

REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Du Guatemala... aux érablières
de Patrick Juneau

ENTREPRISE

Revaloriser les
plastiques acéricoles

RECHERCHE

Sous-produits de l'érable:
une innovation pour la santé porcine

Info

Sirop

09

AUTOMNE 2024

AU CŒUR DE LA
COMMUNAUTÉ ACÉRICOLE



L'Érable du Québec aussi vous souhaite un bon temps des Fêtes.

(Même si on a déjà hâte au temps des sucres.)



erableduquebec.ca



En couverture

Encore à ses premières saisons de production, l'érablière ShackHam est pleine de vie. Émilie Blondeau, récipiendaire de la Bourse Serge Beaulieu et nouvellement détentrice de contingent grâce au tirage de la relève, s'entoure de ses proches qui contribuent au succès de l'entreprises acéricole.

Découvrez le récit derrière l'érablière de cette femme inspirante en page 22.

Photographe: **La Halte Studio**

InfoSirop magazine
N° 09 - Automne 2024



<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 : 2564-5145 (imprimé) ISSN : 2816-3818 (numérique)</p> <p>Poste-publication, convention n° 41030020</p> <p>L'InfoSirop magazine est publié trois fois par année. Tous droits de reproduction, d'adaptation ou de traduction réservés.</p> <p><i>Parce que l'environnement et la forêt sont prioritaires pour les PPAQ, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation. Ce choix nous permet ainsi d'épargner la coupe d'arbres et l'utilisation de milliers de litres d'eau.</i></p> 
<p>POUR JOINDRE LA RÉDACTION Sarah-Maude Raymond smraymond@ppaq.ca</p>	<p>PHOTOS Anne Murray-Potvin La Halte Studio</p>	
<p>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES Julie Barbeau Marc Bruneau Jean-Philippe Carrier Natacha Lagarde Johanne Martin Geneviève Martineau Mathieu Oigny François Perreault François St-Martin Joël Vaudeville</p>	<p>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION duval design communication</p>	
<p>IMPRESSIION Imprimerie Groupe Chicoine</p> <p>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA) Un an : 19,99 \$ (taxes incluses) Deux ans : 30 \$ (taxes incluses) ppaq.ca/abonnement-infosirop</p>		

Sommaire



- 7** Les PPAQ
- 14** Reportage à l'érablière
Du Guatemala... aux érablières
de Patrick Juneau
- 20** L'heure juste
La santé et sécurité à l'érablière
- 22** Entreprise
 - Émilie Blondeau :
récipiendaire de la bourse
Serge Beaulieu
 - Revalorisation des
plastiques acéricoles
- 29** L'érable ici et ailleurs
- 38** Ma communauté
 - À la rencontre de
Vincent Boutin d'Appalaches-
Beauce-Lotbinière
 - Réflexion sur le bord
de la bouilleuse
- 42** L'actualité acéricole
- 46** Recette
- 48** Recherche
Valorisation des sous-produits
de l'érable: une innovation
pour la santé porcine

La protection des érables : au cœur de la mission des PPAQ

Au cours des dernières années, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) ont été très actifs pour renforcer la protection des érables du Québec. En terres privées, les érablières en zones agricoles sont protégées par la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ). Les PPAQ prennent tous les moyens pour conserver et renforcer cette protection.

En septembre dernier, le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) annonçait que l'acériculture est une activité durable permise désormais dans certaines aires protégées. Après plusieurs mois de représentations diverses des producteurs et productrices acéricoles, c'est une excellente nouvelle pour notre filière qui confirme notre leadership en matière de protection de l'environnement.

Depuis plusieurs années, les PPAQ revendiquent également plus de protection pour le potentiel acéricole en terres publiques. C'est l'avenir de la filière acéricole qui est en jeu. Depuis le début de l'année 2024, les discussions entre les PPAQ et le ministère des Ressources naturelles et des Forêts (MRNF) sont au ralenti.

À ce jour, nous n'avons toujours pas de définition commune du potentiel acéricole à prioriser (PAP). Les cibles de PAP de chaque région ne sont pas encore établies. Les modalités de modification des superficies à PAP ne sont pas déterminées. Or, tout ce travail devait être fait de mai à novembre 2023. La création d'une banque de potentiel acéricole à moyen terme (PAMT) se fait aussi attendre. De même, nous n'avons pas convenu des traitements sylvicoles à autoriser dans les PAP et les PAMT.

Des dizaines d'acériculteurs et acéricultrices ayant reçu une offre de contingent acéricole en 2021 attendent toujours de recevoir leur permis d'intervention pour la culture et l'exploitation d'une érablière à des fins acéricoles.

Les PPAQ réclament sans relâche une protection du potentiel acéricole du Québec et la planification de la mise en production de 200 000 hectares d'érablières en forêt publique à court, à moyen et à long terme. Cependant, nous sommes prêts depuis longtemps à discuter des superficies qui composeront les PAP et les PAMT. Il s'agit de la demande prioritaire de notre organisation. Nous souhaitons identifier rapidement ces superficies afin de répondre aux besoins croissants de notre filière.

Nous travaillons également sur le dossier de la taxation municipale des érablières. Dans plusieurs régions, des acériculteurs et des acéricultrices doivent composer avec une hausse de leur compte de taxes municipales en raison de la prise en compte de la valeur de leur contingent acéricole dans la fixation de leur rôle d'évaluation foncière. Nous nous opposons à cette pratique : le contingent acéricole est un outil de mise en marché collective, pas une nouvelle source de revenus pour le monde municipal.

La confiance des acériculteurs et des acéricultrices envers la ministre Maité Blanchette Vézina s'effrite de jour en jour. Son gouvernement se dit nationaliste, mais on ne peut pas être nationaliste et mettre des bâtons dans les roues au produit national des Québécois, le sirop d'érable.



Luc Goulet
Président, Producteurs et productrices
acéricoles du Québec

Joyeuses fêtes sucrées



Détenteurs et détentrices de contingent acéricole, **c'est maintenant le moment de prévoir la saison à venir!**



Remplissez votre fiche d'enregistrement avant le **31 décembre!**

ppaq.ca

Mon compte

 **Producteurs et productrices acéricoles du Québec**



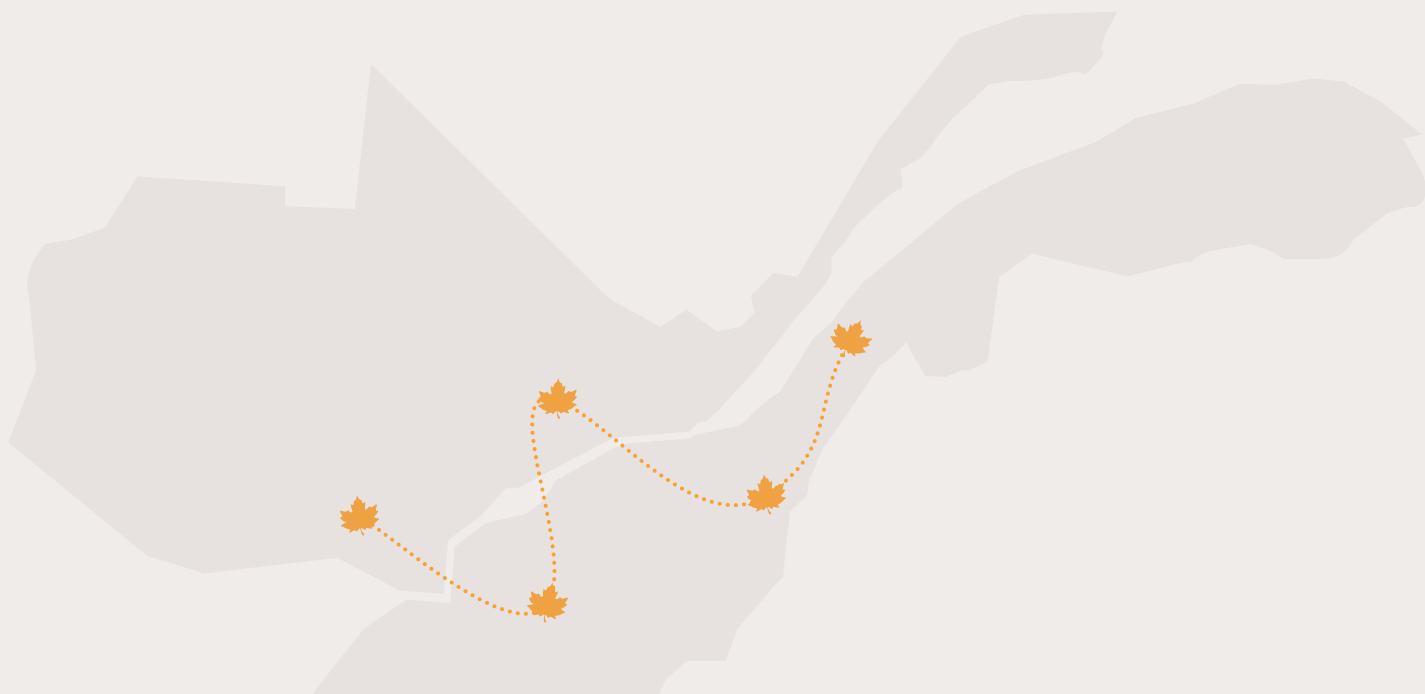
Tournée des régions automne 2024

Du 23 septembre au 22 octobre 2024, les représentants des PPAQ ont parcouru toutes les régions acéricoles pour rencontrer les acériculteurs et acéricultrices qui produisent notre trésor national. Douze rencontres, une pour chacun des syndicats régionaux membres des PPAQ, lors desquelles les membres du comité exécutif et la direction ont présenté les principaux dossiers d'actualité de la filière.

