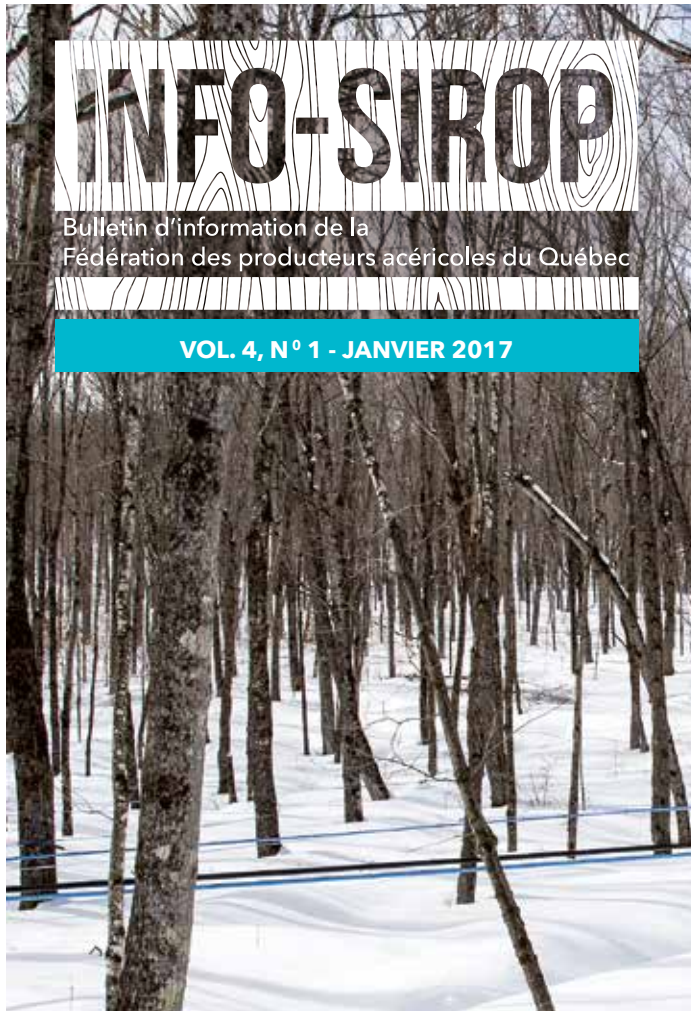


# INFO-SIROP

Bulletin d'information de la  
Fédération des producteurs acéricoles du Québec

VOL. 4, N° 1 - JANVIER 2017



## UN DÉBUT D'ANNÉE ENSOLEILLÉ

Déjà une nouvelle année débute et une nouvelle saison des sucres arrive à grands pas! Ce début d'année me semble nettement plus ensoleillé que celui de l'an passé alors que nous étions à la fois en attente d'un certain rapport qui s'est avéré désastreux et d'une séance publique à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec dont la date n'était pas encore déterminée. Depuis, nous avons collectivement défendu avec fougue notre plan conjoint et obtenu une décision favorable de la Régie pour l'émission de cinq millions de nouvelles entailles.

D'ailleurs, concernant cette émission de nouveaux contingents, je sens le besoin impérieux de préciser qu'elle est uniquement le résultat du travail, dans un premier temps des producteurs eux-mêmes, puis des producteurs en partenariat avec l'industrie acéricole. Je suis outré d'entendre le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, puis tout récemment le premier ministre lui-même, croyant sans doute véridiques les propos de son ministre, dire que c'est grâce à eux que la Régie a accordé cinq millions d'entailles.

C'est pourquoi je tiens absolument à rappeler les faits et l'évolution de ce dossier au cours des deux dernières années.

Tout commence lors de l'assemblée générale d'octobre 2014, à Orford, lorsque les délégués ont adopté unanimement une résolution demandant l'émission de 500 000 nouvelles entailles. Cette demande a été officiellement déposée à la Régie le 4 avril 2015. Par la suite, devant la lenteur de la Régie à prendre une décision et, devant la progression presque fulgurante des ventes de l'agence de vente, la Fédération dépose en décembre 2015 une demande bonifiée d'émission de 2,35 millions d'entailles, et ce, après avoir consulté ses producteurs lors de la tournée des douze régions acéricoles ainsi qu'à l'occasion de l'assemblée générale annuelle de novembre 2015. Il faut aussi savoir que la Fédération consulte, depuis

 **Fédération des producteurs  
acéricoles du Québec**



**PAR SERGE BEAULIEU  
PRÉSIDENT**

## SOMMAIRE

Vol. 4, N° 1 - Janvier 2017

Actualités	2/
Administration	6/
Promotion	10/
Dossier	16/
En région	20/
Vie syndicale	22/

### RESPONSABLES DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr  
Paul Rouillard

### COLLABORATEURS

Sara Boivin-Chabot  
Financière agricole du Québec  
Julie-Anne Guidi  
Isabelle Lachance  
Isabelle Lapointe  
Corinne Laulhé  
Ghislain Leblond  
Lise Lessard  
Danielle Pépin  
Ouranos  
Denis Roy

### CONCEPTION GRAPHIQUE

Duval design communication

### INFOGRAPHIE

TCN Studio

### IMPRESSION

Transmag

L'INFO-SIROP est publié  
quatre fois par année.

### FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC MAISON DE L'UPA

555, boul. Roland-Therrien, bureau 525  
Longueuil (Québec) J4H 4G5  
1 855 679-7021

[www.fpaq.ca](http://www.fpaq.ca)

## DÉBUT D'ANNÉE ENSOLEILLÉ

↓ SUITE DE LA PAGE 1.

plusieurs années, un actuaire qui calcule le niveau d'inventaire nécessaire pour maintenir le bon approvisionnement des marchés. On comprend donc que la demande d'augmentation du contingent a été déposée bien avant la sortie du fameux rapport commandé par le ministre du MAPAQ. La Régie décide finalement de tenir une séance publique le 22 mars 2016. Pendant ce temps, les ventes ne cessent d'augmenter et les réserves de certaines classes de sirop d'érable baissent significativement. C'est donc lors de cette séance du 22 mars, après une autre évaluation de l'évolution des marchés, cette fois-ci de concert avec nos partenaires de l'industrie, que nous avons convenu d'augmenter notre demande à cinq millions d'entailles.

Jamais le ministre de l'Agriculture, et encore moins le premier ministre, n'ont participé ou facilité de quelque façon que ce soit ces discussions. La seule façon dont le ministre peut y avoir participé, c'est en téléphonant directement à la Régie; ce qui ne doit pas se faire dans notre système parlementaire où les tribunaux doivent être indépendants du gouvernement. S'il persiste à dire qu'il y a participé, je ne vois d'autres possibilités que celle-ci.

Cette précision étant faite, je vois l'année 2017 avec beaucoup d'optimisme : 282 nouveaux producteurs, cinq millions de nouvelles entailles et 100 millions de dollars d'investissement en région au cours des deux prochaines années. Notre industrie est extrêmement dynamique et continuera de l'être au cours des prochaines années.

En terminant, je dois souligner que le conseil d'administration de notre Fédération a reçu, lors du dernier Congrès général de l'UPA, le prix Jean-Paul-Raymond, attribué à une équipe d'agriculteurs ayant mené une action collective en vie syndicale. Nous avons reçu ce prix pour notre défense énergique contre un certain rapport déposé en février dernier et notre travail acharné de sensibilisation de la Régie à la nécessité d'émettre de nouveaux contingents.

