

# INFO-SIROP

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

VOL. 4, N° 4 - SEPTEMBRE 2017

 **Fédération des producteurs  
acéricoles du Québec**



**PAR SERGE BEAULIEU  
PRÉSIDENT**

## DES CHANGEMENTS DANS L'INDUSTRIE ACÉRICOLE

La finalisation de l'achat de L.B. Maple Treat le 7 août dernier par la compagnie Rogers Sugar basée à Vancouver est un événement significatif dans l'histoire récente de l'industrie acéricole québécoise qui accentue ainsi son virage international.

Rappelons d'abord que la compagnie Rogers Sugar possède deux raffineries de sucre au Canada, une à Vancouver et l'autre à Montréal bien connue sous le nom de Lantic, ainsi qu'une autre usine de transformation de betteraves à sucre en Alberta. C'est la plus grosse compagnie sucrière canadienne et elle vend dans de nombreux pays dans le monde.

Dans un communiqué émis lors de l'annonce de la transaction précisant les raisons de sa plus récente acquisition, Rogers Sugar parle d'une opportunité unique de devenir un leader dans l'industrie en croissance du sirop d'érable. Elle mentionne également que le sirop d'érable s'inscrit dans la tendance mondiale pour des produits à la fois sucrants et naturels. Fait à noter, toujours dans ce même communiqué, Rogers souligne que l'une de ses raisons d'achat de L.B. Maple Treat est la relation très forte que cet acheteur a développée avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec au cours des dernières années, notamment :

- L'investissement de 35 M\$ de la Fédération au cours des dix dernières années pour la promotion du produit ;
- La stabilité des prix ;
- La garantie d'approvisionnement constant en sirop d'érable grâce à la réserve stratégique ;
- Les conditions favorables de paiement ;
- La traçabilité du sirop d'érable ;
- La gestion des stocks.

Une fois la surprise passée, la Fédération voit l'arrivée de ce nouveau joueur dans l'industrie comme un intérêt croissant

SUITE DE CET ARTICLE EN PAGE 2. 

## SOMMAIRE

Vol. 4, N° 4 - Septembre 2017

Actualités	2/
Mise en marché	4/
Contingent	9/
Administration	11/
Promotion	12/
Dossier	18/
En région	20/
Vie syndicale	22/

### RESPONSABLES DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr  
Paul Rouillard

### COLLABORATEURS

Yves Bois  
Sara Boivin-Chabot  
Hugues Desilets  
Caroline Fortin  
Julie-Anne Guidi  
Corinne Laulhé  
Ghislain Leblond  
Nathalie Michaud  
Martin Pelletier  
Danielle Pépin  
Annie St-Onge

### CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

### INFOGRAPHIE

TCN Studio

### IMPRESSION

Imprimerie F.L. Chicoine

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

### FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC

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

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

## CHANGEMENTS

SUITE DE LA PAGE 1.

et désormais bien réel des géants agroalimentaires pour le sirop d'érable. Elle représente également une opportunité de développer le marché et les exportations de sirop d'érable, grâce notamment au réseau international de distribution de Rogers

Sugar. Les propos tenus par Rogers Sugar envers la Fédération indiquent également que le modèle d'affaires développé au Québec, à savoir un mixte, presque unique au monde entre des entreprises privées individuelles de production et une mise en marché collective, est un système non seulement qui fonctionne, mais qui est aussi apprécié par une grande entreprise privée d'envergure internationale inscrite à la bourse.

L'ajout de ce nouveau joueur sur le marché correspond à l'un des objectifs de développement des marchés du futur plan stratégique qui sera présenté à l'ensemble de nos producteurs lors de notre assemblée générale annuelle de novembre. Plus que jamais, l'avenir nous appartient et assurons-nous de le modeler avec l'ensemble de nos partenaires d'affaires. ♦

## ACTUALITÉS

### EAU D'ÉRABLE... DES NOUVEAUTÉS!

Des nouveaux produits à base d'eau d'érable ont vu le jour tout juste à temps pour se rafraîchir durant la saison estivale! L'eau d'érable utilisée dans ces breuvages provient de la récolte 2017 et a été produite sous la supervision de l'équipe « Eau d'érable » de la Fédération.

La marque Necta offre maintenant, en plus de son eau d'érable régulière, une eau d'érable canneberge et bleuet ainsi qu'une eau d'érable thé citron.



Également, la marque A+superfruit élargit sa gamme de breuvages santé et naturels avec Eau d'érable+fruit en trois saveurs : Melon d'eau, Citron et Canneberge. Ce breuvage santé ne contient que des fruits et de l'eau d'érable.

Ces innovations à base d'eau d'érable sont disponibles dès maintenant chez plusieurs détaillants au Québec, grandes chaînes d'alimentation et commerces d'aliments naturels. Pour plus de détails, consultez le site [nectanature.ca](http://nectanature.ca) et la page Facebook AntiPlus. ♦



Les employés de la Fédération confirment que ces nouveautés à base d'eau d'érable sont très rafraîchissantes et succulentes!

## CONGRÈS DE L'ÉRABLE 2017

### DE CNASÉ ET IISÉ

Du 23 au 25 octobre 2017, au Centre de congrès et d'expositions de Lévis, Citadelle, Coopérative de producteurs de sirop d'érable, sera l'hôte de l'**Assemblée annuelle et congrès de l'érable 2017 du Conseil nord-américain du sirop d'érable (CNASÉ) et de l'Institut international du sirop d'érable (IISÉ)**. En plus des assemblées annuelles du CNASÉ et de l'IISÉ, les participants provenant des 14 états américains et des quatre provinces canadiennes membres, pourront assister à la journée des visites pour les congressistes, aux visites optionnelles pour les conjoints et conjointes et à la journée des sessions techniques. Comme chaque année, les congressistes pourront aussi soumettre des photographies et des produits d'érable pour les concours.

De plus, tous les acériculteurs et acéricultrices du Québec seront invités gratuitement à la journée Portes ouvertes au Salon des équipementiers et exposants le 24 octobre de 8 h 30 à 16 h 30.

Cette activité, organisée par Citadelle en collaboration avec les principaux commanditaires et équipementiers, permettra aux producteurs acéricoles de visiter le Salon et d'assister aux différentes conférences données par plusieurs équipementiers et exposants. Un dîner, sous forme de buffet, sera proposé au prix de 45 \$. Toutefois, il devra être réservé et payé à l'avance. Notez qu'aucun repas ne pourra être ajouté la journée même. La date limite pour la réservation du repas est le 15 septembre 2017.

Pour réserver le dîner du 24 octobre ou pour obtenir plus d'informations, veuillez communiquer avec Caroline Fortin, chez Citadelle, au 1 800 567-5281, poste 238 ou par courriel : [caroline.fortin@citadelle.coop](mailto:caroline.fortin@citadelle.coop)

Pour plus de détails sur l'évènement et sur les conférences, consultez : <http://bit.ly/2vzvFR8> 🍁



### Programme des conférences du 24 octobre 2017

HORAIRE	PROGRAMMATION
8 h 30 - 8 h 45	Appel aux conférences
8 h 45 - 9 h 25	<b>Travailler avec les hautes concentrations de Brix</b> <i>Les Équipements Lapierre</i>
9 h 30 - 10 h 15	<b>Les perspectives économiques et financières</b> <i>Banque Nationale du Canada</i>
10 h 15 - 10 h 30	PAUSE
10 h 30 - 11 h 10	<b>Le pouvoir du virage technologique CDL dans vos érablières</b> <i>Les Équipements CDL</i>
11 h 15 - 11 h 40	<b>La gestion des employés par les systèmes de surveillance par capteurs en érablière</b> <i>H2O Innovation</i>
11 h 40 - 13 h 15	DÎNER et VISITE DES KIOSQUES
13 h 15 - 13 h 50	<b>L'évaporateur électrique</b> <i>Tôle Inox et Dominion &amp; Grimm</i>
13 h 50 - 14 h 5	<b>Les nouveautés chez Dominion &amp; Grimm</b> <i>Dominion &amp; Grimm</i>
14 h 10 - 14 h 25	<b>L'automatisation des séparateurs</b> <i>Memprotec</i>
14 h 25 - 14 h 40	PAUSE
14 h 40 - 15 h 20	<b>Qui sommes-nous ?</b> <i>Leader Evaporator</i>
15 h 25 - 15 h 50	<b>À confirmer</b> <i>L.S. Bilodeau</i>
15 h 55 - 16 h 20	<b>Comment choisir la technologie de vide appropriée pour son érablière</b> <i>Busch Vacuum Technics Inc.</i>



## **INTERVENANTS ACÉRIQUES DISCUTENT DE TRANSFERT DE CONNAISSANCES**

Une vingtaine d'intervenants du milieu acéricole se sont réunis, le 20 juin dernier, à Drummondville pour une journée d'ateliers sur les besoins de transfert de connaissances et de collaboration entre les acteurs en acériculture du Québec. Cette rencontre a été organisée par le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) avec la collaboration de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et du Centre ACER.

