

INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 8, N° 1 - JANVIER 2021



Producteurs et productrices
acéricoles du Québec



PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT

UNE NOUVELLE ANNÉE DÉJÀ BIEN REMPLIE

L'année 2021 commence sur les chapeaux de roues chez les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) avec beaucoup de dossiers et un agenda déjà fort rempli. Malgré les défis vécus l'année dernière, votre organisation est restée aussi active qu'à son habitude. D'ailleurs, nous ne prévoyons pas ralentir cette année, avec des enjeux importants pour l'acériculture au niveau du classement, des règles environnementales dans les milieux humides et les dossiers sur les terres publiques.

L'année 2020 nous aura permis de réaliser des records, autant au niveau de la production de sirop d'érable que des ventes de l'agence de vente des PPAQ. Cependant, la dernière saison des sucres a révélé des lacunes dans notre système de classement de la production acéricole. C'est d'ailleurs ce qui a poussé le conseil d'administration des PPAQ à mettre en place, dès le début de l'automne 2020, un comité sur le classement chargé de revoir les méthodes de classification du sirop d'érable. La situation a aussi été débattue lors de notre assemblée générale annuelle virtuelle du 12 novembre 2020 alors que les délégués ont adopté une résolution sur le classement. Du côté du conseil d'administration, nous souhaitons apporter des changements afin d'améliorer le système de classement sur des horizons à court, moyen et long termes. Cela sera nécessaire si nous voulons réaliser les objectifs de notre plan stratégique et atteindre des ventes de 185 millions de livres de sirop d'érable d'ici 2023.

Déposé en septembre 2020, le nouveau règlement sur les milieux humides, le Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE), préoccupe les PPAQ. Au courant des derniers mois, nous avons été en mesure d'ouvrir des canaux de communication avec le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) pour discuter de l'application de ce règlement. Pour nous, il est très clair que la protection de l'environnement et la

SOMMAIRE

Vol. 8, N^o 1 - Janvier 2021

Actualités	2/
Mon entreprise	4/
Administration	7/
Mise en marché	9/
Contingent	11/
Ma forêt	12/
Promotion	15/
Recherche et développement	23/
Dossier	25/
Vie syndicale et communications	27/

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Réjeanne Alain
Julie Barbeau
Sylvain Bernier
Geneviève Clermont
Cynthia Lamontagne
Isabelle Lapointe
Geneviève Martineau
Hélène Normandin
Mathieu Oligny
Martin Pelletier
Dan Plamadeala
Isabelle Plante
Guillaume Provost
Annie St-Onge

CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

INFOGRAPHIE

TCN Studio

IMPRESSION

FL Web

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

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC

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

ppaq.ca

NOUVELLE ANNÉE

SUITE DE LA PAGE 1.

La pérennité de nos érabières sont au cœur du travail de tous les acériculteurs et toutes les acéricultrices du Québec. Nous sommes inquiets de l'impact du REAFIE. En ce sens, nous resterons vigilants afin de nous assurer que cette nouvelle réglementation ne viendra pas nuire au développement de l'acériculture.

Pour la première fois depuis très longtemps, nous avons rencontré le ministre des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) l'automne dernier afin de le sensibiliser aux enjeux vécus par les producteurs et productrices acéricoles sur les terres publiques. En plus des dossiers des taux de locations, des normes d'entailage et du potentiel acéricole sur les terres publiques, la protection des érables sera au cœur de nos actions au courant de la prochaine année. À cet effet, dans les dernières semaines, nous nous sommes dotés d'une nouvelle ressource pour nous soutenir dans ce travail. Avec l'augmentation constante des ventes des produits d'érable dans les vingt dernières années, nous savons tous que l'avenir de l'acériculture passe par la création de nouvelles érabières et l'agrandissement de celles déjà existantes. Les terres publiques du Québec joueront un rôle important dans ce développement. Il est donc essentiel de protéger les érables dans ces forêts publiques pour assurer la pérennité de notre secteur. C'est pourquoi les PPAQ ne resteront pas sans rien dire pendant que le MFFP autorise les coupes forestières sur les terres publiques. Protégeons cette ressource qui fait la fierté de notre pays!

Sur ce, je souhaite à tous et à toutes que 2021 soit à la hauteur de vos attentes!

ACTUALITÉS



L'ÉQUIPE DES PPAQ AU TRAVAIL!

En ce début d'année 2021, à la suite des directives annoncées par la Santé publique et la Maison de l'UPA avant les Fêtes, les trois quarts des employés demeurent en télétravail. Ainsi, les PPAQ limitent au maximum la présence des employés au bureau de Longueuil.

Quant aux rencontres impliquant les administrateurs, tels les conseils d'administration, conseils exécutifs et comités, elles se tiennent par visioconférence, conférence téléphonique ou tout autre moyen de communication à distance. Tout porte à croire que Zoom demeurera très utile cette année! Malgré cela, puisque rien ne remplace le contact humain, tous souhaitent qu'on puisse, en cours d'année 2021, atteindre l'équilibre entre le présentiel et le virtuel, puisque chacun comporte des avantages.

Quelle que soit l'approche utilisée, la priorité de l'équipe de la permanence des PPAQ est de demeurer active et de bien servir les producteurs et productrices acéricoles. 🍯



CABANES À SUCRE DE TYPE RESTAURANT

On se souvient que, dès le début de la pandémie en mars 2020, les propriétaires de cabanes à sucre de type restaurant ont dû fermer leurs établissements. Les PPAQ les ont représentés auprès des instances gouvernementales. Ils ont d'ailleurs rassemblé ces entrepreneurs, mené des sondages pour évaluer les pertes et exprimé des demandes aux ministres provinciaux de l'Agriculture et de l'Économie, dans l'espoir que ces quelque 220 propriétaires puissent obtenir de l'aide financière. Les demandes présentées allaient comme suit :

- un soutien mensuel rétroactif pour couvrir les dépenses relatives aux frais fixes pour ces entreprises;

- une aide directe pour compenser les 128 000 \$ de perte par entreprise (+28 millions de dollars pour 220 cabanes) pour les pertes encourues durant la saison des sucres.

En décembre dernier, l'équipe du ministre de l'Économie, Pierre Fitzgibbon, confirmait aux PPAQ qu'elle n'était pas en mesure de s'engager à mettre en place un programme qui dédommagerait spécifiquement les propriétaires de ces établissements. Par contre, au moment d'écrire ces lignes, l'équipe du ministre Fitzgibbon proposait d'organiser une session d'information sous forme de webinaire sur les programmes

d'aide existants dont certains propriétaires de cabanes à sucre pourraient bénéficier.

Programmes d'aide existants dont pourraient bénéficier les propriétaires de cabane à sucre de type restaurant :

- Programme d'aide d'urgence aux petites et moyennes entreprises (PAUPME);
- Aide aux entreprises en régions en alerte maximale (AERAM);
- Programme d'action concertée temporaire pour les entreprises (PACTE). ♦

DIMENSION E POUR LES AGRICULTRICES

La plateforme Web Dimension E, destinée aux agricultrices (dont font partie les acéricultrices), se veut un répertoire des différents services financiers ainsi que des ressources pour les femmes œuvrant en agriculture. À la fin octobre 2020, c'est avec fierté que les Agricultrices du Québec lançaient la plateforme Dimension E lors de leur assemblée générale virtuelle.

Selon la Stratégie pour les femmes en entrepreneuriat de Développement économique Canada (DEC), les principaux défis reliés à l'entrepreneuriat féminin agricole sont : l'accès au financement, la disponibilité des terres ainsi que la

conciliation travail-famille. De plus, toujours selon DEC, les femmes entrepreneures se sentent moins aptes à négocier et consacrent moins de temps aux réseaux d'affaires.

Dimension E s'adresse donc aux femmes entrepreneures agricoles qui veulent un accès privilégié à des ressources pour démarrer leur entreprise, améliorer leurs compétences administratives et de gestionnaires ainsi que participer à des activités de réseautage avec d'autres femmes entrepreneures en agriculture. Pour plus de détails, visitez dimension-e.ca. ♦

MON ENTREPRISE



LA RÉDUCTION DES GAZ À EFFETS DE SERRE, L'AFFAIRE DE TOUS

Maxime Roy et Denise Loignon produisent avec un évaporateur électrique dans leur érablière de Saint-Georges.

La réduction des émissions des gaz à effet de serre (GES) est un enjeu majeur pour la planète. D'ailleurs, dès 2012, le gouvernement québécois s'est doté d'objectifs afin de participer, lui aussi, à la lutte contre les changements climatiques. Et tout récemment, le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) a déposé son Plan pour une économie verte 2030 dans lequel il prévoit réduire de 37,5 % les émissions de GES de la province d'ici 10 ans, et ce, par rapport au niveau de 1990.

Les PPAQ, préoccupés par cet enjeu et inspirés par les engagements du gouvernement québécois, ont, dès 2016, réalisé une étude sur les émissions de GES de leur industrie. Ils ont, par la suite, établi une cible de réduction de ces émissions de GES visant à diminuer l'intensité des émissions du secteur de 15 % d'ici 2023 et de 29 % d'ici 2030.

L'atteinte de cet objectif ne peut se faire sans la participation et l'engagement de tous les producteurs et productrices acéricoles du Québec. Ce sont les efforts collectifs qui permettront à notre secteur de préserver la planète pour les générations futures. Le gouvernement québécois, conscient que l'adoption de pratiques écoresponsables peut générer des dépenses imprévues pour les entreprises, a mis en place des programmes de soutien par le biais de diverses plateformes, dont Transition Énergétique Québec et le Fonds Écoleader.

Deux programmes en particulier peuvent aider les entreprises acéricoles, soit ÉcoPerformance/ Biomasse résiduelle forestière et le Fonds Écoleader. Le premier est destiné à ceux et celles qui désirent passer d'un évaporateur au combustible fossile à un évaporateur qui utilise de l'énergie propre. Le deuxième programme, quant à lui, vise les

entreprises souhaitant adopter des pratiques écoresponsables ainsi qu'obtenir des conseils et de l'aide d'un expert pour les guider. Ces deux programmes offrent un remboursement de certaines dépenses admissibles. Il est recommandé de consulter la documentation relative à chaque programme sur leur site Web respectif afin de vérifier les conditions ainsi que les dates limites de dépôt des projets.

