

INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 8, N° 3 - JUILLET 2021



**Producteurs et productrices
acéricoles du Québec**



**PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT**

RÉCOLTE DÉCEVANTE, RÉSERVE INDISPENSABLE

En acériculture, vous le savez, nous prenons et transformons ce que mère Nature nous offre. Décidément, en 2021, elle n'aura pas été très généreuse pour plusieurs d'entre nous. Après deux années records, cette dernière récolte de sirop d'érable ne passera pas à l'histoire. Dans plusieurs régions du Québec, la saison fut courte et chaude, mais nous avons tout de même produit 133 millions de livres de sirop d'érable.

Cette année, la production est moins importante que le niveau de demande de nos acheteurs autorisés. En 2020, les consommateurs étaient au rendez-vous. La filière a largement profité de l'augmentation des ventes de produits d'érable en épicerie. Pendant cette même période, les acheteurs de sirop d'érable en vrac ont fait l'acquisition de 147 millions de livres de sirop d'érable à travers l'agence de vente. Ceci représente une hausse de 14 % par rapport à 2019, tandis que pour les exportations, l'augmentation est de 21,9 %. De plus, les statistiques de ventes et d'exportations des premiers mois de l'année 2021 nous permettent d'être optimistes.

Depuis la mise en place du plan conjoint en acériculture, en 1990, les producteurs et productrices acéricoles du Québec se sont dotés de plusieurs outils de mise en marché. Face à une récolte décevante en 2021, nous pouvons heureusement compter sur notre réserve stratégique de sirop d'érable pour assurer l'approvisionnement de toute la filière acéricole. La réserve nous permet également de maintenir la stabilité des prix et de rassurer les marchés mondiaux.

Du côté des revenus, une faible récolte a certainement une incidence sur les entreprises acéricoles du Québec. Vous pouvez être certain que le conseil d'administration des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) prendra toutes les mesures nécessaires afin d'optimiser les ventes du sirop d'érable en stock dans la réserve stratégique. Également, nous ferons des paiements aux producteurs et productrices acéricoles dès que possible, et ce, tout au long de l'année 2021.

SOMMAIRE

Vol.8, N° 3 - Juillet 2021

Actualités	2/
L'heure juste	6/
Mon entreprise	7/
Mise en marché	8/
Contingent	12/
Ma forêt	15/
Promotion	16/
Recherche et développement	25/
Dossier	27/
Vie syndicale et communications	29/

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Sylvain Bernier
Jean Dumont
Julie-Anne Guidi
Philippe Leduc
Geneviève Martineau
Hélène Normandin
Mathieu Oligny
Martin Pelletier
Dan Plamadeala
Isabelle Plante
Vincent Poisson
Annie St-Onge

CONCEPTION GRAPHIQUE

Duval design communication

INFOGRAPHIE

TCN Studio

IMPRESSION

FL Web

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

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRIQUES DU QUÉBEC

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

ppaq.ca

RÉSERVE INDISPENSABLE

↓ SUITE DE LA PAGE 1.

La récente récolte nous démontre aussi toute l'importance pour les acériculteurs et les acéricultrices de souscrire à l'assurance-récolte. Grâce aux programmes offerts par La Financière agricole du Québec, plusieurs entreprises seront en mesure de pallier des pertes de revenus.

Dans un autre ordre d'idées, le 26 mai dernier, vous étiez près de 300 à vous joindre à nous virtuellement pour l'assemblée générale annuelle des PPAQ. Je vous remercie de votre participation à la vie syndicale de votre organisation. Lors de cette assemblée, les participants ont eu la chance de poser des questions à André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, ainsi qu'à Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada. De même, cinq experts ont pris part au panel de discussion ayant comme thématique « 168 millions d'entailles en 2080 ». Ce fut une portion très intéressante de notre assemblée. Cette assemblée virtuelle a été rendue possible grâce au travail formidable d'une équipe d'employés des PPAQ. Un grand merci à vous!

Finalement, je tiens à remercier particulièrement les délégués de m'avoir accordé à nouveau leur confiance à titre de président de notre organisation. Je suis très fier de continuer à représenter les acériculteurs et acéricultrices du Québec afin de poursuivre le développement des PPAQ. ♡

ACTUALITÉS



3 600 ÉLÈVES SE SONT SUCRÉ LE BEC

En février et mars derniers, plus de 3 600 enfants de treize écoles primaires et services de garde ont eu le privilège de se sucrer le bec. Les Producteurs et productrices acéricoles de Montérégie-Ouest (PPAMO) ont généreusement offert des milliers de cornets d'érable fabriqués par des entreprises acéricoles de leur région. Cette initiative, qui en est à sa deuxième année, a permis à ces jeunes de découvrir les produits d'érable fabriqués par les érablières de la Montérégie-Ouest.

Pour le syndicat acéricole, il était important de poursuivre cette collaboration avec les écoles de sa région, et ce, même en temps de pandémie. Ce petit bonheur sucré a fait jaillir un sourire sur ces visages enchantés.

Les PPAMO représentent plus de 230 entreprises acéricoles regroupées dans les MRC du Haut-Saint-Laurent, Beauharnois-Salaberry, Vaudreuil-Soulanges, Jardins-de-Napierville et Roussillon. Ensemble, elles comptent un peu plus d'un million d'entailles. ♡



1,76 MILLION DE DOLLARS OFFERTS PAR AAC

Serge Beaulieu et la ministre Bibeau lors de l'assemblée générale annuelle du 26 mai 2021.

Le 26 mai 2021, dans le cadre de l'assemblée générale annuelle des PPAQ, Marie-Claude Bibeau, ministre fédérale de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, a annoncé un investissement de 1,76 million de dollars au cours des deux prochaines années (2021-2023) pour soutenir les efforts d'exportation de l'industrie de l'érable québécoise. Ce financement, qui est offert dans le cadre du programme fédéral Agri-marketing, va contribuer à la poursuite des activités marketing des PPAQ en Allemagne et au Royaume-Uni. De plus, cette subvention servira à élaborer une stratégie de communications numériques au Japon et sera axée sur l'éducation et la sensibilisation des consommateurs au moyen d'activités virtuelles.

