes pour accommoder les projets d'expansion de l'entreprise, est à considérer. Idéalement, il est recommandé de favoriser des bâtiments qui permettent l'installation et le retrait des équipements sans devoir tout démolir. En procédant de la sorte, on a l'avantage de pouvoir faire livrer les équipements après la construction, ce qui limite le besoin de les supporter financièrement durant une longue période, et ce, en plus d'éviter de les exposer aux intempéries.
- Les ancrages des réseaux de tubulure peuvent être installés au même moment que la construction des bâtiments.
- Les ouvrages servant à recueillir les eaux usées ménagères doivent répondre aux exigences du Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées.
- Les eaux usées découlant du procédé de transformation de la sève en sirop d'érable pourraient être assujetties à des articles du REAFIE selon le nombre d'entailles exploitées dans un bâtiment donné.
- Ces deux types d'eaux usées (ménagères et de production) auraient avantage à être canalisées dans des systèmes de vidange distincts afin d'optimiser leur traitement et de mettre en place des systèmes de traitement de dimension plus raisonnable.

Prévoir la croissance de l'entreprise

Dans tous ces investissements, il importe non seulement de répondre aux besoins actuels de l'entreprise, mais aussi de saisir les occasions permettant de répondre aux besoins anticipés en fonction des différents projets de croissance envisagés (ajout d'entailles, location chez un voisin, offre de services de bouillage, etc.).

Une bonne façon de les prendre en compte est de faire une analyse coûts-bénéfices des différentes options possibles. Comme son nom l'indique, ce type d'analyse permet de mettre en opposition les coûts et les bénéfices d'un projet. Les gestionnaires les plus habiles pourront même intégrer les notions de coût d'opportunité et de temps de retour sur investissement afin de statuer si un projet est pertinent ou non. Dans la pratique, il faut entre autres quantifier l'investissement supplémentaire que représente un ajout au projet et comparer les économies éventuellement réalisées en investissant maintenant, le tout en prenant en compte l'effet temps (coût d'opportunité actuel vs économies futures). Par la suite, la prise de décision peut être réalisée sur une base solide.

En terminant, dans un tel projet, il ne faut pas perdre de vue la capacité d'endettement ou de paiement de l'entreprise de même que les valeurs non monnayables comme l'aisance de travail ou la paix d'esprit.





Faits saillants du nouveau règlement sur le contingentement

Texte de **CAROLINE CYR** en collaboration
avec **SYLVAIN BERNIER**

La saison des sucres est peut-être déjà commencée dans certaines régions. Tous aimeraient d'ailleurs que ce printemps soit propice à la coulée afin de renflouer la réserve mondiale de sirop d'érable. Toutefois, s'il y a bien une chose que personne ne peut prédire, c'est ce que dame Nature nous réserve. En revanche, s'il y a un élément que l'on connaît et que tous les détenteurs de contingent doivent savoir, ce sont les modalités du nouveau règlement sur le contingentement de la production acéricole.

Homologuée par la Régie le 2 septembre 2001, cette réglementation a été mise à jour afin de refléter les conditions de production et de mise en marché actuelles, répondant ainsi à de nombreuses demandes des acériculteurs et des acéricultrices.

Voici les principales modifications :

Unité de production

La Régie introduit la notion d'unité de production. Celle-ci se définit comme l'ensemble des érablières et des centres de bouillage exploités par une même personne. Ainsi, le certificat de contingent sera émis à l'unité de production, et le contingent pour chaque érablière exploitée par un producteur y sera indiqué.

Plan d'érablière obligatoire

Dorénavant, les producteurs et productrices acéricoles ont l'obligation de fournir un plan d'érablière. La date limite pour le soumettre aux PPAQ est le 1^{er} février 2025. Ce plan doit être mis à jour et retourné aux PPAQ tous les 10 ans. Or, si aucune modification ou aucun ajout n'a été fait en 10 ans, seul le contour GPS devra être fourni.

Registre de production

Un registre de production devra être tenu par tous les producteurs et productrices acéricoles. De plus, leur production totale devra être déclarée aux PPAQ en date du 30 juin de chaque année..

Catastrophe naturelle intégrée dans un cas de force majeure

Si un cas de force majeure empêche l'exploitation de plus de 15 % des entailles ou de plus de 500 entailles d'une portion d'un seul tenant de l'érablière, et ce, pour une période de plus de trois ans de commercialisation, le producteur ou la productrice acéricole peut présenter une requête écrite aux PPAQ pour un remplacement des entailles perdues. Cette demande doit être appuyée par un rapport d'ingénieur forestier.

La force majeure dans ce règlement signifie tout événement ponctuel qui revêt un caractère extérieur imprévisible et qui empêche significativement un acériculteur ou une acéricultrice de produire son contingent dans l'érablière pour laquelle il le détient.

Centres de bouillage

Les centres de bouillage doivent produire une facture détaillée à chaque producteur ou productrice acéricole qui lui vend de l'eau d'érable ou du concentré d'eau d'érable. Sur cette facture, on doit retrouver la capacité des contenants reçus et, pour chacun, le degré Brix de l'eau ou du concentré. Une copie de ces factures doit être conservée pendant au moins sept ans par l'exploitant du centre de bouillage.