Dépôt des demandes

- ÉcoPerformance : bit.ly/367k396
- Fonds Écoleader : bit.ly/3o0r9Ce

Les PPAQ croient que, si chacun met la main à la pâte, il est tout à fait possible d'atteindre les cibles d'ici 2023 et 2030. Le sirop d'érable est un produit noble, issu de nos forêts québécoises transmises de génération en génération. La préservation de cet héritage est un gage de pérennité pour l'industrie acéricole. ♦

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Subventions pour les entreprises acéricoles



Programme 1

Achat d'évaporateurs électriques ou à la biomasse

ÉCO
PERFORMANCE



Aide accessible
Maximum
de 100 000 \$*

*limitée à 75 % des
dépenses admissibles

BIOMASSE
FORESTIÈRE RÉSIDUELLE



Durée du programme

L'aide financière et la période de dépôt des projets prendront fin le **31 mars 2021**, ou à l'épuisement du budget alloué à ce programme.



Critères d'admissibilité

- Érablière produisant avec un évaporateur au combustible fossile;
- Démantèlement de l'ancien évaporateur au combustible fossile;
- Maintien en place du nouvel évaporateur pour un minimum de 10 ans;
- Utilisation d'un concentrateur si cela permet l'élimination totale du combustible fossile;
- Si l'option de l'évaporateur électrique est retenue : obligation de raccorder au réseau électrique (ne peut pas être raccordé à une génératrice).

Dépôt d'une demande



<https://bit.ly/367k396>

Programme 2

Embauche d'experts en pratiques écoresponsables

FONDS
ÉCOLEADER

SOUTIEN
AUX ENTREPRISES
EN ESSOR
ÉCORESPONSABLE



Aide accessible
Maximum
de 30 000 \$*

*limitée à 50 % des
dépenses admissibles



Durée du programme

L'aide financière et la période de dépôt des projets prendront fin le **30 septembre 2022**, ou à l'épuisement du budget alloué à ce programme.



Possibilités offertes par le Fonds Écoleader

- Réaliser des études et analyses permettant l'adoption de pratiques écoresponsables;
- Élaborer un plan d'action concret en pratiques écoresponsables;
- Bénéficier de soutien dans l'implantation de pratiques écoresponsables.

Dépôt d'une demande



<https://bit.ly/3o0r9Ce>

**Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec**



UN PORTAIL UNIQUE POUR FORMER SES OUVRIERS

Le recrutement de main-d'œuvre qualifiée et motivée pose certains défis dans le milieu agricole. C'est dans le but de les surmonter qu'AGRlcarrières, le comité sectoriel de main-d'œuvre de la production agricole, a mis sur pied le programme gratuit de formation AgriEmploi. Accessible en tout temps, et ce, partout à travers le Québec, AgriEmploi offre du soutien pour la formation de la main-d'œuvre dans plusieurs secteurs de production, dont l'acériculture.

Le fonctionnement d'AgriEmploi

Premièrement, les Centres d'emploi agricole (CEA) sont responsables de jumeler un employeur et un candidat (avec ou sans expérience ou formation en agriculture/acériculture) inscrits à AgriEmploi. Une fois les deux personnes réunies, le programme d'une durée de six mois peut commencer : le candidat est formé directement sur les lieux de travail selon la méthode du mentorat. Ainsi, l'employeur,

qui possède une formation ou de l'expérience dans un secteur visé, agit en tant que mentor en transmettant ses connaissances, ses techniques de travail et les bonnes pratiques de l'industrie à un apprenti. Tout au long du processus de formation, l'employeur bénéficie du soutien gratuit du CEA pour assurer l'intégration et le maintien en emploi du candidat. Il a également droit à un remboursement régressif du salaire de son nouvel employé. Au bout de six mois, l'employé pourra travailler à temps plein et de façon permanente au sein de l'entreprise de l'employeur.

Le carnet d'apprentissage, un outil indispensable

Un carnet d'apprentissage spécialisé en production acéricole aide l'employeur à planifier et à faire le suivi de la formation du candidat. Cet outil indispensable est distribué à tous les employeurs faisant partie du programme AgriEmploi pour les ouvriers en production acéricole.

Il regroupe des compétences que l'apprenti doit acquérir en maîtrisant des tâches précises. L'employeur s'assure de remplir régulièrement le carnet d'apprentissage pour suivre la progression de son nouvel employé.

Au cours de sa formation, l'ouvrier en production acéricole sera amené à acquérir diverses compétences telles que l'entretien du système de récolte de l'eau d'érable, la réalisation de travaux d'aménagement forestier, l'entaillage, etc.

L'inscription au programme AgriEmploi

Pour prendre part au programme AgriEmploi destiné aux ouvriers en production acéricole, les personnes intéressées (employeurs et candidats) doivent s'inscrire auprès du CEA de leur région administrative. Les coordonnées des CEA sont disponibles en ligne au emploiagricole.com ou par téléphone au 450 679-0540, poste 8630. 🍓

ADMINISTRATION



SITUATION FINANCIÈRE DES PPAQ POUR 2019

Le printemps dernier, la société de comptables professionnels agréés Blain, Joyal, Charbonneau a procédé à l'audit des états financiers des Producteurs et productrices acéricoles du Québec pour l'année financière débutant le 1^{er} mars 2019 et se terminant

le 29 février 2020. Ces résultats ont été présentés à l'assemblée générale annuelle virtuelle qui s'est tenue le 12 novembre 2020.

Ces états financiers donnent une image fidèle de la situation financière des PPAQ ainsi que des

résultats de leurs activités et de leurs flux de trésorerie. Les états financiers 2019 des PPAQ sont disponibles dans leur intégralité en ligne sur le site Web ppaq.ca dans la section Les PPAQ - Nos publications. 🍓

ÉVOLUTION DES SOLDES DE FONDS POUR L'EXERCICE TERMINÉ LE 29 FÉVRIER 2020

	INVESTIS EN IMMOBILI- SATIONS	FONDS D'ADMI- NISTRATION DU PLAN CONJOINT	FONDS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	FONDS DE DÉVELOPPE- MENT DES MARCHÉS	FONDS DE GESTION DES SURPLUS	FONDS DES DOMMAGES LIQUIDÉS ET PÉNALTÉS	FONDS DE L'AGENCE DE VENTE	TOTAL
	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$
SOLDE AU DÉBUT								
Solde déjà établi		3 463 681	2 876 362	4 114 855	37 562 029	3 393 771	2 936 698	54 347 396
Modification de méthode comptable			-	-	-	-	-	-
SOLDE AU DÉBUT	-	3 463 681	2 876 362	4 114 855	37 562 029	3 393 771	2 936 698	54 347 396
EXCÉDENT (insuffisance) des produits sur les charges	-	128 188	(465 375)	1 126 494	2 222 002	1 646 938	1 984 743	6 642 990
Virements interfonds	-	-	-	250 000	-	(250 000)	-	-
Reclassification des revenus d'intérêts								
Acquisitions d'immobilisations nettes des dispositions								
SOLDE À LA FIN	-	3 591 869	2 410 987	5 491 349	39 784 031	4 790 709	4 921 441	60 990 386

PAIEMENT DU TRANSFERT HORS CONTINGENT – ANNÉES ANTÉRIEURES

Le 15 mars 2021, les PPAQ procéderont au transfert automatique d'une partie de la banque individuelle de hors contingent des années antérieures. Ceci concerne tous les acériculteurs et acéricultrices admissibles qui n'ont pas complété leur contingent pour l'année de commercialisation 2020. Ce transfert s'effectue automatiquement, et ce, jusqu'à concurrence d'un maximum de 20 %, soit le moindre de :

- la production non produite de l'année en cours ;
- ou
- 20 % du contingent aux fins de paiement de l'année courante. 🍀

24 M\$ VERSÉS EN NOVEMBRE

Le 15 novembre dernier, les PPAQ ont effectué un deuxième versement sur la récolte de sirop d'érable intra contingent 2020 à ceux et celles qui ne participent pas au Programme de paiements anticipés (PPA). D'une valeur de 24 millions de dollars, ce versement cumulatif correspond à :

- 62,69 % de la valeur de sirop d'érable typique intra contingent ;
- 42,35 % de la valeur de sirop d'érable industriel ;
- 50,90 % de la prime biologique. 🍀

VIRAGE NUMÉRIQUE AVEC LE WEB PRODUCTEUR

Mode de correspondance courriel

Dans les dernières années, plusieurs acériculteurs et acéricultrices ont adhéré au virage électronique. Dès qu'un nouveau document ou paiement est déposé dans leur dossier sur le Web producteur, ils et elles reçoivent une notification par courriel. Ils peuvent donc consulter, par leur accès sécurisé, diverses informations, dont :

- les rapports de classement ;
- les différents paiements ainsi que les relevés ;
- le certificat de contingent ;
- le rapport sommaire des classements.

La fiche d'enregistrement, un document essentiel

Toutes les entreprises acéricoles détenant du contingent doivent remplir annuellement la fiche d'enregistrement des PPAQ. Ce document essentiel est requis pour effectuer le classement du sirop d'érable ainsi que pour émettre le paiement en décollant.

Le Web producteur est le moyen le plus efficace pour traiter la fiche d'enregistrement. Voilà pourquoi les PPAQ invitent les producteurs et productrices acéricoles à la remplir de façon électronique. Cela permet également aux PPAQ de transmettre un avis de confirmation de réception.

Le Web producteur est accessible à partir du site ppaq.ca en cliquant sur « Mon compte » dans le coin supérieur droit de l'écran.

Nouveauté en ligne : le PPA

Le formulaire de participation au Programme de paiements anticipés (PPA) sera disponible dès la fin du mois de janvier sur le Web producteur. Ceux et celles qui ont adhéré au mode de correspondance courriel recevront une notification dans leur boîte courriel. Pour les autres, qui sont encore au mode de correspondance papier, il leur sera envoyé par la poste. Toutefois, pour un traitement rapide des demandes, la voie électronique reste à privilégier.