L'objectif de cette journée d'échanges était d'identifier les besoins de transfert de connaissances dans le secteur acéricole et les façons de mieux collaborer afin de produire mieux et plus au Québec.

Aidés par les animatrices du CRAAQ, les intervenants ont été amenés à réfléchir sur leur secteur afin de cerner certains enjeux et axes prioritaires. Tous se sont entendus pour dire que ce type de rencontre devrait se faire plus souvent et que cela serait bénéfique pour les producteurs et notre industrie. Le CRAAQ évaluera maintenant la possibilité de créer un comité acériculture afin de poursuivre cette réflexion et trouver des moyens pour répondre aux besoins de transfert de connaissance du milieu acéricole. ♦

## **MISE EN MARCHÉ**



### **100 MILLIONS DE LIVRES EN RÉSERVE**

La réserve stratégique mondiale de sirop d'érable comptait 100 millions de livres de sirop typique et industriel en date du 31 juillet 2017 (fin de l'année financière de la Fédération). Ceci représente exactement 174 000 barils.

Ce niveau élevé d'inventaire est évidemment le résultat de deux années consécutives de record de production.

La planification stratégique de la Fédération pour la période 2018-2023, actuellement en cours, est très consciente de ce niveau d'inventaire et deux de ses quatre enjeux principaux sont en lien direct avec cette situation.

Rappelons que cette planification stratégique sera officiellement présentée lors de l'assemblée générale annuelle de novembre 2017. ♦

---

## SUIVI SUR L'ENTENTE CALIFORNIENNE

En 2014, dix embouteilleurs-transformateurs québécois et américains de sirop d'érable ont signé avec une firme d'avocats californienne une entente légale leur exigeant de se procurer, au terme de l'échéancier précis établi, du sirop d'érable d'érablières où les équipements utilisés respectent des normes strictes en matière de plomb.

Rappelons qu'ils ont jusqu'à la fin de l'année 2020 pour se conformer entièrement selon un échéancier qui varie en fonction de la taille de l'érablière et du type d'équipement (voir Info-Sirop, avril 2017, p. 8).

En résumé des exigences, les érablières doivent à terme :

- Éliminer tout le laiton qui n'est pas conforme à la norme NSF/ANSI 51-2012;
- Éliminer l'acier galvanisé qui resterait dans les érablières et les cabanes à sucre;
- Éliminer tout équipement qui contient des soudures au plomb;
- Éliminer tout équipement qui ne serait pas de grade alimentaire.

### Mise au point

Bien que cette entente vise la réduction de la présence de plomb dans les érablières, le sirop d'érable québécois n'est en aucun cas une menace pour la santé publique. Il répond déjà aux normes canadienne et québécoise.

Au Québec, pour le sirop d'érable vendu en vrac, la convention de mise en marché impose une norme de 250 ppb. C'est cette norme qui est vérifiée de façon aléatoire lors du classement. La norme californienne, en comparaison, limite la présence de plomb à 11 ppb, soit 23 fois moins que la limite québécoise. La limite de 250 ppb est présentement en application et doit être respectée,



*Pistolet à rayons X utilisé par le Centre ACER pour détecter la présence de plomb dans les équipements acéricoles.*

peu importe les équipements qui doivent être changés dans l'érablière et les délais accordés par l'entente californienne.

### Liste des équipements

Afin de répondre adéquatement au défi imposé par l'entente californienne, l'industrie acéricole québécoise a mandaté le Centre ACER pour réaliser un inventaire exhaustif des différents équipements, tant dans les érablières que pour

les équipements neufs chez les équipementiers.

L'inventaire des équipements chez les équipementiers a eu lieu au cours de l'été. Certaines validations sont en cours et, très prochainement, le Centre ACER mettra à la disposition des producteurs les résultats obtenus. Dès que la liste sera disponible, la Fédération ajoutera un lien vers cette liste sur son site Web [fpaq.ca](http://fpaq.ca). ♦

---

## AVIS IMPORTANT

### Entente californienne et normes de classement de sirop d'érable

L'entente californienne et les normes de classement du sirop d'érable sont deux dossiers complètement distincts.

Si les producteurs ont jusqu'en 2020 pour se conformer à toutes les exigences de l'entente californienne, les normes de classement du sirop d'érable au Québec, elles, s'appliquent depuis fort longtemps et continuent de s'appliquer.

Actuellement, pour la teneur en plomb, la norme est une concentration maximale de 250 parties par milliard (ppb).

---



## L'EFFET DU DEGRÉ BRUX, QU'EN EST-IL ?

La convention de mise en marché impose, depuis la récolte 2017, une importante pénalité financière de 1 \$ par livre lorsque le sirop d'érable atteint un taux de Brix plus élevé que 69 ° ou un taux plus bas que 60,5 °.

Le taux idéal visé s'est toujours situé entre 66 ° et 67,5 ° afin d'optimiser la conservation du sirop d'érable.

- Si le taux de Brix du sirop d'érable est trop bas, il y a un risque plus grand de détérioration microbienne du sirop d'érable même s'il a été emballé à chaud.
- Si le taux de Brix du sirop d'érable est trop haut, il y a un risque de cristallisation du sirop d'érable rendant le baril difficilement lavable.

De plus, les réglementations provinciale et fédérale sur les produits d'érable établissent maintenant une limite maximale en Brix de 68,9 °. À défaut de respecter cette limite pour le sirop d'érable vendu en petits contenants, une non-conformité au règlement pourrait être émise par les autorités gouvernementales.

### Degré Brix trop bas

Nous savons que les micro-organismes ont besoin d'eau pour se développer. Ainsi, plus le taux de Brix est bas, plus il y a de l'eau disponible pour favoriser la croissance de ces micro-organismes. Pour croître, ces derniers doivent être tout d'abord présents dans le baril. L'emballage à chaud permet de réduire de façon significative les micro-organismes qui pourraient être présents dans le baril et une température d'emballage de plus de 85 °C (185 °F) permet une stérilisation du contenant et de son bouchon jusqu'à son ouverture.

Au classement du sirop d'érable, les barils sont obligatoirement ouverts pour la prise d'un échantillon. Les acheteurs autorisés

ainsi que la Fédération tentent de pasteuriser et d'emballer de nouveau le sirop d'érable le plus rapidement possible, mais le volume à traiter est grand et le risque de détérioration microbiologique augmente avec le temps d'attente précédant la pasteurisation.

Un taux de Brix adéquat va donc au-delà du résultat du classement du producteur et demeure donc essentiel pour diminuer les risques « collectifs » de perte de sirop d'érable en attente de pasteurisation.

### Degré Brix trop haut

Le degré Brix trop haut est un facteur de risque important qui augmente la possibilité de voir apparaître de gros cristaux dans un baril. La cristallisation, en plus de demander un long nettoyage des barils, diminue le taux de sucre restant en solution puisqu'il se trouve emprisonné à l'intérieur des cristaux.

En plus du degré Brix élevé, d'autres facteurs augmentent les risques de cristallisation. Ceux et celles qui fabriquent des sous-produits d'érable savent qu'une solution sursaturée en sucre cristallisera au brassage. C'est la raison pour laquelle le sucre granulé et le beurre d'érable doivent être brassés longtemps et qu'il faut être si prudent avec la tire d'érable pour ne pas l'agiter. Le baril de sirop d'érable voyage de l'érablière au lieu où il sera classé causant par le fait même une agitation augmentant les risques de cristallisation.

Un autre facteur de risque est l'inoculation de la cristallisation par un petit cristal ou un petit sucre granulaire au liquide. La présence d'un minuscule cristal est suffisante pour amorcer le processus de cristallisation. Ce cristal peut se trouver par exemple sur le bouchon

du baril et ainsi se propager dans le sirop d'érable lors de l'ouverture du baril au classement de sirop pour la prise d'échantillon.

### Ajustement du degré Brix

L'utilisation des outils tels que l'hydrotherme, le densimètre ou le réfractomètre est essentielle pour ajuster correctement le degré Brix de son sirop d'érable produit afin de minimiser les risques de contamination microbologique ainsi que les risques de cristallisation du sirop d'érable. Le producteur acéricole est d'ailleurs invité à se perfectionner sur l'utilisation de ces outils par les différentes formations maintenant offertes dans toutes les régions du Québec.

Mis à part le Brix, certains facteurs de risque à la contamination microbienne et à la cristallisation ne peuvent être contrôlés. Le transport des barils occasionne une agitation favorisant la cristallisation. L'ouverture des barils, une étape essentielle au classement de sirop d'érable vendu en vrac au Québec, augmente les risques de contamination par la présence de micro-organismes dans l'environnement et de cristallisation s'il y a présence de petits cristaux de sucre dans les filets du bouchon.