Les participants ont assisté à une présentation sur les ventes et les exportations de sirop d'érable, la promotion sur les différents marchés, le paiement aux producteurs, le classement 2024, le guide des bonnes pratiques, le projet de bouchon échantillonneur, le contingentement et les communications corporatives.

De plus, quelques grands enjeux ont été abordés, dont la négociation de la Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac, l'acériculture en forêt publique, la taxation municipale du contingent acéricole, la biodiversité et la récupération des plastiques acéricoles.

Près de 900 acériculteurs et acéricultrices ont pu poser des questions à leurs représentants et discuter avec leurs collègues.





François Béliveau

Départ d'administrateurs des PPAQ

François Béliveau

Le 19 janvier 2024, François Béliveau a quitté la présidence des Producteurs et productrices acéricoles de Montérégie-Ouest. Il a occupé la fonction d'administrateur des PPAQ pendant 16 ans. Il a été impliqué comme administrateur régional depuis 1999, entre autres comme président et vice-président. Il a siégé au sein du comité des communications corporatives et du comité de promotion, dont il a assumé la présidence. Merci beaucoup, M. Béliveau, pour ces nombreuses années d'engagement et le temps que vous avez investi dans la mise en marché collective du sirop d'érable!



Dany Fortier

Dany Fortier

Le 16 juillet 2024, Dany Fortier a quitté la présidence du Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec. Il a occupé cette fonction, et celle d'administrateur des PPAQ, pendant 7 ans. Comme administrateur des PPAQ, il a été membre du comité de promotion et du comité des finances. Merci pour votre implication M. Fortier.



Michel Côté

Michel Côté

Le 8 octobre dernier, Michel Côté a quitté la présidence des Producteurs et productrices acéricoles d'Appalaches-Beauce-Lotbinière. Il a occupé cette fonction, et celle d'administrateur des PPAQ, pendant une année pour une période de transition. Merci, M. Côté, pour votre dévouement envers les producteurs et productrices acéricoles et vos 25 années d'implication syndicale.

Arrivée de deux nouveaux administrateurs aux PPAQ

Les PPAQ ont accueilli deux nouveaux administrateurs dans les derniers mois : Benoit Quintal et Vincent Boutin.

M. Quintal est président du Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec et producteur acéricole à Saint-Ferdinand où il exploite une érablière de 9 400 entailles. M. Boutin est, quant à lui, président des Producteurs et productrices acéricoles d'Appalaches-Beauce-Lotbinière et possède une érablière de 19 000 entailles à Frampton.



Benoit Quintal



Vincent Boutin

Marcel Larochelle, lauréat 2024 du prix Hommage Gilles-Gauvreau

Le 21 novembre dernier avait lieu l'assemblée générale semi-annuelle des PPAQ où a été décerné le prix Hommage Gilles-Gauvreau à Marcel Larochelle.

Remis depuis 2012, le prix Hommage Gilles-Gauvreau honore un acériculteur ou une acéricultrice qui a fait preuve d'un 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.

En 29 ans d'implication, M. Larochelle a été président et vice-président des Producteurs et productrices acéricoles de la Beauce, vice-président des PPAQ, administrateur et délégué. Rassembleur, M. Larochelle a marqué les esprits comme un homme pour qui le consensus était prioritaire. Chaque dossier était l'occasion de discuter et d'entendre les perspectives de tous afin de prendre la meilleure décision. Son implication, digne de mention, l'a porté dans chacun des combats que la filière acéricole a menés pour la mise en marché collective du sirop d'érable.



43 906 entailles allouées pour la relève!

Le 5 août 2024, les PPAQ ont procédé au tirage annuel d'entailles de contingent pour la relève. Le programme, ayant comme objectif d'encourager les jeunes de 40 ans et moins dans leurs projets acéricoles, a fait neuf chanceux.

Cette année, un total de 43906 entailles a été octroyé pour la relève. Lors du tirage, le président des PPAQ, Luc Goulet, a rappelé l'importance de ce rendez-vous annuel pour assurer la pérennité de la filière acéricole. David Beauvais, président de la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ), était également présent. Depuis la mise en place de ce programme annuel d'émission de contingent en 2016, 68 nouvelles entreprises de la relève ont ainsi été créées. Cela représente 455132 entailles en production.

Félicitations !

10 ans aux PPAQ pour Isabelle Lapointe

Le conseil d'administration des PPAQ a souligné en novembre les 10 ans de service de sa directrice générale, madame Isabelle Lapointe. Arrivée dans l'organisation en 2014, madame Lapointe a été nommée à la direction générale en 2022. Avant d'occuper cette fonction importante, elle a assumé les rôles de directrice des finances et de directrice générale adjointe.

Le président des PPAQ a décrit comme essentiel le rôle d'Isabelle Lapointe: « Isabelle, c'est notre pilier. Son expérience, sa bonne humeur et sa grande compétence mettent les membres du conseil d'administration en confiance. On sait qu'entre ses mains, notre organisation saura poursuivre son travail au bénéfice de tous les producteurs et productrices acéricoles. »

De son côté, le directeur général adjoint, Simon Doré-Ouellet, décrit sa coéquipière comme une femme à l'écoute, dotée d'un fort leadership. « Je sais que je parle pour l'ensemble des membres de la direction des PPAQ lorsque je dis qu'Isabelle est une rassembleuse et qu'elle a une vision exhaustive et collaborative pour le développement de la filière acéricole. Elle est sans égale pour faire parler les chiffres et gérer de façon optimale nos opérations. »

Félicitations et merci Isabelle!



Isabelle Lapointe
Directrice générale

25 ans aux PPAQ pour Manon Boismenu

Manon Boismenu, technicienne aux opérations, évolue depuis maintenant 25 ans au cœur des PPAQ et 36 ans à l'UPA. En effet, elle a occupé tour à tour des fonctions à la Fédération des producteurs de porcs du Québec de 1988 à 1992, à la Fédération des producteurs de pommes du Québec ainsi qu'à la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation de 1992 à 2001. Son parcours avec les PPAQ a commencé officiellement en 1999.

Passionnée par les technologies, Manon participe activement au développement informatique de l'organisation. Son premier souci? Que tout fonctionne bien avant la mise en production afin que les intérêts des producteurs soient bien servis. Puisqu'elle maîtrise tous les règlements et procédures, Manon reste une référence pour ses collègues, qui reconnaissent en elle une personne minutieuse et remarquablement structurée.

Merci et félicitations, Manon, pour ces 25 années au service des producteurs et productrices acéricoles!



Manon Boismenu
Technicienne aux opérations

Dossier Leclerc : jugement de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ)

Le 7 octobre dernier, la Cour d'appel a rejeté la demande de permission d'appeler du jugement prononcé contre l'acheteur non autorisé René Leclerc (Les Entreprises René Leclerc inc.).

Ce dernier et son entreprise avaient été condamnés solidairement par la RMAAQ à verser aux PPAQ des dommages liquidés applicables aux conventions de mise en marché du sirop d'érable pour les années de commercialisation 2017-2018 à 2022-2023, pour du sirop d'érable reçu, acheté ou autrement transigé dans le cadre des transactions qui faisaient l'objet de la requête devant le tribunal administratif. Ces dommages représentent une somme de 321 277,60\$.

La RMAAQ en est venue à la conclusion que monsieur Leclerc avait mis en place un stratagème pour acheter du sirop d'érable de producteurs et productrices acéricoles du Québec sans le faire transiter par l'agence de vente des PPAQ. À la tête d'un réseau parallèle de commercialisation de sirop d'érable d'érable, son procédé incluait des transactions avec plusieurs producteurs acéricoles à qui il achetait du sirop hors contingent qui était contenu dans des barils pour ensuite être revendu à un acheteur de l'Île-du-Prince-Édouard. L'ensemble des personnes impliquées était conscient d'agir en dehors des règles.

Monsieur Leclerc exerçait son commerce illégal parallèlement à ses activités légales d'achat et de vente de sirop d'érable produit hors Québec ou acheté d'acheteurs autorisés, ce qui lui permettait d'entretenir une confusion entre les barils de sirop d'érable visés ou non visés par la réglementation des PPAQ.

Le tribunal a résumé le rôle de monsieur Leclerc comme « l'âme dirigeante et le responsable des opérations d'un système complexe et occulte de transactions effectuées en marge de l'Agence de vente (...) ».

Monsieur Leclerc était actif dans le marché illégal du sirop d'érable depuis plusieurs années dans différentes régions du Québec. Ce jugement important a été rendu possible grâce au travail d'enquête de l'équipe de la réglementation des PPAQ, qui s'est échelonné sur une période de quatre ans.

Philippe Mollé: Grand ambassadeur de l'érable

Les PPAQ souhaitent rendre hommage à leur Grand ambassadeur de l'érable et ami, Philippe Mollé, qui s'est éteint le 19 octobre 2024 à l'âge de 72 ans.

Impliqué auprès des PPAQ depuis plus de 20 ans, Philippe Mollé a fait partie des fondations du service de la promotion et du développement des marchés, ayant notamment contribué au programme des ambassadeurs et au Coursus de l'érable. Il avait d'ailleurs été désigné Grand ambassadeur de l'érable, titre qui confirmait son rôle de mentor auprès de plusieurs chefs de renom à qui il transmettait sa passion pour l'érable.

Philippe, la grande famille des producteurs et productrices acéricoles te remercie de faire à tout jamais partie de leur histoire.