Ce prix, c'est aussi le vôtre : celui de tous les producteurs acéricoles du Québec. Alors, merci à vous tous, bonne année 2017 et, surtout, bonne saison des sucres. 💧

## ACTUALITÉS



### L'ÉRABLE EN SOUTIEN AUX AGRICULTEURS D'HAÏTI

Le 1<sup>er</sup> décembre dernier, dans le cadre du Congrès général de l'Union des producteurs agricoles (UPA), avait lieu un petit-déjeuner en soutien aux agriculteurs d'Haïti qui ont tout perdu à la suite de l'Ouragan Matthew.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec était le fier partenaire de ce petit-déjeuner où prenaient place plus de 500 convives.

Ces derniers ont pu débiter la journée avec un menu 100 % érable concocté par le chef et chroniqueur gastronomique Philippe Mollé. De plus, chaque convive repartait avec deux magazines J'aime l'érable, afin de parfaire son savoir sur l'or blond d'ici, ainsi qu'un petit pot de beurre d'érable offert par L'Érablière Brien.

En plus d'offrir son soutien aux agriculteurs haïtiens, la Fédération a pu jouir d'une belle visibilité tout au long de ce petit-déjeuner, par la présence sur scène de son président, Serge Beaulieu, ainsi que de Philippe Mollé et de Mélanie Olivier, qui sont venus témoigner de leur passion pour l'érable. De plus, la Fédération tient à souligner la généreuse contribution de ses partenaires : Decacer, Citadelle, Érablière Brien, Biodélices. Ils ont tous offert divers produits d'érable pour que ce petit-déjeuner soit un succès. ♦



Geneviève Béland entourée de Claude Roy, Serge Beaulieu, Simon Trépanier, Julie Barbeau et Mylène Denicolai

## RECONNAISSANCE DE L'INDUSTRIE ACÉRICOLE INTERNATIONALE

Le 28 octobre dernier, les acteurs de l'industrie acéricole internationale étaient réunis à Burlington au Vermont pour leur congrès annuel. Ils en ont profité pour remettre le *Prix de leadership Lynn-Reynolds*, qui vise à reconnaître le leadership exceptionnel d'individus dans l'industrie acéricole internationale. Cette année, la récipiendaire est nulle autre qu'une Québécoise, Mme Geneviève Béland. Jusqu'à tout récemment, Madame Béland était directrice, promotion, innovation et développement des marchés à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Depuis son arrivée à la Fédération, en 2003, Mme Béland s'était fixé comme objectif de « transporter » l'image de l'érable vers un nouvel univers, celui d'un sucre santé, bénéfique pour le développement des ventes de sirop d'érable et de ses dérivés. Elle a accompli, en dix ans, un travail colossal en réussissant le changement de mentalité des consommateurs vis-à-vis de l'érable. Ces réalisations formidables pour l'acériculture ont eu des retombées directes et indirectes pour tous les acériculteurs et acéricultrices de l'Amérique du Nord. Les producteurs acéricoles du Québec sont honorés que les acteurs de l'industrie acéricole internationale reconnaissent l'apport de Madame Béland à l'essor des produits d'érable. ♦

## LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET VOUS



Ouranos, un consortium québécois de recherche en climatologie régionale et adaptation aux changements climatiques, réalise actuellement un sondage visant à documenter les perceptions et les préoccupations des acériculteurs canadiens et américains vis-à-vis des changements climatiques.

Cette étude bénéficie d'une collaboration avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, le collège des sciences de l'environnement et de la foresterie de l'Université de l'état de New York et le centre de recherche américain Proctor Maple et extensions de l'Université du Vermont.

Grâce aux réponses obtenues, Ouranos produira un document permettant aux producteurs de mieux comprendre les effets des changements climatiques sur la production acéricole. Il contiendra également des pistes de solution afin d'adapter tant les entreprises que le secteur complet à ces changements.

Les producteurs acéricoles sont invités à participer en grand nombre à ce sondage. Pour ce faire, rendez-vous sur le Web à [goo.gl/JxEc25](http://goo.gl/JxEc25) avant la mi-février et répondez aux quelques questions du sondage. ♦



## **DES TRAVAILLEURS ÉTRANGERS TEMPORAIRES POUR LES ACÉRICULTEURS**

Le gouvernement canadien offre deux programmes de travailleurs étrangers temporaires (TET) spécifiques au secteur agricole. Historiquement, ces programmes étaient réservés aux productions horticoles. Une liste de productions autorisées est associée aux deux programmes, mais bien que nous demandions l'ajout de l'acériculture depuis plus de trois ans, celle-ci n'y figure toujours pas. Néanmoins, une entreprise acéricole qui ne réussit pas à embaucher des travailleurs canadiens peut malgré tout utiliser le programme général de TET.

Le processus et les coûts sont pratiquement identiques au programme du volet agricole, largement utilisé pour avoir accès aux travailleurs guatémaltèques. L'employeur doit assumer 100 % des frais de transport et avancer les 193 \$ que coûte le Certificat d'acceptation du Québec (CAQ). Pour le logement du travailleur, ce programme est toutefois plus souple que les programmes agricoles. L'employeur doit trouver ou offrir un logement au TET, mais dans ce dernier cas, il n'y a pas d'inspection de logement et la

déduction à la source varie entre 31 \$ et 47 \$ par semaine.

Normalement, les TET veulent venir travailler ici pour une période d'au moins six mois. Le centre d'emploi agricole (CEA) au bureau régional de l'UPA pourrait aider les acériculteurs à trouver un employeur partenaire qui pourrait embaucher le travailleur après la période des sucres. Les coûts du billet d'avion pourraient être ainsi partagés.

Les tâches du TET doivent être celles d'un manœuvre : entailler, installer et vérifier la tubulure, inspecter, réparer et entretenir les équipements nécessaires à la récolte de la sève, voir à l'entretien général des équipements et des lieux, surveiller le bon fonctionnement de l'équipement, nettoyer et aseptiser les équipements et bassins, etc. Toutefois, n'ayant aucune formation accréditée par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST), l'utilisation de la scie à chaîne est à proscrire pour les TET. Le salaire minimum est applicable à ce type de poste.

Pour la production acéricole, il y a des défis supplémentaires. En effet, les TET qui se retrouveront dans les érablières seront normalement des Guatémaltèques. Ils ne connaissent ni l'acériculture, ni la neige, ni le froid. De plus, il ne faut pas sous-estimer le défi de la langue. Il faudra à cet égard de la patience, de la formation et de la compréhension pour assurer une intégration réussie de ces TET.

Comme pour tous les TET, la démarche implique l'obtention de deux autorisations. La première est celle de l'employeur pour embaucher un TET. Cette autorisation s'obtient normalement en huit semaines. Par la suite, il faut huit autres semaines afin que le TET obtienne son permis de travail. Ces délais sont approximatifs, mais de façon générale, les employeurs entreprennent leurs démarches de cinq à six mois à l'avance. Pour l'instant, une demande est en cours et les résultats seront suivis avec attention! Il est suggéré d'en parler au responsable du CEA ou de visiter le [www.ptet.upa.qc.ca](http://www.ptet.upa.qc.ca). 🔴



## BONIFICATION DU PROGRAMME AGRI-QUÉBEC POUR LA TRANSITION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

À compter de l'année de participation 2017, l'entreprise en période de transition vers une agriculture ou aquaculture biologique bénéficiera d'une majoration du taux de contribution gouvernementale à Agri-Québec, selon le tableau ci-dessous.

TRANCHES DE VENTES NETTES AJUSTÉES (VNA)	AUGMENTATION DU TAUX	NOUVEAUX TAUX DE CONTRIBUTION GOUVERNEMENTALE	
		VNA AGRICOLE	VNA AQUACOLE
0 à 100 000 \$ <sup>1</sup>	4 %	7,2 %	7,9 %
100 000 \$ à 1,5 M\$	2 %	5,2 %	5,9 %

<sup>1</sup> Depuis l'année de participation 2015, les entreprises de petite taille (revenu < 100 000 \$) bénéficient en plus d'une majoration du taux de 1 %.