L'importance des limites inférieures et supérieures du taux de Brix va donc bien au-delà du chiffre obtenu sur les rapports de classement des acériculteurs. C'est la dégradation survenant après le classement du sirop d'érable des producteurs que nous voulons minimiser collectivement et ainsi optimiser la qualité du sirop d'érable québécois. 🍯

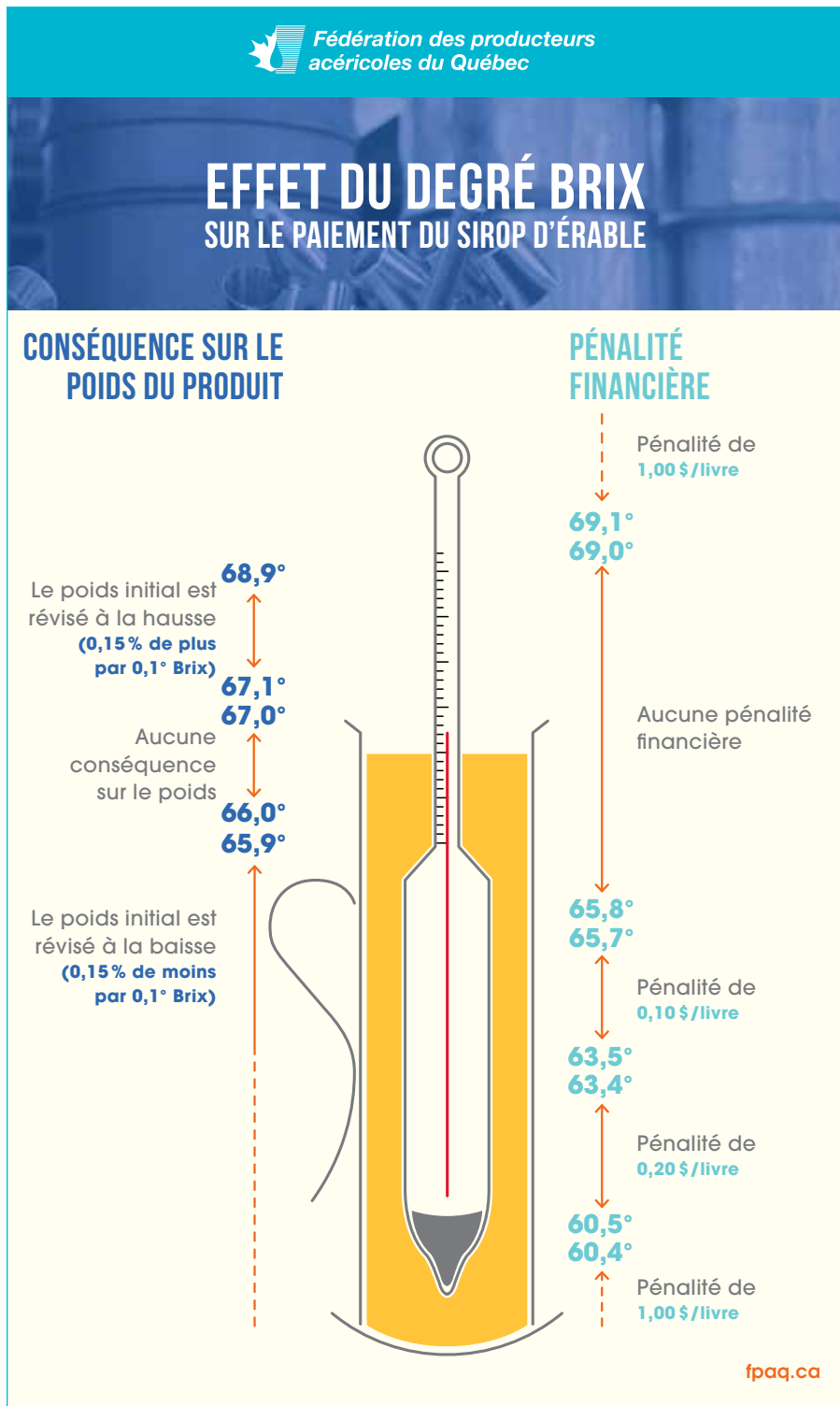
### Formation :

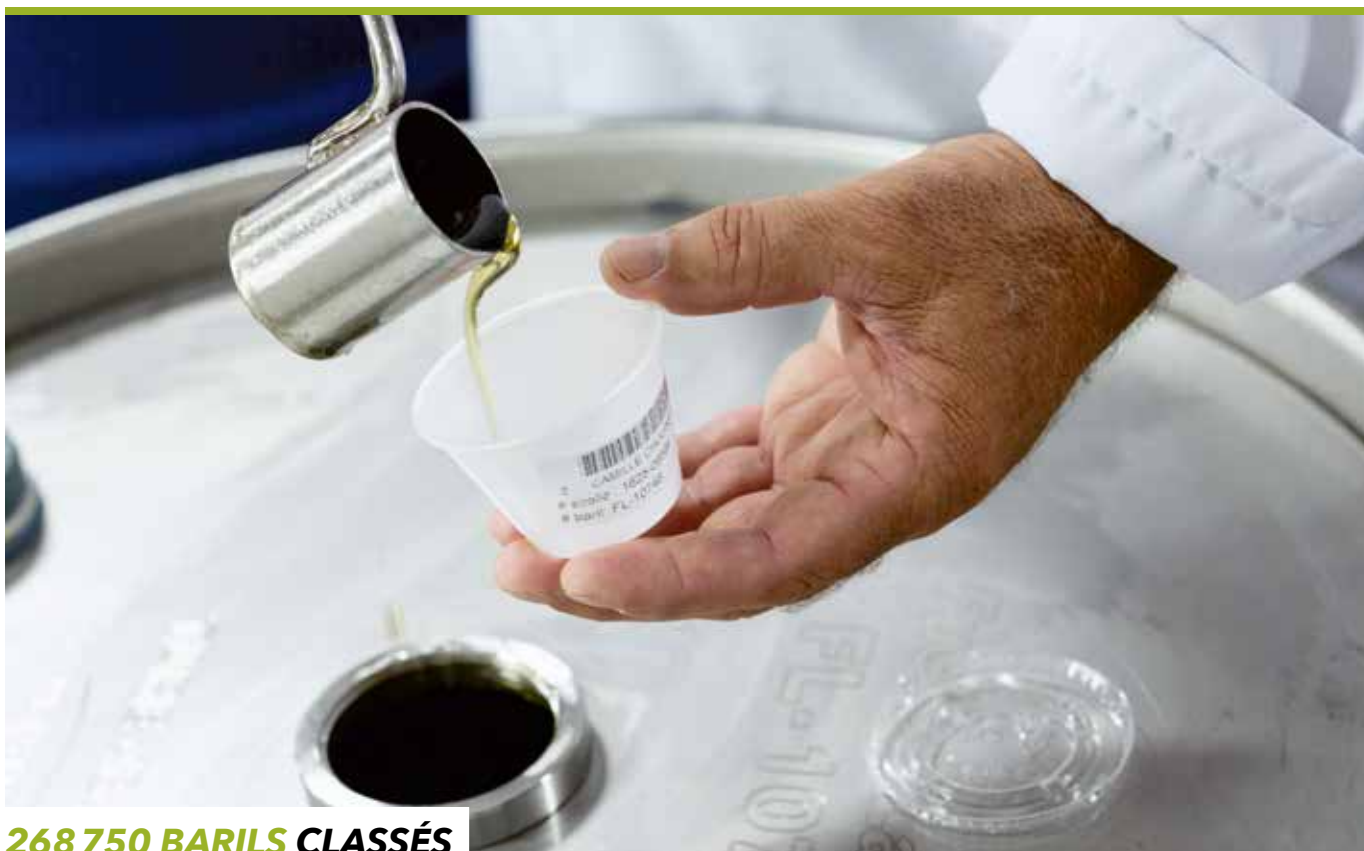
<http://uplus.upa.qc.ca/>

### Références :

Cornell Maple Program. Cornell Maple Bulletin 202 (2007). *Chemistry of Maple Syrup*. Stephen Childs. Repéré à <http://bit.ly/2wX9O2D>

Centre ACER. Rapport de recherche no. 802 (2006). *Évaluation des principaux facteurs associés à la détérioration microbienne du sirop d'érable en vrac*. Luc Lagacé. Repéré à <http://bit.ly/2uCs5pf>





## 268 750 BARILS CLASSÉS

Au 31 juillet 2017, un total de 121,3 millions de livres de sirop d'érable avait été inspecté et classé, ce qui représente 268 750 barils. Il s'agit du même niveau de classement que l'an dernier à la même période.

Pour la première fois, cette année, le sirop d'érable est classé selon la nouvelle classification : Doré, goût délicat, Ambré, goût riche, Foncé, goût robuste et Très foncé, goût prononcé.