Don aux banques alimentaires

Grâce à une récolte de sirop d'érable exceptionnelle au printemps dernier, les PPAQ sont heureux d'offrir une valeur de 100 000 \$ en sirop d'érable aux Banques alimentaires du Québec. Après avoir souligné la première Journée nationale de l'érable le 20 octobre dernier, quoi de mieux que de permettre au plus grand nombre de familles québécoises de se sucrer le bec durant le temps des Fêtes?

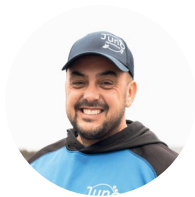
En plus des 27 000 bouteilles de sirop d'érable distribuées aux quatre coins du territoire, les PPAQ ajoutent un don en argent amassé grâce à un encan silencieux tenu lors de leur assemblée générale semi-annuelle en novembre dernier.

Finalement, parce que l'érable est symbole de fierté et qu'il doit être partagé, chacun des douze syndicats acéricoles remettra plusieurs milliers de dollars en produits d'érable et en argent à des organismes de sa région.



Du Guatemala... aux érablières de Patrick Juneau

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste



Patrick Juneau
Acériculteur

« Si les travailleurs étrangers temporaires n'étaient pas là, il y aurait beaucoup moins d'érablières. Mon frère aurait lâché, puis peut-être que moi aussi. Dans mon secteur, je connais plusieurs propriétaires de grosses productions qui seraient tombés, parce que ça devenait vraiment très ardu de garder du monde et d'en avoir suffisamment. »

Patrick Juneau exploite 60 000 entailles à Saint-Ubalde, à l'ouest de la région de Québec, et 50 000 à La Tuque, au nord de la Mauricie. Aujourd'hui, il ne pourrait plus se priver des huit travailleurs guatémaltèques qu'il accueille chaque année pour l'aider à produire son sirop d'érable. Depuis son tout premier printemps de récolte à la barre d'une érablière, en 2000, l'homme constate que sa propre réalité a bien changé, tout comme celle de l'acériculture en général.

« J'avais 12 ans quand mon père a démarré son érablière, en 1987, raconte le producteur. À cette époque, il avait installé 4 000 entailles à Saint-Ubalde et a été parmi les premiers à transporter l'eau d'érable chez un voisin pour la faire bouillir. Je me souviens de tout ça et mon intérêt pour l'activité s'est rapidement développé. Nous avions aussi une ferme laitière que j'étais censé reprendre, mais pour des raisons de vision, j'ai finalement décidé de laisser tomber. »

Pour Patrick, cette vision était la possibilité de lancer seul son exploitation. Et l'occasion se présente en 1998, à La Tuque. Il parvient à installer 32 000 entailles en forêt publique l'année d'après. Puis, la récolte de la sève d'érable peut commencer le printemps suivant. Entre 2000 et 2020, à Saint-Ubalde et dans les environs — Notre-Dame-de-Montauban et Lac-aux-Sables —, Patrick Juneau acquiert, peu à peu, quelques érablières. Au départ, c'est son père, Pierre-Paul, qui s'occupe de faire bouillir son eau d'érable.





Croissance et manque de main-d'œuvre

À l'Érablière La Tuque, le Portneuvois passe de 32 000 entailles à ses débuts, à 40 000 en 2001, pour en arriver à 50 000 deux ans seulement après sa mise en exploitation. À Saint-Ubalde, l'Érablière Wayagamak, à laquelle se sont greffées d'autres terres en 2007, 2012 et 2020 et qui est sa propriété unique, compte pour sa part 30 000 entailles. Avec son frère Pascal, Patrick Juneau en détient un nombre équivalent sous l'appellation de Groupe Juno.

« Mon frère possède également 70 000 entailles à Mont-Tremblant, complète l'acériculteur. Dès 2016, je me suis aperçu que recruter de la main-d'œuvre et la conserver devenait de plus en plus difficile. Pour Pascal, à Mont-Tremblant, c'était encore pire ! En 2018, nous avons donc choisi de faire appel aux travailleurs étrangers. De mon côté, je souhaitais en embaucher cinq et mon frère trois. Après diverses démarches, nous avons accueilli les premiers en 2019. »

« Au milieu des années 2010, quelques producteurs acéricoles faisaient déjà appel à ce type de main-d'œuvre, poursuit-il. On en entendait parler, puis ça avait commencé dans certaines érablières au Québec. Comme nous avons aussi une ferme, nous étions un peu au courant. À l'île d'Orléans, je connaissais des exploitations maraîchères et de fraises qui accueillait des travailleurs étrangers et je posais des questions pour m'informer sur le fonctionnement du programme des travailleurs étrangers temporaires. »



Des craintes qui se sont vite dissipées

Lorsque la cohorte initiale de Guatémaltèques débarque chez Patrick, deux sont invités à La Tuque et trois à Saint-Ubalde. L'entrepreneur se montre d'abord inquiet, anticipant des difficultés à l'égard de la langue, de leur capacité à s'adapter au climat québécois et de leur maîtrise des rudiments de l'acériculture. «Jusqu'à quel point sauront-ils s'ajuster à leur nouvelle réalité?», se demande-t-il.

«Quand les Guatémaltèques sont arrivés en poste, j'ai embauché un interprète la première journée afin de prendre le temps de bien leur expliquer, leur montrer les bases des tâches à accomplir, où ils demeureraient – parce que nous devons leur fournir le logement et un véhicule pour le travail. Cet interprète a permis de bien faire le lien avec eux. Finalement, ça s'est très bien passé! Et quand je leur ai mis des raquettes aux pieds, ce n'était même pas laborieux!»

«Au bout d'une semaine, les choses sont devenues assez simples», mentionne le producteur acéricole. Ce dernier a réalisé que les Guatémaltèques s'adaptaient bien aux températures froides et que qu'ils avaient l'habitude des travaux manuels, des aptitudes essentielles en acériculture. Bien qu'ils aient plus d'expérience dans les cultures maraîchères puisque les tâches à exécuter ressemblent davantage à celles qu'ils effectuent dans leur pays, ils apprennent vite et l'acériculture ne pose pas de défi particulier.

Un travail apprécié par les Guatémaltèques

«Pour les Guatémaltèques, la production de sirop d'érable représente une découverte. Ils apprécient quasiment plus le travail en érablière que dans les champs, a remarqué Patrick. De voir le résultat après l'évaporation, ça les emballe beaucoup! J'ajouterais qu'ils partent le matin, sont en forêt, marchent et ne sont pas poussés par un rendement aussi exigeant qu'en production maraîchère. J'ai l'impression qu'ils aiment mieux cela au bout du compte.»

Les employés guatémaltèques de l'Érablière La Tuque et de l'Érablière Wayagamak foulent généralement le sol québécois en janvier, puis quittent à la fin mai. Ils prennent part à toutes les tâches, à l'exception du bouillage : entaillage, désentaillage, fuites, retrait de la tubulure pour faire du renouvellement, installation de nouveaux 5/16, de maîtres-lignes et de chutes. Quelques-uns ont même suivi le cours de la CNESST pour l'abattage sécuritaire des arbres.

«Depuis six ans, les cinq premiers travailleurs reviennent année après année. Maintenant, nous accueillons huit Guatémaltèques au total et j'ai des chefs d'équipe parmi eux. En ce qui me concerne, je suis une personne qui s'informe quand même beaucoup et aujourd'hui, je parle assez couramment l'espagnol», conclut celui qui s'est offert un voyage au Guatemala récemment – à la fin de novembre – afin de mieux comprendre la réalité de ses travailleurs.



« Les érablières ont beaucoup pris d'expansion au fil du temps et si on veut les maintenir en fonction, ça prend des travailleurs étrangers temporaires. En fait, l'acériculture est rendue comparable au domaine maraîcher. Si on combine un taux de chômage très bas – il y a des gens, mais pas assez –, au fait que les nouvelles générations sont de moins en moins habituées à travailler physiquement, ça fait en sorte que c'est un irritant majeur, ça devient invivable. »

—— Patrick Juneau



La santé et sécurité à l'érable

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 Sarah-Maude Raymond, conseillère aux communications, à smraymond@ppaq.ca.

Question de Antoine, acériculteur du Centre-du-Québec :

Ai-je des obligations en matière de santé et de sécurité au travail si j'engage des travailleurs sur mon érable ?

Réponse de Jean-Philippe Carrier, préventionniste de l'Union des producteurs agricoles (UPA) pour la région de Chaudière-Appalaches.

En matière de santé et de sécurité au travail, les employeurs ont des obligations, mais ils sont aussi incités à prendre des initiatives pour protéger leurs travailleurs. Donc, si des travailleurs sont engagés sur votre érable, voici quelques exemples qui peuvent vous aider à naviguer dans l'univers de la santé et de la sécurité au travail.

- Avec la Loi modernisant le régime de santé et de sécurité du travail, tous les employeurs doivent identifier et produire une liste des risques présents dans un milieu de travail, puis la mettre à la disposition de leur personnel. Ladite liste doit être mise à jour chaque année. Les centres d'emploi de l'UPA peuvent épauler les entreprises agricoles dans cet exercice.
- Chaque employé réalisant de l'abattage manuel doit suivre une formation dispensée par un formateur reconnu par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité au travail (CNESST). L'employeur doit aussi lui fournir la protection nécessaire : casque, protecteurs auditifs, gants, bottes, visière et pantalons contre les coups de scie à chaîne.
- Tout travailleur en milieu isolé, ce qui peut être fréquent dans les érablières, devrait établir un rituel de communication avec ses collègues ou son employeur. Il pourrait, par exemple, envoyer un message texte le midi et en fin de journée pour signaler que tout va bien. De plus, il devrait indiquer dans quelle partie de l'érable il se trouve. En cas de pépin, les recherches en seront accélérées.