À titre d'exemple : une entreprise en transition vers le mode de production biologique ayant des ventes nettes ajustées (VNA) de 100 000 \$ bénéficiera d'un montant supplémentaire annuel de 4 000 \$. Pour sa part, une entreprise ayant des VNA de 200 000 \$ profitera d'une intervention annuelle majorée de 6 000 \$.

Pour se qualifier comme étant en transition vers l'agriculture ou l'aquaculture biologique, l'entreprise doit, à compter de l'année de participation 2015, entamer pour la première fois une démarche de précertification pour un ou des produits agricoles ou aquacoles. Si ce critère est respecté, cette dernière se qualifie pour une période de trois années consécutives débutant

au cours de l'année de première précertification biologique.

Toutefois, les revenus des produits précertifiés admissibles à Agri-Québec doivent représenter au moins 50 % des revenus totaux admissibles de l'entreprise.

Cette bonification permettra donc aux entreprises en période de transition vers le mode de production biologique de faire face à des risques de production accrus (contrôle des maladies ou des insectes sans usage de pesticide, maintien du rendement sans utilisation d'engrais de synthèse) et à des investissements supplémentaires alors que le prix de vente reflète encore celui d'un produit conventionnel.

C'est durant cette période, alors que les risques sont plus élevés et que les revenus sont en diminution, que la bonification sera offerte. Ainsi, en augmentant le taux de contribution au programme Agri-Québec au cours des premières années de conversion, La Financière agricole permettra de compenser, du moins en partie, les risques assumés par ces entreprises.

Pour en savoir davantage, consultez le site Internet de la Financière agricole du Québec (<http://www.fadq.qc.ca/salle-de-presse/actualites/details/bonification-du-programme-agri-quebec-pour-soutenir-les-producteurs-pendant-leur-transition-vers-l/>). ♦

## ENTENTE POUR LA CONVENTION 2017

Au moment d'écrire ces lignes, la Fédération et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) en sont venus à une entente pour la convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac pour les années de commercialisation 2017 et 2018 (en vigueur

du 28 février 2017 au 27 février 2019). Nous vous invitons à consulter le site [fpaq.ca](http://fpaq.ca) pour plus de détails. Toutefois, il faut prendre note que cette entente doit être homologuée par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec avant d'être applicable. ♦



## LE WEB PRODUCTEUR REMIS À NEUF

Depuis le printemps, l'équipe du Service aux producteurs travaille en collaboration avec la firme Sofutech afin de moderniser le Web producteur. En novembre, ils ont pu lancer une première version du nouveau site. La Fédération veut améliorer le nombre d'informations qui y seront publiées et fournir aux producteurs les dernières données disponibles en ce qui concerne le classement, le contingent et le paiement, entre autres. Ultimement, toutes les informations personnelles des producteurs au sujet de leur dossier acéricole seront accessibles en ligne.

Cet automne, la mise en page du site a changé et la plupart des informations sont restées celles déjà publiées sur le Web producteur. La principale nouveauté, c'est qu'il est maintenant possible de remplir la fiche d'enregistrement en ligne, sans avoir à l'imprimer, à la signer et à l'envoyer par la poste. L'accès au dossier personnel fait foi de signature. L'équipe travaille maintenant à donner accès au certificat de contingent, aux bilans récoltes, aux paiements et aux autres informations de votre dossier. La Fédération veut graduellement réduire

l'envoi des documents par la poste, pour réduire les coûts de fonctionnement et pour diminuer les quantités de papier utilisées.

Les codes d'accès au Web producteur n'ont pas changé. Si vous avez oublié le vôtre, ou si vous n'avez jamais eu de code d'accès, l'information se trouve dans la dernière correspondance que vous avez reçue de la Fédération, concernant justement les fiches d'enregistrement. Vous pouvez également communiquer avec le Service aux producteurs pour plus de détails au 1 855 679-7021, poste 8723. 🍓



## TRAITEMENT ADMINISTRATIF DU $\sqrt{R4}$

Le sirop d'érable classé  $\sqrt{R4}$  a la particularité d'être le seul sirop qui peut être payé selon deux grilles de prix : la grille industrielle et la grille typique. Cette situation amène beaucoup de questionnements et d'incompréhension chez les producteurs. L'article suivant a pour objectif de mettre au clair le traitement administratif du sirop classé  $\sqrt{R4}$ , de sa réception et son classement, jusqu'à son paiement final.

Dès sa réception, tout le sirop reçu est classé. Lorsque le résultat de son classement est  $\sqrt{R4}$ , le sirop d'érable est inclus dans le pool typique, mais sa valeur initiale est celle du sirop industriel, soit 1,80 \$/livre.

Quelques jours après le classement, les producteurs adhérant au programme de l'avance au classement (PPA) reçoivent donc une avance au paiement. Ceci représente 75 % de 1,80 \$/livre, soit 1,35 \$/livre.

Quant aux producteurs ne participant pas au programme PPA, ils reçoivent un paiement le 15 juillet et le 15 novembre correspondant au prorata du sirop payé par les acheteurs dans le pool typique, mais toujours selon une base de prix de 1,80 \$/livre pour le sirop  $\sqrt{R4}$ .

Lors de la préparation du paiement final du 15 mars, la Fédération connaît le pourcentage de sirop  $\sqrt{R4}$  que les acheteurs ont utilisé en cours d'année comme sirop d'érable bon goût. Lorsque les acheteurs utilisent le sirop  $\sqrt{R4}$  à des fins non industrielles, ce sirop est alors payé le prix du sirop typique de la classe moins 15 ¢/livre. Au moment du paiement final, la Fédération verse donc au producteur, pour le sirop  $\sqrt{R4}$ , un montant composé de deux éléments :

- la différence entre le pourcentage final de paiement du pool régulier et ce qui a été déjà versé;
- l'ajustement de prix résultant de la différence entre la partie de sirop  $\sqrt{R4}$  utilisée par les acheteurs à titre de sirop d'érable bon goût (prix convention régulier selon la classe moins 15 ¢/livre) et le prix industriel déjà versé aux producteurs.

Pour mieux comprendre ces explications, rien de mieux qu'un exemple. Voici les données nécessaires au calcul :

- Un producteur s'est vu classer en 2016 deux barils  $\sqrt{R4}$  de catégorie B totalisant 800 livres de sirop d'érable
- Les acheteurs ont utilisé le sirop  $\sqrt{R4}$  à 70 % à titre de bon goût
- Le paiement final du 15 mars représente 95 % du sirop intra contingent
- Le producteur livre son sirop d'érable le 10 avril
- Les paiements effectués aux producteurs ne participant pas au programme PPA sont de 40 % le 15 juillet et de 60 % le 15 novembre. 🍯

	PRODUCTEUR PARTICIPANT AU PPA	PRODUCTEUR NE PARTICIPANT PAS AU PPA
Paiement 15 avril 800 lb x 75 % x 1,80 \$	1 080,00 \$	----
Paiement 15 juillet 800 lb x 40 % x 1,80 \$	----	576,00 \$
Paiement 15 novembre 800 lb x (60 % - 40 %) x 1,80 \$	----	288,00 \$
Paiement 1 <sup>er</sup> décembre 800 lb x (90 % - 75 %) x 1,80 \$	216,00 \$	----
Paiement 15 mars 800 lb x (95 % - 90 %) x 1,80 \$	72,00 \$	----
Paiement $\sqrt{R4}$ utilisation bon goût 800 lb x 70 % x (2,93 \$ - 0,15 \$ - 1,80 \$)	548,80 \$	----
Paiement 15 mars 800 lb x (95 % - 60 %) x 1,80 \$	----	504,00 \$
Paiement $\sqrt{R4}$ utilisation bon goût 800 lb x 70 % x (2,93 \$ - 0,15 \$ - 1,80 \$)	----	548,80 \$
<b>Paiement total</b>	<b>1 916,80 \$</b>	<b>1 916,80 \$</b>