Sans surprise, c'est dans la catégorie Ambré, goût riche que l'on retrouve le plus de sirop d'érable avec un peu plus que 50 % de la production. Autre fait intéressant, le volume de production de sirop d'érable certifié biologique est en hausse avec 34 % de la production, alors qu'il était de 26 % l'an dernier. 🍯

### CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE EN VRAC, AU 31 JUILLET 2017

CATÉGORIES	SIROP D'ÉRABLE RÉGULIER (MILLIONS DE LIVRES)	SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE (MILLIONS DE LIVRES)	TOTAL (MILLIONS DE LIVRES)	% PAR CATÉGORIE
DORÉ	14,4	6,6	21,0	17,30
AMBRÉ	41,1	23,7	64,8	53,50
FONCÉ	19,6	9,2	28,8	23,80
TRÈS FONCÉ	3,9	2,0	5,9	4,90
NC	0,13	0,08	0,21	0,18
RE	0,30	0,11	0,41	0,34
<b>TOTAL</b>	<b>79,4</b>	<b>41,8</b>	<b>121,3</b>	

NC : sirop d'érable non conforme

RE : sirop d'érable retenu

# CONTINGENT

## 4 NOUVELLES ENTREPRISES DE LA RELÈVE

Le 3 août dernier, conformément aux règles établies, la Fédération a procédé, dans ses bureaux de Longueuil et diffusé en direct sur sa page Facebook, au tirage au sort pour l'attribution de contingent pour 40 000 nouvelles entailles. Rappelons que la Fédération veut aider la relève à s'établir et pour ce faire, elle octroie annuellement du contingent pour 40 000 entailles pour des jeunes de moins de

40 ans. L'an passé, 11 entreprises de la relève s'étaient partagé ces entailles par tirage au sort.

La Fédération s'est adjoint les services d'une firme comptable Blain, Joyal, Charbonneau, représentée par M. Bobby Lim, comptable afin d'être assistée dans le déroulement du tirage qui a été effectué selon les règles assurant la plus stricte neutralité du processus. La firme comptable a entre autres vérifié que les boules identifiées

par les numéros de dossier de chacun des 198 projets admissibles étaient déposées dans le baril de tirage. Au total, la Fédération a reçu 242 projets et 198 de ceux-ci étaient admissibles au tirage au sort ce qui totalisait 1,5 millions d'entailles en demande.

Les projets gagnants sont ceux de :

- Mathieu Audy, Saint-Hubert : 25 000 entailles
- Tommy Lachaine, Lac-des-Écorces : 5 000 entailles
- Caroline Couture, Saint-Joachim-de-Shefford : 3 500 entailles
- Jean-Philippe Veilleux, Saint-Georges : 8 000 entailles

À noter qu'au final, la Fédération a octroyé 41 500 entailles, puisque tous les projets pigés sont donnés en totalité.

### Prochaine émission de contingent pour la relève

Le processus d'attribution de contingent de 40 000 entailles se met en branle annuellement au volet relève et les demandeurs ont jusqu'au 15 juin pour soumettre leur dossier.

C'est donc un rendez-vous en 2018 pour une nouvelle allocation de contingent. Les gens sont invités à consulter le site [fpaq.ca](http://fpaq.ca) pour plus de détails.

Bienvenue aux quatre nouvelles entreprises acéricoles! 💧

### RÉPARTITION DES PROJETS REÇUS POUR LE VOLET RELÈVE ÉDITION 2017

RÉGIONS	ENTAILLES DEMANDÉES		
	NOMBRE D'ENTREPRISES	ENTAILLES	%
APPALACHES/BEAUCE/LOTBINIÈRE	16	68 589	5
BAS-SAINT-LAURENT/GASPÉSIE	37	513 043	34
BEAUCE	23	116 931	8
CENTRE-DU-QUÉBEC	20	87 665	6
CÔTE-DU-SUD	15	55 274	4
ESTRIE	27	282 333	19
LANAUDIÈRE	9	73 259	5
MAURICIE	6	35 785	2
OUTAOUAIS/LAURENTIDES	11	117 223	8
QUÉBEC/RIVE-NORD	10	52 230	3
SAINT-HYACINTHE	19	74 560	5
SAINT-JEAN/VALLEYFIELD	5	26 929	2
<b>TOTAL</b>	<b>198</b>	<b>1 504 001</b>	



## UN JUGEMENT DE LA COUR SUPRÊME LÉGITIME

### LA JURIDICTION DE LA RMAAQ ET DE LA FÉDÉRATION

Le 8 juin 2017, la Cour suprême du Canada a rejeté la demande d'appel de producteurs prétextant ne pas être soumis à la réglementation relativement à l'exportation de leur production de sirop d'érable en vrac.

La Fédération se dit satisfaite de cette décision rendue par la plus haut tribunal au pays.

Ce jugement confirme la légitimité de la loi québécoise Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (M-35.1) et donc de la juridiction de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) et de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec sur l'ensemble des activités de production et de mise en marché des produits de l'érable.

Cette décision met un terme à l'argument d'exportation soutenu par certains producteurs et leurs avocats en validant les deux arrêts de la Cour d'appel rendus le 21 juillet 2016 qui confirmaient pour leur part les décisions rendues en 2014 par la Cour supérieure.

Ainsi, à l'issue de ces procédures judiciaires, l'ensemble des

tribunaux, dont le plus haut tribunal du pays, concluent à la validité de la loi québécoise et son applicabilité à tous les producteurs, qu'ils soient exportateurs ou non. Ces décisions confirment que la défense d'exportation n'a aucune valeur juridique et ne peut d'aucune façon justifier des contraventions à la réglementation. Il faut comprendre que peu importe la destination de votre produit, à l'exception des ventes faites directement aux consommateurs en petits contenants pour leur consommation personnelle, tous les producteurs sont visés par les règles régissant la production acéricole au Québec.

Dans ce contexte, la Fédération invite une fois de plus les producteurs qui prétendaient ne pas être visés par la réglementation à communiquer avec elle. L'équipe de réglementation de la Fédération pourra trouver une solution pour régulariser la situation des producteurs selon ses paramètres de règlement standard en vigueur dans les meilleurs délais afin de mettre un terme au non-respect de la réglementation.

La Fédération vous rappelle qu'il est possible pour un producteur ne détenant pas de contingent de tout de même livrer son sirop d'érable en barils auprès de l'agence de vente des producteurs acéricoles du Québec et d'en obtenir le paiement, moyennant l'acquiescement des contributions applicables et de la pénalité prévue à l'article 22 du Règlement sur le contingentement. Pour vous prévaloir de cette disposition, vous devez communiquer avec l'équipe de la réglementation à la Fédération au 1 855 679-7021. Cette option ne doit toutefois aucunement être considérée comme une ouverture à légitimer une production ou une mise en marché sans contingent, ni comme constitutive de droits acquis à cet égard, mais vise à offrir une solution aux producteurs désireux de limiter l'augmentation des pénalités et autres montants réclamés pour contravention à la réglementation, en plus d'ouvrir un dialogue visant ultimement la régularisation permanente de leur situation. 💧

# ADMINISTRATION

## DATES IMPORTANTES POUR LES ACÉRICULTEURS

VOICI UN RAPPEL DES DATES ET ÉLÉMENTS À RETENIR POUR TOUT ACÉRICULTEUR :

### 30 SEPTEMBRE

Fin de la période de livraison du sirop d'érable aux acheteurs autorisés. À compter du 1<sup>er</sup> octobre, le sirop d'érable est accepté seulement à l'entrepôt de la Fédération. À noter que des frais supplémentaires de 0,10 \$/livre s'appliquent alors.

### SEPTEMBRE ET OCTOBRE

Assemblée de certains syndicats acéricoles régionaux, incluant la tournée des régions de la Fédération.

### OCTOBRE

Les producteurs participants reçoivent l'avance sur les inventaires (programme de financement de la réserve stratégique).

Envoi de la fiche d'enregistrement acéricole à tous les producteurs. Section 7 à remplir pour autoriser le transfert de la valeur du sirop hors contingent à l'année courante.

### OCTOBRE ET NOVEMBRE

Les producteurs admissibles au volet croissance reçoivent les documents requis pour participer.

### 2 NOVEMBRE

Journée de discussion thématique pour les délégués de la Fédération.

### 15 NOVEMBRE

2<sup>e</sup> paiement pour les producteurs ne participant pas au programme de paiements anticipés. Versement de la valeur du sirop typique et industriel intracontingent selon les ventes encaissées au 31 octobre.

### 22-23 NOVEMBRE

Assemblée générale annuelle de la Fédération.

### DÉCEMBRE

Paiement pour les participants au programme de paiements anticipés. Ils reçoivent une avance jusqu'à un maximum de 90 % de la valeur du sirop typique intracontingent (avec certaines restrictions, dont l'exclusion du sirop industriel).

### 15 DÉCEMBRE

Date limite pour retourner l'Annexe 12 (confirme votre intérêt à participer au volet croissance).