De plus, cette personne doit transmettre une liste des noms et des adresses de tous les acériculteurs et acéricultrices qui lui ont livré de l'eau d'érable ou du concentré d'eau d'érable ainsi que les quantités d'eau d'érable ou de concentré d'eau d'érable transformés.

Registre pour les producteurs-transformateurs

Les producteurs-transformateurs doivent fournir un registre dans lequel ils identifient toutes leurs ventes en petits contenants pour l'année de commercialisation en cours. Pour chaque vente, on doit retrouver : le nom de l'acheteur ou le numéro de la facture, la date et la quantité vendue.

Permission de conserver des stocks pour les producteurs-transformateurs

Après la fin d'une année de commercialisation, les producteurs-transformateurs peuvent conserver du sirop d'érable en stock. Cet inventaire conservé à la cabane sera pris en considération pour l'ajustement du contingent.

- **Si toute la production est mise en marché en petits contenants, le sirop d'érable peut être conservé en barils et en petits contenants ;**
- **Si la production est livrée à l'agence de vente, le sirop d'érable en stock doit être conservé en petits contenants uniquement.**

Voici les conditions à respecter afin de pouvoir conserver des stocks :

- **Fournir, au plus tard, le 30 juin, une déclaration de la production dans son unité de production ;**
- **Transmettre, en date du 27 février, le registre de ses ventes en petits contenants.**

Une nouvelle méthode pour l'ajustement du contingent

Une des modifications importantes du règlement est le calcul de l'ajustement du contingent, autrefois appelé volets Réduction et Croissance. Dorénavant, l'expression utilisée sera « ajustement de contingent », et il sera fait soit à la hausse ou à la baisse. Pour tout savoir sur cette nouvelle méthode, visionnez le webinaire Règlement sur le contingent sur la page Facebook des PPAQ.

Le règlement complet peut être consulté sur le site de la Régie au bit.ly/3H51On6.

Je veux lancer mon entreprise, mais par où dois-je commencer?



**Texte de
MARC-ANGE DOYON**
CPA, CGA

SCF Conseils, Chaudière-
Appalaches inc.

Le 15 décembre 2021, les PPAQ ont octroyé sept millions d'entailles à 1300 nouvelles érablières. Maintenant, plusieurs de ces nouveaux acériculteurs et nouvelles acéricultrices se questionnent sur le statut juridique de leur entreprise acéricole. Dans cet article, nous nous attarderons ainsi à l'aspect fiscal des quatre statuts juridiques possibles pour exploiter une entreprise.



L'entreprise à propriétaire unique (EPU)

Les bénéfices réalisés s'ajouteront aux autres revenus personnels du propriétaire et seront inclus dans sa déclaration de revenus personnelle. Les pertes viendront réduire les autres revenus personnels. Une règle particulière s'applique au niveau des pertes lorsque l'exploitant est un agriculteur à temps partiel. Cette règle restreint le montant des pertes pouvant être réclamées par un agriculteur à temps partiel.

Indivision

Les mêmes règles que l'EPU s'appliquent à chacun des individus, ce qui veut dire que chacun devra inclure sa portion de revenus et de dépenses dans sa déclaration de revenus personnelle et chacun aura son propre calendrier d'amortissement. Ainsi, un des partenaires pourra réclamer de l'amortissement sans qu'il soit nécessaire que l'autre en réclame. Cela peut amener une difficulté quand vient le temps de suivre le coût non amorti des biens acquis. Comme l'EPU, une règle particulière s'applique au niveau des pertes lorsque l'exploitant est un agriculteur à temps partiel.

La société en nom collectif (SENC)

La société en nom collectif ne produit pas de déclaration de revenus, mais seulement des états financiers dans lesquels elle partage son bénéfice ou sa perte entre les sociétaires. Contrairement à l'indivision, la comptabilisation des revenus et des dépenses s'effectue au niveau de la société. Par la suite, chacun des sociétaires ajoute, dans sa déclaration de revenus personnelle, sa portion du bénéfice ou de la perte provenant de la société. Ce modèle permet de se qualifier plus facilement à la déduction pour gains en capital lors d'une éventuelle vente; c'est ce qui explique sa grande popularité. Comme l'EPU, une règle particulière s'applique au niveau des pertes lorsque l'exploitant est un agriculteur à temps partiel.

La société par actions (inc.)

La société par actions devra produire ses propres déclarations de revenus en plus de ses états financiers, ce qui entraînera des honoraires professionnels plus élevés que les autres options. Les propriétaires devront ajouter à leurs revenus personnels les montants qu'ils ont prélevés (sous forme de salaire ou de dividende) du compte bancaire de la société par actions. Une perte réalisée par ce type d'entreprise ne procure aucune économie d'impôt pour son ou ses propriétaires.