Cet investissement s'appuie sur un précédent investissement fédéral dans le cadre du programme Agri-marketing, qui a aidé les PPAQ à développer ces marchés depuis plusieurs années. La ministre avait ceci à dire aux producteurs et productrices acéricoles : « Les PPAQ travaillent méticuleusement pour s'assurer que chaque cuvée soit de la plus grande qualité. Grâce à leur travail, notre sirop d'érable fait la renommée du Québec et du Canada. Ce soutien fédéral va leur permettre de continuer à faire connaître leurs produits de l'érable aux quatre coins de monde. » ♦

L'ÉQUIPE S'AGRANDIT POUR MIEUX VOUS SERVIR

En avril et mai 2021, quatre nouvelles personnes se sont jointes au personnel des PPAQ. C'est avec plaisir que l'organisation a accueilli Kevin Andriamaharo à titre d'agent à la planification logistique dans l'équipe de la mise en marché, André Lachapelle comme analyste-pro-

grammeur pour le service des technologies de l'information, Vanessa Michel à titre d'assistante-comptable ainsi que Linda Chhoa comme agente au contingentement. Bienvenue à vous tous et toutes! ♦



CRÉNEAU ACÉRICOLE **– UN NOUVEL ORGANISME EN ACÉRICULTURE**

À l'automne 2020, l'ensemble des acteurs de la filière acéricole de la région Bas-Saint-Laurent-Gaspésie pouvait être fier puisque le gouvernement du Québec annonçait la signature d'une entente de trois ans pour la mise en œuvre, dans le cadre de la démarche ACCORD, d'un créneau d'excellence en acériculture pour cette région. Rapidement, soit dès la fin de l'année 2020, la directrice générale, Marie-Myriam Dumais Synnott, était embauchée et prête à bâtir ce créneau acéricole. La mission de celui-ci est de soutenir tous les partenaires de la filière par le renforcement de la concertation et le maillage tout en appuyant les projets de recherche, d'innovation, de formation et d'exportation des produits d'érable.

Régional, mais avec une vision englobante

Même s'il est rattaché aux régions du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie et de Chaudière-Appalaches, le Créneau acéricole veut être un facilitateur pour la mise sur pied de projets pour l'ensemble de l'industrie acéricole. En fait, tout projet qui peut aider à développer cette industrie peut être soumis au Créneau. Toutefois, pour ce faire, une entreprise doit devenir membre de cet organisme en payant une

cotisation annuelle. D'autre part, la gouvernance du Créneau passe par ses membres, qui sont responsables de désigner certains d'entre eux pour siéger au conseil d'administration. Celui-ci compte d'ailleurs une vingtaine d'administrateurs, toutes des entreprises membres du Créneau, dont les PPAQ.

Tout nouveau, mais bien actif

À peine quelques mois après sa création, le Créneau acéricole a déjà plusieurs projets sur sa liste : mise sur pied d'un réseau d'entreprises acéricoles 4.0, valorisation de la sève d'érable déclassée, création d'une attestation d'études collégiales en acériculture, partenariat avec d'autres créneaux, développement d'un nouvel alcool assainissant, analyse des aspects à considérer pour la création d'un baril idéal pour le sirop d'érable, optimisation des systèmes de collecte et création d'un équipement permettant la production de résidus de bois torréfié. Les résultats de chacun de ces projets, comme ceux qui suivront, seront divulgués, une fois par année, par le Créneau acéricole afin que l'ensemble de l'industrie puisse en profiter.

En résumé, le Créneau acéricole offre un accompagnement pour

les entreprises acéricoles, que ce soit par le financement, la recherche de partenaires, l'accès à des services de soutien, à de l'expertise, à des ressources en recherche et développement et à de la main-d'œuvre qualifiée. Pour plus d'information, visitez le site Web creneauacericole.com.

C'est quoi la démarche ACCORD?

Lancée en 2002 par le gouvernement du Québec, la démarche ACCORD est un moyen de développer l'économie des régions en les positionnant comme des sièges de compétences industrielles spécifiques reconnues en développant des créneaux et pôles d'excellence qui pourront devenir l'image de marque de ces régions. Quant au créneau d'excellence, c'est un ensemble d'entreprises d'une même région menant des activités économiques interreliées. Ce regroupement vise à se démarquer de façon concurrentielle par rapport aux autres régions ainsi que sur les marchés internationaux grâce aux compétences qui lui sont propres. 🔥






LES TRAVAILLEURS DE RANG, LÀ POUR VOUS...

En acériculture et en agriculture comme dans toutes les sphères de la vie, le bien-être physique et mental est nécessaire à la poursuite de nos activités, mais aussi, et surtout, pour être en mesure de profiter pleinement de notre vie. L'agriculture, dont fait partie l'acériculture, est un métier lourd de responsabilités morales et financières ainsi que de stress. Souvent, la possibilité que ces charges nous épuisent psychologiquement est importante. D'ailleurs, selon une étude de Santé Canada, le taux de suicide chez les agriculteurs du Québec est deux fois plus élevé que chez la population en général. Voilà pourquoi l'organisme Au cœur des familles agricoles (ACFA) a déployé un réseau de personnes à même d'offrir du soutien et de l'écoute.

Dans toutes les régions du Québec, des travailleurs et travailleuses de rang sillonnent la campagne pour aller à la rencontre des producteurs et productrices qui en sentent le besoin. Nous le savons, être en santé physique est important, mais qu'en est-il de notre santé psychologique? En prenons-nous autant soin? N'attendez plus!

L'ACFA est un service gratuit pour aider, soutenir, informer et établir des contacts avec les producteurs et productrices. Plus de détails sur acfareseaux.qc.ca. 




À ÉCOUTER ET À VOIR CET ÉTÉ

L'été est la saison idéale pour relaxer, mais aussi pour se mettre à jour sur les sujets que, faute de temps, nous avons laissés de côté pendant l'année. Voici donc une liste de plateformes numériques audio et vidéo qui pourraient vous intéresser. Bien entendu, elles ont toutes en commun l'agriculture et l'érable!

À écouter :

- **Timber Qc podcast** : Frank Perreault a créé des balados (podcasts) où il partage son quotidien et ses expériences d'acériculteur. baladoquebec.ca/timber-qc-podcast.
- **La terre et la table** : Financement agricole Canada diffuse mensuellement un épisode de ce balado mettant en vedette des entrepreneurs agricoles. bit.ly/3fFAwWJ.
- **Les premiers 16 %** : Dans cette nouvelle série de balados, Agriculture et Agroalimentaire Canada fait découvrir en profondeur un sujet différent à chaque épisode : nouvelles pratiques, idées innovantes et leurs impacts sur l'industrie. bit.ly/2Rljvba.

À voir :

- **La Ferme Leroux** : Patrick Leroux, de la Ferme Patrick Leroux, partage en vidéo sur YouTube son vécu et ses réflexions de producteur acéricole. bit.ly/3vMNAz8.
- **Le goût du territoire** : Cette plateforme diffuse sur YouTube plusieurs vidéos tournées chez des acériculteurs de la MRC de La Jacques-Cartier. Leur objectif est de valoriser, mobiliser et accompagner les acteurs agroforestiers de cette MRC. bit.ly/3ce8vDt.
- **Érable & Chalumeaux** : Stéphane Guay, biologiste et spécialiste en acériculture, met en ligne régulièrement des vidéos sur une foule de sujets liés à l'érable. erable-chalumeaux.ca.
- **PPAQ** : La chaîne YouTube des PPAQ regorge de vidéos variées : entrevues avec des administrateurs et administratrices, panel, tournée des régions, faits saillants 2020, lancement de saison, et j'en passe. bit.ly/3t7KDra. 



L'HEURE JUSTE



COMMENT LAVER UN TUBE ENFOUI ?