Le PPA permet de recevoir entre 65 et 75 % de la valeur du sirop d'érable typique intra contingent, et ce, dans un délai de 10 jours suivant le classement. Pour plus d'information sur ce programme, consultez l'Info-Sirop de novembre 2020 en pages 5 et 6.

Dépôt direct

Ceux et celles qui désirent participer au PPA doivent obligatoirement adhérer au dépôt direct. Pour s'inscrire, il suffit de remplir le document « Demande d'adhésion au service de paiement par dépôt direct » disponible sur le Web producteur. De plus, on doit y joindre un spécimen de chèque et retourner ces documents aux PPAQ de l'une des trois façons suivantes :

- par télécopieur : 450 679-0139 ;
- par courriel : ppaq.producteurs@upa.qc.ca ;
- par la poste : 555 boul. Roland-Therrien, bureau 525, Longueuil (Québec) J4H 4G5. 🍀

MISE EN MARCHÉ



LE CLASSEMENT SOUS LA LOUPE...

ON AVANCE

En août 2020, les PPAQ mettaient en place le comité sur le classement du sirop d'érable au Québec. Celui-ci avait comme mandat de réévaluer le système de classement actuel ainsi que le mandat accordé à ACER Division Inspection (ADI). Depuis ce temps, plusieurs actions ont été entreprises par le comité.

Tout d'abord, ce comité est formé de quatre administrateurs des PPAQ et d'employés du Service de la mise en marché des PPAQ. Ils se sont réunis à cinq reprises avec l'objectif d'établir un constat de la performance et du déroulement du processus de classement. Des intervenants d'ADI, du Centre ACER ainsi que de l'Université de Montréal ont été invités à ces réunions afin de bien comprendre

les défis du système de classement existant, le potentiel et les limites actuelles du SpectrAcer™ (langue électronique) ainsi que le potentiel de l'utilisation de l'intelligence artificielle (IA).

Pendant la même période, un sondage a été transmis aux vérificateurs et vérificatrices de la qualité du sirop d'érable afin de mieux cerner leurs réalités et entrevoir les améliorations nécessaires pour pouvoir avancer.

Une résolution adoptée à l'AGA

Lors de l'assemblée générale annuelle (AGA) des PPAQ, le 12 novembre 2020, une résolution sur le classement du sirop d'érable a été adoptée majoritairement par l'assemblée.

Celle-ci demande aux PPAQ :

- d'accentuer les rencontres de ce comité mis en place afin de réévaluer le système de classement au complet pour obtenir un système de classement plus fonctionnel pour la prochaine récolte au printemps 2021 ;
- de faire les démarches nécessaires afin de s'assurer que les résultats de classement reflètent la réelle caractéristique du sirop d'érable produit ;
- de faire les démarches nécessaires afin de trouver d'autres entreprises qui seraient en mesure de réaliser le classement et/ou le processus de révision du classement ;

- de prendre les moyens nécessaires afin de régulariser le classement pour la saison de production 2021 ;
- de rétablir les références des différentes caractéristiques dans les normes de classification du sirop d'érable.

Sur ces mêmes enjeux, quelques jours après l'AGA, un article paru dans *La Terre de chez nous* a eu

une importante résonance. Intitulé *Il y a un gros problème avec le classement du sirop*, ce texte traite unilatéralement de certaines problématiques survenues lors de révisions de classement du sirop d'érable pour une productrice acéricole en particulier. Lorsque regardé dans l'ensemble, 95 % du sirop d'érable est correctement classé initialement. Ce sont donc

5 % du volume de sirop d'érable qui se dirigent vers la révision. À l'étape de la révision, 57,7 % du sirop d'érable conserve son classement initial. Par conséquent, il serait pertinent d'améliorer l'incohérence pour les 40 % des révisions restantes. Le tableau ci-contre démontre les données de classement et de révision pour la saison 2020.

CLASSEMENT DE SIROP D'ÉRABLE EN VRAC, SAISON 2020

	TOTAL	OK	CROCHET	VR1	VR2	VR4	VR5 + CT	RETENU
M Ib	150,99	102,01	24,97	12,72	1,4	4,86	4,07	0,96
En révision				8 % des VR1 à VR4 demandées par les producteurs			100 %	
Total de barils	325 776			16 167 barils*				
				* représente 5 % de tout le classement				

RÉVISION DE CLASSEMENT DE SIROP D'ÉRABLE EN VRAC, SAISON 2020

STATUT DE LA RÉVISION	AMÉLIORÉ	PAREIL	DÉTÉRIORÉ	TOTAL
Nombre de barils	5 996	9 338	842	16 176
Représentation en pourcentage	37,10 %	57,70 %	5,20 %	

Prochaines rencontres au début 2021

Les prochaines rencontres porteront sur les actions à entreprendre à court terme (opérationnelles), moyen terme (tactiques) et long terme (stratégiques) afin de moderniser le système de classement actuel. Cette modernisation passera par l'amélioration de la qualité du classement et de son efficacité tout en tenant compte des frais

d'exploitation. Les orientations suivantes seront abordées en priorité :

- délais du classement et des révisions de classement durant la saison ;
- logigramme des saveurs (seuil et intensité du goût) ;
- laboratoire central doté de langues électroniques et d'intelligence artificielle ;

- reconnaissance internationale des opérations de vérification de la qualité.

Il est bon de rappeler que l'amélioration du système de classement du sirop d'érable en vrac est une priorité pour les PPAQ et que le comité sur le classement travaille avec diligence et rigueur pour le bien de l'ensemble des producteurs et productrices acéricoles du Québec ainsi que pour la filière. 🍯

CONTINGENT



UN NOUVEAU RÈGLEMENT SUR LE CONTINGEMENT BIENTÔT

La modification pour la demande de changement du Règlement sur le contingentement de la production acéricole, annoncée dans le dernier numéro de l'Info-Sirop, est maintenant entre les mains de la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec (la Régie). Trois journées d'audiences publiques ont eu lieu en novembre et décembre 2020, auxquelles ont participé des représentants des PPAQ. Lors de celles-ci, les régisseurs de la Régie ont par ailleurs souligné d'emblée que le nouveau texte soumis était beaucoup plus limpide que celui du règlement en vigueur. Les PPAQ ont bon espoir que les demandes des producteurs seront accueillies favorablement, même si les régisseurs s'interrogent sur certains éléments du texte. Au moment de mettre sous presse, une seule autre partie avait fait des représentations auprès de la Régie, soit l'Association des érablières-transformateurs des produits de

l'érable (AETPE), représentée par M^e Madeleine Lemieux.

Étant donné l'importance des demandes de changements réglementaires, il a été convenu d'ajouter deux journées d'audience, soit les 1^{er} et 2 février 2021 afin de poursuivre le travail qui mènera à l'adoption finale du nouveau règlement.

Les audiences se sont déroulées via la plateforme de vidéoconférence Zoom, et malgré cet enjeu technologique, les PPAQ considèrent que le dossier avance rondement. Ils sont confiants d'obtenir le feu vert à ce nouveau règlement au cours de l'hiver 2021.

Offres de croissance pour 2021

Tant que la Régie n'aura pas homologué le projet de nouveau Règlement sur le contingentement de la production acéricole, le règlement actuel reste en vigueur. C'est pourquoi les offres de croissance pour 2021

sont effectuées en fonction du règlement actuel.

À cet effet, les PPAQ ont demandé une exemption à la Régie pour l'offre de croissance 2021, et ce, pour les acériculteurs et acéricultrices qui possèdent un plan d'érablière à leur dossier. La Régie ayant accepté cette demande, les PPAQ ont donc transmis les offres de croissance, à la fin du mois de novembre 2020, aux producteurs et productrices acéricoles concernés. Cela veut dire que tous ceux et celles ayant un plan d'érablière à leur dossier n'auront pas besoin de transmettre le formulaire Annexe 12 pour obtenir la croissance.

Les acériculteurs et acéricultrices qui n'ont pas remis de plan d'érablière aux PPAQ recevront tout de même des offres de croissance. Les PPAQ feront le suivi auprès d'eux afin de les informer qu'ils devront fournir l'Annexe 12 et un plan d'érablière pour avoir droit à la croissance. 💧



LES MILIEUX HUMIDES ET L'ACÉRICULTURE

En septembre 2020, le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) publiait son nouveau règlement nommé Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE). Dans ce règlement, la production acéricole pratiquée en forêt privée y est visée à différents niveaux, notamment lorsqu'elle est réalisée dans des milieux humides et hydriques. Les PPAQ ont conçu cette première série de questions fréquentes et de réponses afin d'aider les producteurs et productrices acéricoles à comprendre la

portée de cette réglementation qui est entrée en vigueur le 31 décembre 2020.

1. Quelles sont les exigences du REAFIE ?

Le REAFIE précise les obligations en matière d'autorisation pour un certain nombre d'activités. Pour la production acéricole, ce nouveau règlement encadre les rejets d'eaux usées ainsi que les interventions en milieux humides et hydriques. Une entreprise doit donc vérifier d'abord si elle exploite son érablière en milieu humide ou hydrique, ce qui déterminera les exigences qui

s'appliquent. Il faut aussi savoir que le règlement prévoit des mesures transitoires. À cet effet, l'article 359 indique qu'aucune nouvelle exigence ne s'applique à une entreprise et qu'elle peut continuer ses opérations comme elle le fait présentement, et ce, aussi longtemps qu'aucun changement n'est effectué par l'entreprise qui ferait augmenter la quantité d'eaux usées produites par celle-ci.

Comme le REAFIE base son niveau d'encadrement sur le risque, les articles 153 et 154 du règlement définissent trois catégories d'entreprises acéricoles selon le nombre d'entailles exploitées.