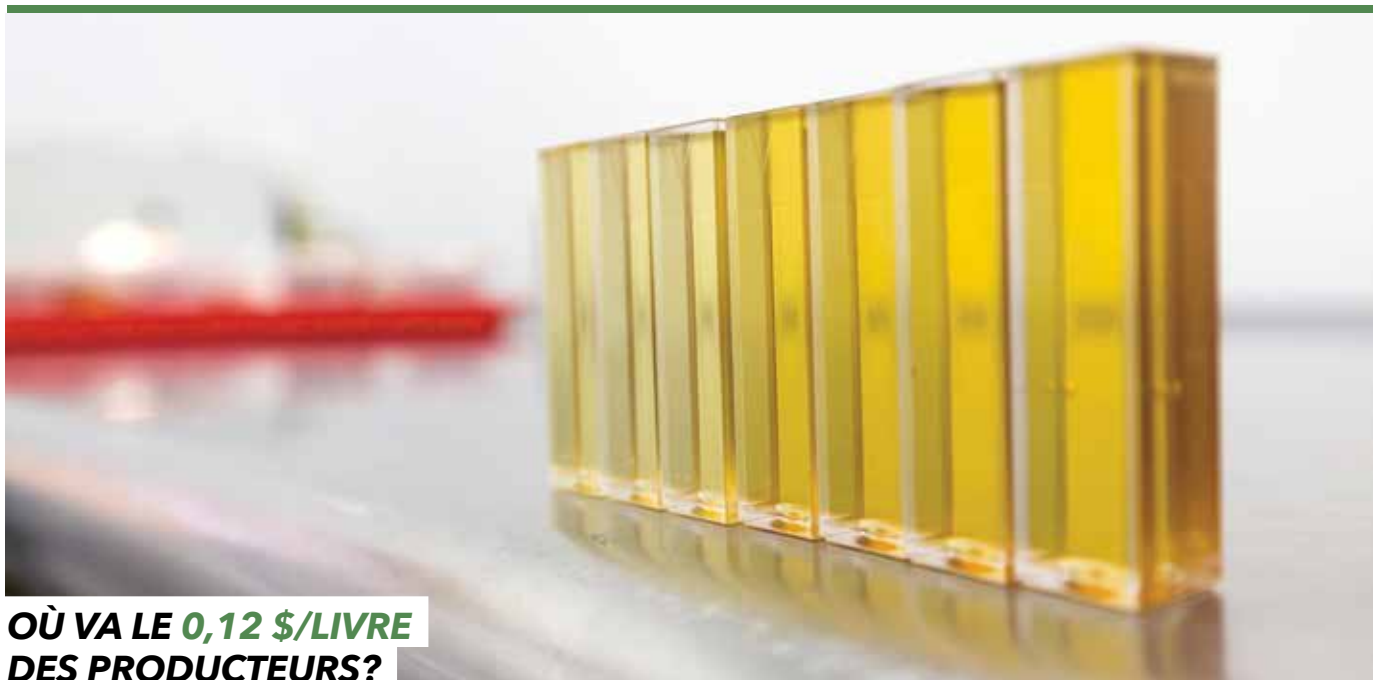
## LA SITUATION FINANCIÈRE DE LA FÉDÉRATION POUR 2015-2016

La société de comptables professionnels agréés Blain, Joyal, Charbonneau a procédé à l'audit des états financiers de la Fédération pour l'année financière débutant le 1<sup>er</sup> août 2015 et se terminant le 31 juillet 2016. Ces états financiers donnent une image fidèle de la situation financière de la Fédération ainsi que des résultats de ses activités et de ses flux de trésorerie. Les états financiers 2015-2016 de la Fédération, dans leur intégralité, sont en ligne sur [fpaq.ca](http://fpaq.ca), dans la section Documentation. ♦

### ÉVOLUTION DES SOLDES DE FONDS POUR L'EXERCICE TERMINÉ LE 31 JUILLET 2016

2016	FONDS D'ADMINISTRATION DU PLAN CONJOINT	FONDS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	FONDS DE DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS	FONDS DES DOMMAGES LIQUIDÉS ET PÉNALITÉS	FONDS DE GESTION DES SURPLUS	FONDS DE L'AGENCE DE VENTE	TOTAL
<b>SOLDE AU DÉBUT</b>	4 381 223 \$	3 290 821 \$	5 112 696 \$	25 631 \$	35 681 425 \$	2 002 609 \$	50 494 705 \$
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	3 645 \$	213 861 \$	1 033 621 \$	738 887 \$	3 216 361 \$	1 628 991 \$	6 835 366 \$
Virement interfonds	1 251 440 \$	- \$	- \$	- \$	- \$	(1 251 440) \$	- \$
<b>SOLDE À LA FIN</b>	<b>5 636 308 \$</b>	<b>3 504 682 \$</b>	<b>6 146 317 \$</b>	<b>764 518 \$</b>	<b>38 898 086 \$</b>	<b>2 380 160 \$</b>	<b>57 330 071 \$</b>

2015	FONDS D'ADMINISTRATION DU PLAN CONJOINT	FONDS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	FONDS DE DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS	FONDS DES DOMMAGES LIQUIDÉS ET PÉNALITÉS	FONDS DE GESTION DES SURPLUS	FONDS DE L'AGENCE DE VENTE	TOTAL
<b>SOLDE AU DÉBUT</b>	4 475 699 \$	3 206 905 \$	5 126 747 \$	- \$	33 675 616 \$	1 630 043 \$	48 115 010 \$
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	(94 476) \$	83 916 \$	(100 027) \$	25 631 \$	2 092 085 \$	372 566 \$	2 379 695 \$
Virement interfonds	- \$	- \$	85 976 \$	- \$	(85 976) \$	- \$	- \$
<b>SOLDE À LA FIN</b>	<b>4 381 223 \$</b>	<b>3 290 821 \$</b>	<b>5 112 696 \$</b>	<b>25 631 \$</b>	<b>35 681 725 \$</b>	<b>2 002 609 \$</b>	<b>50 494 705 \$</b>



## OÙ VA LE 0,12 \$/LIVRE DES PRODUCTEURS?

Cette contribution des producteurs acéricoles est prélevée sur le sirop d'érable livré et classé annuellement.

<b>Fonds de développement des marchés</b> Fonds dédié aux activités de promotion et de développements des marchés au Québec et à l'étranger. Ce fonds est également dédié au travail des comités de promotion, mise en marché et certification. Ce fonds inclut également les contributions versées au Centre ACER.	0,0475 \$**
<b>Fonds de gestion des surplus</b> Fonds dédié à la gestion des inventaires de sirop d'érable.	0,04 \$
<b>Fonds d'administration du plan conjoint</b> Fonds dédié à l'administration courante de la Fédération et des syndicats acéricoles régionaux. La contribution de la Fédération à la Confédération de l'UPA provient de ce fonds.	0,025 \$
<b>Fonds de contrôle de la qualité</b> Fonds dédié au classement et à la vérification du sirop d'érable en vrac.	0,0075 \$*
	<b>0,12 \$/livre</b>

\* Les acheteurs autorisés contribuent également à ce fonds. Ils versent le même montant que les producteurs, soit 0,0075 \$/livre de sirop d'érable livré et classé.