Acériculteurs et acéricultrices, dans cette chronique, un spécialiste répond à l'une de vos questions en vous offrant une information juste et pratique, l'objectif étant de vous aider dans la gestion quotidienne de votre entreprise.

Nous vous invitons à nous transmettre vos questions afin que nous puissions y répondre dans le prochain numéro.

Envoyez votre question à Caroline Cyr, responsable de la rédaction, à ccyr@upa.qc.ca.

Question de Robin, de la Beauce :

Quel est l'un des meilleurs moyens pour laver un tube enfoui dans la terre, dont la dimension est de 1 ¼ pouce sur 3800 pieds de long, afin qu'il soit propre et le reste jusqu'au printemps ?

Réponse de Philippe Leduc, ingénieur forestier et conseiller acéricole, Club acéricole du Sud du Québec :

L'enfouissement des tubes est une pratique de plus en plus répandue. Comme pour tous les tubes utilisés pour le transport de la sève, procéder à un nettoyage élimine les microorganismes qui s'y développent. Il est recommandé d'effectuer un rinçage avant le début de la saison à l'aide de filtrat ou d'eau potable. L'assainissement est possible autant en début que pendant et en fin de saison, mais nécessaire au minimum une fois dans l'année. L'alcool isopropylique

(AIP) demeure l'assainisseur de prédilection pour tout le réseau de tubulures, y compris les tubes de transport. L'avantage de l'AIP est que son pouvoir assainissant dure toute l'année. Il est d'ailleurs suggéré d'en laisser à l'intérieur de la tubulure pendant la saison morte. Des produits à base d'acide peracétique peuvent aussi être d'excellents assainisseurs de remplacement. Il fut un temps où une solution de chlore était l'assainisseur recommandé, mais elle est maintenant à proscrire en raison des chlorates qu'elle contient qui sont nocifs pour la santé.

Peu importe le produit utilisé, un bon rinçage permet d'éliminer toute trace de contaminants pouvant se retrouver dans la sève. Portez aussi une attention particulière lors de la manipulation de ces produits et suivez les recommandations du fabricant. Pour connaître les quantités à utiliser selon vos besoins, je vous suggère de vérifier les recommandations du *Guide – Méthodes d'assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) en acériculture* du Centre ACER. Selon la dimension des parois des unions installées sur le tube, vous pouvez y combiner l'utilisation d'éponges cylindriques du bon diamètre pour améliorer l'efficacité du nettoyage. Ainsi, vous pourrez les imbiber d'alcool avant de les insérer. Dans le cas des tubes de transport de sève et de vide (système air-eau), je vous recommande de fermer les valves des maîtres-lignes pendant l'opération de lavage pour éviter le reflux de solution de lavage et de sève vers les entailles. Bon été 2021! 💧

MON ENTREPRISE



UNE SUBVENTION POUR SE CONVERTIR AU BIO

Mis en place en 2015 par le gouvernement du Québec, le Programme d'appui pour la conversion biologique vient d'être reconduit jusqu'au 31 mars 2023. L'objectif initial est de stimuler le développement de la production biologique et la conversion des activités agricoles non biologiques à l'agriculture biologique.

Par ce programme, les entreprises acéricoles souhaitant obtenir leur certification biologique peuvent obtenir du soutien financier.

Avantages de ce programme pour une entreprise acéricole

Une entreprise acéricole qui veut obtenir la certification biologique peut recevoir de l'aide financière du MAPAQ par ce programme :

- 0,05 \$/entaille lors de l'année de précertification biologique ;
- 0,05 \$/entaille lors de l'année d'obtention de la certification biologique.

L'aide maximale offerte est de 10 000 \$ pour l'année de précertification et de 10 000 \$ pour l'année d'obtention de la certification.

Délai pour déposer une demande

Les entreprises acéricoles doivent faire leur demande dans un délai maximal de 6 mois suivant l'obtention de leur précertification ou de leur certification.

Pour plus de détails, consulter le site Web du MAPAQ au bit.ly/3uGcA9S.

Comment obtenir la certification biologique ?

La certification biologique doit être demandée auprès d'un organisme de certification accrédité pour certifier des produits biologiques au Québec. Pour plus d'information, consultez le site Web du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) au bit.ly/3g5Wh18.

Si vous avez des questions d'ordre général sur la certification biologique, la conseillère en gestion de la qualité aux PPAQ, Annie St-Onge, pourra vous aider : astonge@upa.qc.ca ou 1 855 679-7021, poste 8858. ♦

FAC VEUT AIDER LES ACÉRICULTEURS

En raison de la récolte moyenne qu'a connue entre autres le Québec, Financement agricole Canada (FAC) a annoncé, en mai dernier, qu'elle allait venir en aide à ses clients aux prises avec des difficultés financières causées par le rendement de sirop d'érable pour la saison 2021.

FAC veut collaborer avec ses clients afin de trouver des solutions adaptées aux besoins de leur exploitation. Le plus important prêteur à l'industrie agricole et agroalimentaire canadienne envisagera des reports de paiements de capital ou d'autres modifications au calendrier de remboursement des prêts afin de réduire la pression financière exercée sur les producteurs touchés par les conditions météorologiques défavorables.

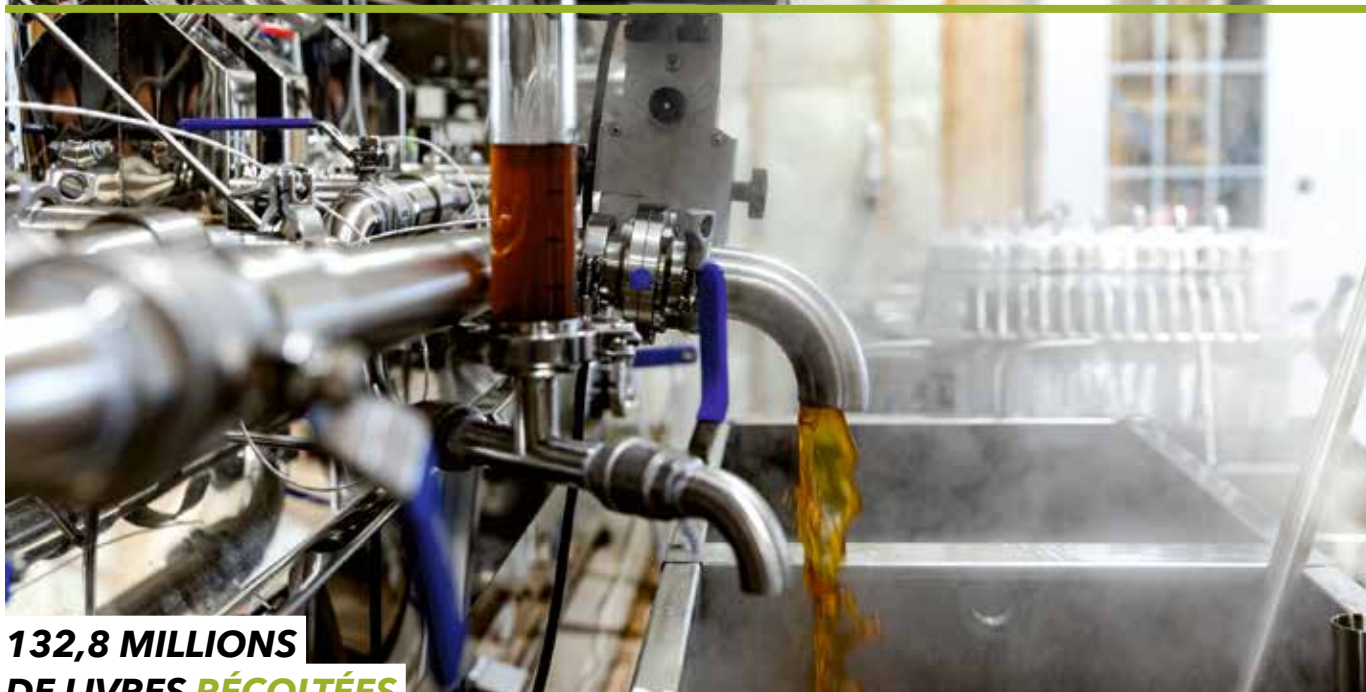
Les clients de FAC peuvent communiquer avec leur directeur des relations d'affaires, avec leur bureau local ou avec le Centre de service à la clientèle de FAC au 1 888 332-3301 pour discuter de leur situation et des options qui s'offrent à eux.