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

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

ENCADREMENT DES TRAVAUX DE CONSTRUCTION ET D'AMÉNAGEMENT PAR LE REAFIE DANS UNE ÉRABLIÈRE EN MILIEU HUMIDE

Pour toutes les entreprises acéricoles de toutes les tailles	Le REAFIE vient aussi encadrer les interventions en milieu humide. Ainsi, peu importe la taille de l'entreprise, elle pourrait devoir faire des démarches pour obtenir auprès du MELCC une autorisation avant d'entreprendre des travaux en milieu humide, tels l'enfouissement de la tubulure ou la construction de stations de pompage. Ces interventions sont détaillées un peu plus loin à la question numéro 8.
--	--

2. Comme mon érablière est située en terres publiques, je dois respecter les exigences du ministère de la Forêt, de la Faune et des Parcs (MFFP). Est-ce que le REAFIE s'applique à ma situation ?

Au Québec, environ 18 % des entailles sont situées sur des terres publiques. Le Règlement sur l'aménagement durable des forêts du domaine de l'État (RADF), entré en vigueur le 1^{er} avril 2018, encadre déjà certaines activités en lien avec le rejet d'eaux usées et les aménagements forestiers pour ces entreprises. **Le REAFIE ne s'applique pas aux activités acéricoles couvertes au RADF. Cela veut donc dire que les érablières situées sur des terres publiques doivent suivre les exigences du MFFP et non celle du MELCC.**

3. Comment savoir si mon érablière est située en milieu humide ?

Pour valider la présence ou non de milieux humides sur le terrain où l'érablière est exploitée, différentes sources d'information sont accessibles. Tout d'abord, le MELCC rend disponible une carte interactive des milieux humides au bit.ly/2IlwiA4. Celle-ci regroupe l'information de différentes bases de données et couvre l'ensemble de la province de Québec. Consulter cette carte est un excellent point de départ pour obtenir un portrait général. Toutefois, à l'échelle de l'entreprise, une visite terrain par un professionnel compétent est recommandée afin d'identifier précisément les milieux humides. La direction régionale du MELCC de votre secteur pourra vous recommander un professionnel au besoin. Consultez leurs coordonnées au bit.ly/2W5SyXB.

4. Qui peut m'aider à valider et à identifier s'il y a des zones de milieu humide dans mon érablière ?

Certains ingénieurs forestiers œuvrant déjà à couvrir les travaux d'aménagement forestier de votre entreprise pourraient vous aider. Il est aussi possible de contacter la direction régionale du MELCC qui pourra vous orienter vers des firmes privées ou autres organisations qui offrent ce genre de service d'identification, de délimitation et de caractérisation de milieux humides.

5. Comme le REAFIE est entré en vigueur le 31 décembre 2020, je n'ai pas eu le temps de m'ajuster. Est-ce qu'une période de transition est prévue ?

Le règlement prévoit une période de transition. En fait, l'article 359 précise que les entreprises peuvent poursuivre leurs activités comme elles le faisaient en date du 31 décembre 2020 sans autres formalités à condition :

- qu'elles n'agrandissent pas leur nombre d'entailles exploitées qui les feraient dépasser les limites de 20 000 ou de 75 000 entailles ;
- qu'elles n'augmentent pas leurs rejets en eaux usées.

Le changement ou l'entretien des équipements déjà en place, par exemple le changement d'évaporateur, n'entraîne pas de nouvel encadrement. Ainsi, si les opérations de l'entreprise ne sont pas modifiées, il n'est pas nécessaire au 1^{er} janvier 2021 d'appliquer les exigences du REAFIE. Pour le moment, aucune date de fin n'est prévue par le MELCC pour cette période de transition.

6. Est-ce que le filtrat est considéré comme des eaux usées ?

Le filtrat, qui ne contient habituellement pas de produits chimiques, n'est pas considéré comme des eaux usées. Par définition, les eaux usées concernent toutes les eaux impropres à la consommation ayant fait l'objet d'une utilisation ou ayant subi une

transformation, et qui proviennent directement ou indirectement des activités de l'entreprise. À titre d'exemple, les eaux de rinçage lors des opérations de nettoyage de l'évaporateur avec des produits à base d'acide ou lors du nettoyage des membranes d'osmose à l'aide de savon sont considérées comme eaux usées.

7. Comme j'exploite entre 20 000 et 75 000 entailles, je dois remplir une déclaration de conformité. Où puis-je trouver ce formulaire ?

Le formulaire de déclaration de conformité est en cours de rédaction. Il sera disponible sur le site Web du MELCC au bit.ly/3a4lozQ lorsqu'il sera prêt. Si vous avez besoin d'aide pour le remplir, vous devez contacter la direction régionale du MELCC de votre secteur.

8. Je veux procéder à des aménagements dans mon érablière, comme enfouir de la tubulure ou construire une station de pompage. Est-ce encore possible si elle est située dans un milieu humide ?

Il est toujours possible d'effectuer des travaux et des activités d'aménagement forestier. Toutefois, pour certains d'entre eux, une autorisation préalable pourrait être nécessaire. Voir le tableau ci-dessous.

Pour les travaux en milieux humides et hydriques, des normes de réalisation sont également prévues au Règlement sur les activités dans des milieux humides, hydriques et sensibles (RAMHHS). Ces normes visent notamment à encadrer la circulation de la machinerie, la gestion des remblais et déblais ainsi que la remise en état, lors de la réalisation d'une activité dans ces milieux. Nous vous invitons à consulter aussi la page Web de la Fédération des producteurs forestiers du Québec au bit.ly/3qRsKge qui offre un résumé d'autres activités forestières qui peuvent avoir lieu en forêt privée, comme la construction d'un chemin et d'un ponceau. 💧

AMÉNAGEMENTS EN ÉRABLIÈRE SELON LE REAFIE

ACTIVITÉS	CONDITIONS À RESPECTER
Enfouissement de tubulure, fils électriques ou autres canalisations	Si l'enfouissement a lieu dans un milieu humide, une demande d'autorisation doit être faite au MELCC avant le début des travaux.
Construction d'un bâtiment	Si la construction se fait en milieu humide boisé (marécage arborescent, tourbière boisée) et qu'elle ne nécessite pas de fondation ou autres travaux d'excavation, pour une superficie d'au plus 30 mètres carrés, ces travaux pourraient être exemptés d'une demande d'autorisation, dans le respect des conditions prévues à l'article 328 du REAFIE. Étant donné que chaque projet est unique et que plusieurs exemptions existent dans le REAFIE selon le type de milieu humide dans lequel l'érablière est située, il est recommandé de consulter la direction régionale du MELCC de votre secteur pour connaître les conditions qui s'appliquent plus spécifiquement à celui-ci.

PROMOTION



L'ÉRABLE AU QUÉBEC

Halloween : un succès monstre pour les jujubes à l'érable

Pour la toute première fois, une campagne promotionnelle a été mise sur pied pour l'Halloween. Érable du Québec a fait circuler, sur une multitude de plateformes, une vidéo et une recette maison de jujubes à l'érable. Le cœur de la stratégie résidait dans un déploiement organique qui a permis de rejoindre un vaste bassin de consommateurs à travers les réseaux sociaux des ambassadeurs d'Érable du Québec, de médias et d'influenceurs. Tous ces gens ont partagé la nouvelle et ont contribué à créer un réel engouement autour de ces jujubes, plus naturels que les marques commerciales populaires. D'ailleurs, le média électronique le Grenier aux nouvelles en a fait un article, un chroniqueur de Salut Bonjour en a parlé et K pour Katrine n'a pas hésité à en faire part dans son infolettre!

Près de 250 000 personnes ont été rejointes en seulement quatre jours! La vidéo a été visionnée 155 000 fois sur les réseaux sociaux d'Érable du Québec, comptant 479 partages. Pour ce qui est de la recette, elle a été consultée 9 300 fois, ce qui la classe au troisième rang des recettes les plus consultées sur le site erableduquebec.ca au cours des quatre derniers mois.

La portée obtenue par le biais de la presse numérique a atteint plus de 767 000 personnes, pour une portée totale de 845 000 personnes en incluant les médias sociaux d'influenceurs, tels que Cinq fourchettes, Je suis une maman et Tastet. 💧

Campagne du temps des Fêtes : la magie de l'érable dans tous les foyers

La campagne automnale a laissé place à celle des Fêtes avec la création de visuels différents en affichage et de nouvelles publicités pour la télé et le Web. À cela se sont ajoutés une offensive en épicerie, des insertions en magazines, un article dans *La Presse+*,

une page dans *La Terre de chez nous* et le *Journal de Montréal* ainsi que des publicités qui seront présentées lors du *Bye Bye* de fin d'année.

Érable du Québec a de nouveau fait appel aux talents de Claude Legault, qui avait séduit avec sa naïveté



désopilante dans les publicités d'automne. Une fois de plus, deux messages publicitaires de 30 secondes ont été diffusés sur l'ensemble des chaînes télévisuelles québécoises aux heures de grande écoute et deux messages de 15 secondes ont paru sur le Web.

Différents affichages ont également paru en bordure d'autoroutes, de routes principales, d'abribus et de colonnes. Ces mêmes visuels ont été repris pour des bannières Web, qui redirigeaient vers le site Érable du Québec.

Érable du Québec a également conclu des ententes avec de populaires magazines qui véhiculent à merveille la magie de cette période de l'année. Mentionnons le *Coup de pouce*, qui a présenté le dossier «Ce week-end, on cuisine sur la plaque» dans lequel se retrouvaient des recettes à l'érable, ainsi qu'un article d'une page intitulé «Le secret est dans l'érable». L'une des recettes présentées dans le magazine était d'ailleurs offerte dans une boîte Cook it distribuée au mois de novembre 2020.

Les magazines *VÉRO*, *Ricardo* et *Châtelaine* présentaient aussi l'érable à travers des dossiers, des articles, des recettes et même d'une vidéo diffusée sur le site Web de Ricardo.

Un article numérique est paru dans *La Presse+* à la mi-décembre et l'érable était également présent dans la section Gourmand. L'article a abordé plusieurs thèmes, tels que l'umami, les valeurs nutritives, les couleurs et saveurs du sirop d'érable, les différents produits d'érable, de même que l'accord de l'érable avec la cuisine asiatique.

Une publicité pleine page de l'incroyable dinde était de l'édition du 25 novembre 2020 du journal *La Terre*

de chez nous. Le 5 décembre, c'est l'incroyable bûche qui a fait l'objet d'une publicité pleine page dans le *Journal de Montréal*.