- Tout déplacement de charge lourde (comme des barils) doit être facilité par des éléments réduisant l'effort physique (diabes, sangles, etc.) et amenuisant les risques de blessure.
- Qu'elle soit chauffée à l'huile, au bois ou au gaz naturel, toute installation doit être dotée d'un détecteur de monoxyde de carbone. De même, au minimum, un extincteur est obligatoire (davantage selon la superficie). Il doit être annuellement inspecté et changé au besoin.
- Il est recommandé d'offrir aux travailleurs en forêt de l'information sur les piqûres d'insectes (abeilles, tiques, etc.) afin de faciliter leur détection et leur traitement.
- Le travail dans des conditions extrêmes de chaleur ou de froid doit comporter des pauses et de l'équipement adapté aux circonstances.
- Le site Web de la CNESST présente la description des trousse de premiers soins recommandées, de même que le ratio obligatoire de trousse selon le nombre d'employés.

Les avantages d'une mutuelle de prévention

Une mutuelle de prévention est un regroupement d'employeurs ayant un engagement commun dans une démarche de prévention. Entre autres avantages, la mutuelle de prévention de l'UPA procure à ses membres une économie sur les cotisations à la CNESST.

Elle axe ses actions autour de la prévention et du suivi des réclamations : aider les accidentés à revenir le plus vite possible au travail et réduire l'impact financier d'un accident pour les employeurs.

Chaque membre bénéficie de la visite annuelle d'un conseiller en prévention spécialisé dans le secteur agricole. Il accompagne employeurs et travailleurs dans l'identification des risques, puis aide à mettre en place avec eux un programme de prévention adapté.

Pour connaître la tarification annuelle et le pourcentage des économies entre le taux à l'unité de la CNESST et celui obtenu par la mutuelle pour votre entreprise, contactez le conseiller en prévention de votre fédération régionale de l'UPA.

Émilie Blondeau : gagnante de la Bourse Serge Beaulieu 2024

Texte de FRANÇOIS PERREault



Émilie Blondeau, administratrice de la région de l'Estrie, a reçu en novembre dernier la Bourse Serge Beaulieu. Cette récompense de 2500 \$ salue la relève acéricole, en plus d'honorer celui qui a dirigé les PPAQ de 2007 à 2022. La jeune femme de 27 ans, deuxième lauréate de la Bourse, cofondatrice et copropriétaire de l'Érablière ShackHam, située aux confins des Cantons-de-l'Est, à la frontière des Bois-Francs, nous parle de son parcours en acériculture.

D'où vient votre passion pour l'acériculture ?

Étudiante, j'ai travaillé comme... bûcheronne! En plus de me donner confiance, cette expérience m'a montré que j'étais à l'aise en forêt. De plus, j'ai travaillé aux États-Unis pendant un an sur un ranch comme *cowgirl*.

L'érable m'a attirée, car c'est davantage qu'un produit, c'est une source de fierté québécoise avec des retombées concrètes pour les gens d'ici. L'exploitation d'une érablière ne nécessite pas un abattage massif d'arbres, ce qui rejoint mes valeurs. Et puisque je possédais la fibre entrepreneuriale [la nouvelle productrice acéricole détient une mineure en entrepreneuriat en plus de son baccalauréat en agroéconomie], l'idée d'exploiter ma propre érablière m'est venue naturellement.

J'ai eu la chance de me voir attribuer du contingent lors de ma première tentative au tirage de la relève et me voilà donc déjà en production.

Vous avez toutefois lancé votre entreprise avec des proches plutôt qu'en solo.

Ma mère s'est jointe à moi au départ, puis d'autres membres de la famille se sont ajoutés au fil du temps, dont mes grands-parents et mes beaux-parents. Les forces respectives de chacun sont mises à contribution au quotidien dans la gestion de l'entreprise.

Par exemple, mon conjoint dirige son entreprise de vente dans le secteur bovin. Bien que cette industrie soit différente de l'acériculture, il peut m'apporter un éclairage nouveau et me partager ses connaissances.

Je recours aussi à mon réseau familial pour des décisions d'affaires, car je veux connaître leurs différentes perspectives ainsi que toutes les options envisageables.



Comment cette approche caractérise-t-elle votre style de gestion ?

En plus de la famille, je consulte souvent des groupes-conseils, les spécialistes des PPAQ, de même que des acériculteurs expérimentés afin de me renseigner ou d'obtenir leur avis sur des enjeux variés.

Prendre le temps d'échanger avec un acériculteur possédant 30 ou 40 ans d'expérience fait en sorte que je ne me sens jamais seule au moment de prendre une décision. L'esprit d'entraide au sein du milieu acéricole est d'ailleurs sécurisant. Il ne faut jamais hésiter à aller à la rencontre des gens de l'industrie, puis à les consulter.

Je préconise cette philosophie depuis le jour 1, par exemple en participant aux assemblées du milieu acéricole ou en restant proche de mes pairs pour éviter l'isolement.

Une telle recette semble avoir porté ses fruits.

Après une première année avec 5 017 entailles, nous en sommes rendus à 9 000 ! Notre équipement présente un potentiel pour en soutenir 20 000. D'ailleurs, nous avons conclu un accord en vue de la location éventuelle d'une terre située à 1,5 km de notre érablière.

«Après une première année avec 5 017 entailles, nous en sommes rendus à 9 000 !»



Craignez-vous les risques qui accompagnent une croissance rapide ?

Pas vraiment, car les enjeux de notre première année de production étaient les plus considérables, entre autres à cause de grosses décisions déterminantes pour la suite : quelle allait être la taille de l'évaporateur ? Allions-nous opter pour une bouilleuse à l'huile ou au bois ? Quels types de partenaires d'affaires et de collaborateurs allions-nous sélectionner ?

La première année d'exploitation a donc été très formatrice. Maintenant que la structure est en place, il s'agit de déployer à plus grande échelle ce que nous avons implanté dans une première phase.

« Échanger avec un acériculteur possédant 30 ou 40 ans d'expérience fait en sorte que je ne me sens jamais seule au moment de prendre une décision. »



Qu'est-ce que la Bourse Serge Beaulieu ?

La Bourse Serge Beaulieu pour la relève acéricole a été créée en 2022 afin de reconnaître l'importance de la relève acéricole et de partager les valeurs de travail et d'engagement de cet acériculteur qui a présidé les PPAQ pendant 14 ans et qui a consacré 33 années à l'engagement syndical, notamment dans la mise en marché collective acéricole.

De la récolte d'eau d'érable à celle de matières recyclables

Texte de JOHANNE MARTIN

Saviez-vous que cette année, quelque 500 000 kg de tubulure seront revalorisés en sacs de recyclage destinés à différents types de clients ? De plus en plus, à Montréal, Les Industries Gould Itée privilégie l'utilisation de matières premières locales dans la fabrication de leurs produits... et les rebuts provenant des érablières en font partie !



La tubulure déchetée entre dans la composition de sacs destinés à recevoir des matières recyclables et des matériaux de construction.
Photo fournie par Goulds Pumps.

Sur les tablettes de plusieurs chaînes de magasins-entrepôts, de supermarchés, de pharmacies, de quincailleries, ainsi que pour le Centre d'acquisitions gouvernementales – qui approvisionne les hôpitaux, écoles et parcs du Québec, notamment – se retrouve une part non négligeable de tuyaux ayant servi à la collecte de l'eau d'érable. De la tubulure bleue entre en effet dans la composition des sacs de recyclage et de matériaux de construction des Industries Gould.

«Le fameux sac bleu qui est utilisé pour le recyclage et qu'on envoie par la suite au centre de tri constitue notre produit numéro un fabriqué avec de la tubulure. La beauté de la chose, c'est que ça redonne une autre vie à ce produit, jusqu'à neuf fois dans ce cas! Il s'agit donc d'un sac qui revient dans la chaîne. De cette façon, différentes bannières bénéficient du procédé que nous avons élaboré», explique le président-directeur général de l'entreprise, Frederico Panetta.

Le PDG indique que l'un des avantages de la tubulure recyclée réside dans sa teinte et sa transparence. Comme la matière est déjà bleue, cela évite d'avoir à ajouter un colorant dans le produit. «Nous économisons énormément au niveau de l'emploi d'un ingrédient additionnel, ce qui permet de protéger aussi l'environnement. La tubulure permet d'obtenir la couleur bleue et la résistance requises pour les sacs. Selon l'application, nous mettons de 20 à 30% de tubulure dans la recette.»

Un plus grand approvisionnement souhaité

M. Panetta raconte que l'intégration des rebuts d'érablières a commencé lorsqu'un individu de la région de Québec s'est présenté à son usine il y a six ou sept ans. Celui-ci a suggéré de vérifier si la matière pouvait être incorporée à la chaîne de production. L'essai s'est avéré positif. Aujourd'hui, à l'échelle de la province, deux ou trois fournisseurs peuvent alimenter Les Industries Gould en tubulure, une avenue que l'entreprise souhaite exploiter davantage.

«Ce qui est intéressant chez nous, c'est que notre capacité est vraiment énorme», insiste le PDG. Annuellement, c'est à peu près un million de livres que nous revalorisons ici, mais nous pourrions en recevoir beaucoup plus! Il nous serait possible de prendre la totalité des morceaux de tuyaux déchetés sur l'ensemble du territoire et de les retransformer en un an. En 2024, nous avons d'ailleurs pesé sur l'accélérateur pour cette catégorie de produits-là.»