Pour un texte plus complet traitant à la fois de la TPS, de la TVQ, du Registraire des entreprises, des conseils pratiques et des recommandations, consultez le site Web de SCF Conseils : scfconseils.ca/actualités.

Les cabinets de SCF Conseils sont situés dans chaque bureau régional de l'UPA.

Le réseau SCF Conseils compte plus de 300 professionnels rendant des services en comptabilité et en fiscalité à plus de 13 000 entreprises agricoles et forestières.





Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de CAROLINE CYR

À la rencontre de Francis Roy de la Beauce

Le printemps, on pourrait l'appeler l'homme des sept lieux, puisque Francis Roy, acériculteur à Saint-Côme, en Beauce, se promène sans arrêt entre ses multiples sites de récolte d'eau d'érable. Saint-Louis, Saint-Zacharie, Sainte-Aurélie et Saint-Côme voient passer et repasser sans cesse ce jeune entrepreneur dans la mi-trentaine ainsi que son associé et beau-frère Dominique Pépin. En plus de leur érablière, ils gèrent également une entreprise d'installation d'érablières et de déboisement, ce qui fait qu'ils emploient à temps plein huit personnes.

Un jeune entrepreneur dans l'âme

En 2008, ayant le désir de briser la routine de ses emplois en construction et en usine et appréciant le travail en forêt, Francis s'associe à son beau-frère et ensemble, ils se lancent en acériculture avec l'achat d'une érablière de 28 000 entailles, soit celle du père de son associé. Ainsi, à seulement 23 ans, il devient son propre patron et acériculteur. Toutefois, pendant les deux années suivantes, lui et son beau-frère continueront de travailler à l'extérieur tout en faisant rouler leur entreprise acéricole. «Dominique travaillait à l'usine la semaine et à l'érablière la fin de semaine, et moi je faisais l'inverse. On s'échangeait ça!», se remémore avec fierté Francis. Rien ne semblait arrêter ces deux jeunes acériculteurs. Ainsi, quelques mois après l'achat de leur érablière, ils en achètent une autre de 5 000 entailles. Ils maintiennent le cap des acquisitions au rythme d'une érablière tous les 2 ou 3 ans pour se rendre aujourd'hui à 72 000 entailles sous régie biologique.



En plus d'être à la tête d'une entreprise acéricole de 72 000 entailles, les beaux-frères Dominique Pépin et Francis Roy gèrent également une entreprise d'installation d'érablières et de déboisement.



Pour se détendre et décrocher, Francis Roy reste près de la nature: il pratique la pêche et adore la chasse.

La force du travail d'équipe

À sa quatrième année comme acériculteur, un défi particulier entrave ses plans : sa deuxième fille, Anna, naît prématurément à 27 semaines en plein temps des sucres. Déjà parents de Julia, 4 ans, Francis et sa conjointe Marie-Michèle doivent être constamment au chevet de leur tout petit bébé pendant que les érables coulent. « Je finissais ma journée à l'érablière à faire bouillir, je me rendais à Québec au Centre des grands prématurés à une heure de route. Le lendemain matin, je retournais à la cabane pour recommencer à bouillir. Je ne sentais pas la fatigue », explique-t-il, encore surpris par sa résilience. Son énergie pour continuer provenait de sa passion pour son nouveau métier, de sa foi en son projet et de la solidarité de sa famille et de son beau-frère. « C'est dans ce genre d'épreuve qu'on est content d'avoir un couple solide et un aussi bon associé. »

Le porteur de ballon pour les acériculteurs

« Ce que j'aime de mon poste de président, c'est que je suis à jour au moment présent. Les gens m'appellent le soir, ils m'écrivent sur Messenger. Ensuite, je regroupe tous leurs commentaires et j'apporte ça. Je me vois un peu comme leur porteur de ballon ». C'est en ces termes que Francis Roy décrit son rôle de président qu'il endosse depuis deux ans. Son implication syndicale, qui remonte à 2014 comme administrateur de son syndicat, il la doit en partie à un membre sortant qui l'a encouragé à se présenter pour prendre sa place. D'ailleurs, Francis est assez convaincu que, pour amener des acériculteurs et des acéricultrices de la relève à s'engager, il faut que d'autres producteurs agissent un peu comme des mentors, parce que les jeunes doivent aussi prendre part aux décisions : « Il n'y a jamais quelqu'un qui va lever la main par lui-même pour dire qu'il veut être administrateur. Ça prend des producteurs pour encourager les jeunes à se présenter. »

Les administrateurs et administratrices sont là pour vous...

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

Francis Roy - Beauce | froy@ppaq.ca
418 225-0256



Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de
NATACHA LAGARDE
Acéricultrice
Lac-Échemin

Ça y est, le printemps est à nos portes! Pour certaines régions, la saison des sucres est déjà commencée, pour d'autres, cela ira plus tard vers la fin du mois, comme c'est mon cas. Pendant que la Montérégie s'apprête à désentailler, je vais partir partir ma bouilleuse pour la première fois.