Puis, la dernière activation et non la moindre a résidé en une importante présence dans les publicités du *Bye Bye* de fin d'année. 🍷





De nouvelles recettes à partager... ou pas !

La campagne du temps des Fêtes a engendré la création de sept nouvelles recettes festives, sous la thématique de bouchées à partager. Simples à cuisiner et prêtes en un rien de temps, les brochettes de dinde teriyaki, les tartelettes au lait de poule, les pommes de terre grelots et les verrines des anges à l'érable notamment, ont suggéré aux consommateurs d'inviter l'érable à leur table pour leurs célébrations, peu importe la formule adoptée en ce contexte particulier. 🍯



Animation virtuelle pour les écoles

L'animation À la découverte de l'érable, qui a conquis des centaines d'écoliers et de professeurs au cours des dernières années, a été revisitée afin d'être offerte en mode virtuel. L'atelier, d'une durée d'environ 40 minutes, permettra aux écoles intéressées de faire découvrir à leurs élèves l'histoire de l'érable, des méthodes amérindiennes aux technologies de production que nous connaissons aujourd'hui. Trois présentations seront offertes le 26 février 2021 et se termineront avec une dégustation de sirop d'érable, pour le plus grand bonheur des enfants, grâce à des conserves qui auront été envoyées aux écoles quelques semaines avant l'événement. 🍯

Passer du sucre blanc au sucre d'érable

L'équipe de Tastet a publié un excellent article sur l'érable en novembre dernier, abordant une nouvelle tendance chez les restaurateurs : le remplacement du sucre blanc par le sucre d'érable. Un portrait complet de l'érable et de ses bénéfices y est dressé, en plus d'appuyer les propos avec des citations de chefs réputés et de notre ambassadrice, Stéphanie Côté. Pour lire cet article, consulter bit.ly/33QFFoL. 🍯

Katrine continue de créer avec l'érable

K pour Katrine et son équipe développent régulièrement de délicieuses et originales recettes à l'érable. En novembre, le vinaigre d'érable était à l'honneur dans une recette de boulettes de poulet à la bière et à l'érable, publiée notamment dans leur infolettre.

Au début décembre, Katrine et sa fille Margaux ont tourné une vidéo pour les médias sociaux dans laquelle elles préparaient quatre recettes différentes, mettant de l'avant toute la gamme de produits d'érable, tels que le vinaigre, l'alcool, les flocons et le sucre d'érable. La vidéo a été publiée sur les comptes Facebook et Instagram de K pour Katrine, puis repartagée sur les stories Instagram et Facebook d'Érable du Québec. 🍯



Ariel Tarr

L'ÉRABLE À L'INTERNATIONAL

ÉTATS-UNIS



Xenia Zee



Megan Roosevelt



Tatyana Nesteruk

Partenariat avec des influenceuses

Trois youtubeuses ont rejoint les rangs de Maple from Canada et développeront des vidéos pour éduquer les consommateurs sur l'érable et mettre de l'avant ses bénéfices. L'une d'elles, Xenia Zee, a d'ailleurs publié une vidéo sur YouTube en novembre 2020, dans laquelle elle présente une recette de côtes levées à l'érable et où elle donne beaucoup d'information sur son produit chouchou du Québec.

De son côté, Megan Roosevelt a atteint plus de 9 000 visionnements avec une vidéo publiée le 10 novembre dernier dans laquelle elle présente cinq faits intéressants sur l'érable ainsi qu'une recette de crêpes aux pommes, érable et pacanes. Finalement, Tatyana Nesteruk a publié une vidéo le 20 novembre 2020 dans laquelle elle prépare un gâteau à l'érable et aux pacanes. Cette dernière compte près de 10 000 visionnements. ♡



Erin Lynch



Kaleigh McMordie

Une offensive en ligne pour la journée de l'érable

À l'occasion de la Journée nationale du sirop d'érable qui a eu lieu le 17 décembre, les influenceuses Erin Lynch et Kaleigh McMordie ont présenté chacune une recette en direct.

Également, pour l'occasion, la youtubeuse Tatyana Nesteruk a créé une nouvelle vidéo de cocktail à base de sirop d'érable qui a été promue sur les réseaux sociaux. Finalement, le chef-ambassadeur de Maple from Canada, Hugh Acheson, animera une démonstration de cuisine interactive virtuelle ce mois-ci. ♡

ALLEMAGNE

Partenariat avec Foodlab

Un partenariat conclu avec le restaurant Foodlab a été déployé dans les premières semaines de décembre 2020, selon trois axes principaux. D'abord, trois webinaires différents sur l'érable ont été offerts sur YouTube. Ensuite, le restaurant s'est installé à un endroit stratégique afin d'offrir des repas à emporter sur le thème de l'érable. Finalement, des boîtes thématiques à l'érable ont été créées sur les thèmes de la cabane à sucre, du cocktail et du brunch. ♡



Séduire une jeune clientèle

Maple from Canada a coopéré avec la plateforme numérique allemande FoodBoom, une référence en recettes et vidéos qui rejoint une clientèle jeune et urbaine. Des recettes à l'érable de bagel au saumon, de fromage halloumi sur radicchio et de quiche aux figues, ainsi que leurs vidéos respectives, ont été créées et mises en ligne en octobre dernier. Cette offensive a obtenu une portée de 23 millions de consommateurs. 🍁



Des échantillons pour la filière commerciale

Une offensive a été déployée afin d'interpeller la filière commerciale en alimentation. Celle-ci s'articulait autour de deux publicités, une page et un tiers de page, dans l'édition d'octobre du Lebensmittel Praxis, un magazine destiné à ce public. Un code QR y était intégré et leur permettait de commander un échantillon de chacun des quatre grades de sirop d'érable afin de découvrir l'érable.

De plus, une soixantaine de boîtes-cadeaux seront envoyées vers la fin du mois de janvier aux gens influents de cette industrie. Les boîtiers incluent des échantillons des quatre grades de sirop d'érable ainsi qu'une vidéo expliquant le processus de fabrication du sirop d'érable, qui pourra être visionnée à même la boîte. 🍁

Ahornsirup aus Kanada

Stiegende Nachfrage in Deutschland
Die Deutschen lieben Ahornsirup. Das Naturprodukt liegt vor allem als vegane Alternative zu Haushaltszucker voll im Trend. Allein in den vergangenen fünf Jahren stieg der Absatz des „flüssigen Goldes“ um 37 % - Tendenz weiter steigend. Schon heute liegt

nungenster macht die Kampagne Lust darauf, die Welt des Ahornsirups zu entdecken.

Vier Sorten bieten Vielfalt
Jede der vier Sorten hat ihre eigene Farbe und Geschmacksrichtung, abhängig vom

DARK robust taste hat einen fein herben Geschmack. Mit seinem intensiven, kernmelartigen Aroma findet er u.a. Verwendung beim Kochen und Backen.

VERY DARK strong taste überzeugt durch seine ausgeprägte Ahornnote und eignet

AHORN SIRUP AUS KANADA

Ahornsirup aus Kanada ist ein reines, veganes Naturprodukt mit exquisitem Geschmack und einzigartigem Aroma.

Zusätzlich zu den vier Sorten **GOLDEN** delikate taste, **AMBER** süß taste, **DARK** robust taste und **VERY DARK** strong taste sind auch Ahornprodukte wie Flakes oder Zucker erhältlich.

Das „flüssige Gold“ verleiht fast allen Speisen eine unverwechselbare Note. Wie Salz und Pfeffer gehört ihm ein fester Platz in jeder Küche.

KONTAKT
mbf gmbh
Oxfordstraße 24 · D-53113 Bonn
Tel. +49 (0) 228 200 200



Collaboration avec René Stein

Dans les derniers mois, le chef-ambassadeur de Maple from Canada, René Stein, a créé 12 recettes à l'érable et a présenté 4 recettes de Noël en tutoriels vidéo. Les recettes ont été partagées dans les médias numériques et imprimés, ainsi que sur le site Web de Maple from Canada en Allemagne circulant ainsi auprès de plus de 132 millions de consommateurs. Les vidéos ont fait partie



de la campagne de Noël et ont été partagées sur les réseaux sociaux de même que dans une infolettre.

Le magazine *BEEFI*, destiné à quelque 50 000 hommes passionnés de cuisine, a publié une publicité pleine page sur Maple from Canada, avec de l'information sur l'érable et des recettes. Cette publicité a également servi pour le lancement de leur calendrier de l'aveugle de Noël, qui consistait en une boîte remplie de produits innovants et créatifs, dont une petite bouteille de sirop d'érable. Ces boîtes ont été envoyées à près de 3 800 membres.



René a également partagé sa recette de salade d'hiver et vinaigrette à l'érable dans un article commandité pleine page du magazine gastronomique *Chefs!* 🍯

L'érable en ligne

Une offensive est déployée sur l'application Bring!, un site d'achat en ligne très populaire, pour le temps des Fêtes et jusqu'au 28 février 2021. Deux recettes à base d'érable y sont notamment promues et un lien vers le site Maple from Canada en Allemagne y est intégré. 🍯



Un livre de recettes à succès

Suivant le succès du livre de recettes qui a été produit pour le Royaume-Uni, ce bouquin a été traduit et adapté pour le marché allemand. Présentement en impression, le populaire ouvrage sera utilisé afin de promouvoir l'érable auprès des différents médias et des gens influents de l'industrie. 🍯



ROYAUME-UNI

Recettes festives

De nouvelles recettes ont été développées pour la période des Fêtes et partagées sur les réseaux sociaux ainsi que sur le site Web du Royaume-Uni. Un partenariat avait été conclu avec *Food Tribe* afin d'obtenir une plus grande couverture médiatique et ainsi inspirer les gens à utiliser l'érable pour leur popote des Fêtes.