L'homme d'affaires explique que les fournisseurs partagent le risque en vendant la tubulure récupérée à plusieurs clients. Ils réservent ainsi une partie de la matière pour l'envoyer aux États-Unis, où elle est réutilisée dans la confection de pièces d'automobiles, par exemple. Frederico Panetta travaille à créer des partenariats afin qu'un volume de plus en plus important lui soit expédié. Son principal argument: participer à l'essor d'une économie circulaire québécoise.

«Le fameux sac bleu qui est utilisé pour le recyclage et qu'on envoie par la suite au centre de tri constitue notre produit numéro un fabriqué avec de la tubulure.»

Jeunes, avant-gardistes et dynamiques

«Nos clients, tout comme nous, sont très engagés et veulent poser des actions concrètes, soutient le dirigeant. Ils embarquent avec nous dans ce processus pour une production qui est durable et responsable. Ce qui fait que nous nous démarquons, c'est de prendre des plastiques qui ne sont généralement pas utilisés – la tubulure, les toiles de piscine et l'emballage autour des palettes, entre autres. Tout ce qui est en lien avec le plastique, nous allons le considérer.»

Grâce à des investissements permanents en recherche et en développement, de même qu'à l'expertise des équipes en place, Les Industries Gould continuent d'innover pour demeurer à l'avant-garde. Dans le marché occupé par l'entreprise montréalaise, très peu de joueurs sont actifs au Canada : seulement sept recyclent de manière comparable en vue de refaire des produits. Une centaine d'employés sont actuellement en poste à l'usine située à Anjou.

«Parmi les entreprises semblables à la nôtre au pays, nous sommes certainement les plus dynamiques, pour ne pas dire les plus jeunes et les plus proches de pouvoir créer un impact concret! Même les gens qui viennent soumettre leur CV, nous les éduquons sur la façon dont nous travaillons la matière recyclée. Et à propos des sacs fabriqués à partir des rebuts d'éraablières, nous sommes fiers et excités de les mettre à l'avant-plan», conclut M. Panetta.



Le PDG des Industries Gould, Frederico Panetta, souhaite pouvoir revaloriser encore plus de tubulure dans l'avenir.
Photo fournie par Goulds Pumps.



Atelier culinaire avec K pour Katrine

Pour une troisième année consécutive, la partenaire d'Érable du Québec, K pour Katrine, a offert un atelier culinaire tout érable.

S'associant pour la première fois avec la marque Dindon du Québec, l'événement réunissait une dizaine de participants où recettes, cocktails et conseils les attendaient tout au long de la journée. En qu'ambassadrice qu'elle est, Katrine a su accueillir ses invités avec des plats succulents à l'érable. Chaque participant est reparti avec un ensemble de produits d'érable pour cuisiner à la maison. De plus, l'événement a été diffusé en entier sur les médias sociaux, de quoi faire rêver les curieux!



Tournoi de golf des Canadiens

À l'occasion du 48^e tournoi de golf des Canadiens de Montréal, qui se tenait le lundi 16 septembre dernier, l'équipe de promotion d'Érable du Québec était sur place pour une bonne cause. Joueurs, anciens joueurs, membres de l'organisation, journalistes et commanditaires étaient réunis et ont amassé 829 267 \$ pour la Fondation des Canadiens pour l'enfance. Érable du Québec est fier d'avoir participé à cette collecte en offrant 5 000 \$ à la Fondation.

L'érable n'est pas passé inaperçu! En plus d'avoir l'un des seuls kiosques de promotion lors de cette journée, Érable du Québec commanditait le trou signature « Plus près du trou », une épreuve qui mettait en compétition les golfeurs et les joueurs des Canadiens. Les gagnants repartaient avec de magnifiques ensembles de produits d'érable. De plus, la présence d'Érable du Québec a permis d'ajouter de l'érable dans tous les repas du midi distribués et d'avoir un plat principal à l'érable lors de la soirée de clôture.





Classique KR9

Le samedi 10 août 2024 avait lieu la 9^e édition de la Classique KR, organisée par l'animateur de télé Kevin Raphaël, un événement de hockey qui réunissait plus d'une centaine de joueurs de la LNH et des personnalités médiatiques connues. Cette journée avait pour objectif d'amasser des fonds pour Leucan, un montant de 67 708 \$ a été récolté pour l'occasion. Bien entendu, Érable du Québec était présent, en plus de faire don de 5000 \$ à la fondation et de remettre de superbes coffrets-cadeaux de produits d'érable aux familles de Leucan.

Accueillant plus de 1500 partisans au Complexe Sportif CN à Brossard, l'événement fut un beau succès pour Érable du Québec, offrant une large visibilité tant dans les médias, sur les réseaux sociaux que dans l'aréna. Même une équipe portait sur la glace le nom d'Érable du Québec!

Les joueurs sont repartis avec un ensemble de produits d'érable et une casquette à l'effigie de la marque, des cadeaux qui ont permis d'amorcer plusieurs conversations pour des partenariats futurs.

De plus, en collaboration avec les boissons hydratantes BEHY, des capsules filmées lors de cette journée permettront de faire vivre cet événement durant plusieurs mois sur les réseaux sociaux.

Journée nationale de l'érable

Le 20 octobre 2024 marquait la première édition de la Journée nationale de l'érable.

Cette journée sera célébrée chaque troisième dimanche d'octobre, tel que proclamé par le gouvernement du Québec en mars 2024.

Afin de promouvoir cette journée bien spéciale, les PPAQ ont déployé une série d'actions visant à faire connaître cette nouvelle date incontournable et à stimuler la consommation de produits d'érable auprès du grand public.

Célébrations à l'UPA

Les amiculteurs du Centre de la petite enfance (CPE) de l'UPA ont travaillé très fort pour offrir aux PPAQ une murale en l'honneur de la Journée nationale de l'érable. Le dévoilement a eu lieu le mercredi 16 octobre 2024 dans le hall d'entrée de l'UPA.

Le jeudi 17 octobre, les employés de l'UPA au grand complet étaient invités à célébrer la Journée nationale de l'érable. Pour l'occasion, une table était installée dans le hall d'entrée pour leur offrir de l'information sur les bénéfices santé et environnementaux de l'érable. Des crêpes, du sirop d'érable et du café étaient gracieusement offerts à la cafétéria. Une rencontre d'employés des PPAQ s'est tenue en matinée et s'est terminée par une célébration autour d'un imposant et sublime gâteau à l'érable.





SAMEDI 19 ET
DIMANCHE 20 OCTOBRE 2024

Émission télé
Salut Bonjour (TVA)
Segment PSSST!

Messages autour de la Journée
nationale de l'érable

Plaine page publicitaire
dans le cahier acéricole
de *La Terre de chez nous*

Bannières numériques
sur des sites de nouvelles
(*La Presse+*, *Le Devoir*, etc.)



Publireportage
sur Noovo Moi



PUBLICITÉ RADIO DE 30 SECONDES
DIFFUSÉE DANS LA SEMAINE
DU 14 OCTOBRE 2024

Commandite Bell Média – Rouge FM 107,3 et Énergie 94,3

Véronique et les Fantastiques

Party de sucre d'érable dans le studio, tirage d'un panier-cadeau de produits d'érable, création d'un cocktail à l'érable et message autour de la Journée nationale de l'érable avec Varda Étienne.

Ça rentre au poste

Party de sucre d'érable dans le studio et message au micro autour de la Journée nationale de l'érable.



Fausse nouvelle

Une influenceuse très populaire auprès des 15-30 ans a diffusé une vidéo sur ses réseaux sociaux pour souligner la Journée nationale de l'érable.

Les fake news étant très tendance sur les médias sociaux, Ariane Brewer a simulé l'annonce d'un déversement de sirop d'érable sur le stade olympique de Montréal. C'est la première fois que ce type d'animation est utilisé au Québec, en plus d'y présenter deux emblèmes nationaux, soit le stade olympique de Montréal et le sirop d'érable.



Offensive de relations publiques

Ce fut également l'occasion de faire connaître le mécontentement des PPAQ dans le dossier des terres publiques.

Le 20 octobre dernier, des articles dans *Le Journal de Montréal* et *Le Journal de Québec*, Radio-Canada, Noovo, etc., ont été publiés soulignant le mécontentement des producteurs et productrices acéricoles devant le manque d'écoute de la ministre des Forêts, Maité Blanchette Vézina. Après quatre ans de négociation, le potentiel acéricole en forêt publique est toujours menacé.

Accueil | Politique | Industrie forestière

Une première Journée de l'érable au goût amer pour les acériculteurs

1 1



La saison des sucres débute de plus en plus tôt depuis quelques années.

Publications sur les réseaux sociaux



Campagne Acer & Acerum

Une campagne sera diffusée lors du temps des Fêtes, afin de promouvoir les Acers et Acerums.

Ce n'est nul autre que Patrice Plante, *alias* Monsieur Cocktail, qui éduquera les consommateurs sur ces deux catégories d'alcools d'érable sur ICI Radio-Canada.

- Commandite et présence dans l'émission de télé *En direct du jour de l'An*, animée par France Beaudoin le 31 décembre;
- France Beaudoin lèvera son verre à minuit avec le Cocktail Érable du jour de l'An;
- Publicité télé de 30 secondes du 7 au 31 décembre;
- Promotion sur les réseaux sociaux.