De plus en plus, nos entreprises acéricoles sont maintenant exploitées autant par des femmes que des hommes. En ce mois de mars, je ne peux passer sous silence le fait que notre organisation a changé de nom, et c'est très bien ainsi! Tu peux être d'accord ou pas, ça t'appartient. Nous ne perdons rien à représenter tout le monde. À l'inverse, nous risquons peut-être justement de perdre notre relève qui ne se sentira peut-être pas concernée. (Si ce n'est pas le cas chez toi, super... Cependant, les foyers québécois ne sont pas tous comme le tien, n'oublie jamais ça!).

Cette année, 1300 nouvelles entreprises acéricoles vont vivre avec nous le tourbillon du printemps. Certains ont déjà une bonne idée de ce que ça représente, mais pour ceux et celles dont c'est le tout premier printemps, j'aimerais vous dire que cela va être un 30 jours (environ) qui ressemble aux premières semaines avec un nouveau-né!

On est naïf au point de croire que tout va se dérouler sans problèmes, on dort de façon aléatoire, on oublie certaines choses et, surtout, on essaie d'expliquer à la famille que nous ne serons pas au dîner de Pâques cette année!

(Il se peut que tu voies ça du côté positif si tu veux te sauver du repas de la belle-mère ou du beau-frère).

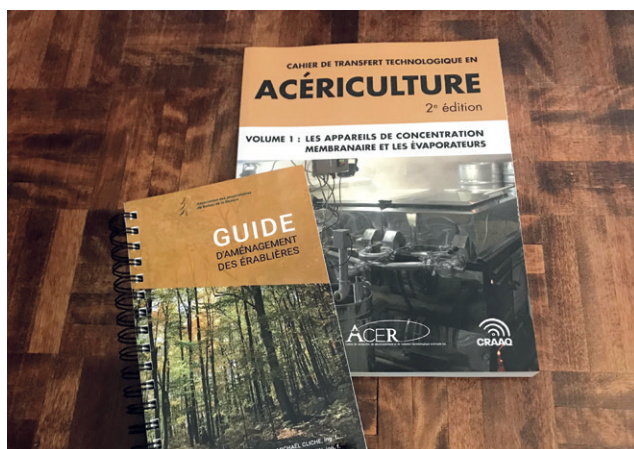
Eh oui! Bien que nous pourrions croire que tout le monde connaît notre réalité, en fait, c'en est tout autre! Le bassin qui est sur le point de déborder, l'osmose qui brise, le p'tit dernier qui attrape la gastro ou autres imprévus imprévisibles nous obligent souvent à mettre notre vie sociale sur pause. Dans notre entourage, certains comprendront, d'autres pas.

Ah oui, en terminant, si jamais quelqu'un vous dit que vous êtes acériculteur/acéricultrice et non pas agriculteur/agricultrice, n'en doutez jamais, car oui, nous faisons bel et bien de l'agriculture.

Comme le disent les Européens, nous cultivons l'érable!

Bonne saison 2022 à tous et à toutes!

Actualités



Livres pour les passionnés d'acériculture

Un livre restera toujours une excellente façon de peaufiner son savoir et d'améliorer ses connaissances. Voici deux ouvrages de référence pour les acériculteurs et acéricultrices qui ont été publiés récemment.

Guide d'aménagement des érablières

L'Association des propriétaires de boisés de la Beauce (APBB) a publié ce guide qui se veut une synthèse exhaustive de la recherche sur l'aménagement des érablières, du semis jusqu'à l'érable mature. Les coauteurs, Michaël Cliche et Anne Boutin, ingénieurs forestiers, ont pu compter sur la collaboration de plusieurs spécialistes du milieu. L'effort de vulgarisation et la division des sujets en de nombreuses et courtes sections en feront un livre de consultation facile sur l'aménagement forestier et son impact majeur sur le rendement d'une érablière. En vente sur le site de l'APBB au bit.ly/3JLVvno.

Cahier de transfert technologique en acériculture (CTTA), Volume 1: Les appareils de concentration membranaire et les évaporateurs

Cette publication présente les bases scientifiques de la production acéricole : la transformation de la sève en sirop d'érable, ainsi que le fonctionnement des procédés de filtration, de concentration membranaire et d'évaporation. On y aborde ces grands thèmes : sélection et conception de membranes et d'évaporateurs, fonctionnement et entretien des équipements, sécurité et prévention. En vente chez les grands libraires et sur le site Web du CRAAQ au bit.ly/3f2Hi7G.



Accès aux terres publiques au Nouveau-Brunswick

Produisant annuellement environ sept millions de litres de sirop d'érable, les producteurs et productrices acéricoles du Nouveau-Brunswick semblent avoir du mal à obtenir un accès supplémentaire aux terres de la Couronne de leur province. Présentement, le gouvernement néo-brunswickois alloue 0,5% de ses forêts à l'industrie acéricole, soit 14 000 hectares. Le 13 janvier dernier, l'Association acéricole du Nouveau-Brunswick a organisé une manifestation à Saint-Quentin afin de mettre de la pression sur leur gouvernement provincial. Les producteurs et productrices acéricoles demandent l'accès à 12 000 hectares supplémentaires de forêt publique. En plus de la manifestation suivie d'une conférence de presse, différentes actions ont été mises en place afin qu'ils soient entendus par leur ministère, dont une pétition en ligne sur siropderablenb.com/manifestezvotreappui.