### 31 DÉCEMBRE

Date limite pour retourner la fiche d'enregistrement dûment complétée, obligatoire pour le classement du sirop d'érable ou pour signifier qu'il y aura arrêt de production pour la prochaine saison.

### JANVIER ET FÉVRIER

Envoi des formulaires de participation au programme de paiements anticipés (PPA). Ce programme permet de recevoir 75 % de la valeur du sirop d'érable typique intracontingent (sirop d'érable industriel exclu) dans un délai de 10 jours suivants le classement.

Assemblée de certains syndicats acéricoles régionaux, incluant la tournée des régions de la Fédération.

### FÉVRIER

Paiement pour les producteurs qui sont admissibles et qui participent à l'avance à l'entaille (choix optionnel pour le producteur de recevoir 2,35 \$/entaille).

### MI-FÉVRIER

Date limite pour adhérer au programme d'assurance-récolte de la Financière agricole du Québec. Info : 1 800 749-3646

### 27 FÉVRIER

Envoi du certificat de contingent à tous les producteurs.

### 28 FÉVRIER

Début de l'année de commercialisation.

Début de la période de livraison chez les acheteurs autorisés ou à l'entrepôt de la Fédération.

### 15 MARS

Paiement pour tous les producteurs, soit un paiement complémentaire pour la récolte précédente et pour les récoltes antérieures, selon les ventes réalisées par l'agence de vente.

### 15 JUILLET

1<sup>er</sup> paiement aux producteurs ne participant pas au programme de paiement anticipé, de la valeur du sirop d'érable typique et industriel intracontingent, selon les ventes encaissées au 30 juin.

### 31 AOÛT

Date limite pour faire parvenir le formulaire de participation au programme de financement de la réserve stratégique sur les inventaires admissibles. 💧

# PROMOTION

## LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC

### LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC À LA TÉLÉVISION

À compter du mardi 12 septembre, Les Produits d'érable du Québec commanditeront une émission phare de Télé-Québec, *Cuisine futée, parents pressés*, également présentée en rediffusion les jeudis et samedis.

Au cours de cette émission, Les Produits d'érable du Québec seront à l'honneur. En effet, l'érable montrera ses couleurs dans le panneau d'ouverture, un bandeau et deux publicités de 15 secondes lors de chacune des diffusions.

Par leurs recettes santé, abordables, faciles et gourmandes, les deux animatrices, Alexandra Diaz et Geneviève O'Gleman, se sont donné la mission d'inspirer les gens à cuisiner plus souvent et plus sainement. L'auditoire prévu est de 190 000 téléspectateurs. À noter, les deux animatrices adorent l'érable! ♦



### LES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC À VÉLO



Pour une troisième année consécutive, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec est l'un des partenaires importants de la huitième édition des Grands Prix cyclistes de Québec et de Montréal.

Ce prestigieux événement dans l'univers cycliste se déroulera du 8 au 10 septembre et accueillera des coureurs internationaux et de nombreux visiteurs. De plus, des centaines de milliers de téléspectateurs suivront les courses sur place, mais aussi via la diffusion télévisée. Il sera une vitrine de choix pour présenter à la clientèle cycliste et aux visiteurs les multiples bienfaits des produits d'érable du Québec. D'ailleurs, le sirop d'érable n'est-il pas la source d'énergie naturelle no 1 des sportifs? ♦

## LES ACTIFS DE L'ÉRABLE

Les Produits d'érable du Québec ont de nouveaux représentants sur la scène sportive québécoise ! En effet, les *Actifs de l'érable* ont pris part à plusieurs événements sportifs au cours de l'été, sous les couleurs des Produits d'érable du Québec.

Qui sont-ils ? Ce sont huit sportifs amateurs qui constituent une équipe dynamique, soudée, passionnée par le sport au quotidien et qui carbure à l'érable. Participant à des triathlons, à des compétitions Ironman ou encore à des semi-marathons dans différentes régions du Québec, les *Actifs de l'érable* ont puisé leur énergie dans les produits d'érable pour disputer ces épreuves sportives. Leurs bonnes performances leur ont permis de décrocher plusieurs podiums.

Les Produits d'érable sont d'excellents aliments pour faire le plein d'énergie avant, pendant et après une séance d'entraînement, le mariage entre les athlètes et l'érable ne peut qu'être couronné de succès. La présence des *Actifs de l'érable* dans des événements sportifs souligne ainsi l'apport des bienfaits de l'érable dans le sport.

Au cours des prochains mois, les *Actifs de l'érable* participeront aux Courses Gourmandes de Mirabel et de Bromont. Pour en savoir plus sur leurs activités, nous vous invitons à consulter régulièrement la page Facebook de notre partenaire, VIVA!, experts en nutrition sportive. 💧



## L'ÉRABLE ET LES SPORTS D'ENDURANCE

L'équipe du programme Propulsé par la nature (PPN) a vécu un été chargé en émotions!

En effet, accompagnée des *Actifs de l'érable*, l'équipe PPN a participé, jusqu'à maintenant, à trois événements sportifs d'envergure. Animés par l'équipe de VIVAÏ, experts en nutrition sportive, les kiosques étaient de la partie aux triathlons de Saint-Lambert et de Memphrémagog. Les nutritionnistes ont dispensé de judicieux conseils aux athlètes et ont offert au public une dégustation de rondelles d'énergie et de boissons énergétiques à base d'érable, au grand plaisir de tous!



1. **Triathlon et Ironman 70.3 de Tremblant** (du 23 au 25 juin)  
4 900 participants et 15 000 visiteurs
2. **Triathlon de Saint-Lambert** (9 juillet)  
850 participants et plus de 2 000 visiteurs  
Deux *Actifs de l'érable* sur le podium des meilleurs résultats de la journée
3. **Triathlon Memphrémagog** (15 et 16 juillet)  
2 100 participants et plus de 5 000 visiteurs  
L'équipe des *Actifs de l'érable* a terminé au 3<sup>e</sup> rang de la compétition.

Pour en savoir plus sur les activités du programme Propulsé par la nature, n'hésitez pas à consulter régulièrement notre page Facebook ainsi que notre site Web [jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca) 💧

### J'AIME L'ÉRABLE

Saviez-vous que nous avons dépassé le cap des 65 000 mentions « J'aime » sur notre page Facebook? 💧



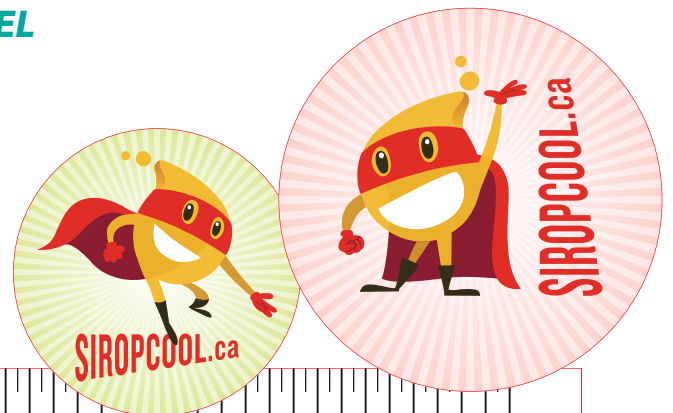


## LA RECETTE DE L'ÉTÉ SUR LE WEB

La recette la plus populaire sur [jaimelérable.ca](http://jaimelérable.ca) depuis le début de l'été est le « Filet de saumon à la ciboulette et à l'érable ». Cette recette facile à réaliser et tellement savoureuse fait le bonheur de nos passionnés de l'érable, comme le prouve le nombre de consultations : 23 500, du 1<sup>er</sup> juin au 10 juillet. Un résultat d'exception! 💧

## DU NOUVEAU MATÉRIEL PROMOTIONNEL POUR SIROPCOOL

Dans un nouvel univers original et dynamique, Siropcool a rafraîchi son image : tatouages, règles et autocollants ont changé d'allure et arborent fièrement le nouveau look de notre mascotte. 💧



## L'INTERNATIONAL

### ROYAUME-UNI

#### Événement Pure Maple Magic

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec a poursuivi son développement au Royaume-Uni en organisant, le 3 juillet dernier, un repas gastronomique à l'érable au restaurant étoilé Simpsons.

L'objectif : démontrer à des membres influents des médias, à des chefs de grande renommée et à des dignitaires toute la polyvalence du sirop d'érable et des produits de l'érable en plus de leur offrir une expérience culinaire unique.

Les invités ont eu l'occasion d'en apprendre davantage sur la Fédération et sur l'héritage culinaire des produits d'érable. Ils ont également pu découvrir et déguster les quatre saveurs distinctes des différentes classes de couleurs du sirop d'érable, en plus du beurre, de la vinaigrette et du sucre d'érable ! Les présentateurs ont su transmettre leur grande passion pour ce produit authentique et naturel à 100 %.