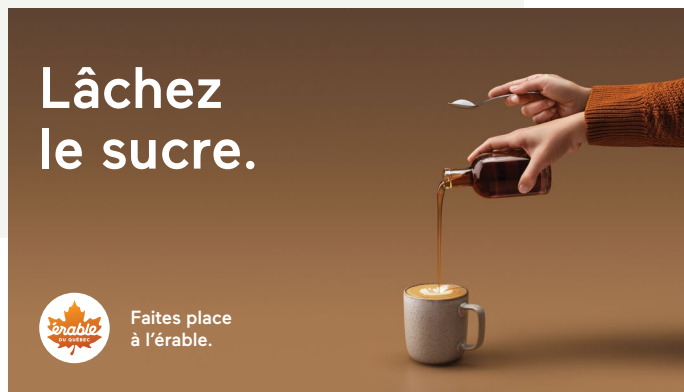
Campagne du temps des Fêtes

Voilà quatre ans que nous rappelons aux Québécois que «l'érable, c'est bon dans toute».

Tout le monde est maintenant d'accord pour dire que l'érable est polyvalent et qu'il peut remplacer le sucre dans la plupart des recettes. La campagne du temps des Fêtes 2024 vise ainsi à rappeler aux consommateurs qu'il faut lâcher le sucre blanc pour faire place à l'érable.

Affichage Premium: 5 endroits phares à Montréal

- Domination Autoroute 40;
- Passerelle REM – Quartier DIX30;
- Station de métro Place-des-Arts;
- Corridor station de métro Bonaventure;
- Corridor station de métro Square-Victoria.



SEMAINE DU 25 NOVEMBRE 2024
JUSQU'À LA SEMAINE
DU 23 DÉCEMBRE 2024

Publicités télé
de 15 secondes et
de 30 secondes

Publicité numérique
de 6 secondes

Chaînes généralistes et spécialisées (Netflix, Amazon Prime, YouTube, TVA+, Noovo) et cinémas Cineplex (salles de Montréal, de Québec, de Sherbrooke et de Gatineau);



7 DÉCEMBRE 2024

Émission *La Fureur*

Retour de *La Fureur*: un épisode spécial a été diffusé en janvier 2019 pour célébrer les 20 ans de l'émission. Ce retour temporaire a ravivé la nostalgie et attiré une grande audience. Une autre émission a été diffusée en janvier 2020, juste avant la pandémie. L'année 2024 marquera la 3^e émission spéciale du genre!

- Érable du Québec: un des trois commanditaires principaux;
- Plusieurs intégrations lors de l'émission ainsi que des publicités.

Pleine page dans *La Terre de chez nous*

Lâchez le sucre.



Faites place à l'érable.

Lâchez le sucre.



Faites place à l'érable.

Recette Érable du Québec revisitée par Ricardo

Une recette Érable du Québec revisitée par Ricardo dans le magazine *Ricardo* ainsi qu'une pleine page de publicité.

Émission *Bye Bye 2024*

Les publicités développées par Érable du Québec lors de la soirée de fin d'année sont maintenant attendues par les Québécois. Restez à l'affut pour ne pas manquer ce message publicitaire le 31 décembre prochain!



Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de FRANÇOIS PERREAULT

À la rencontre de Vincent Boutin d'Appalaches–Beauce–Lotbinière

À seulement 36 ans, Vincent Boutin joue à la fois les rôles d'entrepreneur, d'inventeur et de nouveau président des PPAQ pour la région Appalaches–Beauce–Lotbinière. Comme si cela ne suffisait pas, il entend ajouter encore plus de temps de travail à son horaire pourtant bien rempli.

Quand il était jeune, Vincent Boutin profitait de ses congés scolaires pour aider son père Victor à son érablière. Il imitait ainsi ce dernier, qui a fait de même avec son propre père. C'est donc une histoire de famille que celle de la production acéricole dans la famille Boutin.

Puis, en 2007, Victor a acheté une nouvelle érablière de 7500 entailles. L'opération lui permettait de doubler sa production, mais surtout de préparer son fils, alors âgé de 19 ans, à transformer sa passion en son métier, une fois sa formation en acériculture complétée. Cela s'est produit en 2014, lorsque Vincent a acheté un premier lot de 5500 entailles. S'ensuit l'achat d'un autre lot en 2018, avant l'acquisition, en 2021, d'une érablière voisine.

Aujourd'hui, Vincent Boutin se retrouve à la tête de l'Érablière V. Boutin, à Frampton, établissement comptant 19000 entailles et doté d'un potentiel de 25000. Pour lui, l'acériculture, c'est «un grand jardin qu'on cultive toute notre vie». «On crée une richesse vivante sans affecter la santé des arbres et de la forêt, lance-t-il avec émerveillement. En plus, c'est un domaine où l'on apprend sans cesse et qui nécessite une vision à long terme.»

Son bilan personnel après 10 ans de pratique témoigne de cette passion et d'une volonté de toujours faire mieux. «Pour suivre la parade, il faut s'informer, parler aux gens avisés, garder les yeux ouverts. À mes débuts, tout était à construire. Cela dit, ma vision de départ était bonne, car j'ai doublé ma production, et la production a crû de cinq à six livres.» Un tel résultat provient aussi d'un nombre incalculable d'heures consacrées au fonctionnement de l'érablière.

Un esprit créatif au service des acériculteurs

Malgré ses semaines de travail chargées, Vincent Boutin a réussi à consacrer cinq ans de ses temps libres à développer une invention qui pourrait bénéficier à toute l'industrie acéricole. Nommé Perfect-O, il s'agit d'un réceptacle que l'on installe sur une perceuse dans le but de générer des entailles parfaitement rondes plutôt que de forme ovale, comme c'est trop souvent le cas.

«Afin de le produire, je me suis procuré une imprimante 3D». Pour mesurer la viabilité de son innovation, Vincent Boutin en a distribué une vingtaine d'exemplaires à des acériculteurs, en plus de sonder l'opinion de proches férus de génie mécanique. Les réponses ont été unanimes, allant de «Je ne peux pas m'en passer» à «Plus question d'entailler mes érables sans cet outil».

Le Perfect-O sera mis en marché en décembre 2024, et Vincent Boutin souhaite en produire de 12 à 15 chaque jour. «Cette initiative ne vise pas à m'enrichir, précise-t-il. Je désire simplement aider les acériculteurs à améliorer leurs rendements en réduisant les pertes et gaspillages causés par de mauvaises entailles.»



S'engager pour le présent et pour demain

Cet esprit altruiste est aussi à la base de son engagement auprès des PPAQ de la région Appalaches–Beauce–Lotbinière, qu'il préside depuis le 15 octobre dernier. Déjà vice-président, il s'était fait proposer la fonction l'an dernier, mais il ne s'estimait pas prêt à jouer ce rôle.

Parmi ses objectifs, la simplification bureaucratique figure en tête. «Il est impératif de simplifier la paperasse, lance-t-il. Les acériculteurs sont des travailleurs de terrain, pas des bureaucrates. Pendant que nous remplissons des documents, nous ne sommes pas dans les bois, là où se trouve notre revenu.»

La forte taxation, la spéculation dans les régions, le coût d'acquisition des terres, l'accès difficile à la propriété d'une érablière et le manque de main-d'œuvre le préoccupent aussi. «Comment la relève peut-elle s'établir actuellement avec tous les obstacles qui se dressent devant elle?», demande-t-il, signalant du même coup son inquiétude face à l'absence éventuelle de jeunes dans les régions. Ces dossiers, il pourra aider à les faire évoluer de près au cours de son mandat de président régional. Il estime que ses tâches au sein des PPAQ nécessiteront au moins quatre jours par mois, s'ajoutant à un calendrier fort rempli. Cela ne l'empêche pas de caresser des projets de croissance pour son érablière et, donc, d'envisager un horaire encore plus chargé.

«Des terres se vendent toujours autour de nous, il suffit d'être opportuniste et de flairer les bonnes occasions», confie-t-il. À ce chapitre, le jeune acériculteur évalue qu'il lui serait possible d'exploiter 35 000 et même 40 000 entailles un jour, si la relève est présente pour lui donner un coup de main, et, qui sait, se joindre à lui dans son aventure. D'ailleurs, Vincent Boutin l'entrepreneur forme déjà deux neveux adolescents en leur apprenant les rudiments du métier d'acériculteur.

Là pour vous...

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

Vincent Boutin

vboutin@ppaq.ca | 418 625 0005



Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de
NATACHA LAGARDE
Acéricultrice
Lac-Échemin

L'année 2024 est maintenant sur le point de se terminer. Que pouvons-nous en dire? Nous avons eu une bonne récolte, il a fait beau durant l'été, nous sommes rendus avec une Journée nationale de l'érable. Que pouvons-nous demander de plus au père Noël cette année? (Bon, tu ne crois sûrement pas au père Noël, ça va, moi non plus, mais bon, juste au cas, je me garde le droit de pouvoir y croire encore...).

Peut-être pouvons-nous lui demander de mieux protéger nos érables en forêt publique... Ah! Ben non, c'est vrai! C'est à la ministre qu'il faut demander ça, pas au père Noël! Bien que je blague, eh oui, je le spécifie pour ceux et celles qui auraient pu croire que je vivais dans un monde de licornes, de lutins et de père Noël, ce texte se veut léger. C'est une réflexion sur le bord de la bouilleuse, pas une thèse de doctorat... je tiens à le souligner!

Oui, nous avons eu une belle année, mais certains et certaines d'entre nous sont épuisés. Épuisés des années précédentes, épuisés par les projets qui, parfois, n'aboutissent pas. Et il y aura toujours le client cherchant du beurre d'érable sans sucre qui sentira le besoin de nous dire que le sucre est le diable en personne. Comment lui dire que nous savons tous qu'une cuillère de beurre d'érable, ça ne règle pas le monde? Mais ça adoucit l'âme, ça, c'est certain!