L'agence anglaise a également travaillé avec les ambassadeurs Manon Lagrève et William Curley afin de créer des vidéos pour leurs recettes festives. 🍯



Manon Lagrève



William Curley



Journée nationale du sirop d'érable

Une campagne a été mise sur pied pour la Journée nationale du sirop d'érable qui se tenait le 17 décembre. Notamment, les ambassadrices de Maple from Canada, Sam et Shauna, étaient présentes sur les ondes radiophoniques en tant que porte-parole, des paniers de Noël à l'érable ont été livrés à certains journalistes et influenceurs et les recettes des chefs-ambassadeurs ont été utilisées afin de démontrer la versatilité de l'érable.

De plus, un chef-ambassadeur était présent à une émission du matin afin d'expliquer la production du sirop d'érable et pour effectuer une démonstration culinaire avec l'érable. 🍯



Nouveau plan de match avec le BCFC

Dans le cadre du partenariat de Maple from Canada avec le club de soccer féminin Birmingham City Football Club (BCFC), certaines activités ont été réajustées en raison de la pandémie. Ainsi, puisque le public ne peut assister aux matchs, il a été convenu de diffuser des publicités de Maple from Canada sur leurs réseaux sociaux et d'obtenir de la visibilité pour toutes les parties à domicile. Mentionnons que le club est suivi par plus de 30 000 personnes!

Le BCFC a également proposé un concours des plus intéressants pour remplacer la compétition de mascottes qui n'a pu avoir lieu. En novembre 2020, une gagnante a été désignée «mascotte Maple from Canada» du jour et a reçu un cadeau à l'érable ainsi qu'un ensemble aux couleurs du club. Une joueuse de l'équipe lui a d'ailleurs envoyé un message vidéo pour la remercier de son support. La publication Twitter a atteint 1 600 vues en deux jours seulement. 🍯

L'érable sous tous ses angles

En novembre dernier, l'agence anglaise a créé plusieurs contenus sur l'érable afin d'intéresser la filière commerciale. Abordant tantôt les différentes classes de sirop d'érable, tantôt son processus de production, les médias ont repris ces contenus afin de créer des articles qui ont eu une portée de près de 100 000 lecteurs.

D'ailleurs, le site Web anglais destiné à l'industrie de l'alimentation, *The Grocer*, a utilisé ces informations sous la forme d'un reportage publicitaire sur les ingrédients à base de plantes, renforçant l'aspect végétalien de l'érable. 🍯

La provenance des aliments

Un sondage commandé par l'agence Liquid a démontré que six personnes sur dix ne savent pas d'où leur nourriture provient. Suivant ce constat, le chef-ambassadeur de Maple from Canada, James Golding, a effectué une série d'entrevues radiophoniques afin d'éduquer les consommateurs sur l'importance de connaître l'origine de nos aliments. Les 12 entrevues accordées ont rejoint un public total de 1,6 million de personnes et les 18 couvertures médiatiques ont obtenu un lectorat de près de 100 millions de personnes. 🍯



James Golding

JAPON

Matsuko découvre l'érable

Au Japon, l'émission télévisée *The World Matsuko Doesn't Know*, qui a été diffusée le 10 novembre dernier, mettait en vedette le sirop d'érable. Ce programme, d'une durée de 21 minutes, a rejoint plus de 8 millions de personnes. 🍯



Roulement de tambour

Après plus de 15 ans de collaboration avec l'agence Tsuki Planning, des démarches ont été entamées pour trouver une nouvelle agence. Avec la pandémie de la Covid-19, le recrutement dans son entièreté s'est fait par courriel et vidéoconférence.

Sur une sélection de 12 agences au départ, c'est finalement l'agence Relativ* qui a été choisie à l'unanimité. Venant d'être nommée «agence de l'année» pour une quatrième année consécutive, cette dernière est spécialisée dans le développement de relations consommateurs durables. Elle s'est nettement démarquée des autres en soumettant deux excellentes idées de campagnes publicitaires, où le raffinement de la marque était présent, la cible était réfléchie et une habileté en numérique était bien démontrée. Au cours du processus de recrutement, Relativ* a su démontrer de fortes capacités analytiques et une créativité intelligente, en plus d'avoir été la seule agence à présenter une stratégie en lien avec les objectifs de vente et la stratégie des PPAQ pour les trois prochaines années. 🍯





CHANGEMENT MAJEUR À LA TÊTE DU CENTRE ACER ET D'ACER DIVISION INSPECTION

*Auteur : Martin Pelletier, ing. f., Centre ACER
Collaboratrice : Geneviève Clermont, chimiste*

Le Centre ACER a récemment procédé à la refonte complète de son mode de gouvernance afin de répondre aux nouvelles exigences en matière de gouvernance émises par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Par le passé, le MAPAQ exigeait, pour les 16 centres d'expertise qu'il reconnaît, la formation des conseils d'administration représentatifs

des différents groupes d'intérêt des industries desservies par ces centres. Pour le Centre ACER, cette approche s'est traduite par la mise en place d'un conseil d'administration qui incluait des sièges réservés aux groupes et organismes suivants (présentés en ordre alphabétique) :

- Acheteurs autorisés ;
- Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) ;

- Conseillers de clubs techniques en acériculture ;
- Équipementiers acéricoles ;
- Industrie agroalimentaire ;
- Ministère de la Forêt, de la Faune et des Parcs (MFFPQ) ;
- Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ).

Toutefois, « l'affaire Louis Robert » a mené le MAPAQ à revoir ses exigences en matière de

gouvernance. Dorénavant, le ministère souhaite que chaque centre d'expertise soit géré par une majorité d'administrateurs indépendants afin de diminuer les risques d'ingérence dans la recherche et le transfert de connaissances. Il est important de souligner que les membres du conseil d'administration du Centre ACER ont toujours pris grand soin à ne pas utiliser leur position d'administrateur afin de contrôler directement la diffusion ou le déroulement de la recherche au Centre ACER. Le personnel en place leur en est d'ailleurs très reconnaissant pour cette attitude des plus professionnelles. De plus, la composition du conseil d'administration du Centre a légitimé de mettre en place les contre-pouvoirs permettant d'assurer que les orientations résultaient de négociations de bonne foi entre tous les bénéficiaires.

Ainsi, comme tous les centres d'expertise reconnus par le MAPAQ, le Centre ACER a dû mettre à jour sa structure de gouvernance. Pour ce faire, un comité regroupant des membres du conseil d'administration du Centre a développé un nouveau modèle de gouvernance en compagnie de la direction et d'une consultante. Pour le Centre ACER ainsi que pour ACER Division Inspection (deux personnes morales distinctes avec des formes juridiques différentes), le conseil d'administration sera structuré de la façon suivante :

- trois administrateurs indépendants parmi lesquels seront issus le président et le vice-président, en rotation ;

- un représentant des PPAQ ;
- un représentant du CIE.

Les conseils d'administration du Centre ACER et d'ACER Division Inspection seront composés des mêmes personnes. Également, le Centre ACER mettra sur pied un comité consultatif composé de certains de ses membres afin de conserver un bon contact avec le milieu acéricole québécois. L'objectif de cette mesure est d'avoir un comité consultatif représentatif du milieu acéricole qui sera dirigé par son propre président. Quant au président du Centre ACER, il pourra consulter ce groupe afin d'orienter ses décisions. Bien entendu, il n'aura pas le droit de vote lors des décisions de ce comité consultatif. Les changements à la gouvernance du Centre ACER et d'ACER Division Inspection devraient entrer en vigueur au début de l'année 2021. Pour plus de détails sur ces structures, vous pouvez consulter le site centreacer.qc.ca.

Enfin, il ne faut pas passer sous silence l'arrivée de la nouvelle directrice générale du Centre ACER et d'ACER Division Inspection, madame Geneviève Clermont. Madame Clermont, chimiste de formation, fera bénéficier le Centre et sa filiale commerciale de ses nombreuses années d'expérience en recherche et développement dans le milieu des cosmétiques et des parfums. Elle aborde ce nouveau défi dans une perspective de collaboration avec les différents intervenants et elle vise à vitaliser davantage le Centre grâce à sa personnalité dynamique. L'occasion se prête

LA NOTION D'INDÉPENDANCE

Dans sa démarche de refonte des systèmes de gouvernance des centres d'expertise, le MAPAQ a pris soin de définir clairement la notion d'indépendance des administrateurs : est indépendante toute personne qui n'a pas entretenu de liens d'affaires ou d'emploi et qui n'est pas directement impliquée par les travaux d'un centre d'expertise depuis au moins deux ans.

donc pour remercier monsieur Yves Bois pour ses nombreuses années de service à la barre du Centre ACER à titre de directeur général.

À présent, le Centre ACER et ACER Division Inspection entrent dans une phase de changements profonds qui s'inscrit parfaitement dans leur plan stratégique 2020-2025 et qui, à terme, permettra de mieux servir la communauté acéricole québécoise et internationale.

Si vous avez des questions ou des commentaires concernant cet article, vous pouvez contacter monsieur Martin Pelletier au 819 369-4000, poste 402 ou à martinpelletier@centreacer.qc.ca. 🍀





UNE PREMIÈRE AGA VIRTUELLE

225 participants prenaient part à cette 1^{re} AGA virtuelle.

Le 12 novembre 2020, les PPAQ ont tenu leur première assemblée générale annuelle virtuelle. Cet événement a réuni quelque 225 personnes, dont 113 délégués, 94 producteurs, productrices et employés et 17 invités, dans une réunion Zoom. Initialement prévue en mai 2020, cette assemblée avait été reportée en raison de la pandémie.

Selon le sondage mené après l'événement, plus de 80 % des répondants se sont dits satisfaits de cette première organisation. D'entre eux, 86 % sont prêts à revivre l'expérience cette année.

Une vingtaine de personnes se sont affairées à l'organisation de cet événement, qui a été filmé depuis la salle du conseil général de la Maison de l'UPA à Longueuil. Serge Beaulieu, président, Simon Trépanier, directeur général, et Isabelle Lapointe, directrice générale adjointe, ont pris place devant les caméras, séparés les

uns des autres par un panneau de plexiglas. Une équipe technique a procédé à la captation vidéo et sonore, alors que des employés des PPAQ veillaient à la gestion des participants, aux présentations, aux questions et aux votes.