Pour en savoir plus, visitez fac.ca. ♦

CERTIFICATION CARBONEUTRE

Depuis le début du printemps 2021, l'organisme de certification biologique Écocert Canada offre la certification Sirop d'érable biologique carboneutre du Québec aux producteurs et productrices acéricoles, mais aussi aux acheteurs de sirop d'érable de la province. L'objectif est de valoriser les bonnes pratiques du secteur acéricole en matière de réduction et de compensation de gaz à effet de serre à toutes les étapes d'élaboration du produit, et ce, pour garantir aux consommateurs un sirop d'érable carboneutre. Pour plus de détails, communiquez avec Écocert Canada à info.canada@ecocert.com ou 1 855 246-9383. ♦

MISE EN MARCHÉ



**132,8 MILLIONS
DE LIVRES RÉCOLTÉES**

Les producteurs et productrices acéricoles du Québec ont connu une saison que l'on peut qualifier de moyenne avec une production estimée à 132,8 mil-

lions de livres de sirop d'érable pour l'ensemble du Québec. Ce résultat a été confirmé par le Groupe AGÉCO, qui a mené une étude pour le compte des

PPAQ. Les deux régions qui ont le mieux tiré leur épingle du jeu sont le Bas-Saint-Laurent-Gaspésie avec une moyenne à l'entaille de 3,32 livres et Lanaudière, Laval, Montréal avec 3,25 livres à l'entaille, tandis que la moyenne provinciale est plutôt de 2,75 livres à l'entaille.

Un printemps chaud, une saison acéricole courte

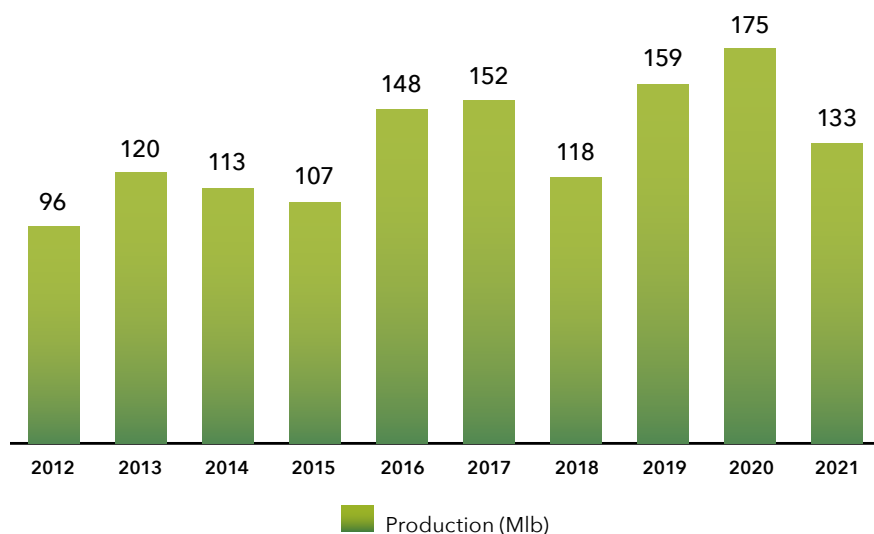
Les températures chaudes que nous avons connues à travers la province en avril dernier ont fait en sorte que toutes les régions acéricoles ont vu leur saison débiter en même temps – une réalité particulière à la saison 2021 – et se terminer hâtivement pour les mêmes raisons.

ESTIMATION DE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE 2021, PAR RÉGION ACÉRICOLE DU QUÉBEC

RÉGION ADMINISTRATIVE	ENTREPRISES EN PRODUCTION	NOMBRE D'ENTAILLES	NOMBRE DE LIVRES	RENDEMENT (LB/ENTAILLE)
Chaudière-Appalaches	3 140	18 951 400	49 052 072	2,59
Bas-Saint-Laurent, Gaspésie	554	8 519 663	28 246 184	3,32
Estrie	823	8 258 129	20 964 105	2,54
Centre-du-Québec	724	4 997 020	13 447 631	2,69
Montérégie	503	3 201 698	8 216 113	2,57
Capitale-Nationale	187	1 425 506	4 052 185	2,84
Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue	165	1 656 039	4 664 612	2,82
Mauricie	83	608 041	1 836 939	3,02
Lanaudière, Laval, Montréal	135	724 374	2 353 218	3,25
Total	6 314	48 341 870	132 833 059	2,75

Source : Groupe AGÉCO.

RÉCOLTE DE SIROP D'ÉRABLE AU QUÉBEC (2012-2021)



Source : PPAQ.

Récolte d'eau d'érable pure

En ce qui concerne la récolte d'eau d'érable en tant qu'eau d'érable pure, un total équivalent à 1,55 million de litres a été fourni aux différents acheteurs autorisés de ce produit, le volume étant réparti ainsi : environ 300 000 litres d'eau d'érable pure et 127 000 litres d'eau d'érable concentrée à 20° Brix. 🍯



VOS BARILS VOYAGENT

Cela peut sembler anodin pour certains, mais les barils peuvent en faire du chemin, et ce, sans même que les producteurs ou productrices acéricoles s'en rendent compte ! De l'érablière à l'acheteur initial en passant par l'entrepôt des PPAQ pour, peut-être, se diriger chez un autre acheteur, repasser par Laurierville et ensuite chez l'acheteur initial, qui, pour finir, retournera les barils vides à l'érablière.

Que dit la convention ?