\*\* Le prélevé du Fonds de développement des marchés pourrait être appelé à augmenter de 0,02 \$/livre pour la saison 2017. La Fédération a déposé une demande d'homologation à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec et informera les producteurs avant que cette augmentation soit appliquée. 🍓

# PROMOTION

## LES BIENFAITS DE L'ÉRABLE SE FONT CONNAÎTRE À TOKYO

### Séminaire d'information à l'ambassade du Canada

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec, de par sa marque les Produits d'érable du Québec, travaille activement au Japon sur des activités de relations publiques et de promotion de l'érable au niveau du bien-être et de la santé.

En octobre 2016, un grand séminaire d'information a été organisé et visait à sensibiliser l'industrie et les médias spécialisés sur les bienfaits des produits d'érable. Quelque 200 commerçants de produits d'érable, d'experts en alimentation et membres de la presse y ont participé ainsi qu'à une grande réception donnée à l'ambassade du Canada à Tokyo. Lors du séminaire, Mme Chie Annaka, nutritionniste, a expliqué la valeur nutritive du sirop d'érable, au niveau de sa forte teneur en polyphénols par rapport à d'autres aliments.

Il y a eu ensuite une présentation du Dr Asuka Kamei, Ph. D. en agriculture et chercheur de l'Académie des sciences et des technologies de Kanagawa, et d'une équipe de recherche dirigée par le Dr Keiko Abe, professeur émérite de l'Université de Tokyo, sur leurs résultats démontrant que le sirop d'érable pourrait réduire l'inflammation du foie causée par des repas riches en gras. Ces experts ont mentionné que des études sur le potentiel du sirop d'érable se poursuivent et que les résultats très intéressants d'une étude clinique seront fort probablement publiés dans les prochains mois.

### L'érable dans les cafés de Tokyo



Une foire 2016 sur les bienfaits de l'érable, en collaboration avec des cafés de Tokyo, s'est tenue de la mi-novembre à la fin décembre 2016.

Dans le cadre de cette activité, un déjeuner séminaire rassemblant 24 représentants des médias a eu lieu le 17 novembre 2016 au café végétarien Eat More Greens pour le lancement de la Foire 2016 pour la promotion des bienfaits de l'érable. Mme Chie Annaka, nutritionniste a abordé de façon conviviale les propriétés bénéfiques du sirop d'érable.

La foire a eu lieu dans quatre cafés de Tokyo axés sur le bien-être : Eat More Greens, Yaffa Organic Café, Original et Natural Diet Restaurant Noda. Ces établissements ont créé des recettes originales avec des produits d'érable, sensibilisant leur clientèle à la valeur nutritive et aux bienfaits de l'érable. Une promotion a été élaborée afin de récompenser les 100 premiers clients qui commandaient quatre plats à base d'érable. Ceux-ci se voyaient offrir une bouteille de sirop d'érable du Québec. 💧



## L'ÉRABLE ET LE CYCLISME

Le dimanche 20 novembre dernier marquait symboliquement la fin de la saison cycliste 2016. La Fédération québécoise des sports cyclistes (FQSC) a tenu son traditionnel brunch de clôture, durant lequel s'est effectuée la remise des prix du Mérite cycliste québécois. L'érable y était présent en tant que source d'énergie officielle de la FQSC.

Ce fut l'occasion une fois de plus de réitérer le soutien des Produits d'érable du Québec aux cyclistes, toutes catégories et disciplines confondues. Des trophées arborant le logo des Produits d'érable du Québec ont été remis à tous les gagnants. ♦



## L'ÉRABLE CÉLÈBRE LE DIWALI EN INDE !

Une campagne Web a été déployée pour mettre de l'avant l'érable dans le cadre du Festival « Diwali » en Inde.

Diwali, c'est la fête des Lumières, un événement majeur qui s'étale sur cinq jours. Pour cette occasion, douze nouvelles recettes à l'érable ont été créées par deux chefs indiens réputés, Vicky Ratnani et Manish Mehrotra. Ces recettes variées ont démontré la versatilité des produits de l'érable, de l'entrée aux desserts en passant par de délicieuses boissons, tout en utilisant les ingrédients prisés de la culture indienne.



Une campagne Web majeure de sensibilisation portant sur la qualité des produits d'érable provenant du Québec et du Canada est venue appuyer la diffusion de ces créations. Cette campagne médiatique, déployée sur différentes plateformes numériques (Facebook, Twitter et Instagram) ainsi que sur le site Web indien *ilovepuremaple.in* a suscité un bel engouement avec plus de 7 000 clics, dont 88 % de nouveaux visiteurs. Une infographie a également été conçue afin d'informer les consommateurs de la qualité des produits d'érable en provenance du Canada. ♦

# JOYEUSES FÊTES GOURMANDES!

Qualité, authenticité et innovation, voilà l'essence même du message que véhiculent les produits d'érable de chez nous. Celui-ci s'incarne d'ailleurs parfaitement dans les recettes gourmandes du temps des Fêtes, où tradition et inventivité se sont rencontrées pour le plus grand plaisir de tous. Pour ravir le palais de leurs convives tout en se facilitant la vie, les amateurs de cuisine ont eu plaisir à décliner en douze plats ou desserts festifs quatre recettes de base proposées par les Produits d'érable du Québec.

Les internautes sont invités à découvrir ces irrésistibles combinaisons à l'érable sur le site [jaimelérable.ca](http://jaimelérable.ca).



- Guimauves à la meringue italienne à l'érable
- Glaçage à l'érable et aux canneberges
- Mousse à la meringue italienne à l'érable et à l'orange

Une offensive publicitaire a inondé l'univers médiatique :

- Dans les magazines, une campagne de trois pages : Ricardo, Véro, Zeste, Coup de pouce et La Terre de chez nous.
- Dans les quotidiens, des demi-pages : Le Devoir, La Presse, Le Soleil, Le Nouvelliste, Le Droit, La Tribune, Le Quotidien et La Voix de l'Est.
- Sur les plateformes Web et les réseaux sociaux : Le Devoir, La Presse+, Le Soleil, Ricardo, Zeste, Trois fois par jour, Véro, Coup de pouce, Facebook et Instagram. 💧



- Biscottis à l'érable et aux amandes
- Beignes au four à l'érable
- Petits fours à l'érable







- Tarte de courgettes au beurre d'érable
- Chaussons à la saucisse glacés à l'érable
- Torsades aux oignons et à l'érable

TRANSFORMEZ 1 RECETTE DE BASE  
en 3 ENTRÉES FESTIVES À L'ÉRABLE!

### PÂTE BRISÉE FEUILLETÉE À L'ÉRABLE

Temps de préparation: 30 min  
Temps de cuisson: 30 min

• 300 ml (2 tasses) de farine  
• 100 g (1/2 lb) de beurre, ramolli  
• 1 œuf (50 g) à température ambiante  
• 100 ml (1/2 tasse) de sucre à glacer  
• 100 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable  
• 100 ml (1/2 tasse) de lait

• Le reste de la pâte feuilletée  
• 1/2 tasse de beurre  
• 100 g (1/2 lb) de saucisse glacée  
• 1 œuf  
• 100 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable  
• 100 ml (1/2 tasse) de lait

• Le reste de la pâte feuilletée  
• 1/2 tasse de beurre  
• 100 g (1/2 lb) de saucisse glacée  
• 1 œuf  
• 100 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable  
• 100 ml (1/2 tasse) de lait

LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC



## **ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE 2016**

Cette année, l'assemblée générale annuelle a eu lieu les 15 et 16 novembre au Domaine Château Bromont, dans les Cantons-de-l'Est. Près de 300 personnes ont participé aux deux journées de rencontres. Les dix résolutions suivantes ont été adoptées par les 109 délégués.