Mon vœu le plus cher est que tous et toutes se retrouvent pour la saison 2025. D'ici là, je vais planifier mes repas des Fêtes. Sans grande surprise, ça finira sûrement avec plein de recettes à l'érable et assurément, de la tire sur la neige. Pour deux raisons: les gens adorent ça, même si nous, nous trouvons cela rendu presque ordinaire, et puis, je vais sûrement être trop occupée dans les jours précédents avec mon entreprise pour faire un dessert...

Bon temps des Fêtes, et, surtout, prenez soin de vous!

Ah oui! Note à la ministre: le père Noël ne m'a jamais oubliée et me répondait toujours avec bienveillance lorsque je lui envoyais une lettre. Oh! Il ne m'accordait pas toujours tout ce que je lui demandais... mais presque!

Actualités

Le sirop d'érable : une alternative saine aux sucres raffinés

Une étude récemment publiée dans le prestigieux *Journal of Nutrition*, une référence mondiale en matière de recherche sur la nutrition et la diététique, met en lumière les potentiels bienfaits du sirop d'érable pour la santé. Cette revue scientifique est reconnue pour ses publications rigoureuses et ses contributions majeures au domaine de la nutrition.

Une étude révélatrice

L'étude, réalisée par une équipe de l'Université Laval dirigée par le Dr André Marette, du Centre de recherche de l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec (IUCPQ), et la Dre Marie-Claude Vohl, de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), explore les effets du sirop d'érable sur la santé métabolique.

Pendant 8 semaines, 42 adultes en surpoids avec des problèmes métaboliques légers ont remplacé 5 % de leur consommation de sucres ajoutés par du sirop d'érable ou par un sirop de saccharose artificiellement aromatisé. Concrètement, 5 % équivalent à environ 2 cuillères à soupe de sirop d'érable par jour.

Les résultats ont révélé une amélioration de la réponse glycémique des participants consommant du sirop d'érable plutôt que des sucres raffinés. C'est-à-dire qu'après avoir mangé, leur corps régularisait mieux leur taux de sucre dans le sang. Il a été également possible d'observer une diminution de la masse grasseuse abdominale viscérale et une baisse de la pression artérielle chez ce même groupe. De plus, des améliorations notables dans la composition de leur microbiote intestinal ont été enregistrées, favorisant une meilleure santé digestive.

Bien que ces résultats aient été partagés en 2023 lors de deux congrès nationaux de nutrition (canadien et américain), la publication de l'étude par le *Journal of Nutrition* vient confirmer la crédibilité des résultats et que la consommation de sirop d'érable comme agent sucrant naturel est plus avantageuse sur la santé cardiométabolique que celle des sucres raffinés.



2 cuil. à soupe (30 ml)
de sucre raffiné



2 cuil. à soupe (30 ml)
de sirop d'érable

Prochaines étapes

En 2025, les PPAQ mettront en œuvre une offensive marketing complète afin de promouvoir cette découverte au Québec, au Canada, aux États-Unis et sur les marchés internationaux.

Les recherches se poursuivent sur les échantillons biologiques des participants et d'autres résultats sont attendus pour 2025. Ne manquez pas cette occasion de découvrir comment le sirop d'érable pourrait transformer les approches nutritionnelles. Surveillez pour les prochains développements qui s'annoncent prometteurs!

Pour en savoir plus, consultez l'article complet publié en août 2024 dans le *Journal of Nutrition*, disponible dans la section recherche au scienceerable.ca.

Le Centre ACER vous invite à découvrir la 2^e édition du Cahier de transfert technologique en acériculture

Votre référence indispensable !

Plongez au cœur des techniques les plus avancées pour produire un sirop d'érable de qualité avec cette nouvelle édition.

Élaboré par le Centre ACER, entouré d'un comité d'experts, ce guide unique regroupe les meilleures pratiques, les innovations récentes ainsi que des conseils et des stratégies, le tout appuyé par les connaissances scientifiques actuelles.

Parcourez les thèmes des trois volumes qui vous aideront assurément à atteindre une meilleure qualité de votre production et de votre sirop d'érable.



1^{er} volume : Les appareils de concentration membranaire et les évaporateurs

- Les bases scientifiques des étapes de la transformation de la sève en sirop d'érable;
- Les informations nécessaires à la sélection, au fonctionnement, à l'entretien et à l'utilisation sécuritaire des équipements;
- Des outils de calcul de dimensionnement des équipements acéricoles en lien avec les coûts de production ainsi que des registres de suivi des opérations.

2^e volume : La production d'un sirop d'érable de qualité

- Les principaux éléments à considérer, dont les bonnes pratiques de fabrication, pour produire un sirop d'érable de qualité en réduisant les risques;
- Les aspects législatifs, les critères d'évaluation et les avantages distinctifs du sirop d'érable;
- Des notions scientifiques de base pour mieux comprendre les effets du procédé sur les propriétés de la sève et du sirop d'érable;
- Le principe des instruments de mesure utilisés.

3^e volume : Les infrastructures et les équipements de récolte

- Des notions de base concernant la récolte de sève d'érable sous vide et leurs explications scientifiques;
- Des informations sur les infrastructures, les équipements et procédures, les règlements, le nettoyage et la gestion d'une érabièrre;
- Des calculs revisités pour aider au dimensionnement des équipements.

Journées acéricoles 2025

Vers l'amélioration de nos pratiques

Les Journées acéricoles 2025, organisées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et ses partenaires, seront présentées du 10 janvier au 1^{er} février 2025 dans plusieurs régions du Québec.

Le programme sera axé sur l'amélioration des pratiques. Il sera question de l'adaptation des techniques d'entaillage, de l'utilisation optimale du concentrateur, de la gestion adéquate des eaux de lavage ainsi que de l'accroissement de la résilience des érablières aux insectes ravageurs et aux plantes envahissantes. Les participants pourront aussi s'inspirer de la vision d'une entreprise innovante.

Plusieurs kiosques d'exposants seront également sur place, lors de la plupart des journées, dont ceux d'équipementiers.

Les conférences :

- Entailler sous le latéral 5/16: est-ce une solution pour un rendement durable?
- Utiliser le concentrateur de façon optimale
- Eaux de lavage acéricoles: travaux de recherche, solutions et aide financière
- Que faire face aux insectes ravageurs et aux plantes envahissantes?
- Témoignage d'entreprise: Érablière de la Coulée Creuse

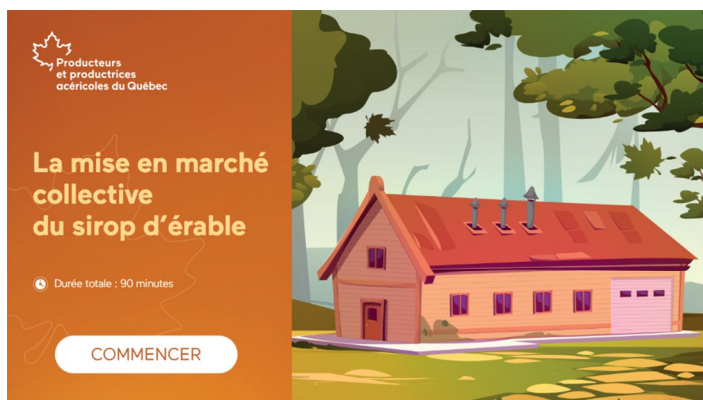
Consultez quebec.ca/journees-acericoles pour connaître les détails de chaque journée et vous inscrire.



Formation sur la mise en marché collective du sirop d'érable

Les PPAQ ont mis sur pied une nouvelle formation en ligne ayant pour but d'accompagner les producteurs et productrices acéricoles dans leur démarche de commercialisation et de les aider à comprendre les étapes de la mise en marché collective du sirop d'érable. Durant cette formation gratuite, qui peut être suivie de façon discontinue, le fonctionnement des PPAQ, la mise en marché collective, le contingentement, le classement et le paiement sont décortiqués et expliqués de façon interactive.

Il est maintenant possible de vous inscrire sur le site Web formations.ppaq.ca.



Le recyclage des tubulures d'érablières

Les acériculteurs et acéricultrices sont invités à participer au programme de récupération des plastiques acéricoles administré par l'organisme AgriRÉCUP. Tubulures, conduits de la ligne principale, raccords et chalumeaux sont acceptés dans les points de dépôt prévus à cet effet. Les équipements doivent être propres, sans peinture et les broches doivent être retirées, sans quoi ils seront refusés.

Pour trouver le point de dépôt le plus proche de votre érablière, visitez le site Web agrirecup.ca.



Lâchez le sucre.



Faites place à l'érable.





Pots décadents à la pâte à biscuits crue, à l'érable et aux pacanes

Au-delà des réceptions, des cadeaux et des festins, le temps des Fêtes nous ramène à l'essentiel : le plaisir d'offrir et de faire plaisir. Que ce soit pour signifier votre reconnaissance à un professeur ou pour remercier votre hôtesse de sa gentillesse, cette recette est le cadeau sucré tout indiqué.

PRODUITS D'ÉRABLE EN VEDETTE : BEURRE D'ÉRABLE ET PÉPITES D'ÉRABLE

🕒 4 portions

🕒 30 MINUTES

🕒 20 MINUTES



INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de farine
tout usage non
blanchie

2/3 tasse de beurre
salé, ramolli

1/2 tasse* de beurre,
de sucre, de tire ou
de sirop d'érable (de
préférence foncé pour
son goût robuste)

1/2 c. à thé d'essence
de vanille pure

1/4 tasse de lait

1/3 tasse de pépites
d'érable

3/4 tasse de
pacanes, grillées
et hachées
grossièrement

** Le poids ou le volume
varie selon le produit
utilisé. Ainsi, ce sera
165 g de beurre d'érable,
65 g de sucre d'érable,
170 g de tire d'érable ou
125 ml de sirop d'érable.*

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Étape 2

Verser la farine dans un plat allant au four et cuire 20 minutes. Laisser refroidir quelques minutes. Il est important de cuire la farine afin d'éviter une infection à la bactérie E. coli. Il s'agit du seul ingrédient à cuire pour cette recette.