Conformément à la convention de mise en marché, une érablière peut choisir l'endroit où elle livre ses barils selon les ententes qu'elle a établies avec son acheteur autorisé ou selon d'autres préférences qui lui sont propres. Quant à l'acheteur autorisé, il a aussi le loisir de sélectionner les érablières d'où il reçoit le sirop d'érable, et ce, selon des critères qui lui appartiennent. Dans ce processus, la convention de mise en marché permet aussi aux acheteurs autorisés de choisir parmi les barils réceptionnés et classés les sirops d'érable convenant à leurs besoins selon des règles établies.

Un exemple illustré

Dans l'exemple illustré sur la page suivante, une érablière livre un total de 100 barils chez son acheteur autorisé, appelé X. De ces 100 barils, il y en a 15 qui, après classement, possèdent des caractéristiques que l'acheteur a désignées en exclusion en début d'année. Par exemple, l'acheteur peut avoir mentionné qu'il ne veut aucun sirop d'érable de couleur foncée, au goût riche ou possédant le code de saveur VR4. Ainsi, tout le sirop d'érable passant par son entrepôt possédant ces caractéristiques est automatiquement transféré à l'entrepôt des PPAQ à Laurierville. De plus, un acheteur autorisé qui a atteint son volume d'achat visé pour l'année en cours peut aussi, selon certaines règles, choisir les barils qui ne lui conviennent pas et les transférer à l'entrepôt des PPAQ (dans l'illustration, 5 barils sont transférés). Ainsi, dans notre exemple, sur les 100 barils livrés par l'érablière, 80 barils restent chez l'acheteur autorisé X. Ils seront vidés de leur contenu et lavés par celui-ci. C'est donc dire que les 20 autres barils prennent la route vers l'entrepôt des PPAQ.

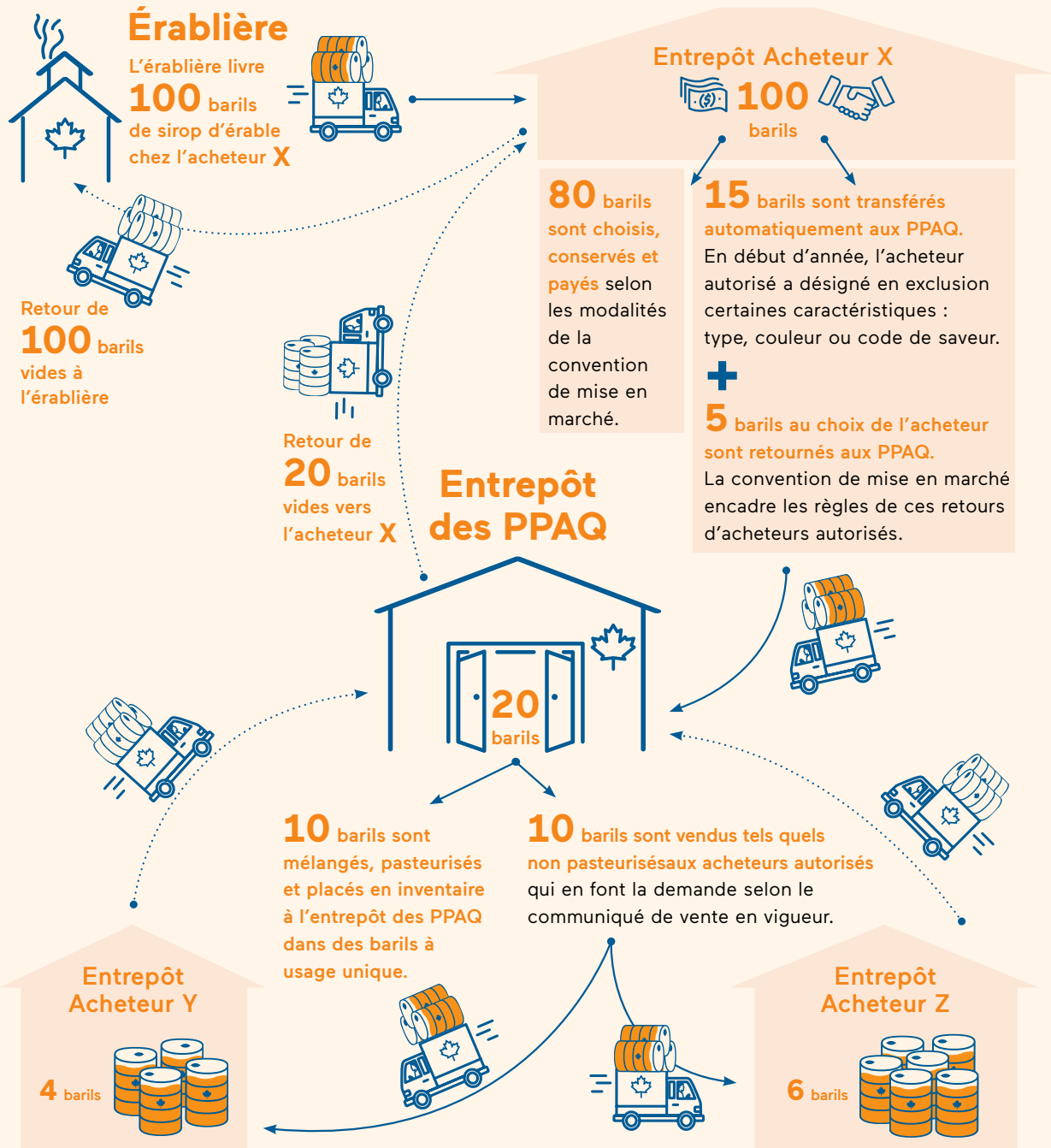
Les barils transférés à Laurierville peuvent ensuite prendre deux

autres chemins. Le premier est l'entrepôt des PPAQ où le sirop d'érable sera mélangé, pasteurisé et mis dans la réserve stratégique. Le second chemin est de vendre tels quels les barils à d'autres acheteurs qui en font la demande par le biais d'un communiqué de vente publié par les PPAQ.

À la suite de ces ventes de sirop d'érable non pasteurisé, les barils de l'érablière de départ qui a livré chez l'acheteur X pourraient se retrouver chez un ou plusieurs autres acheteurs autorisés qui ont chacun la responsabilité de les vider de leur contenu et de les laver. Tous ces barils de nouveau vides sont ensuite transférés en un ou plusieurs envois pour être groupés avec ceux vidés et lavés à l'entrepôt des PPAQ pour ensuite reprendre la route vers l'acheteur autorisé initial (acheteur X dans notre illustration).

Même si l'acheteur autorisé X retourne lui-même les 100 barils vides à l'érablière, certains de ces barils ont possiblement parcouru plusieurs centaines de kilomètres au cours des quelques mois précédant leur livraison chez l'acheteur autorisé X. Voilà tout le chemin que peuvent parcourir vos barils !

PARCOURS D'UN BARIL




Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

CONTINGENT



PLUS D'ENTAILLES ET DE CONTINGENT

Après avoir connu une saison moyenne de production de sirop d'érable au printemps 2021, et devant l'augmentation importante des ventes et des exportations de sirop d'érable, les PPAQ ont annoncé en juin le besoin de mettre en production au moins 3 millions de nouvelles entailles. Les PPAQ n'écartent pas la possibilité d'émettre plus d'entailles si les projections de ventes sont favorables.