### **Résolution 1**

#### **GESTION DE LA RÉSERVE STRATÉGIQUE**

De modifier le règlement sur l'Agence de vente afin de pouvoir vendre le sirop intra et hors contingent le plus ancien (datant de plus de cinq ans) avant de vendre le sirop intra et hors contingent le plus récent, et cela à compter de la saison de production 2017, et ce, sur décision du conseil d'administration.

### **Résolution 2**

#### **MODIFICATIONS AU VOLET CROISSANCE**

De prévoir des modifications au volet croissance du règlement sur le contingentement de telle façon :

que le maximum de 25 % de croissance annuelle ne s'applique pas aux producteurs ayant un rendement inférieur à 2,5 lb/entaille, les autres mécanismes de calcul du volet croissance s'appliquant ;

que dans un tel cas d'augmentation du rendement au-delà d'un plafond annuel de 25 %, le maximum atteignable soit 2,5 lb/entaille ;

que le calcul du volet croissance ne soit pas fait obligatoirement selon les trois dernières années consécutives de récolte, mais puisse tenir compte de cas de force majeure, comme dans le volet réduction.

### **Résolution 3**

#### **CLASSEMENT ET TRAITEMENT DU SIROP $\sqrt{R5}$**

De revoir les modalités de classement des sirops  $\sqrt{R5}$  légers dès 2017 ;

De proposer les modifications dans la prochaine convention, aux articles traitant de l'utilisation des sirops industriels et de revoir la nomination des sirops industriels, tout en sortant les sirops ayant un défaut de saveur de type  $\sqrt{R5}$  léger de cette catégorie ;

De poursuivre ses réflexions et ses actions afin de trouver de nouvelles manières de rendre ce sirop industriel attirant pour les acheteurs autorisés.

### **Résolution 4**

#### **MISE EN MARCHÉ DES SIROPS INDUSTRIELS ENTREPOSÉS**

De libérer à compter de 2017, les acheteurs autorisés en regard de l'obligation de justifier l'utilisation des sirops industriels achetés ;

D'offrir des volumes restreints de sirop industriel, des années récoltes 2013 et antérieures, par des soumissions fermées afin d'évaluer le niveau du prix du marché pour ce type de sirop.

### **Résolution 5**

#### **NORMES CALIFORNIENNES**

De faire les démarches auprès des gouvernements provincial et fédéral afin qu'un programme d'aide financière dans les délais prescrits selon l'entente soit mis

en place pour la mise aux normes californiennes des entreprises acéricoles.

### **Résolution 6** RÉDUCTION DES GAZ À EFFET DE SERRE EN ACÉRICULTURE

De faire les démarches auprès du gouvernement du Québec afin que soit bonifié le programme de réduction des gaz à effet de serre spécifique à la production acéricole;

Que ce programme prévoit notamment :

le remplacement des évaporateurs à l'huile par des évaporateurs émettant moins ou pas de gaz à effet de serre,

la mise en place de lignes électriques adéquates sur le territoire d'exploitation acéricole lorsqu'elles sont absentes ou inadéquates.

### **Résolution 7** UTILISATION ACCRUE DU SPECTRACER AU CLASSEMENT

D'intégrer de nouveaux appareils SpectrAcer dans le processus actuel de classement du sirop d'érable dans la mesure où les résultats du projet pilote s'avèrent concluants.

### **Résolution 8** UTILISATION DU SPECTRACER CHEZ LES PRODUCTEURS

De faire les démarches nécessaires pour que le projet-pilote d'utilisation de l'appareil SpectrAcer par le Centre ACER, visant à estimer si le sirop produit par les acériculteurs du Québec est de « bon goût », « bourgeon » ou « à classer par un inspecteur », soit offert de façon permanente dans toutes les régions du Québec

pendant toute la saison de production;

De s'assurer que ce nouveau service soit efficace et utile en transmettant rapidement les résultats aux producteurs acéricoles afin que ces derniers prennent des décisions éclairées et rapides quant à la continuité ou non de leur production afin de contrôler les sirops  $\sqrt{R5}$  produits sur leurs entreprises;

Que les frais occasionnés par l'opération soient assumés par le producteur.

### **Résolution 9** MODALITÉS DE MISE EN MARCHÉ POUR LES VENTES AU DÉTAIL PAR INTERMÉDIAIRES

De procéder à une analyse de nos modalités de ventes au détail par intermédiaires afin de poursuivre l'adaptation de celles-ci aux besoins de la clientèle et des producteurs;

Qu'un comité de travail soit mis sur pied à cet effet et que ses

conclusions soient soumises à la Fédération en 2017;

Que les producteurs utilisant le canal de ventes au détail par intermédiaires et les syndicats régionaux soient consultés dans la démarche;

Que la qualité du sirop disponible aux consommateurs soit toujours au cœur de nos préoccupations dans la démarche.

### **Résolution 10** NOUVELLE RÉFORME DU PROGRAMME DE CRÉDIT DE TAXES FONCIÈRES AGRICOLES (PCTFA)

D'appuyer les démarches de l'Union des producteurs agricoles pour ce report de la nouvelle réforme annoncée et le maintien du « PCTFA » dans sa forme actuelle, tant et aussi longtemps qu'une réelle refonte de la fiscalité foncière agricole (mécanisme d'évaluation et de taxation des immobilisations agricoles) n'aura pas été mise en place en collaboration avec le milieu. ♡





**PRIX HOMMAGE  
GILLES-GAUVREAU 2016**

Cette année, le Prix hommage Gilles-Gauvreau a été remis à titre posthume à M. Léonard Lampron, décédé en juin 2013. M. Lampron a été président du Syndicat de la Mauricie et administrateur de la Fédération de 1981 à 1998. Fondateur du Syndicat des producteurs de sucre et sirop d'érable de la région de la Mauricie, le premier défi syndical de Léonard Lampron a été de défendre les intérêts des producteurs de la Mauricie lors de la crise du verglas de 1983. Ce qu'il a fait avec succès. Il a également travaillé au premier montage du premier plan conjoint, qui a été rejeté en 1984, mais qui a pavé la voie pour la mise en place de notre plan conjoint actuel.

Pour solidifier le syndicalisme agricole, M. Lampron et son équipe ont été les premiers à instaurer la

cotisation volontaire. Il a travaillé, entre autres, à la mise en place d'une banque de sirop, administrée par les producteurs participants. Cette banque de sirop était une première version de la réserve stratégique qui fait le succès de notre industrie aujourd'hui. M. Lampron s'est aussi impliqué au niveau de la vente de sirop d'érable au détail, afin d'établir chaque année une liste de prix suggéré.

Après plusieurs années difficiles pour les producteurs acéricoles, il a participé de nouveau à mobiliser les producteurs de la Mauricie pour la mise en place d'un plan conjoint. Il a donc contribué de façon importante au succès de 1989, lorsque 84 % des producteurs acéricoles québécois ont voté en faveur de la mise en place du nouveau plan conjoint de la Fédération.

Par la suite, il a participé à la mise en place du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc., première agence de vente de la Fédération.