Assistaient entre autres à cet événement exclusif Emma Finn, déléguée commerciale en agriculture du Haut-Commissariat du Canada au Royaume-Uni, Christos Sirros, délégué général du Québec au Royaume-Uni, le chef Pierre Koffmann (trois étoiles Michelin), le chef Mark Stinchcombe, gagnant du concours BBC Master Chef 2015, la journaliste



*Nathalie Langlois, directrice Promotion, innovation et développement des marchés de la Fédération, entourée de Nathan Eades, chef exécutif du restaurant Simpsons, et de trois autres invités de marque*

Xanthe Clay, du prestigieux Daily Telegraph, et Emma Ventura, éditrice du magazine Jamie Oliver.

Au moment de leur départ, les invités ont reçu le nouveau livre de recettes à l'érable, Pure Maple Magic, ainsi que des échantillons de sirop d'érable des quatre classes de couleurs et autres produits d'érable. Pendant cette journée du 3 juillet, les réseaux sociaux

ont été particulièrement actifs, et des articles sont prévus sur différentes plateformes dans les prochaines semaines. Toute cette opération a été orchestrée par l'agence Liquid de Londres. Cet événement majeur s'inscrit dans la mise en œuvre de la stratégie de promotion et de développement des produits d'érable sur le marché du Royaume-Uni.

#### Célébrations du 150<sup>e</sup> anniversaire du Canada

Comment mieux célébrer la fête du Canada au Royaume-Uni qu'en parlant du produit phare par excellence ; le sirop d'érable ?

Une activité sportive aux couleurs des Produits d'érable du Québec dans le cadre du programme Propulsé par la nature a été organisée à

l'emblématique Trafalgar Square. Une équipe animait un kiosque où des jeux y étaient offerts. C'était une belle occasion pour parler aux visiteurs des bienfaits des produits de l'érable et de distribuer des brochures d'information. Il y a eu plus de 8 000 visiteurs durant la journée dont 750 ont participé à l'activité sportive. 💧

## INDE

### Fête nationale du Québec à l'érable en Inde

Le 22 juin dernier, Les Produits d'érable du Québec ont célébré la Fête nationale du Québec au Bureau du Québec à Mumbai, en Inde, à l'invitation du consul et directeur, Dominic Marcotte.

Cette activité de promotion sur le marché indien a réuni plus de 20 invités, principalement des influenceurs, des membres des médias et des gens d'affaires. Deux de nos porte-paroles en Inde ont prononcé une allocution. D'abord, Madhvi Ruia, nutritionniste, a présenté les bienfaits santé de l'érable, puis le chef réputé Vicky Ratnani a parlé de son association avec l'érable. Il a expliqué ce qui l'inspire dans ce produit unique et comment il l'intègre dans ses créations culinaires. Il a aussi souligné les multiples utilisations possibles de l'érable en cuisine. Deux boissons à l'érable de couleur bleue ont séduit les invités : un punch à l'érable et aux litchis et un cocktail érable gingembre. Cette magnifique occasion d'échanges a également offert une belle visibilité aux Produits d'érable du Québec en Inde.

### La gastronomie à l'érable à l'indienne

Le 12 juillet dernier, le chef Manish Mehrotra, porte-parole passionné de l'érable en Inde, a offert un cours de cuisine à neuf journalistes et influenceurs.

Dans le cadre d'un repas gastronomique, le chef a présenté ses recettes indiennes préférées rehaussées d'une touche d'érable. Il en a profité pour sensibiliser ses invités à la qualité, à la polyvalence et aux bienfaits du sirop d'érable pur à 100 %.

Comme le soulignait le chef Mehrotra, « le sirop d'érable se mélange parfaitement avec les ingrédients prisés par la cuisine indienne sans dénaturer les saveurs. En deux mots, l'érable séduit. » Lors de sa visite au Québec, en février dernier, il avait été impressionné par la tige d'érable servie sur la neige. Il en a donc fait une démonstration à ses invités du jour, ce qui a suscité beaucoup d'enthousiasme de leur part.

Ce cours a été présenté en direct sur les médias sociaux et a attiré un auditoire de plus de 510 000 personnes. Le prestigieux quotidien Times of India a rapporté l'événement et incité ses lecteurs à visionner cette démonstration culinaire. Des retombées médiatiques importantes sont attendues des journalistes présents à cette expérience gastronomique à l'érable unique.

À souligner que Manish Mehrotra est l'un des chefs les plus réputés de l'Inde. Ses restaurants à New Delhi et à New York sont acclamés mondialement. 💧



## JAPON

### À la découverte de recettes santé à l'érable

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec a tenu le 20 juillet à Tokyo un événement culinaire, « Goûtons à des plats à l'érable », afin de faire découvrir aux Japonais des recettes santé réalisées avec les produits d'érable.

Les participants à cette activité, sélectionnés parmi les lecteurs du magazine *Nice Things*, ont

pu constater la polyvalence des produits d'érable du Québec grâce à des démonstrations et à des dégustations culinaires. Ils ont été impressionnés par l'heureux mariage des assaisonnements japonais, comme la sauce soja, le miso et le vinaigre de riz et le sirop d'érable.

*Nice Things* est un magazine haut de gamme qui offre un contenu axé sur « Une belle vie avec de belles et bonnes choses ». On y

retrouve de l'information style de vie, dont un volet important est consacré à l'alimentation. Dans chacune des éditions des mois de juin, juillet et août, quatre recettes santé à l'érable ont été présentées. Le tirage du magazine est de 70 000 exemplaires. Les 12 recettes provenant du magazine ont été regroupées dans un joli livret imprimé à plus de 10 000 exemplaires, distribué aux médias et aux importateurs. 💧



## LE SIROP DE BOURGEON ET SON TRAITEMENT

Plusieurs avancées majeures ont été réalisées ces dernières années par le Centre ACER dans la compréhension du défaut de saveur appelé « goût de bourgeon » et son traitement.

À ce jour, plusieurs faits ont été établis. On peut citer entre autres que oui, le défaut peut occasionnellement apparaître en milieu de saison pour ensuite disparaître et ne revenir que plus tard en fin de saison.

Il a aussi été établi que les sirops d'érable caractérisés par ce défaut de saveur contiennent une molécule nommée DMDS. Tout traitement de sirop d'érable dit « de bourgeon », pour être efficace, doit permettre de diminuer approximativement la concentration de cette molécule à moins de 4 parties par milliard (ppb) de façon à donner une garantie de stabilité du sirop d'érable traité. À défaut d'obtenir cette efficacité de traitement, il ne sera pas rare qu'un sirop d'érable retravaillé ait bon goût à la cabane, mais que le défaut réapparaisse au classement ou durant son entreposage. Les paramètres d'un traitement

thermique efficace ont été identifiés et publiés, mais malheureusement, un traitement thermique efficace n'est pas à la portée de tous les évaporateurs.

Par ailleurs, plusieurs approches dont certaines sont très prometteuses ont été mises à l'essai dans le but de traiter le sirop de bourgeon qui est dans l'entrepôt de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. De surcroît, une preuve de concept a été complétée suggérant qu'il serait possible de produire une « sonde » qui servirait à identifier la sève pouvant causer du sirop de bourgeon.