Modalités et formulaires de demande de contingent à venir

Malgré que le besoin en entailles soit bien identifié, les modalités d'émission restaient à préciser à la mi-juin. Les PPAQ souhaitent une émission de contingent dans le cadre du nouveau règlement sur le contingentement, qui propose entre autres une nouvelle répartition des entailles entre les projets d'agrandissement et de démarrage. Chaque demandeur aura également le choix entre une attribution par tirage au sort ou par prorata des demandes. Ainsi, tous ceux qui auront choisi le mode par prorata auront l'assurance d'obtenir un minimum de contingent pour se lancer en production ou pour poursuivre leur développement. Le nouveau règlement viendra moderniser le processus. Les PPAQ et la Régie de marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie) travaillent de concert de façon à finaliser l'approbation de ce projet de règlement, ce qui devrait se faire cet été. Les PPAQ ont bon espoir de pouvoir émettre les nouvelles entailles dans le cadre de ce nouveau règlement. Dans l'intervalle de la publication de ce futur règlement, les producteurs actuels et futurs doivent quand même se préparer.

Plan d'érablière, contour GPS et inventaire du potentiel acéricole : l'importance de se préparer maintenant

Dès que la décision d'émettre des entailles sera prise avec le nouveau règlement, un processus administratif sera mis en branle. Selon toute vraisemblance, les dates probables de l'échéancier seraient les suivantes :

- **Juin-juillet-août 2021** : Production des inventaires forestiers et des contours GPS des secteurs à développer;
- **Septembre 2021** : Publication des formulaires de demande pour les producteurs et productrices acéricoles;
- **15 octobre 2021** : Date limite pour le dépôt d'une demande de contingent aux PPAQ;
- **15 décembre 2021** : Envoi des offres d'allocation de contingent aux producteurs;
- **Décembre 2021 à février 2023** : Installation des nouvelles entailles.

En résumé, si vous souhaitez obtenir du nouveau contingent (démarrage ou agrandissement), il est primordial de préparer votre demande à compter de maintenant, notamment en vous assurant de faire l'inventaire forestier et les contours GPS des secteurs à développer selon les normes d'inventaires forestiers proposées par les PPAQ. Vous retrouverez, sur le site ppaq.ca dans la section **Contingent acéricole**, des informations préliminaires sur cette émission d'entailles. Les conditions d'admissibilité y seront publiées dès qu'elles seront connues. 💧



TIRAGE POUR LA RELÈVE

Cette année, les PPAQ offrent 80 000 entaillles à la relève, et ce, en raison du report des 40 000 entaillles de la saison 2020 dû au contexte relié à la pandémie.

Depuis la mi-avril, le volet pour l'attribution de ces entaillles à la relève est en cours. Tous les détails et formulaires ont été publiés sur le site ppaq.ca, à la page **Contingent acéricole**. La date limite pour recevoir les candidatures était le 15 juin 2021. Quant au tirage au sort, il aura lieu le 30 juillet 2021 dans les bureaux de la Maison de l'UPA à Longueuil et sera diffusé en direct sur la page Facebook des PPAQ au bit.ly/3ckTmja.

Processus d'évaluation

Après le 15 juin 2021, l'équipe du contingentement s'est mise en mode analyse des dossiers reçus. Au courant du mois de juillet, les demandeurs seront informés de la validité de la demande et de leur admissibilité ou non au tirage au sort du 30 juillet 2021. Au plus tard le 15 août 2021, chacun des participants au tirage sera informé par les PPAQ du résultat de ce tirage. ♦

DEMANDE DE MODIFICATION RÉGLEMENTAIRE

Au moment de mettre ce bulletin sous presse, les PPAQ sont toujours en attente d'un texte qui doit leur être transmis par la Régie à la suite de la demande de modification du règlement sur le contingentement de la production acéricole.

À ce jour, trois journées d'audiences en plus de quelques séances de travail ont eu lieu avec la Régie. Une dernière audience publique a été organisée le 4 juin. En avril

dernier, la Régie a rendu une décision concernant l'attribution d'entaillles au volet relève, ce qui a permis aux PPAQ d'ouvrir le programme pour l'année 2021.

Afin d'être à l'affût des plus récents développements dans ce dossier du contingentement, suivez la page Facebook des PPAQ et abonnez-vous à l'infolettre au ppaq.ca. ♦



PARLONS RÈGLEMENTATION...

L'équipe de la réglementation des PPAQ reçoit souvent des questions de producteurs et productrices acéricoles qui exploitent des érablières sans détenir de contingent.

Exploitation d'entailles sans contingent

Rappelons que les ventes faites directement aux consommateurs ne sont pas visées par le plan conjoint. Elles sont donc permises en tout temps. Il faut bien comprendre que ces ventes doivent se faire en contenant de moins de 5 litres ou 5 kg et il ne doit y avoir aucun intermédiaire. Sur le site Web ppaq.ca, dans l'onglet **Vente et achat**, deux documents expliquent les lignes directrices et les différences entre les ventes directes et les ventes faites par un intermédiaire.

Peut-on livrer du sirop d'érable aux PPAQ sans avoir de contingent ?

Voici un exemple de question qui revient souvent : « Est-ce qu'un producteur qui ne détient pas de contingent peut tout de même livrer son sirop d'érable en baril aux PPAQ ou à un acheteur autorisé ? » La réponse est OUI.

Le règlement sur le contingentement prévoit ceci :

Un producteur qui livre du sirop d'érable sans contingent doit assumer la pénalité de 1,20 \$ par livre, plus les contributions de 0,14 \$ par livre. L'acériculteur ou l'acéricultrice recevra donc le prix convention selon le classement du sirop d'érable, moins 1,34 \$ (1,20 \$ + 0,14 \$).

Le règlement prévoit aussi que le paiement de ce sirop d'érable se fait jusqu'à concurrence de 2,5 livres par entaille. Ainsi, le producteur ou la productrice acéricole sera payé selon les échanciers inscrits au règlement sur l'agence de vente, soit au pourcentage des ventes réalisées au 15 juillet, 15 novembre et 15 mars de l'année suivante. La pénalité s'applique également au pourcentage de ces ventes, sauf au 15 mars où elle est prise au complet sur la quantité de sirop d'érable livré jusqu'à un maximum de 2,5 livres par entaille.

Si une entreprise acéricole produit et livre plus de 2,5 livres par entaille, l'excédent sera payé uniquement lorsqu'il sera vendu. Cette entreprise est donc traitée au même titre qu'une entreprise qui produit du sirop d'érable hors

contingent. La pénalité de 1,20 \$ par livre sera aussi déduite lors de la vente de ce sirop d'érable. Quant aux contributions de 0,14 \$ par livre, elles sont prélevées lors du paiement de l'année courante sur les livres classées totales de sirop d'érable (peu importe qu'il soit intracontingent ou hors contingent).