Cet octroi de 12 000 hectares sur les terres publiques représenterait environ 1 à 1,5 million d'entailles supplémentaires pour cette province qui compte 250 producteurs acéricoles.

Les acériculteurs ontariens planifient l'avenir de leur industrie

Les producteurs acéricoles de l'Ontario peuvent compter sur l'aide financière du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario afin de les soutenir dans la mise à jour de leur planification stratégique. Le 1^{er} février dernier, lors de la rencontre d'information de l'Association des producteurs de sirop d'érable de l'Ontario, un représentant du gouvernement a fait l'annonce de l'octroi de cette subvention de 83000\$. Ce montant permettra de faire l'analyse de l'industrie acéricole ontarienne, d'évaluer ses possibilités d'avenir ainsi que de travailler de concert avec les acériculteurs ontariens à la révision du plan stratégique de leur association.

Cette association représente 600 entreprises acéricoles à travers l'Ontario, qui produisent environ six millions de livres de sirop d'érable annuellement. Elle siège entre autres au Comité avisier canadien de l'industrie de l'érable comme les trois autres provinces canadiennes : Québec, Nouveau-Brunswick et Nouvelle-Écosse.



Bières et sirop d'érable

Sirop d'érabièrre

Afin de soutenir la Fondation olympique canadienne, la brasserie Molson a lancé, dans le cadre d'un concours, trois sirops d'érable infusés à la bière sous la marque Sirop d'érabièrre. Seuls 160 chanceux ont pu goûter à ces sirops d'érable, pour le moins inusités. Ces conserves de sirop d'érable infusé à la Molson Canadian, Molson Ultra et Molson Export étaient offertes aux gagnants d'un concours qui s'est déroulé du 4 au 17 février dernier sur le blogue 5hmoinsquart.ca. Pour chaque participation à ce concours, la brasserie s'engageait à remettre 5\$ à cet organisme qui soutient les athlètes olympiques.



Heist Maple Stout

Dix ans après le fameux vol de sirop d'érable d'une valeur de 18 millions de dollars, ce dernier attire encore l'attention ! Cannery Brewing, une microbrasserie britanno-colombienne, a lancé récemment la Heist Maple Stout, une bière nommée en l'honneur de ce qu'ils affirment être un événement canadien marquant !

Pour les curieux : cannerybrewing.com/beer/heist-maple-stout.



Faire rayonner l'érable par la science

Texte de GENEVIÈVE MARTINEAU



Jonathan Tremblay
Professeur agrégé
au sein de l'École
de kinésiologie et
des sciences de
l'activité physique
de l'Université de
Montréal

Jonathan Tremblay fait partie de cette cinquantaine de chercheurs qui travaillent étroitement avec les PPAQ pour faire rayonner l'érable à travers le monde. Il a accepté de répondre à quelques-unes de nos questions.

L'innovation est une valeur chère aux PPAQ, qui ont d'ailleurs créé un réseau de scientifiques de renom à l'échelle mondiale pour approfondir les connaissances sur l'érable. À ce jour, ces experts ont fait d'importantes découvertes sur l'érable, telles que son pouvoir antioxydant, son contenu en phytohormones, ses bienfaits pour les athlètes et ses bénéfices potentiels pour la santé comparativement aux autres sucres.



5 questions à Jonathan Tremblay, chercheur

Monsieur Tremblay, d'abord, parlez-nous un peu de vous et de votre intérêt envers l'érable.

J'ai occupé pendant quatre ans le poste de directeur scientifique de l'Institut national du sport du Québec, où j'ai mis en place une équipe de science du sport, des laboratoires et des installations d'entraînement, et ce, dans un environnement multisport. J'aide différents groupes sportifs (Club de hockey des Canadiens de Montréal, Tennis Canada, Ski Québec Alpin, etc.) à améliorer l'encadrement des athlètes et je collabore à la mise en œuvre de projets de recherche appliqués.

Mes recherches portent principalement sur la nutrition sportive et la performance humaine. Mon expertise couvre notamment la sélection des carburants au cours de l'exercice. L'érable est un produit d'ici, qui a bon goût et qui a des propriétés pouvant intéresser le sportif. Pour ce dernier, il est important de trouver des sources d'énergie qui seront bien digérées, absorbées et faciles à consommer pendant l'exercice. L'érable répond à ces besoins.

Qu'est-ce que vos recherches ont révélé sur l'utilisation du sirop d'érable dans le sport ?

Que des boissons contenant du sirop d'érable, au même titre que d'autres boissons commerciales, peuvent représenter une excellente source d'énergie pour le sportif. Également, que le sucre provenant du sirop d'érable est bien absorbé et utilisé par les muscles qui travaillent et qu'il peut aider à la prise de décision pendant les activités physiques à haute intensité.

Croyez-vous que les bénéfices de l'érable sont encore trop méconnus des sportifs ?