Il avait également un sens exceptionnel du marketing et des communications, de la dégustation du « Sirop nouveau » chaque printemps, au développement d'un logo pour les « produits de l'érable de la Mauricie », la priorité de M. Lampron a toujours été le développement de la production acéricole. M. Beaulieu, président de la Fédération, a remis le prix à titre posthume à la conjointe de Léonard Lampron, Mme Claudette Lampron, et à son fils, M. Éric Lampron, lors de la soirée banquet du 15 novembre qui s'est tenu dans le cadre de l'assemblée générale annuelle de la Fédération. ♦

## TROIS CONFÉRENCES DE QUALITÉ

Le mardi 15 novembre, les producteurs et délégués ont eu droit à trois conférences aux sujets variés et forts intéressants. Vous pouvez d'ailleurs consulter ces présentations sur [fpaq.ca](http://fpaq.ca) dans la section « Producteurs ».

**Julie-Anne Chayer**, directrice relations d'affaires chez AGÉCO, et **Mylène Denicolaï**, directrice par intérim, promotion, innovation et développement des marchés de la Fédération ont présenté les résultats de l'étude d'AGÉCO sur les biens et services écologiques générés par les érablières du Québec.

**David Tougas**, coordonnateur, lien d'affaires avec les acheteurs de la Fédération, a énoncé les enjeux d'une réserve permanente pour les producteurs acéricoles québécois.

Finalement, **Catherine Brodeur**, associée, vice-présidente études économiques chez AGÉCO, a expliqué les raisons pour lesquelles l'intervention de l'État en agriculture au 21<sup>e</sup> siècle est toujours pertinente. ♠



## MERCI MESSIEURS MORIN ET ROY

La Fédération a souligné le dévouement de deux administrateurs sortants de la Fédération : feu Gérald Morin et Claude Roy.

Lors de la soirée banquet du 15 novembre 2016, dans le cadre de l'assemblée générale annuelle de la Fédération, le président Serge Beaulieu a tenu à remercier ces deux administrateurs d'expérience pour leur engagement de longue date envers la Fédération et ses producteurs.

Rappelons que feu Gérald Morin a été président du Syndicat acéricole de la région de Québec, puis d'Appalaches/Beauce/Lotbinière de 2005 à 2016 et que M. Claude Roy fut président du Syndicat acéricole de l'Estrie de 1999 à 2016. Merci messieurs! ♠



Francis Lessard, président de la région ABL, reçoit le prix au nom de M. Morin



Serge Beaulieu et Claude Roy

# EN RÉGION

## FORMATIONS OFFERTES PAR LE CENTRE ACER

Chaque année, le Centre ACER offre des formations d'une journée pour les acériculteurs à améliorer la qualité de leur production. De nouvelles dates se sont ajoutées à l'offre de formation pour 2017.

### L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants

Les participants s'initieront à la reconnaissance des défauts de saveur rencontrés lors de la production de sirop d'érable en grands contenants, selon la méthode de classification d'ACER Division Inspection inc. Le producteur apprendra à identifier les différents défauts de saveur du sirop d'érable. Cette formation donne l'occasion aux participants de déguster 60 sirops d'érable différents. D'ailleurs, un coffret de défauts de saveur sera remis à chacun.

#### JANVIER

#### INFORMATION ET INSCRIPTION

10	Biencourt	Bas-Saint-Laurent	Club d'encadrement technique d'acéricole de l'est Mélanie Dubé 418-499-2222
11	La Pocatière	Bas-Saint-Laurent	ITA, 1 800 383-6272, poste 4 jean-yves.rioux@mapaq.gouv.qc.ca
17	Mirabel	Laurentides	Karelle Gohier, 450 434-8150, poste 5764 karelle.gohier@cssmi.qc.ca
24	Sherbrooke	Estrie	Julie Moreau, 819 346-8905, poste 138 jmoreau@upa.qc.ca
31	Saint-Norbert-d'Arthabaska	Centre-du-Québec	Guyline Martin, 819 758-6401, poste 2702 gmartin@formationagricole.com

#### FÉVRIER

#### INFORMATION ET INSCRIPTION

17	Donnacona	Québec (Portneuf)	Cloé Boulanger, 418 285-5018, poste 5032 cboulanger@cstdp.qc.ca
24			

### Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture

Dans cette formation, le participant a l'occasion de travailler avec plusieurs types d'instruments de mesure utilisés en acériculture, d'échanger de la connaissance et de poser des questions précises qui demandent le support d'un technicien qualifié. Les participants sont aussi invités à apporter leurs instruments afin d'en vérifier la calibration. De plus, un comparateur de couleurs pour la classification internationale du sirop d'érable sera remis à chacun. 🍯

#### JANVIER

#### INFORMATION ET INSCRIPTION

19	Saint-Anselme	Chaudière-Appalaches	Centre de formation agricole, Johanne Roy, 418 885-4517, poste 1650 johanne.roy@cscotesud.qc.ca
27	Donnacona	Québec (Portneuf)	Cloé Boulanger, 418 285-5018, poste 5032 cboulanger@cstdp.qc.ca

#### FÉVRIER

#### INFORMATION ET INSCRIPTION

3	Donnacona	Québec (Portneuf)	Cloé Boulanger, 418 285-5018, poste 5032 cboulanger@cstdp.qc.ca
9	Sherbrooke	Estrie	Julie Moreau, 819 346-8905, poste 138 jmoreau@upa.qc.ca
14	Mirabel	Laurentides	Karelle Gohier, 450 434-8150, poste 5764 karelle.Gohier@cssmi.qc.ca



## **CENTRE-DU-QUÉBEC : REMBOURSEMENT DE FRAIS POUR LA FORMATION**

Afin d'inciter les acériculteurs à améliorer leur production, le Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec a décidé de rembourser 25 % des frais de formation des producteurs acéricoles, et ce, jusqu'à concurrence de 250 \$ par année pour les services suivants :

Formation reconnue et réussie par le producteur (la formation doit être donnée par un organisme reconnu en formation);

Conseil technique pour l'amélioration de la production reçu par le biais d'un groupe-conseil en acériculture ou d'un club d'encadrement.

Le remboursement des frais est réservé exclusivement aux acériculteurs membres du Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec et en règle avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Les producteurs intéressés doivent communiquer avec Ghislain Leblond au 819 697-2922, poste 241 ou avec Martine Gignac au poste 240. ♦



## **RAPPEL DES JOURNÉES ACÉRIQUES DU MAPAQ**

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation invite les acéricultrices et les acériculteurs aux Journées acéricoles 2017 qui se tiendront du 10 janvier au 4 février dans 10 régions. Au menu : un programme diversifié et adapté à vos réalités, basé sur un thème plus qu'inspirant : « Bien gérer son érablière, un gage de réussite ». Pour plus de détails, visitez le site [mapaq.gouv.qc.ca](http://mapaq.gouv.qc.ca) ou consultez l'Info-Sirop, édition novembre 2016, dans lequel était publié l'horaire complet. ♦

## VIE SYNDICALE



### LAURÉAT DU PRIX JEAN-PAUL-RAYMOND

Les administrateurs et dirigeants de la Fédération avec Marcel Groleau, président de l'UPA

Le 1<sup>er</sup> décembre dernier, le conseil d'administration de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a reçu le prix Jean-Paul-Raymond, dans la catégorie provinciale. Ce prix, visant à récompenser et mettre en valeur une équipe d'agriculteurs ayant mené à bien une action collective en vie syndicale, a été remis au conseil d'administration de la Fédération par le président de l'Union des producteurs agricoles (UPA) dans le cadre de son 92<sup>e</sup> Congrès général annuel.