Étape 3

Dans un bol, à l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le beurre salé avec le produit d'érable choisi et l'essence de vanille.

Étape 4

Ajouter la moitié de la farine graduellement, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser le lait et incorporer le reste de la farine.

Étape 5

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former des boules d'environ 1/4 tasse (55 g). Mettre une boule au fond de 4 pots, puis y répartir la moitié des pépites d'érable et des pacanes. La pâte ne doit pas être cuite. Elle se mange crue (tel que décrit dans le titre de cette recette).

Étape 6

Ajouter une deuxième boule dans chaque pot et garnir avec le reste des pépites d'érable et des pacanes.

Étape 7

Avant de déguster, les plus gourmands voudront verser un filet de sirop d'érable supplémentaire dans le pot.



Valorisation des sous-produits de l'érable : une innovation pour la santé porcine

Texte de **JULIE BARBEAU**

Chaque année, la production acéricole génère une certaine quantité de sous-produits, notamment des sirops d'érable déclassés et des résidus de filtration appelés râches. Ces sous-produits, qui ne répondent pas aux normes de qualité habituelles, posent un défi de valorisation et de rentabilité pour les producteurs acéricoles.

Dans un contexte où l'économie circulaire et la réduction des déchets sont devenues des priorités, une nouvelle piste prometteuse s'ouvre : l'utilisation de ces sous-produits dans la nutrition animale. C'est précisément ce qu'explore une récente thèse de doctorat de Gautier Decabooter, sous la supervision d'Ismail Fliss et de Marie Filteau de l'Université Laval. Cette thèse a un objectif double : valoriser ces résidus tout en répondant à un besoin critique de l'industrie porcine.



Des sous-produits de l'érable aux solutions novatrices

L'industrie porcine est confrontée à de nombreux défis, notamment celui de la santé des porcelets pendant la période délicate du sevrage. Cette phase est souvent marquée par des épisodes de diarrhée, des déséquilibres intestinaux et des pertes de poids qui ralentissent la croissance des jeunes animaux. Les solutions actuelles, basées principalement sur l'utilisation d'antibiotiques, posent de plus en plus de problèmes en raison de l'apparition de résistances bactériennes. Dans ce contexte, les chercheurs ont voulu développer un produit innovant, un symbiotique, mélange de prébiotiques et probiotiques. Cet élément, à base de sous-produits de l'érable, est capable d'améliorer la santé intestinale des porcelets en offrant une alternative durable aux antibiotiques.



La recherche derrière l'innovation

La première étape de cette étude consistait à analyser en détail les propriétés des sous-produits de l'érable. Les chercheurs ont examiné leurs caractéristiques physicochimiques, telles que le degré Brix, la viscosité, la couleur et le pH. Leur composition chimique a aussi été analysée, incluant les carbohydrates, les acides organiques, les polyphénols et les minéraux. Ils ont découvert que les râches présentaient une grande variabilité en fonction de leur origine et de la saison de production. En revanche, les sirops d'érable déclassés, comme le sirop filant et le sirop de bourgeon, montraient une composition similaire à celle du sirop d'érable standard. On y retrouvait aussi une concentration élevée en polyphénols et la présence de polysaccharides, ce qui les désignent comme une source potentielle de molécules prébiotiques.

Bacillus velezensis : un allié probiotique

La deuxième phase de la recherche s'est concentrée sur l'évaluation du potentiel probiotique de la souche bactérienne *Bacillus velezensis* FZB42, une bactérie prometteuse pour l'alimentation animale. Les scientifiques ont examiné sa croissance, sa résistance aux antibiotiques ainsi que ses caractéristiques génomiques, y compris la présence de gènes de virulence. Ils ont également évalué sa capacité à survivre aux conditions du tube digestif des porcelets. Les résultats obtenus ont confirmé le potentiel de *Bacillus velezensis* FZB42 comme probiotique efficace, ouvrant la voie au développement d'un produit symbiotique innovant.

Avec ces résultats encourageants, les chercheurs ont collaboré avec l'Université de Sherbrooke pour concevoir un procédé de fermentation, utilisant *Bacillus velezensis* FZB42 pour créer ce symbiotique à base de sous-produits de l'érable. Après avoir déterminé les conditions optimales de fermentation à petite échelle, ils les ont validées dans un bioréacteur de 25 litres. Un procédé de séchage par atomisation a ensuite été mis au point pour assurer la conservation à long terme du produit. Des tests *in vitro* ont révélé que le symbiotique pouvait survivre jusqu'au côlon, une condition essentielle pour exercer son effet bénéfique.





Des résultats encourageants pour l'industrie porcine

La dernière étape a été de tester le produit symbiotique *in vivo* sur des porcelets en postsevrage. Les résultats ont été probants: les porcelets nourris avec une moulée enrichie en symbiotique ont montré une amélioration notable de leurs performances de croissance. Leur gain de poids quotidien plus élevé et une efficacité alimentaire au moins équivalente à celle obtenue avec des antibiotiques. De plus, une augmentation des acides gras à chaîne courte dans le côlon a été observée, accompagnée d'une répercussion positive du microbiote intestinal, avec une réduction de bactéries pathogènes et une augmentation de bactéries bénéfiques.

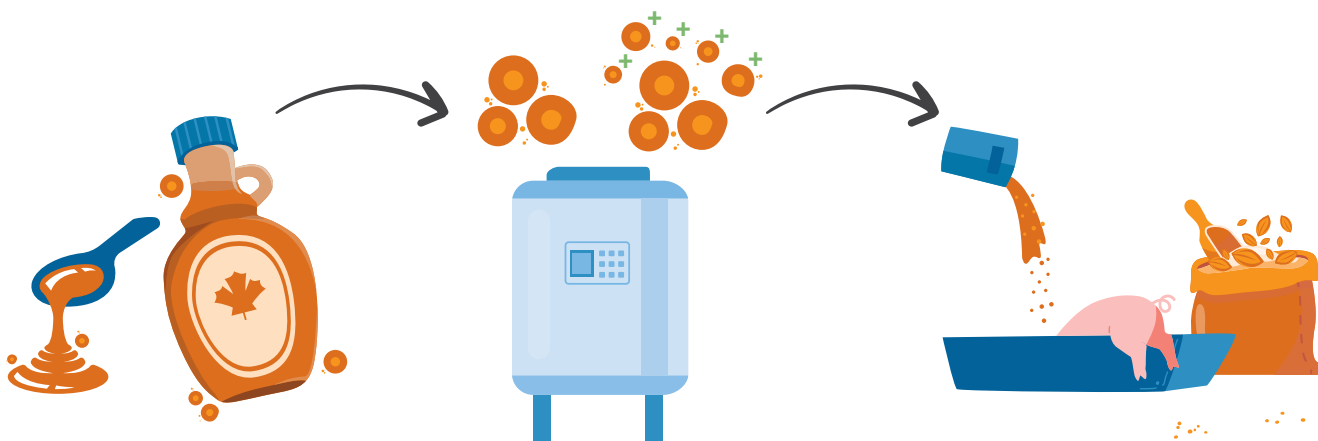
Une double victoire: durabilité et santé animale

Cette innovation présente un double avantage. D'une part, elle offre une solution durable et économiquement viable pour l'industrie acéricole en valorisant des sous-produits de l'éclairage, souvent considérés comme ayant peu de valeur. D'autre part, elle propose une alternative efficace aux antibiotiques pour l'industrie porcine, contribuant ainsi à lutter contre la résistance aux antibiotiques et à promouvoir une agriculture plus responsable.

Les résultats de cette recherche ouvrent de nouvelles perspectives pour les sous-produits de l'éclairage. En plus de répondre à des enjeux économiques et environnementaux, le développement de ce symbiotique représente une avancée majeure dans la nutrition animale. À l'heure où l'agriculture et l'élevage cherchent à réduire leur impact environnemental tout en améliorant leurs pratiques, cette innovation pourrait bien marquer le début d'une nouvelle ère pour les industries acéricole et porcine.

Un avenir prometteur pour les sous-produits de l'éclairage

Ce projet est un exemple concret de l'intégration réussie de la science et de l'innovation au service de la durabilité et de la santé animale. Il démontre que les solutions aux défis actuels peuvent être trouvées dans des ressources locales et renouvelables, offrant ainsi un modèle à suivre pour d'autres secteurs de l'industrie agroalimentaire.





LA STATION ACÉRICOLE

Le balado officiel des producteurs et productrices acéricoles du Québec.

De nouveaux épisodes sont en ligne !

Dans la toute nouvelle saison du balado la Station acéricole, nous allons à la rencontre de producteurs et productrices acéricoles et d'experts du milieu pour discuter de :

- Formations en acériculture
- Chlorates
- Vente directe et les différents modèles d'affaires
- Biodiversité en érablière
- Défis des premières années de production

La Station acéricole est maintenant disponible sur **Youtube, Apple Balado, Spotify et Balado Québec !**

ppaq.ca

Partenaires officiels

**ESTRIE
RICHELIEU**
ASSURANCE AGRICOLE

APBB
SERVICES ACÉRICOLES

A CRÉNEAU
ACÉRICOLE

ACCORD

En partenariat avec

Québec



Financement agricole Canada

 Producteurs
et productrices
acéricoles
du Québec

Lâchez le sucre.



Faites place
à l'érable.