Peut-être, particulièrement à l'extérieur du Québec. Pour le moment, les travaux effectués ne montrent pas de bénéfice à l'ingestion de produits d'érable pendant l'exercice, mais le sirop d'érable peut être une option plus naturelle aux produits commerciaux davantage transformés.

Sur quelles recherches travaillez-vous en ce moment ?

Puisque les tests ont été effectués avec une seule dose de glucides, sous forme de sirop d'érable, et que le type de sucre qu'il contient laisse croire que son absorption pourrait être plus grande avec des doses plus importantes, les prochains travaux visent à explorer si des doses plus grandes peuvent être associées à une amélioration des performances en endurance.

En terminant, comment avez-vous réagi à la suite de la déclaration de Leylah Fernandez après une victoire aux Internationaux de tennis des États-Unis ?

En souriant !

En entrevue, après sa victoire en quart de finale aux Internationaux de tennis des États-Unis, la joueuse québécoise Leylah Fernandez a répondu ainsi à la question :

« Que te donnent-ils à manger au Canada ? »

« Je dirais, du sirop d'érable. Le sirop d'érable du Canada, c'est très bon ! »

Quelques recherches menées par Jonathan Tremblay

Pour consulter les cinq recherches sur l'érable menées par Jonathan Tremblay, rendez-vous sur le site scienceerable.ca.



Infusion menthe-érable et compote de fraises à l'érable



Créées par **PHILIPPE MOLLÉ**

Philippe Mollé, chef et chroniqueur gastronomique chevronné, est à la barre du Bistrot L'Arrivage au Musée Pointe-à-Callières.

Impliqué auprès des PPAQ depuis plus de 15 ans, il a récemment été désigné Grand ambassadeur de l'érable. Ce titre entérine son rôle de mentor auprès de plusieurs chefs de renom à qui il transmet sa passion pour l'érable.

PRODUITS D'ÉRABLE EN VEDETTE : SUCRE D'ÉRABLE, SIROP D'ÉRABLE ET EAU D'ÉRABLE

🕒 4 PORTIONS

🕒 30 MINUTES

📅 3 JOURS



INGRÉDIENTS

Compote

17 g (1 c. à soupe) de **gélatine neutre**

30 ml (2 c. à soupe) **d'eau**

1 casseau de fraises
(environ 300 g
[2 tasses])

75 g (1/3 tasse) de **fromage à la crème à température ambiante**

50 g (1/3 tasse) de **sucré d'érable fin**

60 ml (1/4 tasse) **de sirop d'érable**
(de préférence doré pour son goût délicat)

Infusion

375 ml (1 1/2 tasse) **d'eau d'érable**

1 bâton de cannelle

6 branches de menthe fraîche

PRÉPARATION

Compote

Étape 1.

La veille, faire gonfler la gélatine dans l'eau.

Étape 2.

La journée même, la faire fondre au four à micro-ondes à intensité moyenne, quelques secondes et réfrigérer.

Étape 3.

Passer les fraises au robot très légèrement afin d'en conserver des morceaux.

Étape 4.

Dans un bol, battre le fromage à la crème avec le sucre d'érable, puis ajouter les fraises, le sirop d'érable et la gélatine préalablement fondue au micro-ondes. Mélanger délicatement.

Étape 5.

Laissez prendre au réfrigérateur de 2 à 3 heures dans des contenants de service.

On peut aussi accompagner l'infusion et la compote d'un biscuit à l'érable de la chef ambassadrice de l'érable Nancy Samson (la recette est offerte sur erableduquebec.ca).

Infusion

Étape 1.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau d'érable avec le bâton de cannelle 2 minutes.

Étape 2.

Retirer du feu et plonger la menthe dans l'eau d'érable. Couvrir et laisser infuser 8 minutes.

Étape 3.

Servir la compote avec l'infusion menthe-érable.



Différents marchés, différentes réalités

Texte de GENEVIÈVE MARTINEAU

«À Rome, fais comme les Romains!» Ce proverbe s'apparente à la philosophie adoptée par les PPAQ pour leur marque Érable du Québec/Maple from Canada sur les marchés étrangers. Comment faire en sorte que les gens adoptent l'érable? En fait, l'érable doit tout simplement s'intégrer à leur mode de vie.

D'ailleurs, connaissez-vous les quatre principaux marchés d'exportation des produits d'érable du Canada? Les États-Unis, l'Allemagne, le Royaume-Uni et le Japon. Dans chacun de ces pays, les PPAQ se sont adjoint les services d'une agence marketing afin de les aider à promouvoir les produits d'érable à travers différentes activités et stratégies.

Comme chaque pays possède ses propres us et coutumes, quoi de mieux que des agences locales comme conseillères? Ainsi, les PPAQ s'assurent de ne pas faire de faux pas dans la planification des activités de promotion! Par exemple, sachant que le chiffre 4 porte malheur au Japon, aucune offensive spéciale ne sera prévue à cette date, mais plutôt le 3 ou le 5 d'un mois donné.