Évidemment, les PPAQ n'encouragent pas l'exploitation d'entailles sans contingent. Toutefois, cette solution existe afin d'éviter la vente du sirop d'érable sur le marché noir. Lorsque ce type de ventes illégales est découvert, les pénalités liées sont onéreuses. Or, il est tout de même plus prudent de livrer à l'agence de vente son sirop d'érable non vendu au consommateur en fonction des critères mentionnés plus haut.

Les producteurs et productrices acéricoles doivent transmettre aux PPAQ un plan d'érablière avant de pouvoir recevoir le paiement du sirop d'érable produit et livré. Ce plan est valide pour une période de 10 ans et servira lors d'une éventuelle attribution de nouvelles entailles. 💧

MA FORÊT



MILIEUX HUMIDES ET REAFIE

Le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) a publié à l'automne dernier le Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE). Ce dernier contient de nouvelles restrictions en regard de certaines activités acéricoles. À cet effet, il vise à encadrer le rejet des eaux usées ainsi que les constructions en milieu humide sur des terres privées en définissant différents niveaux de contrôle selon le risque associé à ces activités.

Même si le REAFIE est vigueur depuis le 31 décembre 2020, il est important de rappeler l'existence d'une clause transitoire venant moduler la mise en application des différents articles du règlement. Comme mentionné à l'article 359 du REAFIE, les activités antérieures à l'entrée en vigueur au règlement,

soit avant le 31 décembre 2020, peuvent se poursuivre sans aucune modification. Toutefois, si des changements significatifs surviennent dans l'entreprise, les nouvelles exigences s'appliquent. Des changements significatifs pourraient être une modification qui entraînerait une hausse du rejet d'eaux usées dans l'environnement, comme l'ajout d'entailles. Or, l'entretien des équipements, tel que le remplacement d'un évaporateur, n'est pas considéré comme un changement significatif.

À la lecture du REAFIE, les PPAQ ont noté quelques iniquités entre les obligations pour les constructions dans un milieu humide destinées à la production acéricole et les obligations visant d'autres types d'entreprises. Ainsi, les PPAQ ont soumis au MELCC certaines observations visant à assouplir les dé-

marches administratives d'activités jugées à plus faible impact sur le milieu humide visé.

De plus, à la lumière des nouveaux défis engendrés par le REAFIE, le Centre ACER a été mandaté par les PPAQ afin de mener un projet pour mieux informer, outiller et encadrer les entreprises dans leurs démarches de conformité à ce nouveau règlement. L'équipe du Centre ACER développera des outils d'aide à la décision visant notamment à mieux gérer les rejets d'eaux usées. Des résultats sont attendus d'ici la prochaine saison de production.

Sur le site ppaq.ca, une page complète est dédiée à de l'information sur les milieux humides et l'acériculture. On y retrouve également plusieurs questions fréquemment posées. Rendez-vous au bit.ly/3z32Ry7. 🍓

PROMOTION

XTRA ÉRABLE

CÉLÉBRER PÂQUES AVEC L'ÉRABLE DU QUÉBEC

Qui dit Pâques dit aussi plaisirs gourmands en famille. Puisque cette année, on ne peut aller manger à la cabane à sucre, on invite l'érable d'ici à la maison ! Voici comment célébrer le début du printemps avec bonheur et créativité.

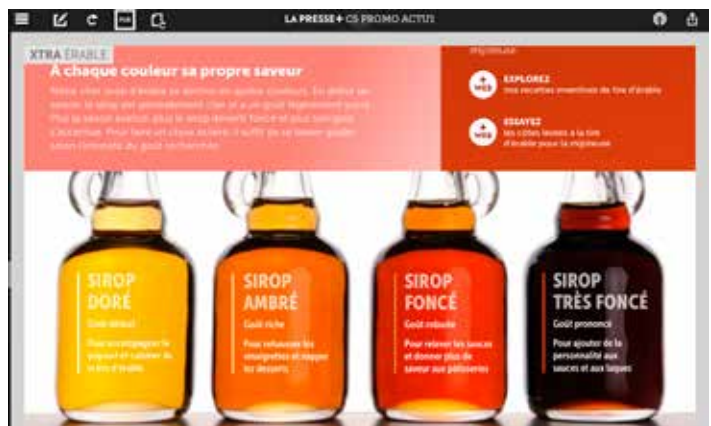
L'ÉRABLE AU QUÉBEC

Pâques et le temps des sucres

Au Québec, les mois de mars et d'avril sont synonymes d'érable et de plaisirs sucrés. L'équipe de la promotion a saisi toutes les occasions pour faire parler de l'érable et de la marque Érable du Québec. L'érable était un peu partout ce printemps, pas juste dans les cabanes à sucre ! Voici un survol de quelques activités marquantes.

La Presse+

En mars, trois articles ont été publiés dans La Presse+. Les deux premiers dévoilaient quelques visages derrière la production du sirop d'érable et dressaient un portrait de l'industrie acéricole. Quant au dernier article, il invitait les gens à cuisiner leur brunch de Pâques avec l'érable, tout comme on y retrouvait les plus récentes recettes de tire d'érable et les quatre classes de sirop d'érable. 🍯



Chocolats favoris et l'érable



En mars, une collaboration s'est concrétisée avec Patrice Plante, ambassadeur d'Érable du Québec, Chocolats Favoris ainsi que Metro. D'abord, Patrice Plante a lancé un sirop de barbe à papa à l'érable et a créé un cocktail pour accompagner le nouveau gâteau à l'érable conçu par Chocolats Favoris et mis en vente chez Metro. Finalement, deux heureuses personnes ont remporté un panier-cadeau rempli de tous ces délicieux produits. 💧

Des magazines qui font une place à l'érable

Le magazine *Coup de Pouce* a publié un dossier spécial dédié à l'érable dans son édition d'avril. On y soulignait le temps des sucres avec six recettes qui démontrent toute la polyvalence de l'érable.

Air Canada nous a également offert gracieusement une place dans l'édition de mars/avril de son magazine *en Route* en publiant la recette de jujubes à l'érable d'Érable du Québec. 💧



Un dossier spécial érable dans le magazine Coup de Pouce d'avril.

Nouveau site jeunesse



Le nouveau site jeunesse de la marque Érable du Québec est maintenant en ligne! Intégrée au site erableduquebec.ca, la section Jeunesse vient remplacer l'ancien site siropcool.ca et s'adresse à la fois aux enseignants, aux jeunes et à leurs parents!

Trois grandes sections définissent le site, soit Enseigner, Cuisiner et Apprendre, en plus de présenter des «Saviez-vous que?» et un «Quiz de l'érable». 💧

Plusieurs partenariats

Érable du Québec diversifie ses collaborations afin de faire rayonner au maximum sa marque. En voici quelques exemples récents.