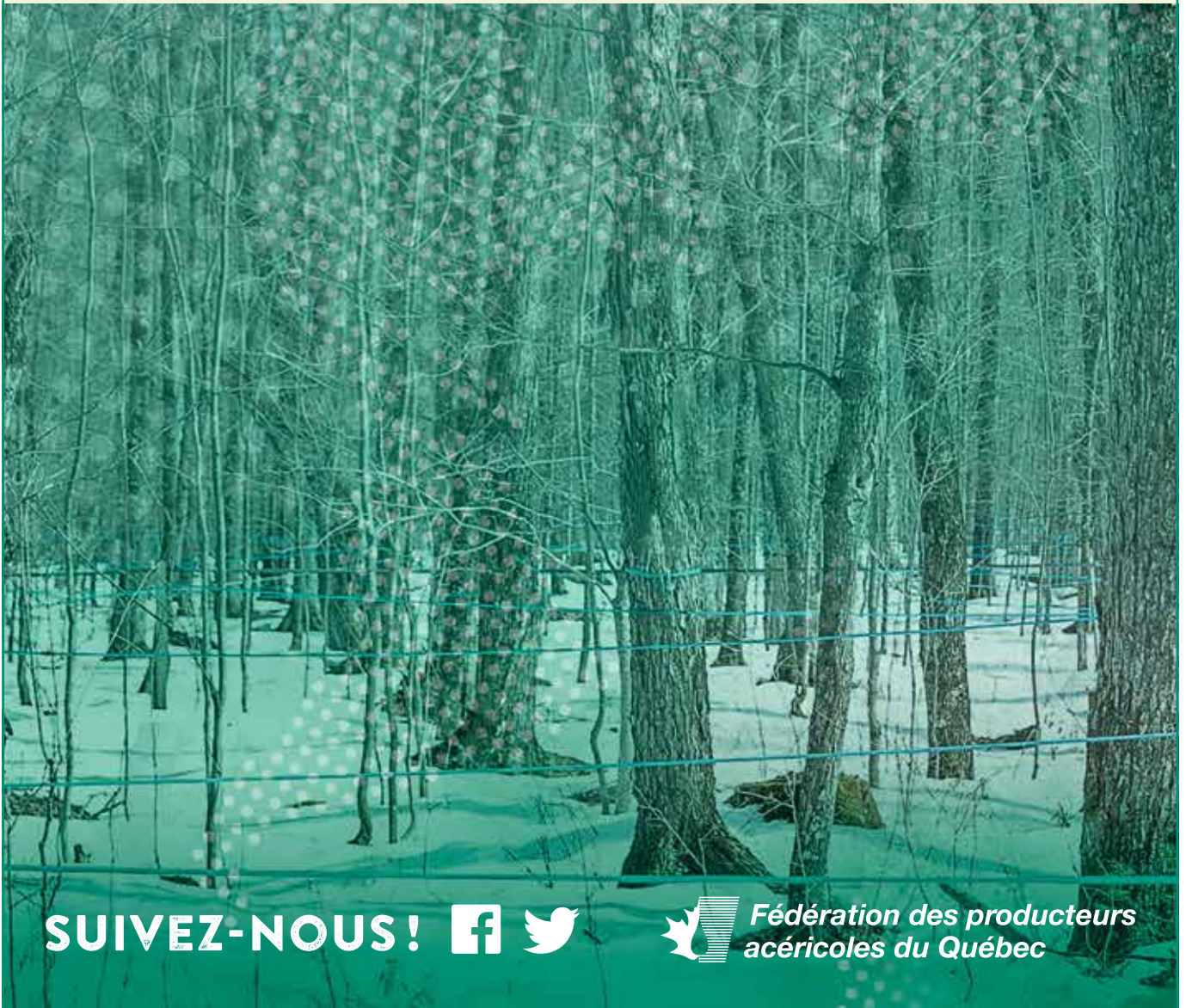
Le travail se poursuit; notre défi est d'obtenir le financement nécessaire pour poursuivre sur ces avancées. Malgré tout, nous avons finalement obtenu une subvention qui était attendue depuis plus d'un an, afin de procéder à des essais de traitement de la sève pour prévenir l'apparition du défaut à la fin du printemps. Plusieurs approches développées sur le terrain par des conseillers et des producteurs acéricoles seront validées et

nous tenterons d'identifier les paramètres permettant de garantir leur stabilité et leur efficacité.

Cette année, notre attention se portera aussi sur le développement de méthodes rapides permettant de mesurer le DMDS, le meilleur indicateur dont nous disposons à ce jour, afin d'éviter que du sirop d'érable insuffisamment travaillé se retrouve sur les tablettes des magasins. Cette question est un enjeu majeur pour l'industrie qui doit pouvoir garantir la qualité et la stabilité du produit qu'elle commercialise.

Des efforts importants ont été consacrés par les transformateurs ainsi que par les producteurs pour documenter les caractéristiques uniques de notre sirop d'érable et en faire un agent sucrant unique. Il serait malheureux de gâcher tous ces efforts par un manque de rigueur et un empressement. 💧

# ABONNEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE SUR FPAQ.CA!



SUIVEZ-NOUS!  

 *Fédération des producteurs  
acéricoles du Québec*

## EN RÉGION



### SIROPS D'EXCEPTION

### AU CONCOURS ACÉRICOLE

Gagnants du concours acéricole à l'Expo Rive-Nord

Le Syndicat des producteurs acéricoles de Lanaudière a tenu, encore cette année, le concours acéricole régional dans le cadre de l'Expo Rive-Nord. La chef consultante Geneviève Longère y animait les 1<sup>er</sup> et 2 juillet derniers un kiosque permettant aux visiteurs de déguster les sirops d'érable lauréats. Vous pouvez retrouver la liste des gagnants sur la page acéricole du site [lanaudiere.upa.qc.ca](http://lanaudiere.upa.qc.ca)

Les 12 entreprises participantes avaient présenté un total de 54 échantillons pour évaluation par le panel de juges, sommelières et dégustatrices. Étaient évalués la densité, la classe, la saveur, l'apparence et l'étiquetage, le tout en s'appuyant également sur « La roue des saveurs de l'érable ».

Les organisateurs tiennent à remercier les commanditaires du projet : le syndicat de l'UPA Achigan-Montcalm, les Équipements d'érablière CDL, les Équipements Lapierre ainsi que le MAPAQ. ♦



Les juges Geneviève Longère et Juliette Grégoire

## CENTRE-DU-QUÉBEC : FRAIS DE FORMATION ET SERVICE-CONSEIL REMBOURSÉS

Le Syndicat des producteurs acéricoles du Centre-du-Québec veut inciter ses producteurs à améliorer leur production en offrant le remboursement d'une partie de certains frais liés à la formation et aux services-conseils :

- Remboursement de 25 % des frais reliés à une formation reconnue et réussie par le producteur (la formation doit être donnée par un organisme reconnu en formation);
- Remboursement de 25 % des frais reliés à des conseils techniques pour l'amélioration de la production reçus par le biais d'un club d'encadrement acéricole;

- Remboursement de 50 % des frais reliés à l'inscription du producteur à un club d'encadrement acéricole. Le remboursement de l'inscription du producteur est possible seulement une fois par entreprise.

Afin de minimiser les frais administratifs reliés à ce projet, le remboursement des frais est admissible une fois par année par producteur. De plus, le producteur doit être en règle avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Les producteurs intéressés doivent communiquer avec Ghislain Leblond, secrétaire du Syndicat acéricole du Centre-du-Québec au 819 697-2922, poste 241 ou avec Martine Gignac au poste 240. ♦

## L'ÉRABLE S'AFFICHE À L'EXPO DE TROIS-RIVIÈRES



Pour son édition 2017, l'Expo de Trois-Rivières a approché la Fédération de l'UPA de la Mauricie pour bonifier le circuit éducatif « De la ferme au marché » qui fait découvrir le métier d'agriculteur.

Ce circuit, qui explique aux jeunes que la nourriture ne provient pas du supermarché mais bien de la terre et des élevages, a été commandité en argent et en produits par les différentes spécialités de la Fédération de l'UPA de la Mauricie, dont bien sûr les produits d'érable. Les spécialités ont pu afficher leurs outils de communication qui donnaient de l'information sur les différentes productions, en plus de l'information déjà présente dans le circuit.

L'érable était représenté avec diverses bannières et affiches informatives. À chaque arrêt, une tâche devait être accomplie en lien avec la production visée. À la fin, les jeunes « vendaient » leur récolte et pouvaient se procurer des produits de l'érable et du popcorn. Selon la direction de l'Expo, autant les enfants que les adultes en apprenaient sur l'agriculture québécoise et s'intéressaient à l'information disponible sur les différentes productions.

Ce fut un succès sur toute la ligne! ♦

## FORMATIONS OFFERTES PAR LE CENTRE ACER

Chaque année, le Centre ACER offre des formations d'une journée pour aider les acériculteurs à améliorer leur production.

En 2017-2018, le Centre ACER propose la formation intitulée « Le diagnostic pour comprendre le dépérissement des érablières ». Cette formation permettra aux participants de comprendre l'ensemble des notions écoforestières incluses dans un rapport de

bilan de santé complet de l'érablière. Elle comprend aussi des notions de physiologie de l'arbre, de la dynamique des peuplements et d'analyses de sol. Le participant sera amené à comprendre la complexité derrière l'évaluation de l'état de santé de son érablière et l'importance de procéder à un inventaire spécialisé pour cibler les causes de dépérissements avant de planifier une intervention de récolte de bois ou de procéder au chaulage.

### LE DIAGNOSTIC POUR COMPRENDRE LE DÉPÉRISSEMENT DES ÉRABLIÈRES

SEPTEMBRE	LIEUX	INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS	
8	Lac-Mégantic	Estrie	Fédération de l'UPA-Estrie Julie Moreau 819 346-8905, poste 138 jmoreau@upa.qc.ca
12	La Pocatière	Bas-Saint-Laurent	ITA 1 800 383-6272, poste 1 formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca
15	Thetford Mines	Chaudière-Appalaches	Services aux entreprises 418 338-7808, poste 3116 info_sae@csappalaches.qc.ca
20	Donnacona	Québec (Portneuf)	Centre de formation Portneuf Sandra Godin 418 285-5018, poste 2216 sgodin@cspd.qc.ca
21	Saint-Norbert d'Arthabaska	Centre-du-Québec	Centre ACER Lise Lessard 819 369-4006 inscriptions@centreacter.qc.ca

# VIE SYNDICALE

## QU'EST-CE QUE ÇA MANGE EN HIVER UN SECRÉTAIRE DE RÉGION ?

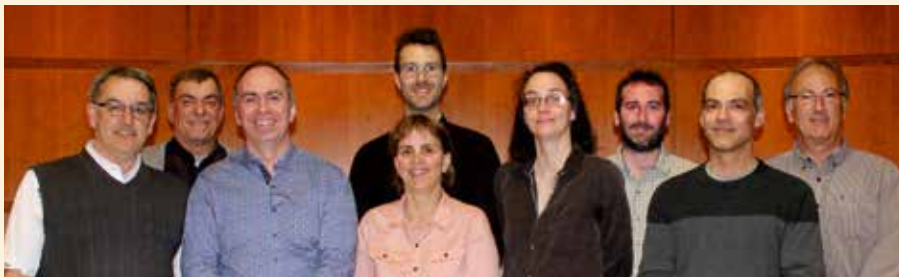
Chaque syndicat régional travaille avec un secrétaire de région. Mais quel est son rôle exactement? À quoi les producteurs peuvent-ils s'attendre comme service lorsqu'ils composent son numéro ?

Il faut d'abord savoir que le secrétaire de région est employé de la Fédération régionale de l'UPA, il n'est pas un employé direct de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Il travaille donc sur plusieurs dossiers, souvent pour différentes fédérations spécialisées. Selon les régions, le secrétaire consacre entre une demi-journée et une journée et demie par semaine au secteur acéricole.

Le secrétaire de région est d'abord responsable de toute la vie syndicale régionale : conseils d'administration et assemblées générales annuelles, ordres du jour, procès-verbaux, suivis et planification des rencontres, organisation des deux tournées régionales de la Fédération. Il fait les suivis avec la Fédération, entre autres pour les résolutions à amener à l'assemblée générale.

Certains syndicats régionaux organisent aussi des formations.

Pour le producteur, le secrétaire est la première ressource en ce qui concerne les aspects techniques de la réglementation : croissance, contingents, formulaires, acheteurs autorisés, etc. Il peut aussi orienter les producteurs vers les bonnes ressources lorsque cela est nécessaire. Les seules questions auxquelles les secrétaires de régions ne peuvent pas répondre sont celles qui concernent les paiements. Pour ce type de questions, il faut absolument appeler à la Fédération des producteurs acéricoles à Longueuil pour obtenir des réponses.



De gauche à droite, Jean Dumont, Robert Trudeau, Ghislain Leblond, Jean-François Aumont (remplacé par Nathalie Michaud), Lynda Deschênes, Stéphanie Desrosiers, Hughes Désilets, Alain Roy, Luc Fuoco, absente Mylène Gagnon

La Fédération organise deux rencontres par an avec les secrétaires pour écouter leurs suggestions et leur transmettre les derniers développements dans le secteur acéricole.

Le secrétaire est donc la courroie de transmission entre les producteurs régionaux et la Fédération.

Les informations pour contacter les secrétaires de régions sont toujours disponibles sur le site Web [fpaq.ca](http://fpaq.ca), dans la section « Nous joindre », onglet « Syndicats régionaux ».

Puisque c'est le sujet de l'heure, voici leurs coordonnées :

RÉGION	SECRÉTAIRE	COORDONNÉES
Appalaches/Beauce/Lotbinière et Côte-du-Sud	Lynda Deschênes	418 228-5588 1 888 938-3872 ldeschenes@upa.qc.ca
Bas-Saint-Laurent/Gaspésie	Mylène Gagnon	418 723-2424 mylenegagnon@upa.qc.ca
Beauce	Alain Roy	418 228-5588/1 888 938-3872 alainroy@upa.qc.ca
Centre-du-Québec	Ghislain Leblond	819 697-2922, poste 241 gleblond@spbois.qc.ca
Estrie	Robert Trudeau	819 346-8905 rtrudeau@upa.qc.ca
Lanaudière	Nathalie Michaud	450 753-7486/1 800 363-1726 nmichaud@upa.qc.ca
Mauricie	Hugues Désilets	819 378-4033 hdesilets@mauricie.upa.qc.ca
Outaouais/Laurentides	Luc Fuoco	450 472-0440 lfuoco@upa.qc.ca
Québec/Rive-Nord	Stéphanie Desrosiers	418 872-0770 sdesrosiers@upa.qc.ca
Saint-Hyacinthe	Jean Dumont	450 774-9154 jdumont@upa.qc.ca
Saint-Jean/Valleyfield	Jean Dumont	450 454-5115 jdumont@upa.qc.ca



## ACTIVITÉS AUTOMNALES PROVINCIALES

L'automne est de retour et avec lui les diverses rencontres de la Fédération concernant la tournée régionale, les assemblées des syndicats régionaux, la journée de discussion thématique pour les délégués et l'assemblée générale annuelle.

Au courant du mois d'octobre, l'avis de convocation pour l'assemblée générale annuelle (AGA), les conférences et la soirée banquet sera envoyé à tous les producteurs acéricoles détenant du contingent.

Tous les producteurs acéricoles peuvent assister et participer aux débats lors de l'AGA de la Fédération, mais seuls les délégués peuvent voter.

### 2 novembre 2017

#### Journée de discussion thématique

Cette rencontre des délégués est maintenant un incontournable de l'automne.

Cette année, les 115 délégués se rencontreront au Best Western Hôtel Universel de Drummondville pour débattre des thématiques ayant été identifiées lors des réunions régionales. Ces sujets seront, par la suite, soumis à l'assemblée générale annuelle de la Fédération.

### 22 et 23 novembre 2017

#### Demi-journée de conférence et assemblée générale annuelle (AGA)

Les 22 et 23 novembre se tiendront trois événements : une demi-journée de conférence, l'AGA et la soirée banquet, au Centre de congrès et d'expositions de Lévis.

- 22 novembre 2016  
10 h à 14 h 30 : conférences  
15 h à 17 h : début de l'AGA  
À compter de 18 h : cocktail, soirée banquet et remise du Prix hommage Gilles-Gauvreau
- 23 novembre 2016  
8 h 30 à 16 h : AGA

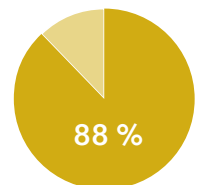
## TAUX DE CONFIANCE... DE 88 %

Bonne nouvelle... près de 9 producteurs acéricoles sur 10 ont confiance dans le travail de leur Fédération !

Pour la première fois, la Fédération a décidé de sonder ses producteurs sur cet aspect, et ce, en plus du taux de satisfaction. Conduit annuellement en même temps que le sondage sur l'estimation de la production québécoise de sirop d'érable, ce sondage est réalisé par la firme AGÉCO.

Cette année, il démontre aussi que le taux de satisfaction est resté stable à 82 % par rapport à l'an passé. Ce taux augmente de 8 points pour se situer à 90 % pour les producteurs qui assistent aux réunions.

Les administrateurs et les dirigeants de la Fédération sont aussi plus que satisfaits de ces résultats qui sont, pour eux, comme un encouragement à poursuivre leur travail pour le bien de leurs producteurs. 💧





## LA FÉDÉRATION CHEZ VOUS

### CET AUTOMNE

Du 11 septembre au 19 octobre, les représentants de la Fédération sillonneront les routes du Québec pour aller à la rencontre des acériculteurs dans les douze régions acéricoles. Tous les producteurs acéricoles sont invités à participer en grand nombre à ces soirées d'information où la direction générale et le président de la Fédération partageront de l'information sur divers sujets d'actualités et présenteront les dossiers prioritaires pour les prochains mois. De Joliette à Havelock en passant par Rivière-du-Loup, tous sont conviés!

#### Calendrier de la tournée régionale

##### SEPTEMBRE 2017

11	Lanaudière	19 h 30	Fédération UPA Lanaudière Joliette
19	Outaouais/Laurentides	19 h 30	Salle municipale Brébeuf
20	Mauricie	19 h	Lieu à confirmer
21	Bas-Saint-Laurent/Gaspésie	9 h 30	Hôtel Universel Rivière-du-Loup
26	Saint-Hyacinthe	19 h	Salle communautaire Roxton-Pond
28	Appalaches/Beauce/Lotbinière	19 h 30	Centre multifonctionnel Saint-Sylvestre

##### OCTOBRE 2017

2	Côte-du-Sud	19 h 30	Salle Promutuel assurance Montmagny
3	Centre-du-Québec	19 h	Complexe hôtelier du Pré Princeville
4	Beauce	19 h 30	Georgeville
5	Estrie	19 h 30	Salle des loisirs Guy Veilleux Cookshire
11	Québec/Rive-Nord	19 h 30	Restaurant Motel Le Chavigny Deschambault
19	Saint-Jean/Valleyfield	19 h	Érablière l'Herminie Havelock

##### NOVEMBRE 2017

2	Journée de discussion thématique		Best Western Hôtel Universel Drummondville
22-23	Assemblée générale annuelle FPAQ		Centre des congrès et expositions Lévis