Voici quelques faits saillants propres à chacun des principaux marchés d'exportation des produits d'érable d'ici. Prenez-en bonne note pour votre prochain voyage !

ÉTATS-UNIS



Aux États-Unis, comme dans d'autres pays, lancer du **sel** par-dessus son épaule porte chance.



Tout comme ici, le **chiffre 13** porte malchance. D'ailleurs, plusieurs hôtels à New York ne possèdent pas de 13^e étage (on passe directement du 12^e au 14^e étage!).

D'un point de vue marketing, plusieurs initiatives sont issues de la saisonnalité, des fêtes et des événements majeurs :

Halloween est extrêmement populaire aux États-Unis. Du coup, l'inspiration promotionnelle tourne beaucoup autour des **citrouilles** et de la confection de gâteries à la maison.



Le Super Bowl est aussi un événement très populaire et une foule de marques compétitionnent pour un **espace publicitaire** durant cette importante partie. Le coût d'une publicité est faramineux et tout le monde parle de sa publicité préférée le lendemain de l'événement.

Les événements majeurs contribuent également à une hausse des ventes pour différents aliments.



Pour le Super Bowl, le **guacamole** est incroyablement apprécié, procurant à l'industrie de l'avocat un pic des ventes durant cette période.

La fête d'Halloween, bien évidemment, fait bondir les ventes de bonbons.

Les Internationaux de tennis des États-Unis possèdent même leur breuvage signature appelé **Honey Deuce**, une boisson à base de vodka. L'année dernière, la compagnie Grey Goose a lancé une bouteille de vodka en édition limitée, en partenariat avec l'événement.



ALLEMAGNE



Les Allemands adorent le pain : brioches pour déjeuner, sandwichs pour dîner et pain pour souper après le travail. L'Institut du pain allemand publie un registre qui tient une liste de plus de **3 000 différentes** spécialités qui sont cuites et vendues quotidiennement en Allemagne. Le pain à grains entiers est particulièrement populaire.

Tout comme les Anglais et le **thé**, le **café** et le **gâteau** font partie intégrante de la culture allemande, spécialement les dimanches après-midi.

La bière est très prisée en Allemagne, où l'on en dénombre plus de **5 000 sortes**. Selon un décret allemand sur la pureté de la bière, cette dernière ne peut contenir que de l'eau, de la levure, du houblon et du malt.

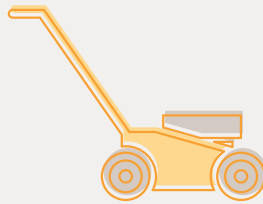


Plus de **800 millions de currywurst** sont mangées tous les ans en Allemagne. Il s'agit de saucisse rôtie servie avec une sauce épicée au cari. Il y a même un musée à Berlin dédié à ce repas extrêmement répandu.

Le peuple allemand considère qu'il est **malchanceux** de célébrer les fêtes à l'avance. Souhaiter bonne fête trop tôt pourrait rappeler à la personne qu'elle pourrait mourir avant la vraie date.



65 % des autoroutes en Allemagne n'ont pas de limites de vitesse et sont appelées Autobahn.



Ne pensez surtout pas à tondre la pelouse ou à réparer la remise un dimanche après-midi ! La loi stipule que les **dimanches sont des jours de repos et de silence**. Les voisins sont priés d'être silencieux et les épiceries et magasins au détail sont fermés.

JAPON



Les chiffres **4 et 9** portent malheur, symbolisant la mort ou la douleur.

Mettre ses **baguettes** à la verticale dans le riz est un très gros faux pas.



Dire non directement est considéré extrêmement impoli.

Les gens évitent habituellement de manger ou de boire **tout en marchant** ; c'est vu comme un total laisser-aller.

Il est généralement inconvenant de **mélanger différents condiments** sur une table, par exemple la sauce soya et le wasabi.

Lors d'un souper avec des convives, on ne se verse habituellement pas son **breuvage soi-même**. Un compagnon de table le fera pour nous.



Faire du **bruit en mangeant** certains aliments, comme des nouilles, est un signe de plaisir plutôt que d'inconvenance.

Généralement, les restaurants gastronomiques n'acceptent pas les clients qui portent du parfum puisque les **odeurs fortes** peuvent nuire à l'atmosphère et à l'expérience culinaire.

ROYAUME-UNI



D'origine britannique, les **Fish and chips**, poisson frit dans de la pâte servi avec des frites, ont été présentés dans du papier journal jusque dans les années 1980.



Les Anglais consomment plus de **thé par habitant** que n'importe qui d'autre dans le monde.

La toute première **barre de chocolat** solide a été conçue à Bristol, en Angleterre, en 1847.



Les gens de la cité de **Gloucester** célèbrent chaque couronnement en lançant des tartes sur la maison royale. Ces tartes sont faites avec de la lamproie, un vertébré aquatique ayant l'apparence d'une anguille.

Le poulet **Tikka Masala** est devenu le plat national de l'Angleterre. Il a été rendu célèbre par le chef pakistanais britannique Ali Ahmed Aslam qui a inventé ce plat à son restaurant de Glasgow, en Écosse, en faisant une sauce avec du yogourt, de la crème et des épices.