La Fédération s'est démarquée par son projet « Érables unis : conservons notre mise en marché collective ». Cette grande mobilisation, qui a réuni notamment 1 200 producteurs des quatre coins du Québec et tenue le 16 février 2016, a été nécessaire afin de dénoncer les recommandations du rapport Gagné, commandé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

L'objectif de ce projet était de mobiliser les producteurs acéricoles afin de faire comprendre au ministre Paradis que le secteur acéricole tient à sa mise en marché collective, que celle-ci est garante d'un secteur sain et en croissance, libre d'instabilité, d'évasion fiscale et d'absence de développement qui caractérisaient cette industrie avant la mise en place des contingents et de la réserve stratégique.

Les membres du conseil d'administration de la Fédération étaient sur place pour recevoir cet honneur. Ils tenaient toutefois à mentionner que ce prix doit être partagé avec les 1 200 producteurs qui étaient présents à la mobilisation, les collègues des autres productions agricoles qui les ont appuyés, les dirigeants de l'UPA ainsi que les employés de la Fédération. Ce fut un grand travail d'équipe autour d'un projet fédérateur : la mise en marché collective de sirop d'érable. ♡

### CONSEIL D'ADMINISTRATION 2016-2017

Cette année, la Fédération accueille deux nouveaux administrateurs au sein de son organisation : Joël Larrivée, président de l'Estrie et Francis Lessard, président de la région Appalaches/Beauce/Lotbinière. Ils remplacent messieurs Claude Roy et feu Gérard Morin, qui ont chacun contribué amplement à l'évolution de la Fédération.

Également, chaque année, lors de la première séance du conseil d'administration après l'AGA, est reformé le conseil exécutif de la Fédération. Voici donc les administrateurs de la Fédération des producteurs acéricoles pour l'année 2016-2017. ♡

FONCTION	PRÉNOM, NOM ET RÉGION
Président	Serge Beaulieu
1 <sup>er</sup> vice-président	Luc Goulet, Côte-du-Sud
2 <sup>e</sup> vice-président	Marcel Larochelle, Beauce
4 <sup>e</sup> membre de l'exécutif	Francis Lessard, Appalaches/Beauce/Lotbinière
5 <sup>e</sup> membre de l'exécutif	Éric Bouchard, Mauricie
Administrateur	François Béliveau, Saint-Jean/Valleyfield
Administrateur	Normand Foisy, Outaouais/Laurentides
Administrateur	Alain Gauthier, Québec/Rive-Nord
Administrateur	David Hall, Saint-Hyacinthe
Administrateur	Sylvie Laliberté, Bas-Saint-Laurent/Gaspésie
Administrateur	Joël Larrivée, Estrie
Administrateur	Jean-Claude Turcotte, Centre-du-Québec
Administrateur	Rolland Urbain, Lanaudière



## QU'EST-CE QUE ÇA MANGE EN HIVER... UNE CONVENTION DE MISE EN MARCHÉ?

La convention de mise en marché du sirop d'érable et de l'eau d'érable est un produit direct de l'adoption du plan conjoint en 1989. Le plan conjoint, qui s'appuie sur la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, permet à la Fédération d'être le seul négociateur de sirop d'érable et d'eau d'érable pour le marché en vrac et la commercialisation par intermédiaires.

Les acheteurs et les transformateurs, regroupés en Conseil de l'industrie de l'érable (CIE), doivent donc s'asseoir avec la Fédération afin de négocier les conditions de mise en marché et de vente. Au-delà des prix minimums, la convention de mise en marché permet aux parties de s'entendre, entre autres sur :

- La définition d'un acheteur autorisé et les règles à respecter pour le devenir
- La vérification de qualité et le classement
- Les modalités de paiement
- L'entreposage et la gestion du sirop et de l'eau d'érable
- La gestion des barils (retours, qualité)
- Les engagements d'utilisation pour le sirop industriel
- Les ventes par lots

Il existe ainsi deux conventions de mise en marché acéricoles : une pour le sirop d'érable, l'autre pour l'eau d'érable. Ces conventions sont le premier outil de mise en marché collective instauré par la Fédération en 1998. Par contre, comme elles sont négociées tous les deux ans, elles s'appuient sur tous les outils développés depuis par la Fédération : réserve stratégique (2000), agence de vente (2002) et contingentement (2004).

Une fois l'entente signée par les deux parties, elle doit être approuvée par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec. La convention pour le sirop d'érable a été signée à la fin décembre 2016, et celle pour l'eau d'érable est en cours de négociation. Les résultats seront diffusés sur le site Web de la Fédération au [fpaq.ca](http://fpaq.ca), dans la *Terre de chez nous*, dans *l'Info-Sirop* et dans *l'infolettre*. ♡

## COMMANDE DE POLOS



À l'assemblée générale annuelle de novembre dernier, plusieurs membres de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec ont montré leur sentiment de fierté en portant un polo à l'effigie de la Fédération.



Cet article promotionnel est maintenant offert aux

producteurs acéricoles qui rempliront un bon de commande lors de la tournée des syndicats régionaux cet hiver.

Nous mettrons à votre disposition des échantillons de polos de différentes grandeurs, homme et femme, pour les essayer. La date limite pour donner votre commande à votre syndicat régional est le 1<sup>er</sup> mars 2017.

Le coût du polo (taxes incluses) varie selon la grandeur :

Taille S à XL :	33 \$
Taille 2XL :	36 \$
Taille 3XL :	38 \$

Lors de la rencontre d'information hivernale dans votre région, une personne sera attirée pour prendre les bons de commande avec votre paiement (argent comptant ou chèque au nom de votre syndicat). La Fédération ne passera qu'une seule commande. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter votre syndicat régional. ♡



## **TOURNÉE DES SYNDICATS RÉGIONAUX** **HIVER 2016-2017**

Les producteurs acéricoles des quatre coins du Québec sont invités à participer à la tournée d'information qui débutera le 24 janvier 2017 à Roxton Pond pour se terminer le 20 février à Princeville dans la région du Centre-du-Québec.

Les représentants de la Fédération sillonneront les routes des douze régions acéricoles pour aller rencontrer les producteurs et les informer des dossiers de l'heure et des priorités pour l'année 2017. ♡

### JANVIER 2017

24	Saint-Hyacinthe	19 h	Centre communautaire Roxton Pond
26	Saint-Jean/Valleyfield	19 h	Érablière Hermine Havelock
30	Appalaches/Beauce/Lotbinière	19 h 30	Hôtel Balmoral Thetford Mines
31	Outaouais/Laurentides	19 h 30	Salle municipale Brébeuf

### FÉVRIER 2017

1 <sup>er</sup>	Côte-du-Sud	13 h	Centre socioculturel – Saint-Gervais
		19 h 30	Salle municipale – Saint-Marcel
2	Bas-Saint-Laurent/Gaspésie (Témiscouata)	19 h	Centre des loisirs – Salle Témiscouata – Témiscouata-sur-le-Lac
3	Bas-Saint-Laurent/Gaspésie (Mont-Joli)	13 h	Centre Le Colombien de la Mitis inc. – Mont-Joli
6	Mauricie	19 h	Cabane à sucre Denis Bédard – Saint-Stanislas
8	Lanaudière	19 h 30	Fédération UPA Lanaudière – Salle Boisée – Joliette
9	Estrie (Sherbrooke)	19 h 30	Hôtel Le Président – Sherbrooke
13	Québec – Rive-Nord	19 h 30	Restaurant motel Le Chavigny – Deschambault
14	Estrie (Lac-Mégantic)	19 h 30	Salle municipale – Frontenac
15	Beauce	19 h 30	Hôtel Le Georgesville – Saint-Georges
16	Appalaches/Beauce/Lotbinière	19 h 30	Centre communautaire – Saint-Narcisse
20	Centre-du-Québec	19 h	Complexe hôtelier du Pré – Princeville