Cinq résolutions adoptées en novembre 2020

Lors de cette assemblée annuelle virtuelle, les délégués, au nom de l'ensemble des acériculteurs et acéricultrices, ont adopté les cinq résolutions suivantes :

Résolution 1 | CONTOUR GPS OBLIGATOIRE

Aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) :

- de fixer une date limite pour recevoir l'ensemble des plans d'érablières avec contour GPS de tous les producteurs et productrices acéricoles détenant du contingent.

Résolution 2 | CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE

Aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) :

- d'accentuer les rencontres de ce comité mis en place afin de réévaluer le système de classement au complet pour obtenir un système de classement plus fonctionnel pour la prochaine récolte au printemps 2021 ;
- de faire les démarches nécessaires afin de s'assurer que les résultats de classement reflètent la réelle caractéristique du sirop d'érable produit ;
- de faire les démarches nécessaires afin de trouver d'autres entreprises qui seraient en mesure de réaliser le classement et/ou le processus de révision du classement ;
- de prendre les moyens nécessaires afin de régulariser le classement pour la saison de production 2021 ;



Simon Trépanier, Serge Beaulieu et Isabelle Lapointe étaient les présentateurs de l'AGA.



Une équipe d'employés des PPAQ étaient responsables de l'accueil des participants dans le Zoom.



L'AGA était diffusée en direct de la salle du Conseil général de la Maison de l'UPA à Longueuil.

- de rétablir les références des différentes caractéristiques dans les normes de classification du sirop d'érable.

Résolution 3 | CHANGEMENT DE NOM DES PPAQ

Aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) :

- d'adopter le Règlement modifiant divers règlements pris dans le cadre du plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.

Résolution 4 | AIDE FINANCIÈRE POUR LES PROPRIÉTAIRES DE CABANES À SUCRE COMMERCIALES DE TYPE RESTAURANT

Aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) :

- de continuer de faire les pressions et démarches nécessaires auprès des autorités gouvernementales concernées afin d'obtenir rapidement une aide financière suffisante dans le but de pallier aux pertes de revenus occasionnées par la fermeture des

établissements lors de l'actuelle pandémie du coronavirus chez les propriétaires de cabanes à sucre de type restaurant ;

- de s'assurer que l'aide financière qui sera octroyée soit remise de manière définitive et non sous quelque forme devant être remboursée ;
- d'informer régulièrement les propriétaires de cabanes à sucre de type restaurant de l'avancement de ce dossier et des démarches en cours ;
- d'obtenir des appuis des propriétaires de cabanes à sucre de type restaurant et des restaurants des provinces voisines, soit l'Ontario et le Nouveau-Brunswick.

Résolution 5 | RÈGLEMENTATION ET AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE POUR LES ACTIVITÉS ACÉRIQUES

Au ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) :

- de retarder l'application du Règlement sur l'encadrement

d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (RAEFIE) pour les activités acéricoles, le temps de caractériser davantage les eaux de rejet et de mieux comprendre les véritables impacts des activités acéricoles sur les milieux humides et hydriques.

Aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) :

- de faire les démarches auprès du gouvernement du Québec afin de demander un moratoire pour les activités acéricoles sur l'application du REAFIE et documenter les conséquences financières et les impacts négatifs sur le développement de la filière acéricole de ce règlement et démontrer que l'acériculture est une activité à risque environnemental faible et négligeable et ainsi exempter un plus grand nombre d'entreprises acéricoles.

À l'Union des producteurs agricole (UPA) :

- de supporter activement les PPAQ dans leurs démarches. 📌

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



CONSEIL D'ADMINISTRATION 2020-2021

Les 13 membres du conseil d'administration des PPAQ lors d'une des dernières rencontres de l'année 2020.

Le conseil d'administration des Producteurs et productrices acéricoles du Québec est composé des présidents de chacun des douze syndicats régionaux et du président, qui, lui, est élu au suffrage universel par les délégués lors d'une assemblée générale annuelle pour un mandat de deux ans. À cet effet, Serge Beaulieu a été réélu en mai 2019, ce qui veut dire que les prochaines élections auront lieu en mai 2021. Voici les noms des 13 acériculteurs qui sont vos représentants pour la prochaine année.

Conseil exécutif

Cette année, c'est lors de la réunion du conseil d'administration du 26 novembre 2020 que le conseil d'administration des PPAQ a procédé à l'élection des membres de son conseil exécutif. À cet effet,

un nouveau membre s'est joint au conseil exécutif des PPAQ, soit Alain Gauthier.

N'hésitez pas à appeler ou à écrire aux administrateurs pour toutes

questions ou commentaires, en communiquant avec votre syndicat régional. Toutes les coordonnées se trouvent sur le site ppaq.ca dans la section Nous joindre. ♡

Serge Beaulieu	Président	Montérégie-Ouest
Luc Goulet	1 ^{er} vice-président	Côte-du-Sud
Éric Bouchard	2 ^e vice-président	Mauricie
Normand Foisy	Membre de l'exécutif	Outaouais-Laurentides
Alain Gauthier	Membre de l'exécutif	Québec-Rive-Nord
François Béliveau	Administrateur	Montérégie-Ouest
Jonathan Blais	Administrateur	Estrie
Guy Breault	Administrateur	Lanaudière
Dany Fortier	Administrateur	Centre-du-Québec
David Hall	Administrateur	Montérégie-Est
Francis Lessard	Administrateur	Appalaches-Beauce-Lotbinière
Justin Plourde	Administrateur	Bas-Saint-Laurent-Gaspésie
Francis Roy	Administrateur	Beauce

VOS ÉLUS AU TRAVAIL

Comme pour les derniers mois de l'année 2020, les administrateurs des PPAQ se rencontreront sous format virtuel pour le début de l'année 2021. Ainsi, toutes les rencontres syndicales des PPAQ se feront à distance via la plateforme Zoom.

VOICI LES DATES DES PROCHAINES RENCONTRES

JANVIER

14	comité des communications corporatives
18	comité des finances
20-21	conseil d'administration
22	comité de promotion
26	rencontre des secrétaires des syndicats régionaux
28	comité des terres publiques et protection des érables

FÉVRIER

4	conseil exécutif
9	comité des tables GIRT
10	comité contingent
16-17	conseil d'administration
18	rencontre des secrétaires des syndicats régionaux
23	comité de gouvernance

MARS

4	conseil exécutif
9	comité des terres publiques et protection des érables
11	conseil d'administration
16	rencontre des secrétaires des syndicats régionaux



Une des publicités diffusées sur Facebook mettait en vedette la fameuse conserve de sirop d'érable.

ÉRABLE D'ICI À L'AUTOMNE

L'automne est un temps de l'année particulièrement ravissant dans les érablières du Québec. Voilà pourquoi le moment était tout indiqué pour parler d'érable pendant cette belle saison. De la fin septembre au début du mois de novembre 2020, les PPAQ ont entrepris une campagne de promotion sur Facebook et Google afin de faire connaître la plateforme Érable d'ici et inciter les consommateurs à découvrir des érablières dans leur coin de pays. Différentes données permettent aux PPAQ de mesurer la performance d'une telle campagne, telles que le nombre de visiteurs sur le site Web, les commentaires reçus, le nombre de clics et de partage des publications ainsi que les résultats du sondage de satisfaction envoyé aux érablières inscrites sur Érable d'ici. En somme, pour une première campagne automnale sur

les médias sociaux, les PPAQ sont satisfaits des résultats obtenus.

Voici quelques résultats de la campagne automnale pour Érable d'ici :

- 18 000 visiteurs sur le site **erabledicica**.

Érabières inscrites

- 25 % disent avoir acquis de nouveaux clients ;
- 67 % affirment que la campagne de promotion a aidé leur entreprise ;
- 95 % estiment qu'Érable d'ici répond à un besoin des consommateurs.

Facebook

- 677 510 personnes rejointes ;
- 14 545 clics vers le site Érable d'ici. 🍯

TOURNÉE D'INFORMATION D'HIVER

La traditionnelle tournée d'information hivernale des PPAQ aura lieu au mois de février. Le format virtuel sera à nouveau privilégié. Outre les présentations sur la plateforme Zoom pour chaque région impliquant les dirigeants des PPAQ, une vidéo rassemblant les directeurs des PPAQ présentera les principaux projets en cours. Parmi les sujets traités, il sera entre autres question :

- des ventes de l'agence ;
- du paiement ;
- du classement du sirop d'érable ;
- de réglementation ;
- de communications et de promotion.

L'équipe organisera aussi des webinaires thématiques tout au long de l'année et fera intervenir les personnes-clés afin de présenter

des sujets spécifiques. Notamment, il est prévu que le dossier des milieux humides fasse l'objet d'un de ces webinaires.

L'élaboration du calendrier des rencontres de l'hiver 2021 est en cours. Il sera mis en ligne sur le site ppaq.ca et la page Facebook des PPAQ. ♡



SOULIGNONS L'IMPLICATION DE DEUX ADMINISTRATEURS

De gauche à droite : Marcel Larochelle, Dany Fortier, Joël Larrivée, Éric Bouchard et Hélène Normandin lors d'une réunion de conseil d'administration à Longueuil en janvier 2020.

Marcel Larochelle, président sortant, Beauce

Après 21 ans d'implication à titre de président des Producteurs et productrices acéricoles de la Beauce (PPAB) et administrateur des PPAQ, Marcel Larochelle a décidé de céder sa place à la relève. Monsieur Larochelle fut un pionnier de la mise en marché collective du sirop d'érable au Québec et du développement du plan conjoint des producteurs et des productrices acéricoles. Tout au long de son implication syndicale au sein des PPAQ, monsieur Larochelle a participé à de nombreux comités, dont le comité exécutif, duquel il fut

membre pendant plus de 14 ans, dont 7 années à titre de premier vice-président de l'organisation. Même s'il a quitté la présidence des PPAB, il continuera d'être actif dans son syndicat régional à titre de vice-président. Parions que ses collègues seront ravis de bénéficier de son expérience !

Joël Larrivée, président sortant, Estrie

Joël Larrivée a quitté la présidence des Producteurs et productrices acéricoles de l'Estrie après quatre années d'implication. Membre du conseil d'administration des PPAQ depuis les quatre dernières années, monsieur Larrivée a également été membre du comité des finances.