71 % des terres au Royaume-Uni sont utilisées pour l'agriculture.

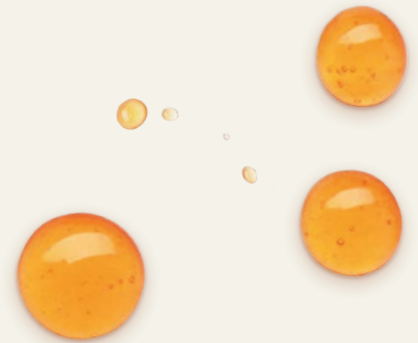


Le **nom de la nourriture** change selon l'endroit où l'on se trouve sur le territoire britannique. Les petits pains, par exemple, peuvent se nommer brioche, baguette épi, gâteau de barm (barm cake) ou cob.

Désolé pour les traces de sirop...



C'est difficile de résister à quelque chose d'aussi bon que l'Érable du Québec.

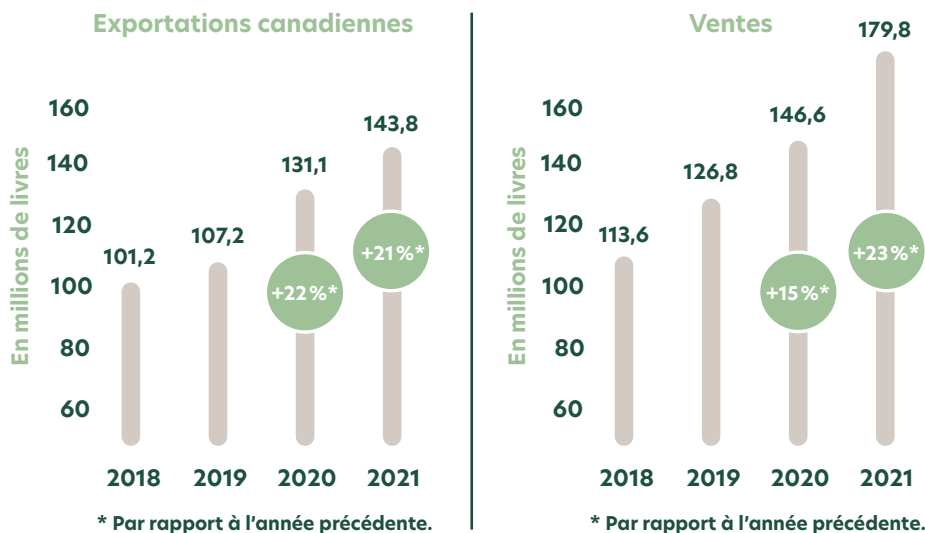


erableduquebec.ca

L'acériculture en pleine expansion

L'acériculture au Québec semble avoir le vent dans les voiles – et il souffle très fort ! Jamais autant de sirop d'érable ne s'est vendu au Québec et jamais autant de produits d'érable n'ont été exportés à travers le monde. De même que c'est la première fois que l'industrie acéricole accueille un aussi grand nombre de nouvelles entreprises dans un si court laps de temps. Ce sont tous des indicateurs qui nous permettent de croire que l'érable d'ici contribue grandement à la richesse de notre territoire et continuera, sans aucun doute, de le faire.

Augmentation des ventes et des exportations



7 millions de nouvelles entailles réparties dans les 12 grandes régions acéricoles

Ces entailles supplémentaires portent le nombre total pour la province à près de 57 millions. Les 12 régions acéricoles connaîtront une certaine expansion, permettant de répondre à la demande sans cesse grandissante de sirop d'érable, ici et dans plus de 60 pays.

+ 2000

nouveaux acériculteurs et nouvelles acéricultrices

=

13 300 acériculteurs

et acéricultrices pour

8 000 entreprises acéricoles

=

+ 7 millions d'entailles

57 millions d'entailles

en 2024

Aux dernières
nouvelles, l'Érable du
Québec, c'est encore
bon dans tout.



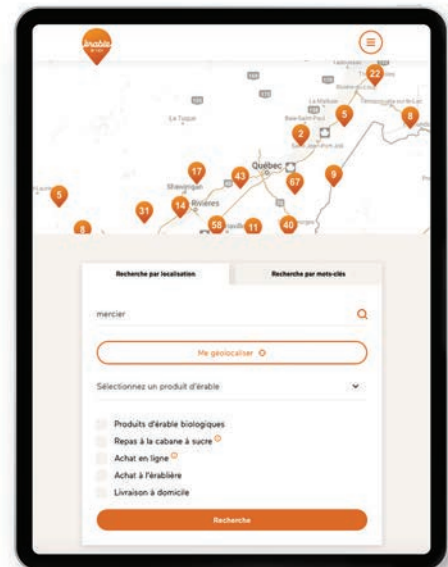
Vous fabriquez les meilleurs produits d'érable ?



Affichez
votre érablière sur
Érable d'ici!

Inscription gratuite

erabledici.ca



Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec