

INFO-SIROP

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

VOL. 2, N° 2 - JUIN 2015



**Fédération des producteurs
acéricoles du Québec**



**PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT**

RÉTABLISSONS LES FAITS : MISE EN MARCHÉ DU SIROP D'ÉRABLE QUÉBÉCOIS

Une fureur médiatique, de certains journalistes complaisants et paresseux dans leur enquête, s'est déchainée, lorsque la Fédération a obtenu l'autorisation de la Cour Supérieure pour que des gardiens de sécurité s'assurent que les saisies ordonnées, par cette même Cour, soient correctement effectuées. En guise d'éditorial à ce numéro d'Info-Sirop, nous vous soumettons la lettre que la Fédération a envoyée à tous les médias québécois à la suite des publications et des reportages télévisuels malhonnêtes et à sens unique. Il faut croire que cette lettre répondait à un besoin certain, puisqu'elle a été reprise par plus de 17 médias, dont des grands quotidiens, des stations de radios et des hebdomadaires régionaux.

Chaque année, les Québécois attendent avec impatience le retour de la saison des sucres. Et chaque année, ce retour s'accompagne malheureusement de discours libertariens quant à sa mise en marché... et force est de constater que de nombreux chroniqueurs ne font que répéter la chanson sans analyser ces sérénades. Alors encore une fois, la Fédération des producteurs acéricoles, représentante des quelque 7 300 entreprises acéricoles du Québec, se doit de rétablir les faits.

Tout d'abord, il existe trois principaux canaux de vente pour la mise en marché du sirop d'érable au Québec, et non un seul, comme beaucoup se plaisent encore à répéter.

Le **premier canal** est celui de la **vente directe au consommateur** en contenant de moins de 5 litres, dont fait partie la fameuse canne de sirop. Tous les producteurs, sans aucune exception, qu'ils soient gros, moyens, petits, détenant ou pas un contingent, peuvent utiliser sans aucune limite ce canal de vente, et ce, sans aucun contrôle ou droit de regard quelconque de la Fédération. Selon les estimations conservatrices, ce canal représente environ 10 millions de livres de sirop d'érable annuellement ou plus ou moins 10 % de la production annuelle québécoise.

INFO-SIROP

SOMMAIRE

Vol. 2, N° 2 - Juin 2015

Actualités	3/
Mise en marché	6/
Administration	10/
Contingent	12/
Promotion	14/

RESPONSABLES DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr
Paul Rouillard

COLLABORATEURS

Corinne Laulhé
Danielle Pépin
Dan Plamadéala
Annie St-Onge
Guylaine Tarte

CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

INFOGRAPHIE

TCN Studio

IMPRESSION

Transmag

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

FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS

ACÉRICOLES DU QUÉBEC

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

www.fpaq.ca

RÉTABLISSONS LES FAITS : MISE EN MARCHÉ DU SIROP D'ÉRABLE QUÉBÉCOIS

↓ SUITE DE LA PAGE 1.

Un **deuxième canal** est celui de la **vente aux intermédiaires** (par exemple en épiceries) toujours en contenants de moins de 5 litres. Les quelque 7 300 producteurs détenant du contingent peuvent utiliser ce canal et ces ventes sont calculées dans la comptabilisation de leur contingent annuel.

Dans ce canal, la Fédération n'intervient aucunement dans la fixation du prix. C'est au producteur de développer son lien d'affaire avec son épicier du coin afin de mettre en valeur son produit. Environ 4 à 5 millions de livres de sirop d'érable sont ainsi écoulées chaque année au Québec.

Le **troisième canal** est celui de la **vente en vrac** en contenants de 5 litres et plus, principalement en barils, qui est le canal de vente privilégié par la majorité des 7 300 détenteurs de contingent. Par ce canal, l'acériculteur a le choix de livrer son sirop d'érable à l'un des quelque 60 acheteurs autorisés de la province ou encore à la Fédération. Celle-ci est tenue de négocier, avant la récolte, le prix du sirop d'érable livré en vrac avec l'ensemble des acheteurs.

Parlons ensuite de la fameuse étude économique réalisée par la firme Forest Lavoie Conseil qui semble faire actuellement les délices de certains adeptes du libre marché, des libertariens et autres « free rider » de ce monde. Il est d'abord important de rappeler que c'est la Fédération elle-même, en partenariat avec l'association des acheteurs, qui a commandé cette étude. Ces deux parties ont par ailleurs créé un comité mixte qui a le mandat d'identifier les stratégies gagnantes qui permettront non seulement de conserver les marchés actuels, mais de les développer davantage. La Fédération est loin de s'asseoir sur ses lauriers!

Toujours à propos de cette étude, les fameux détracteurs du système actuel n'ont retenu qu'un seul point, soit la diminution progressive de la part du Québec dans le marché mondial du sirop d'érable au cours des dix dernières années. La Fédération n'a jamais nié ce fait, mais ne considère que ce seul élément de l'étude est profondément incomplet et malhonnête. D'ailleurs, la première conclusion de l'étude est la suivante :

« LE SYSTÈME QUÉBÉCOIS DE MISE EN MARCHÉ A DÉMONTRÉ SON EFFICACITÉ À STABILISER LES PRIX ET L'OFFRE DE SIROP. » FOREST LAVOIE, 2014

Mais cette conclusion, peu de chroniqueurs et d'éditorialistes l'ont soulevée. Également, la Fédération aimerait faire remarquer que la demande mondiale de sirop entre 2000 et 2015 est passée de 90 millions à plus de 150 millions de livres et le nombre d'entailles québécoises, pour faire face à cette demande, a augmenté de 30 % (de 33 à 43 millions) pendant la même période. En outre, plus de 380 nouvelles entreprises ont démarré entre 2007 et 2010 grâce à un programme spécial d'émission de nouveau contingent. Aussi, depuis 2009, on constate une croissance annuelle des ventes de l'agence de vente de sirop d'érable de 9,8 %, une croissance annuelle des exportations canadiennes de produits de l'érable de 7,6 % et une croissance annuelle des paiements aux producteurs de 8,5 %. Pas si mal quand même pour une Fédération qu'on accuse d'immobilisme!

ACTUALITÉS

En terminant, si la tendance actuelle se maintient, la récolte de sirop d'érable pourrait être relativement modeste cette année. Ce qui nous amène à la fameuse réserve stratégique, associée par certains à un outil maudit, parce qu'elle permettrait à la Fédération de maintenir les prix artificiellement élevés. Rappelons que la réserve a un rôle de stabilisation de l'offre pour stabiliser les prix. À cet effet, notons que le prix de la fameuse canne de sirop d'érable à l'épicerie a continuellement diminué depuis 2010, passant de 8,32 \$ à 8,02 \$ en moyenne, alors que les prix de l'alimentation sont en hausse supérieure à l'inflation depuis ce temps. Ainsi, si l'existence de la réserve stratégique a permis de stabiliser les prix versés aux producteurs à la suite des récoltes record des deux dernières années, elle permettra aussi de stabiliser les prix payés par les consommateurs québécois à la suite de la récolte 2015. C'est aussi à cela que sert la fameuse réserve stratégique.

Lors de la tournée des régions effectuée durant l'hiver dernier, la très grande majorité des producteurs acéricoles présents se sont de nouveau montrés non seulement satisfaits, mais fiers du travail effectué par leur Fédération au cours des dernières années, ce qui leur permet de vivre décemment de leur production et de contribuer à hauteur de trois quarts de milliards de dollars au produit intérieur brut canadien.

Cependant, lorsque certaines personnes bardées de diplômes et leurs chroniqueurs associés véhiculent des faussetés pour servir leurs idéologies, il apparaît nécessaire à la Fédération, au nom des 7 300 entreprises qu'elle représente, de rétablir les faits. 🍯



NOUVEAU SITE WEB POUR LES ACÉRICULTEURS

La Fédération des producteurs acéricoles est fière d'annoncer la mise en ligne de son nouveau site Web au www.fpaq.ca.

Ce site est entièrement dédié à la diffusion d'information sur les activités de la Fédération, sur la mise en marché du sirop d'érable au Québec et sur la vie syndicale acéricole.

Les producteurs acéricoles du Québec, le grand public et les représentants des médias y trouveront une panoplie d'information sur la production de sirop d'érable au Québec.

Adapté à tous les formats d'appareil

Ce site convivial offert en format adaptatif permet une consultation sur différents types d'outils informatiques : ordinateur, tablette ou téléphone intelligent. Peu importe l'appareil utilisé, l'internaute pourra consulter aisément les dernières nouvelles en acériculture.

Section consacrée aux producteurs

Une section est également consacrée aux producteurs acéricoles, on y trouve :

- des formulaires de tout ordre;
- des informations pratiques sur différents sujets, allant du paiement au contingent en passant par les barils;
- des explications sur la réglementation et l'étiquetage;
- des informations sur les formations et activités syndicales et acéricoles.

Réponses à vos questions

Ceux qui cherchent réponse à leur question rapidement peuvent accéder à la page FAQ (Foire aux questions). Elle contient différentes questions et réponses sur une variété de sujets classés par catégorie.

Autre nouveauté : abonnement à l'infolettre

Il est dorénavant possible de s'abonner à la nouvelle infolettre de la Fédération. En s'inscrivant, l'abonné recevra par courriel un résumé des nouvelles et des événements sur l'industrie acéricole québécoise ainsi que sur les actions de la Fédération.

Vous êtes invité à visiter souvent www.fpaq.ca pour être informé des nouveautés de l'industrie acéricole d'ici et d'ailleurs. 🍯



UNE SAISON RÉUSSIE, MAIS ARDUE POUR L'EAU D'ÉRABLE CERTIFIÉE NAPSI

Les préparatifs pour la saison de récolte d'eau d'érable 2015 ont commencé bien avant la coulée des érables. À partir du mois d'août 2014, une nouvelle convention de mise en marché d'eau d'érable a été développée et négociée avec le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE).

En plus, une entente de collaboration a été signée avec Acer Division Inspection en les désignant comme agent exclusif pour le classement, l'inspection et la vérification de la qualité d'eau d'érable livrée aux acheteurs autorisés d'eau d'érable.

Dame Nature, qui a mis à rude épreuve la patience des acériculteurs de plusieurs régions, a aussi mis beaucoup de pression sur l'équipe de récolte d'eau d'érable. La saison tardive, les gels, les réchauffements brusques et les coulées isolées n'ont pas empêché la Fédération de livrer la quantité d'eau d'érable commandée par les acheteurs, et ce, toujours dans les normes préétablies.

Cette année, l'eau d'érable fournie par l'équipe de récolte de la Fédération a été embouteillée dans trois usines différentes de la province. D'ailleurs, une nouvelle marque d'eau d'érable pure certifiée NAPSI, dans un nouveau format TetraPak de 500 ml avec bouchon refermable, a été mise sur le marché. La marque NECTA s'ajoute à la famille des eaux d'érables pures certifiées NAPSI, dont font partie : SEVA, Maple3, OVIVA et Wahta.

L'autre nouveauté de la saison 2015 est la collaboration avec l'entreprise Industries Lassonde, que la Fédération a approvisionnée en eau d'érable pure pour la production de son nouveau produit : *Limonade eau d'érable*. Industries Lassonde, tout comme la Fédération, attendent avec impatience la réaction des consommateurs à cette nouvelle boisson, lancée à la mi-mai, et déjà en vente dans plusieurs points de vente au Québec. ♦

LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLE ET LE SIROP D'EXCEPTION

Depuis l'an dernier, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et La Commanderie de l'érable entretiennent des relations d'affaires afin de coordonner leurs efforts dans un but commun de promotion, de recherche et de développement des produits d'érable du Québec. D'ailleurs, des représentants de la Fédération ont pris part, en avril dernier, à la Soirée de l'érable 2015 à l'occasion de laquelle La Commanderie de l'érable dévoilait les gagnants du concours La grande sève. Ce concours vise à faire la promotion des sirops d'exception en dévoilant toute la richesse et les saveurs des sirops d'érable. ♦

UNE NOUVELLE VOIX AU SERVICE AUX PRODUCTEURS

La direction de la Fédération est heureuse d'accueillir Madame Patricia Bergeron au sein de son équipe du service aux producteurs. Les producteurs peuvent dorénavant compter sur quatre personnes pour répondre à leurs questions : Thérèse Boisvert, Josée Alessi, Louise Rousseau et Patricia Bergeron. Nous souhaitons la bienvenue à Madame Bergeron! ♦

RECHERCHE DE CANDIDATURES POUR LE PRIX HOMMAGE GILLES-GAUVREAU

La grande communauté acéricole est invitée à soumettre la candidature d'une productrice ou d'un producteur exceptionnel avant le 30 juin 2015.

Depuis 2012, La Fédération des producteurs acéricoles du Québec souligne l'engagement et la contribution remarquable d'une acéricultrice ou d'un acériculteur à la vie syndicale acéricole, qui a permis de faire progresser et rayonner l'acériculture au Québec, mais aussi dans le monde.

Le récipiendaire du prix Hommage Gilles-Gauvreau sera dévoilé en novembre prochain lors de l'assemblée générale annuelle de la Fédération.

Récipiendaires à ce jour

2014 : Jean-Claude Ouellet

2013 : Pierre Lemieux

2012 : Gilles Gauvreau (à titre posthume)

Les candidatures soumises seront évaluées selon divers critères :

- la durée de l'engagement syndical;
- les principales réalisations;
- l'apport significatif à l'acériculture et au syndicalisme;
- le rayonnement dans le secteur acéricole;
- les retombées indirectes.

Le comité de sélection, composé de trois personnes nommées par le comité exécutif de la Fédération, fera l'analyse des candidatures et soumettra une proposition aux membres du comité exécutif.

Toute personne peut soumettre une candidature, **avant le 30 juin 2015**, en communiquant avec le secrétaire du syndicat acéricole de sa région. ♦



APPEL À VOUS, PRODUCTEURS

Pour la 4^e édition des Portes ouvertes de l'Union des producteurs agricoles (UPA) au Parc Jean-Drapeau à Montréal, la Fédération lance un appel à tous. L'équipe de la Fédération est à la recherche de producteurs passionnés, aimant communiquer et disponibles le dimanche 13 septembre 2015 de 9 h à 17 h afin d'animer son kiosque et de répondre aux questions des milliers de visiteurs curieux d'en connaître plus sur l'agriculture et l'acériculture.

En septembre 2014, cinq acériculteurs de différentes régions s'étaient portés volontaires pour passer la journée à parler de leur métier avec passion et à expliquer aux citoyens les techniques de production acéricole d'hier à aujourd'hui. Tous en sont repartis fiers et heureux de ces échanges savoureux et uniques!

Les producteurs intéressés sont invités à communiquer avec Caroline Cyr à ccyr@upa.qc.ca ou au 450 679-7021, poste 8609. ♦

SYMPOSIUMERABLE.COM, LA RÉFÉRENCE

L'élaboration du Symposium international de l'érable bat son plein et l'équipe travaille sans relâche pour que cet événement, qui en est à sa grande première, soit mémorable. L'organisation est d'ailleurs fière d'annoncer que l'entreprise de fabrication d'équipements acéricoles CDL sera le partenaire principal du Symposium.

La programmation de ces deux journées les 20 et 21 novembre, tant les conférences que le Salon Érables en ville sauront susciter l'intérêt des producteurs et du grand public.

À cet effet, pour connaître tous les détails et les nouveautés de cet événement, les gens pourront se rendre sur le site symposiumerable.com qui sera mis en ligne au courant du mois de juin 2015. L'inscription et le paiement au Symposium pourront se faire directement en ligne sur ce site dès la fin du mois de juin 2015. symposiumerable.com ♦



**SYMPOSIUM
INTERNATIONAL
DE L'ÉRABLE**

MISE EN MARCHÉ

LA QUALITÉ DES PRODUITS D'ÉRABLE EST UNE PRIORITÉ POUR LA FÉDÉRATION

En 2005, la Fédération mettait en place un programme d'inspection des produits de l'érable vendus sur le marché du détail, comme par exemple, dans les épiceries, les restaurants et les dépanneurs.

Ce programme visait principalement à rassurer les consommateurs, qui se questionnaient de plus en plus sur la qualité des produits alimentaires sur le marché, ainsi qu'à s'assurer de la conformité des produits vendus avec les réglementations provinciales et fédérales sur l'étiquetage, la qualité du sirop d'érable et le contingentement de la production acéricole.

Depuis 10 ans, annuellement, environ 350 petits contenants de sirop d'érable du Québec sont achetés et soumis à des analyses dans le cadre de ce projet. D'ailleurs, depuis la mise en place de ce programme, la Fédération a constaté une amélioration significative de la qualité des produits vendus sur les tablettes et s'en réjouit. Les problématiques observées par le passé ont permis de mettre en place une formation très prisée sur la qualité du sirop d'érable. À ce jour, plus de 1 200 producteurs acéricoles ont suivi cette formation.

D'autre part, à la suite de demandes répétées de consommateurs et d'acériculteurs, la Fédération a aussi entrepris en 2014 une enquête sur la qualité des pro-

duits de l'érable servis dans les cabanes à sucre offrant des repas. Au Québec, la visite à la cabane est souvent le premier contact privilégié des consommateurs avec les produits d'érable. Ainsi, pour l'image de l'industrie acéricole québécoise, la Fédération souhaite que les produits d'érable servis à ces consommateurs soient à la hauteur de leurs attentes.

Au cours du printemps 2015, la Fédération a réalisé, pour une deuxième année, une tournée aléatoire de ce type de cabane à sucre. Ainsi, un représentant de la Fédération, dûment identifié, s'est présenté à certains établissements pour prélever de façon totalement volontaire un échantillon du sirop d'érable servi aux clients. Les régions des Laurentides, Lanaudière et de l'Estrie ont été ciblées cette année. Une cinquantaine d'échantillons ont ainsi été prélevés et sont présentement analysés par ACER Division Inspection inc. afin de vérifier leur conformité. Les résultats personnels demeureront évidemment strictement confidentiels, cependant le portrait global obtenu à la suite de l'analyse de ces échantillons permet à la Fédération de mieux orienter ses actions futures pour le développement de la qualité et de l'image des produits d'érable servis et vendus aux consommateurs, et ce, pour la prospérité de toute l'industrie acéricole. ♦

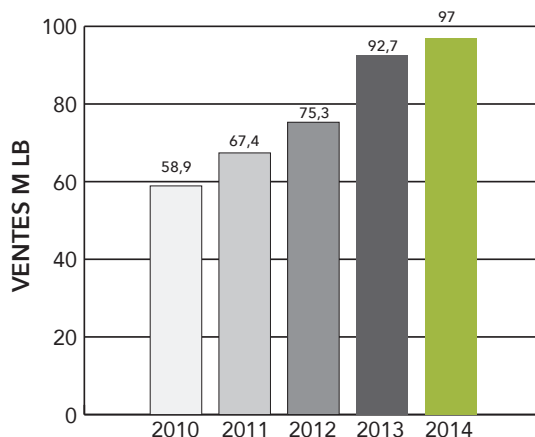
DES VENTES EXCEPTIONNELLES POUR LA SAISON 2014-2015

Au moment d'écrire ces lignes, soit le 11 mai, l'agence de vente a établi un second record consécutif de ventes avec un total de 97 millions de livres, ce qui relègue au second rang le sommet de 92,7 millions de livres établi l'an dernier.

Ce nouveau record s'explique, en partie, par le retard du début de la saison des sucres cette année, comme l'an passé d'ailleurs. Ainsi, durant l'année de commercialisation régulière prévue à la convention de mise en marché, soit du 28 février au 27 février de l'année suivante, la Fédération a vendu 88,4 millions de livres. Par la suite, en raison de la saison tardive, la Fédération s'est entendue avec les acheteurs pour permettre des ventes du sirop produit durant les années 2014 et antérieures, et ce, jusqu'au 12 mai 2015.

Ce prolongement de l'année de commercialisation

VENTES DE L'AGENCE DE VENTE DE SIROP D'ÉRABLE DE 2010 À 2014





OÙ LIVRER VOTRE SIROP D'ÉRABLE?

DES VENTES EXCEPTIONNELLES POUR LA SAISON 2014-2015

SUITE DE LA PAGE 6.

somme globale de 97 millions de livres. Ces ventes ont également permis de diminuer le niveau de la réserve stratégique à 60,7 millions de livres.

Rappelons que depuis 2010, les ventes de l'Agence croissent annuellement de 10,5 %, passant de 58,9 millions en 2010 à 97 millions de livres cette année. On aura également tous compris que les paiements aux producteurs suivent, à peu de chose près, la même augmentation. ♦

PAIEMENT SPÉCIAL EN JUIN

À la suite de la vente de 8,3 millions de livres du sirop d'érable des années 2014 et antérieures effectuée après le 27 février 2015, le conseil d'administration a décidé unanimement qu'un paiement supplémentaire représentant environ 23 millions de dollars soit versé aux producteurs. Ce versement sera effectué durant le mois de juin.

a permis d'écouler 8,3 millions de livres supplémentaires, pour atteindre la

En date du 8 mai 2015, 59 acheteurs de sirop d'érable en grand contenant étaient officiellement autorisés par la Fédération. Vous avez la responsabilité de vous assurer de livrer votre production à un de ces acheteurs autorisés ou à la Fédération.

Veuillez noter que toute livraison de sirop d'érable à l'entrepôt de la Fédération s'effectue uniquement sur rendez-vous.

Pour prendre rendez-vous, communiquer avec Élise Mercier au 819 365-4333, poste 221.

ACHETEURS AUTORISÉS AU 8 MAI 2015

APPALACHES-BEAUCE-LOTBINIÈRE

- ♦ Érablière du Cap inc. (L') 418 831-9356
Lévis info@erabliereducap.com
- ♦ 2973-8739 Québec inc.
(Produits de l'érable St-Ferdinand B.) 418 428-9381
Irlande proderab@ivic.qc.ca
- ♦ Biodélices inc. 418 423-1143
Thetford Mines francois.dubois@biodelices.ca
- ♦ Distributions D.J.F. inc.
(Les sucreries Beurivage) 418 596-3037
Saint-Sylvestre distributionsdjf@lemieldemilie.com
- ♦ Érablière M.A. Lehoux inc. 418 596-2775
Sainte-Marie pierrelehoux@globetrotter.net
- ♦ Maraîchers Bec Sucré inc. (Les) 450 454-4110
Saint-Isidore genevieve.r@labranche.ca
- ♦ Maraîchers Bec Sucré inc. (Les) 450 454-4110
Saint-Isidore genevieve.r@labranche.ca
- ♦ Productions agricoles Beaudry Ltée (Les) 418 683-5966
Saint-Patrice-de-Beaurivage info@pabeaudry.qc.ca

BAS-SAINT-LAURENT GASPÉSIE

- ♦ 9020-2292 Québec inc. (Décacer) 418 853-6265
Saint-Nicolas eliott@decacer.com
- ♦ 9150-8242 Québec inc. (Nokomis) 418 851-1779
Trois-Pistoles vmore@nokomiscanada.com
- ♦ 9158-4920 Québec inc.
(Sirop de l'Est P. Lavoie) 418 899-2077
Témiscouata-sur-le-Lac lavoie@siropdelest.com
- ♦ Érablières des Alléghany inc. 418 852-2222
Saint-Pacôme info.alleghany@qc.aira.com
- ♦ Lemieux Nathalie 418 493-2873
Saint-André natlemieux@live.ca

BEAUCE

- ♦ 9142-9324 Québec inc.
(Les produits d'érable G.L.) 418 774-5338
Beauceville lesproduitsdelerablegl@videotron.ca
- ♦ Bascom Maple Farms inc. 418 593-5164
Saint-Zacharie bascom@sogetel.net
- ♦ Industries Bernard & Fils Ltée (Les) 418 588-6109
Saint-Victor victor@bernards.ca
- ♦ Produits de l'érable Bolduc & Fils inc. (Les) 418 588-6153
Saint-Victor infomaple@telvic.net
- ♦ Produits de l'érable du Grand Nord inc. (Les)
418 588-6109
Saint-Honoré-de-Shenley victor@bernards.ca
- ♦ Sirops Maple Grove inc. 418 459-6101
Saint-Évariste nfortin@bgfoods.com

CENTRE DU QUÉBEC

- ♦ 9103-6590 Québec inc.
(Les produits d'érable MSD) 819 344-5044
Ham-Nord info@erablieredeschutes.com
- ♦ 9214-0516 Québec inc. (Érable Rouge) 819 353-1616
Saint-Valère erable.rouge@hotmail.com
- ♦ 9217-0174 Québec inc. (Fruit d'érable) 418 453-2288
Saint-Pierre-Baptiste fruitera@ivic.q.ca
- ♦ 9304-6183 Québec inc. (Saveur Érable) 418 281-9421
Saint-Ferdinand mathieuruel2001@hotmail.com
- ♦ Citadelle, coopérative de producteurs
de sirop d'érable 819 362-3241
Plessisville martin.plante@citadelle.coop
- ♦ Érablière Grondard SENC 819 394-2573
L'Avenir erablieregrondard@bellnet.ca
- ♦ Ferme Petite Nature inc. 418 424-3253
Inverness fermepn@hotmail.com
- ♦ Sucro-Bec L. Fortier inc. 418 428-9700
Saint-Ferdinand sucrobec@bellnet.ca
- ♦ Érablière Beauvan inc. 450 783-6644
Baie-du-Fèbre erablierebeauvan@tellaibaie.net

CÔTE-DU-SUD

- ♦ 9187-6433 Québec inc.
(Florimeault Les Sucres) 418 598-3907
Saint-Aubert retourauxsources@live.ca
- ♦ Équipements d'érablière C.D.L. inc. (Les) ... 418 883-5158
Saint-Lazare-de-Bellechasse equicdl@globetrotter.net
- ♦ Ferme Vifranc inc. 418 356-3312
Saint-Pamphile info@vifranc.com
- ♦ Produits d'érable Bel-Beauce inc. 418 883-2744
Sainte-Claire bel-beauce@videotron.ca

ESTRIE

- ♦ Doerfler Abraham 819 657-1019
Marston wh2oabe@yahoo.ca
- ♦ Douceurs de l'Érable Brien inc. (Les) 450 539-1475
Sainte-Anne-de-la-Rochelle smarois@brienonline.com
- ♦ Ferme Martinette,
division Gourmet érable inc. 819 849-7089
Coaticook info@lafermemartinette.com
- ♦ Plantation Léopold & Carole Tessier SENC 819 889-3150
Saint-Isidore-de-Clifton tessierlc@hotmail.com
- ♦ Érablière Routhier SENC 819 849-7842
Coaticook

LANAUDIÈRE

- ♦ 9073-2694 Québec inc.
(Cabane à sucre de la Montagne) 450 839-7138
Saint-Esprit cabanetremblant@gmail.com

MAURICIE

- ♦ Érablière chez Anita & Angelo SENC 418 289-2348
Sainte-Thècle angelotr@globetrotter.net

OUTAOUAIS-LAURENTIDES

- ♦ Labonté de la pomme 450 479-1111
Oka nathalie@labontedelapomme.ca
- ♦ Ferme M. Lalande et A. Pineault SENC
(Sucreries d'Argenteuil) 450 537-3989
Saint-André-d'Argenteuil lalande25@hotmail.com
- ♦ Ferme Terralange SENC 450 475-7631
Mirabel info@auxsaveursduprintemps.com
- ♦ 6720269 Canada inc.
(MicMac sirop d'érable Cofradex) 819 623-7948
Mont-Laurier sales@cofradex.com

QUÉBEC RIVE-NORD

- ♦ Cabane à sucre Chabot inc. 418 876-2363
Neuville info@cabanechabot.ca
- ♦ Centre acéricole de Portneuf inc. 418 520-0564
Portneuf mibedard13@hotmail.com
- ♦ Ferme & érablière Le Boisé 418 665-6177
Saint-Siméon fermeleboise@hotmail.com

SAINT-HYACINTHE

- ◆ **9062-7225 Québec inc.**
(Les Sucrieries de l'érable) 450 295-2386
Dunham sergeboivin1@hotmail.com
- ◆ **Distinction Beaugard inc.** 450 469-2093
Rougemont info@potagermont-rouge.ca
- ◆ **Entreprises de l'érable**
- Guilmain (2010) inc.** 450 548-2818
Roxton Falls erableguilmain@hotmail.com
- ◆ **Érablière Bouvier & Fils inc.** 450 796-2091
La Présentation erabou1@hotmail.com
- ◆ **Érablière Marcel Gazaille inc.** 450 378-5434
Granby michel-annie3@hotmail.com
- ◆ **Ferme Cantin & Laroche inc.** 450 248-9059
Saint-Ignace-de-Stanbridge jessi.Boudreau@hotmail.com
- ◆ **Ferme Gérald Beaugard & Associés SENC** 450 797-3489
Saint-Damase erablebeaugard@hotmail.com

- ◆ **Gestion H. Beaugard 2010 inc.** 450 797-3902
Saint-Damase hbeaure@hotmail.com
- ◆ **L.B. Maple Treat Corporation** 450 777-4464
Granby claud.champagne@lbmapletreat.com
- ◆ **Produits de l'érable Éloi Beaugard inc.** ... 450 797-2300
Saint-Damase info@beaugardsurlerable.com

SAINT-JEAN-VALLEYFIELD

- ◆ **Lussier Langis** 450 827-2430
Franklin sylamer@sympatico.ca
- ◆ **Érablière des Roy SENC** 450 459-4583
Sainte-Marthe leducroy@oricom.ca
- ◆ **Besner Marc** 450 456-3753
Coteau du Lac

PRIX DU SIROP D'ÉRABLE DEPUIS 6 ANS

Voici les prix payés par les acheteurs autorisés pour le sirop d'érable livré en vrac selon les différentes catégories au cours des dernières années (\$/livre de sirop d'érable). ◆

CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE	2010	2011	2012	2013	2014	2015
EXTRA-CLAIR (AA)	2,77	2,81	2,89	2,92	2,92	2,92
CLAIR (A)	2,77	2,81	2,89	2,92	2,92	2,92
MÉDIUM (B)	2,75	2,79	2,87	2,92	2,92	2,92
AMBRÉ (C)	2,67	2,71	2,79	2,82	2,82	2,82
FONCÉ (D)	2,41	2,45	2,52	2,55	2,55	2,55
NON CONFORME (NC)	2,21	2,22	2,22	1,80	1,80	1,80

	2015	2016
Prime pour le sirop d'érable biologique	0,175 \$/lb	0,175 \$/lb
Prime pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier inoxydable	0,02 \$/lb	----
Pénalité pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier galvanisé	0,03 \$/lb	0,05 \$/lb

PAIEMENT DE LA PRIME POUR LE SIROP BIO

Grâce au renouvellement de la convention de mise en marché du sirop d'érable pour les années 2015 et 2016, le paiement de la prime biologique sera de 0,175 \$/livre. Cependant, il s'avère que l'intégration du demi-cent au système informatique de la Fédération est beaucoup plus complexe que prévu.

La Fédération et le CIE (Conseil de l'industrie de l'érable) ont convenu de facturer 0,17 \$/livre pour 2015 et 2016. À la fin de chaque année récolte, un réajustement pour le demi-cent sera facturé aux acheteurs.

Tout au long des années de commercialisation 2015 et 2016, la valeur de la prime biologique sera de 0,17 \$/livre. Le paiement final du 15 mars de chaque année de commercialisation (2015 et 2016) comprendra le réajustement de la valeur du demi-cent dû à chaque producteur certifié biologique. ◆



PROGRAMME DE FINANCEMENT DE LA RÉSERVE STRATÉGIQUE : DÉCISION FAVORABLE DE LA RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Le 1^{er} mai dernier, à 10 h 58 précisément, La Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec faisait parvenir à la Fédération ses deux décisions concernant le projet de financement de la réserve stratégique : toutes deux favorables au projet. L'on ne s'en cachera pas, c'est à la fois avec un profond soupir de soulagement et beaucoup de satisfaction que la nouvelle a été reçue par la Fédération.

Ces décisions, qui étaient les pièces maîtresses manquantes à l'avancement du dossier, permettront ainsi à la Fédération d'entreprendre la réalisation d'un projet dont l'origine remonte à l'adoption d'une résolution à l'assemblée générale annuelle de ...2011!

Avant que le programme ne soit officiellement opérationnel et que les producteurs en reçoivent des avances financières, voici les étapes qui restent à franchir :

- Finalisation de l'entente de crédit avec l'institution financière
- Développement du système informatique pour le programme
- Développement du formulaire de demande pour les producteurs
- Engagement du personnel pour le programme
- Envoi des documents, réception et traitement des demandes

La Fédération estime, si tout se déroule rondement, que le programme de financement de la réserve sera accessible aux producteurs au courant de l'automne 2015. Lorsque les informations nécessaires pour s'inscrire au programme seront finalisées, elles seront diffusées sur le nouveau site Web de la Fédération au www.fpaq.ca et dans un prochain numéro de l'Info-Sirop.

Dans l'immédiat, il est recommandé aux producteurs de ne pas téléphoner à la Fédération pour connaître les modalités du programme, puisqu'elles ne sont pas encore fixées. ♦



UNE RÉVISION DE CLASSEMENT, C'EST POSSIBLE!

Savez-vous que vous pouvez vous prévaloir de votre droit de demander une révision de la classification de votre sirop d'érable?

Quand puis-je demander une révision?

Si vous ou un de vos représentants êtes présent (pour les producteurs et les acheteurs) au moment du classement de votre sirop d'érable, vous devez signifier clairement au vérificateur séance tenante (sur le champ) votre intention de demander une révision.

La révision peut porter sur tous les paramètres du produit (densité, transmission de lumière, couleur et défauts de saveur). Toute demande reçue dans les jours qui suivent sera refusée si vous étiez présent au moment du classement.

Si vous êtes absent (pour les producteurs seulement) au moment du classement de votre sirop d'érable et qu'aucune personne ne vous y représente, vous disposez d'un délai de 15 jours ouvrables pour demander une révision. Cette révision ne pourra porter que sur les défauts de saveur.

Comment puis-je demander une révision?

Pour demander une révision, vous devez remplir le formulaire prévu à cet effet.

Si vous êtes présent, le vérificateur de la qualité vous en remettra une copie.

Si vous êtes absent lors du classement de votre sirop d'érable, vous trouverez une copie du formulaire dans la page « Formulaires » de la section « Producteur » sur fpaq.ca ou vous pouvez contacter la Fédération qui vous le fera parvenir. Une fois rempli, le formulaire doit être acheminé directement chez ACER Division inspection inc. En signant ce formulaire, vous devez savoir que vous autorisez la Fédération à prélever un montant de 25 \$ (plus taxes) par échantillon.

Également, il est important de noter que si la révision a une incidence monétaire positive sur la valeur du sirop analysé, ces frais vous seront remboursés.

Et ensuite?

Lors de la révision, les échantillons, identifiés d'un simple numéro, sont présentés à un panel de vérificateurs de qualité qui n'ont aucune information sur l'origine du produit ainsi que son classement initial. Une fois l'analyse complétée, les résultats sont communiqués à la Fédération pour qu'elle soit en mesure, s'il y a lieu, de corriger les données nécessaires à votre paiement. Par la suite, les résultats de la révision, qui sont considérés comme étant finaux, vous seront transmis par la Fédération. Il faut compter un délai de 6 à 8 semaines, suivant la demande de révision, pour connaître les résultats. 💧

PRÉPARATION DU PAIEMENT DU MOIS DE MARS

Toute une équipe a travaillé d'arrache-pied pendant plus de cinq jours consécutifs pour imprimer, mettre en enveloppe et poster le paiement du mois de mars aux 7 300 producteurs. Ce sont des milliers d'impressions de divers documents différents à assembler et mettre en enveloppe. 💧



CONTINGENT

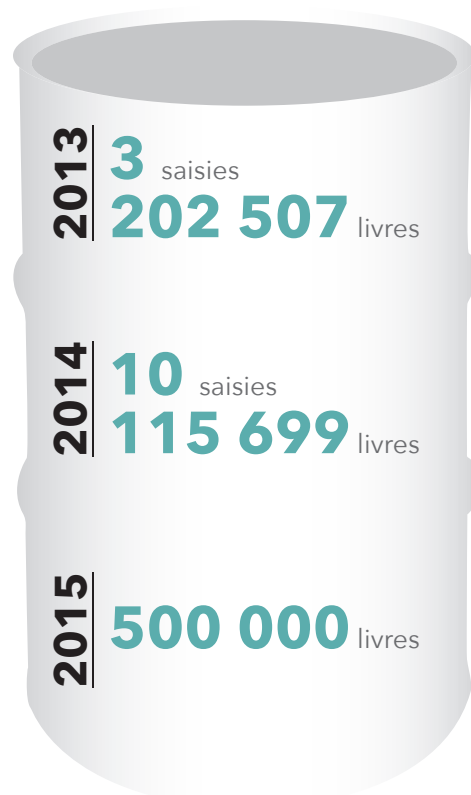


BILAN DES SAISIES POUR LA SAISON 2015

Depuis quelques années, en même temps qu'arrive la saison tant attendue des sucres, a lieu la saga des saisies chez les producteurs récalcitrants, saga qui fait les choux gras de certains médias qui versent davantage dans le sensationnalisme que dans l'information réelle. Rappelons au départ que ces saisies font notamment suite à l'impatience grandissante de la très grande majorité des producteurs face à ces délinquants chroniques qui profitent des avantages du système actuel de mise en marché sans jamais y contribuer. De plus, ces saisies sont menées en conformité avec toutes les lois et suivent toujours une autorisation de la Cour, obtenue à cet effet.

Ainsi, en 2013, la Fédération avait fait procéder à trois saisies, qui avaient permis de cueillir 202 507 livres de sirop d'érable. En 2014, ce sont 10 saisies qui avaient été réalisées, ne permettant cependant de recueillir que 115 699 livres, dont une partie importante était ... de l'eau pure et simple! Force est de constater que l'an dernier, certains de ces producteurs récalcitrants avaient donc vu venir de loin la Fédération.

Devant cette situation, la Fédération a changé sa tactique cette année, utilisant, ce qu'on appelle en jargon juridique, l'injonction préventive, qu'on pourrait traduire par une saisie avant et au fur et à mesure de la production. Pour quatre des producteurs parmi les neuf ciblés, cela s'est traduit par la présence des « fameux » gardiens de sécurité, toujours, faut-il le rappeler, sur autorisation de la Cour, et qui ont fait la une des manchettes de certains médias paresseux. Cette nouvelle tactique a largement



fonctionné puisque près de 500 000 livres de ... vrai sirop d'érable, cette fois-ci, ont été récupérées.

Outre ce succès dans ces opérations de saisies, le plus grand succès de la Fédération dans ce dossier a sans doute été les deux jugements qu'elle a obtenus des tribunaux ce printemps. Le premier, émis le 19 mars par le juge Samson de la Cour Supérieure, se termine par un tonitruant « Fin de la récréation », adressé aux récalcitrants. Pour les habitués de lecture de jugements, il est très rare qu'un juge marque son agacement de façon aussi claire envers une partie. Puis, le 24 avril, toujours en Cour supérieure, le juge Dumas ne cachait même plus son impatience envers les récalcitrants en écrivant dans son jugement :

« BIEN SÛR, ILS (LES RÉCALCITRANTS) ONT LE DROIT DE CONTESTER LA CONSTITUTIONNALITÉ D'UNE LOI. MAIS CELA NE LEUR PERMET PAS DE FAIRE N'IMPORTE QUOI... »

« LES REQUÉRANTS ONT LE DON DE SE POSER EN VICTIMES D'UN SYSTÈME SUPPORTÉ PAR 7 000 PRODUCTEURS DE SIROP D'ÉRABLE DONT ILS PROFITENT GRANDEMENT... »

« NOUS SAVONS QU'EN CE QUI CONCERNE LES REQUÉRANTS (RÉCALCITRANTS), NOUS NE POUVONS COMPTER SUR LEUR BONNE FOI, TROP DE JUGEMENTS LE CONFIRMENT... »

À la suite de ce jugement, un des quatre producteurs, qui avaient reçu la visite des gardiens de sécurité, a signé une entente avec la Fédération lui permettant, sous réserve de conditions strictes, de continuer à réaliser des ventes directes aux consommateurs.

En conclusion, en plus de 500 000 livres de sirop d'érable qui ne seront pas écoulées cette année sur le marché noir, la Fédération a marqué des points encore plus importants du point de vue juridique. L'étau se resserre donc autour de ces délinquants chroniques afin qu'ils rentrent dans le rang et contribuent enfin au système de mise en marché dont, comme le dit le juge Dumas, ils profitent grandement depuis si longtemps. 💧

MISE AU POINT

Dans l'article intitulé « Décisions de la Cour Supérieure sur l'argument d'exportation » dans le numéro de mars 2015 de l'Info-Sirop, nous mentionnions un jugement rendu le 21 août 2014 contre l'entreprise Érablière La Grande coulée 1998 inc, située à Inverness.

Or, il est très important de ne pas confondre avec une autre entreprise au nom similaire, soit L'Érablière de la Grande Coulée (1984) inc., localisée à Lejeune, qui elle n'a rien à voir avec ce jugement.

DERNIÈRE HEURE

LA FÉDÉRATION COLLABORERA À L'ÉTUDE EXHAUSTIVE SUR L'ACÉRICULTURE COMMANDÉE PAR LE MAPAQ

À la suite de la volonté de Pierre Paradis, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec qui a commandé le 15 mai 2015 un rapport sur l'industrie acéricole québécoise, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec contribuera activement à cette étude exhaustive sur la situation acéricole de la province. « En 2014, la Fédération avait déjà commandé une importante étude à la firme Forest Lavoie Conseil, de concert avec le Conseil de l'industrie de l'érable, afin d'en savoir davantage sur l'environnement économique dans lequel évolue la filière acéricole québécoise. Ce que propose le ministre Paradis pourrait renforcer nos connaissances à cet effet », commente Serge Beaulieu, président de la Fédération. « De plus, la grande expérience professionnelle de monsieur Florent Gagné, nommé par le ministre, pour réaliser cette étude exhaustive, est un gage de qualité et de cohérence de ses futures recommandations », lance Simon Trépanier, directeur général de la Fédération.

Pour plus de détails, visitez fpaq.ca

PROMOTION



JOURNALISTES AMÉRICAINES SOUS LE CHARME DES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC

Du 23 au 27 mars 2015, la Fédération a accueilli une équipe de cinq blogueuses américaines parmi les plus influentes dans les secteurs de la gastronomie, de la nutrition, de la santé et du voyage.

L'objectif était de leur faire découvrir le caractère unique, la qualité exceptionnelle, la variété et l'utilisation diversifiée des produits d'érable du Québec. De l'Outaouais, en passant par Québec, les Laurentides, Montréal et la Beauce, elles ont sillonné la province et y ont fait la connaissance de gens d'exception.

En effet, elles sont parties à la rencontre de huit Créatifs de l'érable

qui ont partagé avec elles leur passion pour les produits de l'érable ainsi que leur savoir-faire :

Boulay Bistro boréal

Restaurant Panache

Restaurant La Traite de l'Hôtel

Musée Premières Nations

Restaurant Renoir

Première Moisson

Glacerie

Havre-aux-glaces

Restaurant L'Orée du Bois

Restaurant Le Baccara



Vivre l'expérience patrimoniale du temps des sucres au Québec, de la récolte à la cabane à sucre traditionnelle, à celle revisitée par un chef québécois, a été pour les cinq journalistes une véritable découverte. Concrètement, elles ont pu voir et comprendre les multiples facettes de la production de l'érable en rencontrant des producteurs véritablement passionnés.

À ce jour, cette tournée se traduit par des retombées de presse (médias sociaux et traditionnels) évaluées à plus de 23 millions d'impressions. ♦

PRÉSENCE AU SALON DU VÉLO ET DU TRIATHLON

En février dernier, plus de 20 000 personnes ont visité le Salon du vélo et du triathlon de Montréal, l'événement annuel de référence des cyclistes au Québec. Les nutritionnistes de l'équipe VIVAÏ, présentes au kiosque Propulsé par la nature des Produits d'érable du Québec, se sont fait un plaisir de répondre aux questions des visiteurs et de distribuer des boissons et des collations à l'érable. 🍯



PROPULSÉ PAR LA NATURE : L'ÉRABLE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE SPORTIVE L'ÉRABLE ET LES SPORTS CYCLISTES S'UNISSENT

Les Produits d'érable du Québec et la Fédération québécoise des sports cyclistes (FQSC) se sont récemment associés pour mettre leur expertise en commun afin de soutenir les efforts et le développement des cyclistes.

Cette collaboration s'est amorcée au mois de mai par quatre séances de formation présentées sous le thème Bien manger pour mieux performer dans le cadre du programme Propulsé par la nature. Destinées aux jeunes cyclistes, celles-ci étaient animées par les experts en nutrition de VIVAÏ et mettaient l'accent sur les attributs de l'érable et l'importance de la nutrition sur les performances sportives. Près de 800 jeunes de différentes disciplines et catégories de cyclistes y ont assisté.

Un athlète désireux d'améliorer ses performances a besoin d'une source d'énergie saine, et le sirop d'érable, source d'énergie 100 % naturelle, est idéal puisqu'il fournit des glucides simples qui se métabolisent facilement en glucose et agissent comme un excellent carburant. Par leurs valeurs hautement nutritives, les produits d'érable constituent des produits de choix pour les athlètes avant, pendant et après la pratique d'un sport d'endurance. D'ailleurs, des recettes à base d'érable ont été présentées et dégustées pendant ces formations, dont un lait à l'érable.

La saison 2015 s'annonce fertile pour les Produits d'érable du Québec, puisqu'ils jouiront d'une visibilité accrue dans tous les championnats québécois de la FQSC, qui se dérouleront un peu partout au Québec. 🍯





LA FÊTE DE L'ÉRABLE 2015 : GASTRONOMIE ET CRÉATIVITÉ L'HONNEUR

C'est le 3 février dernier, à l'occasion de la Fête de l'érable, qu'ont été annoncées les nouveautés de l'érable aux personnalités de l'industrie et à la quarantaine de représentants des médias présents. Têtes d'affiche de la soirée, des Créatifs des quatre coins du Québec ont rivalisé d'inventivité et présenté leurs nouveaux délices gastronomiques de 2015.

La Fête de l'érable 2015, intitulée *Le grand cirque gastronomique de l'érable*, s'est tenue au Cirque Éloïze à Montréal. Elle se voulait un hommage à l'érable, dont la personnalité profonde est marquée par son caractère unique, alliant authenticité et innovation.

La soirée annonçait une saison 2015 effervescente, riche de projets et d'activités qui contribueront à accroître la notoriété des *Produits d'érable du Québec* de multiples façons.

C'est à cette occasion qu'a été dévoilé le plan d'investissement de 1,4 million de dollars sur cinq ans de la Fédération, en collaboration avec le Fonds de recherche du Québec - Nature et technologies (FRQNT), pour la création d'un programme de recherche sur la science gastronomique de l'érable. On y a également fait l'annonce de l'association entre les Produits d'érable du Québec et la Fédération des sports cyclistes du Québec (FQSC), confirmant que les Produits d'érable du Québec deviennent la source d'énergie officielle de la FQSC.

Les innovations gastronomiques des Créatifs de l'érable - des mets et des combinaisons de saveurs des plus raffinés et diversifiés - ont su ravir les invités. Parmi quelques-unes des créations culinaires dégustées à la soirée et offertes toute l'année dans leurs établissements respectifs, notons le Parfait de mousse de foie de canard





à la gelée d'érable du chef Hughes Massey (Auberge du Chemin Faisant), le Lapin de la ferme Besnier à l'érable et aux endives du chef Louis Pacquelin (restaurant Panache) et le Porc de St-Canut au Sortilège, homard poché à l'eau d'érable, du chef Olivier Perret (restaurant Renoir). Enfin, en grande finale, le dévoilement d'une table à desserts spectaculaire!

Les retombées médiatiques de la Fête de l'érable 2015 se chiffrent à plusieurs millions d'impressions. Les données précises seront connues dans les prochaines semaines. 💧



LE CHAMPIONNAT CANADIEN DE SURF DES NEIGES, UNE VITRINE POUR L'ÉRABLE

Le Championnat canadien de surf des neiges, qui s'est tenu du 13 au 15 mars au Centre de ski Le Relais, dans la région de Québec, était une magnifique occasion de soutenir Ariane Lavigne, athlète partenaire du programme Propulsé par la nature. Ariane est membre de l'équipe canadienne de surf des neiges et a participé aux Jeux olympiques d'hiver de Sotchi en 2014.

Commanditaire de l'événement, les Produits d'érable du Québec ont obtenu une belle visibilité auprès de 250 planchistes participants et de nombreux visiteurs, entre autres par une présence soutenue du logo. Deux bannières Propulsé par la nature, l'une au départ et l'autre le long du parcours, ont également mis les couleurs des Produits d'érable du Québec de l'avant. Enfin, une nutritionniste a prodigué ses conseils aux athlètes et aux visiteurs, en plus de leur offrir une boisson à l'érable 💧

PARTICIPATION AU TRIATHLON D'HIVER DE LA FONDATION CHU SAINTE-JUSTINE

Le 6 février, l'équipe du programme *Propulsé par la nature*, formée de quatre athlètes, a participé au très prisé Triathlon d'hiver de la Fondation CHU Sainte-Justine. L'objectif visait à positionner l'érable comme un produit de choix pour maximiser les performances sportives dans la pratique de sports d'endurance d'hiver : course, patin et ski de fond.

Plus de 500 personnes ont été exposées à cette activité éducative mettant de l'avant les attributs de l'érable particulièrement favorables aux sportifs. Des produits d'érable ont également été offerts aux participants : galettes de récupération à l'avoine et à l'érable et boisson chaude à l'érable. Une très belle occasion de faire du sport pour une bonne cause ! 💧

La Fédération des producteurs acéricoles
du Québec présente



SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE L'ÉRABLE

20 • 21
NOVEMBRE 2015



**Centre des congrès
de Québec**


DES CONFÉRENCIERS RECONNUS
ET SPÉCIALISTES DU SECTEUR
ACÉRICOLE VIENDRONT ENTRETENIR
LES PARTICIPANTS SUR DES SUJETS
INNOVATEURS ET D'INTÉRÊT.

- ♦ Le transfert d'entreprises acéricoles
- ♦ L'authenticité et la qualité du produit
- ♦ L'innovation
- ♦ Les perspectives de développement de l'industrie acéricole

Partenaire de marque/principal

LES ÉQUIPEMENTS
D'ÉRABLIÈRE





*Un rendez-vous
incontournable pour
célébrer le monde
acéricole!*



La Fédération des producteurs
acéricoles du Québec est fière

de vous annoncer sa
**PREMIÈRE ÉDITION
DU SYMPOSIUM**

**INTERNATIONAL DE L'ÉRABLE
ET DU SALON ÉRABLE EN VILLE.**

Un événement majeur réunissant tous
les acteurs de l'industrie
de l'érable à travers le monde.



Pour l'inscription, veuillez remplir le
formulaire disponible au dos de cou-
verture ou visitez le site Internet :



symposiumerable.com



ÉRABLE
en ville

Dans le cadre de la 1^{ère} édition du
Symposium international de l'érable,
le Salon Érable en ville permettra
à la population de pouvoir échanger
avec des artisans du secteur acéricole
et agroalimentaire.

KIOSQUES, CONFÉRENCES,
DÉGUSTATIONS, DÉMONSTRATIONS,
SESSIONS DE FORMATION, D'ÉDUCATION
ET D'ANIMATION SERONT
OFFERTS SUR PLACE.



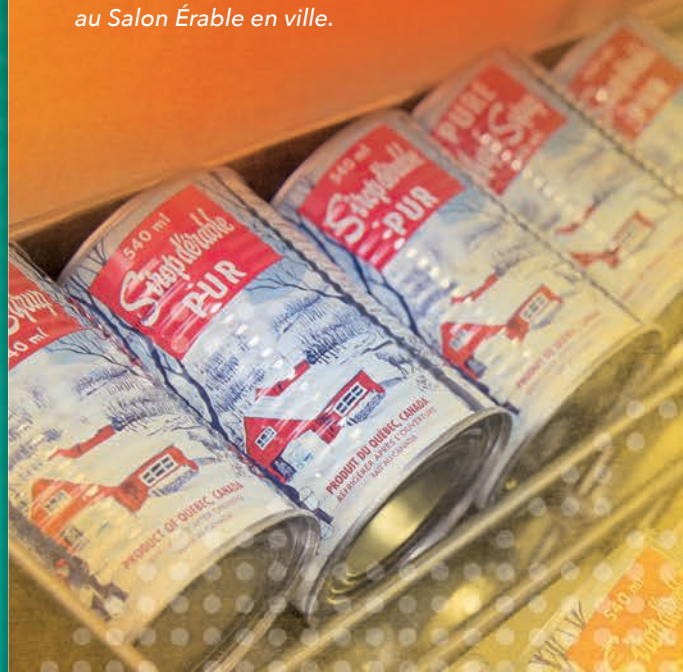
TARIFS

TARIF ADULTE (13 ans et plus): **15\$** par personne

TARIF ENFANT (12 ans et moins): **Gratuit**

Veuillez noter que :

- Les billets d'admission au Salon Érable en ville devront être achetés sur place, au Centre des congrès de Québec, les 20 et 21 novembre 2015.
- Les options tarifaires «*Tout inclus*» et «*Conférences*» comprennent l'accès au Salon Érable en ville.





SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE L'ÉRABLE



FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE L'ÉRABLE

MERCI DE REMPLIR LE FORMULAIRE EN LETTRES MOULÉES

MONSIEUR MADAME

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE COURRIEL :

MEMBRE FPAQ :



OUI



NON

Si oui, veuillez inscrire votre n° de producteur FPAQ :

ADRESSE POSTALE :

VILLE :

CODE POSTAL :

PAYS :

TÉLÉPHONE :



MÉTHODE DE PAIEMENT :

Paiement par chèque libellé au nom de la FPAQ.

Veuillez poster votre formulaire d'inscription, la grille de tarif avec vos choix, ainsi que votre chèque à l'adresse suivante :

Symposium international de l'érable - FPAQ

555, boul. Roland-Therrien, bureau 525

Longueuil, QC J4H 4G5

Tous les détails sur www.symposiumerable.com

Demande d'information : info@fpaq.ca

Tél. sans frais : 1 855 679-7021

Merci d'apporter une pièce d'identité avec photo lors de votre arrivée au Symposium.

Nous vous remercions pour votre inscription et avons hâte de vous accueillir à Québec!



DÉTAILS DES TARIFS

SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE L'ÉRABLE

La date limite pour l'inscription au Symposium international de l'érable est le 5 NOVEMBRE 2015.

Tous les tarifs sont en dollars canadiens.

INSCRIPTION PAR LA POSTE OU EN LIGNE :

 symposiumerable.com

DÉTAIL FORFAITS	TARIFS* MEMBRES FPAQ	TARIFS* NON-MEMBRES
Tout inclus <ul style="list-style-type: none"> Cocktail et banquet d'ouverture le 19 novembre 2015 Accès aux conférences les 20 et 21 novembre 2015 Accès au Salon Érable en ville les 20 et 21 novembre 2015 Repas du midi les 20 et 21 novembre 2015 	<input type="radio"/> 311,63 \$	<input type="radio"/> 426,60 \$
Conférences, salon et repas du midi <ul style="list-style-type: none"> Accès aux conférences les 20 et 21 novembre 2015 Accès au Salon Érable en ville les 20 et 21 novembre 2015 Repas du midi les 20 et 21 novembre 2015 	<input type="radio"/> 276,63 \$	<input type="radio"/> 391,60 \$
Conférences et salon <ul style="list-style-type: none"> Accès aux conférences les 20 et 21 novembre 2015 Accès au Salon Érable en ville les 20 et 21 novembre 2015 	<input type="radio"/> 178,21 \$	<input type="radio"/> 293,19 \$
À LA CARTE		
Cocktail et banquet d'ouverture le 19 novembre 2015	<input type="radio"/> 35,00 \$	<input type="radio"/> 35,00 \$
TOTAL :		

* TOUS LES TARIFS INCLUENT LES TAXES ET LE SERVICE, SI APPLICABLE.



NOTE : Les tarifs ne comprennent pas l'hébergement.

Pour des options d'hébergement communiquez avec l'hôtel **Hilton Québec**.

Téléphone : 418 647-2411

Sans frais : 1 800 447-2411 (réservations seulement)

www.hiltonquebec.com