Il fut également très actif dans les dossiers sur les terres publiques, qui préoccupent présentement les producteurs et productrices acéricoles de sa région. Monsieur Larrivée reste impliqué au sein de son syndicat régional à titre de vice-président. Ses huit années d'implication syndicale ne s'arrêtent donc pas et vous aurez certainement la chance de le recroiser dans une assemblée générale des PPAQ.

Messieurs Larochelle et Larrivée, les PPAQ vous remercient grandement pour toutes ces années consacrées au bien-être collectif des producteurs et productrices acéricoles. ♡



Éric Bouchard et sa conjointe, Isabelle Thiffeault, à l'érablière avec leurs six enfants : Sophie, Amélie, Olivier, Jonathan, Guillaume et Pierre-Alexandre.

Partout au Québec, des acéricultrices et acériculteurs sont élus pour représenter les 11 300 producteurs et productrices acéricoles. Dans ce numéro-ci, nous nous rendons dans la région de la Mauricie à la rencontre de deux membres du conseil d'administration du syndicat acéricole : Éric Bouchard, président, et Bianka Pagé, administratrice.

À LA RENCONTRE D'ÉRIC BOUCHARD DE LA MAURICIE

Au cœur de la municipalité de Hérouxville, en Mauricie, se trouve l'érablière Parcelles de soleil, qui, depuis 25 ans, fait la fierté d'Éric Bouchard et de sa conjointe Isabelle Thiffeault. C'est en 1995, alors tous deux fraîchement diplômés de l'école de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, que le couple achètera la terre du grand-père d'Éric. Son rêve de s'établir en agriculture avec sa conjointe pourra se réaliser sur cette terre familiale. Il voit là l'occasion de cultiver des terres, des champs et même d'exploiter l'érablière, qui était à ce moment-là de 1 000 entailles en exploitation. «Au départ, on voulait faire des cultures maraîchères. On en a fait plusieurs années,

mais comme on a six enfants, on s'est finalement concentré sur la production acéricole et la transformation.»

100 % de sa production est transformée

La spécialité de l'érablière Parcelles de soleil : les produits dérivés de toutes sortes. En fait, leurs produits d'érable se retrouvent dans une quinzaine d'épicereries autour de Hérouxville. Éric et Isabelle transforment la totalité de leur production en une grande variété de produits, comme des marinades, vinaigrettes, maïs soufflé, chocolat chaud, et bientôt le *dulce de leche* à l'érable. Bien entendu, le beurre, la tire, le sucre et les bonbons à l'érable sont également de la partie ! Il explique : «Après les Fêtes, Isabelle et moi, on est dans



Éric Bouchard dans son érablière de Hérouxville.

la transformation à temps plein jusqu'en mars. C'est beaucoup de travail, mais c'est une façon de mettre en valeur le produit.»

La famille, son essence

Aujourd'hui, Éric et sa conjointe exploitent 3 200 entailles, puisqu'ils ont récemment acquis une deuxième érablière à Saint-Prosper-de-Champlain avec Guillaume et Jonathan, deux de leurs six enfants. «C'est une façon pour nous d'intégrer nos enfants dans l'entreprise,» mentionne Éric avec fierté. D'ailleurs, l'érable représente pour lui des valeurs familiales fortes. Il a pris et prend encore plaisir à faire participer ses enfants. «Pour intéresser les enfants quand ils étaient plus petits, on avait un système de promotion», se remémore-t-il en riant. «À 6 ans, ils transportaient les batteries, à 7-8 ans, ils devaient faire des traces dans la neige avant que je passe. Par la suite, ils avaient le droit

d'enlever le chalumeau sur le T et, ensuite, c'était l'étape du marteau. Ça, c'était important, il y avait une formation obligatoire avant!»

25 ans d'implication syndicale

Pour cet homme de famille, si une personne veut trouver du temps pour s'impliquer, elle peut en trouver! Dès qu'Éric est devenu agriculteur, soit en 1995, il a rallié les rangs de la relève agricole. Son quart de siècle d'implication syndicale venait de commencer. Il en fera, du chemin : président de la relève agricole de la Mauricie, deuxième vice-président de l'UPA de la Mauricie, deuxième vice-président de la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ), président du syndicat local de l'UPA, pour finalement siéger, depuis 12 ans, en tant que président des Producteurs et productrices acéricoles de la Mauricie et comme deuxième vice-président des PPAQ depuis quelques années. Ce qui le motivait et le motive encore : «C'est

de voir des gens qui sont passionnés autant que moi, je le suis. Puis de discuter avec eux tout en essayant d'améliorer notre sort», ajoute-t-il bien humblement. En plus de tous ces engagements, son entreprise acéricole et ses six enfants, Éric travaille aussi à temps plein sur une ferme!

Apprentissage et relève

«On a toujours à apprendre, des vieux renards, comme des jeunes loups», mentionne Éric. Pour lui, il est important de faire de la place à la relève, autant en production que dans la vie syndicale. Éric était d'ailleurs bien fier que chacun des syndicats acéricoles régionaux réserve un poste à la relève. Il ajoute : «Il faut leur faire de la place aujourd'hui, parce qu'ils sont l'agriculture de demain.» Pour lui, ces jeunes représentent l'avenir et ils doivent prendre part à la discussion maintenant afin qu'ils se reconnaissent plus tard.

À LA RENCONTRE DE BIANKA PAGÉ DE LA MAURICIE

Une entrepreneure dans l'âme

L'Érablière Pagé, Savard et Filles est nichée en Mauricie dans le village de Saint-Alexis-des-Monts. C'est là que le rêve de Bianca Pagé a pris forme : devenir entrepreneure. Cette jeune femme enthousiaste, souriante et déterminée a fait de l'acériculture son choix pour concrétiser sa vision de créer sa propre entreprise. «J'ai étudié en administration pour démarrer une entreprise. Je n'ai pas tout de suite pensé à l'acériculture. Je croyais que la transformation alimentaire serait quelque chose que j'aimerais», explique Bianca. Un jour, ça y est, elle se dit que le sirop d'érable serait idéal pour son projet. C'est là qu'elle s'inscrit au DEP en acériculture



Bianka réalise son rêve avec son érablière : être entrepreneure.

à Saint-Anselme. «Pendant cette année de formation, je me suis rendu compte que j'adorais ça!», ajoute Bianka.

Il n'en fallait pas plus pour que Bianka et son conjoint Maxime se mettent à la recherche d'une terre avec un potentiel acéricole. En 2014, ils deviennent propriétaires terriens à Saint-Alexis-des-Monts et, au même moment, l'autre rêve de Bianka se réalise : elle attend son premier enfant. «Je pensais avoir le temps de partir l'entreprise avant de tomber enceinte, mais c'est arrivé tout de suite!», mentionne-t-elle en riant. «Finalement, on a décidé de fonder la famille avant l'érablière.» Ce sont donc Océane, Émy et Èva, ses trois petites filles qui la comblent de joie, qui seront ses premiers projets.

De maman à la maison à acéricultrice

Devenue maman à la maison, le rêve d'entrepreneure ne quitte pas pour autant Bianka. En août 2018, après avoir tenté sa chance à deux reprises, le sort la favorise enfin : elle obtient ses 4 000 entailles de contingent pour la relève. Avec un bébé d'un mois et demi et deux autres petites de deux ans et trois ans et demi, Bianka et Maxime prennent les bouchées doubles afin de pouvoir être prêts à produire dans les délais prescrits. «On a fait tout ça, bâtir la cabane et installer la tubulure, en un an et demi avec nos trois petites filles à nos côtés. Puis, tout ça avec une première saison en 2020 en pleine pandémie», mentionne Bianka avec résilience.

Plusieurs défis attendaient Bianka

En tant que jeune femme, maman, entrepreneure et acéricultrice, plusieurs défis attendaient Bianka : manque de sommeil, investissements financiers, recherche des meilleurs équipements, installations en forêt ainsi que, étonnamment pour elle, se faire une place comme femme dans ce



Bianka Pagé est fière de sa famille. Ici, son conjoint Maxime Savard et leurs trois filles.

milieu. «C'est un peu plate comme défi, mais c'en est un. Malgré que ce soit moi qui aie suivi un cours en acériculture, plusieurs intervenants, qui me connaissaient déjà dans le domaine, parlaient plus à mon chum qu'à moi », explique Bianka avec réalisme. «Pourtant, c'est moi qui suis à temps plein dans cette entreprise. C'est mon idée et mon projet, même si mon conjoint me soutient pleinement.»

Administratrice avec le chapeau de la relève

À l'automne 2018, Bianka assiste à sa première rencontre d'information des PPAQ et assemblée de son syndicat acéricole en tant qu'acéricultrice. C'est ce soir-là que commence l'implication syndicale de la jeune acéricultrice. «Je crois que si ça n'avait pas été du poste réservé à la relève, je ne serais pas administratrice. J'aurais pensé que je n'avais pas ma place parce que je n'en connaissais pas assez», explique Bianka. Elle se dit extrêmement fière d'agir à titre de relève en acériculture : «Ça me fait vraiment plaisir de représenter les dilemmes que vivent les jeunes. Que ce soit en démarrage ou pour la reprise d'une entreprise, relève rime souvent avec importants investissements financiers, ou encore être nouveaux

parents et devoir concilier entreprise et famille. J'aime me faire la porte-parole de cette réalité.» Pour elle, être administratrice est aussi une occasion de rencontrer d'autres producteurs acéricoles, de se tenir informée et de comprendre les fondements derrière chacune des décisions.

Plus que tout, pour Bianka, siéger comme administratrice veut dire rester elle-même : une femme. «On n'a pas besoin de parler plus fort que les hommes. Notre façon d'être est différente, ça fonctionne aussi», affirme-t-elle.

Les administrateurs et administratrices sont là pour vous...

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

Éric Bouchard

Mauricie
ebouchard@ppaq.ca
Tél. : 819 534-6329

Bianka Pagé

Mauricie
biankapage06@gmail.com
Tél. : 514 616-9574