K pour Katrine

La troisième année de partenariat entre Érable du Québec et K pour Katrine a débuté avec une recette de pâtes au pesto de roquette et chou-fleur grillé à l'érable. De plus, l'équipe octroie désormais des sections complètes à l'érable sur son site Web : produits d'érable et recettes à l'érable. 💧



L'émission L'Épicerie

Au début du mois d'avril, l'ambassadrice d'Érable du Québec, Stéphanie Côté, a participé à l'émission *L'Épicerie* et y a présenté sa recette de houmous au chocolat qui contient du sirop d'érable. Puis, en mai, elle a profité de cette même tribune pour montrer comment faire une recette simple de yogourt glacé avec du sirop d'érable. 💧



Stéphanie Côté,
nutritionniste
et ambassadrice
d'Érable
du Québec.



Plateforme *mordu.ca*

Pour la prochaine année, Érable du Québec sera partenaire du site Web Mordu, que Radio-Canada a lancé en février 2021. Cette nouvelle plateforme, qui prône entre autres l'utilisation de produits locaux, se veut une véritable « destination gourmande » pour les Québécois. Un dossier « Temps des sucres », une section dédiée au sirop d'érable et plusieurs recettes à l'érable sont déjà disponibles sur le site.

Plusieurs autres intégrations de l'érable sont à venir, telles que des recettes, des astuces et des présences à la télévision. 💧

Poisson d'avril à l'érable



Érable du Québec a fait un poisson d'avril sur ses réseaux sociaux en mentionnant qu'il n'y a pas que les érables qui produisent du bon sirop, mais aussi les poteaux électriques du Québec. Avec un visuel montrant l'entaillage d'un poteau, les réactions n'ont pas tardé! Hydro-Québec s'est jointe à la blague en commentant les publications. Voici ce qui s'est écrit sur la page Facebook d'Érable du Québec :

Érable du Québec : Il n'y a pas que l'érable qui fait du bon sirop : nos poteaux québécois aussi!

Hydro-Québec : Fournir de l'électricité aux Québécois, c'est bien. Mais notre objectif a toujours été en réalité de bâtir un assez grand parc de poteaux pour permettre la production d'une grande quantité de succulent sirop de poteau. Nous travaillons sur la suite logique : le sirop de pylône. Nous vous rappelons qu'il est déconseillé d'entailer vous-même un poteau.

Érable du Québec : Hydro-Québec, annulez notre commande de poteaux. C'était juste une blague. De toute façon, ça coûterait trop cher de tubulure.

Hydro-Québec : Parfait, mais n'annulez pas notre commande de p'tits cornets à la tire là! 🍯

Ben oui, Maxi...



En mai, l'épicerie Maxi a lancé, sur sa page Facebook, tout un mouvement sur les médias sociaux en prétextant que son clavier ne fonctionnait pas et que la touche de la lettre « O » avait été remplacée par l'emoji d'un beigne. Il n'en fallait pas plus pour enflammer le Web! Érable du Québec, comme une multitude d'entreprises, a d'ailleurs eu le même problème. Une feuille d'érable apparaissait à la place du « O », étrange non? 🍯

Arnaud Marchand, dévoué à l'érable



Livret remis aux participants à la formation Cursus de l'érable 101.

La Délégation du Québec à Rome a pris part à Tipicità, un festival et une académie culinaire en Italie. L'édition virtuelle a permis au Québec de se positionner avec certains produits du terroir exportés en Italie, dont les produits d'érable. L'ambassadeur culinaire d'Érable du Québec, Arnaud Marchand, a présenté en vidéo sa recette de pouding chômeur à l'érable.

Également, Arnaud a offert la première formation du Cursus de l'érable 101 à 16 jeunes chefs en formation professionnelle de l'École hôtelière de la Capitale. Ces derniers ont grandement apprécié la formation et ont été impressionnés de découvrir toutes les facettes de l'érable en cuisine. 🍯



Livret de recettes envoyé aux médias allemands.

ALLEMAGNE

En avril, une opération médiatique a été reconduite, puisqu'elle avait eu beaucoup de succès initialement : l'envoi d'un boîtier incluant une vidéo et un livret de recettes à l'érable. Le nouveau livret présentait toute une gamme de recettes, de l'entrée au dessert, en passant par les cocktails et le barbecue.

Une campagne avec des influenceurs a pris place en mars dernier, vantant l'érable en tant que sucrant idéal pour les végétariens. Les influenceurs ont développé leur propre recette végé avec l'érable et l'ont partagée sur leurs réseaux sociaux.

L'ambassadeur de Maple from Canada, René Stein, a créé 13 nouvelles recettes avec l'érable, exploitant la polyvalence et les quatre classes de sirop d'érable à travers des entrées, des repas principaux, des desserts et des cocktails. 🍯



Recette végé à l'érable.



L'érable dans les magazines



Magazine Chefs !

Le magazine gastronomique *Chefs!* a publié un article sur le chef Wolfgang Becker qui y vantait la polyvalence de l'érable et présentait sa recette d'asperges blanches rôties à l'érable.



Magazine Rolling Pin.

Le magazine gastronomique *Rolling Pin* a rédigé un article sur Heiko, un ambassadeur de Maple from Canada. L'agence marketing a sauté sur l'occasion pour y combiner une publicité d'une délicieuse recette du chef vedette! 💧



Filière commerciale

L'agence marketing allemande a eu l'idée de créer un document regroupant les dernières activités promotionnelles effectuées pour séduire les acteurs de la filière commerciale. Le document, qui démontre leur créativité et leur proactivité, a été envoyé par courriel à tous leurs contacts de l'industrie.

Également, le magazine *Lebensmittel Zeitung* a publié une bannière promotionnelle mettant de l'avant les

quatre classes de sirop d'érable. De plus, un article traitait de la constante évolution des exportations de produits d'érable vers le marché allemand.

Finalement, Maple from Canada a commandité le congrès annuel de l'Association allemande des diététistes en avril dernier. Les 1 500 participants ont reçu une brochure sur l'érable ainsi qu'un échantillon de sirop d'érable. 💧



Document regroupant les récentes activités de Maple from Canada en Allemagne.

ÉTATS-UNIS

L'agence américaine de Maple from Canada a procédé au développement et à la photographie de 15 nouvelles recettes, ainsi qu'à la captation vidéo de 5 d'entre elles. Également, des partenariats ont été conclus avec une dizaine d'influenceurs afin de créer de nouvelles recettes, parfois accompagnées d'une vidéo. Trois de ces influenceurs ont été mandatés pour développer des vidéos TikTok pour l'été en lien avec la recette de frappé à l'érable. 🍁



Lait frappé alcoolisé à l'érable.



Banana split façon kebab avec trempette de fromage à la crème à l'érable.

Commanditaire d'un webinaire

Maple from Canada a commandité un webinaire avec Today's Dietitian en mai dernier. Présentée par les scientifiques Navindra Seeram, Jonathan Tremblay et Elana Natker, cette rencontre visait notamment à présenter des résultats de recherche, à mettre de l'avant les bénéfices potentiels du sirop d'érable et à le comparer avec d'autres agents sucrants. 🍁

ROYAUME-UNI



Les quatre nouveaux ambassadeurs de Maple from Canada.



Croquettes de saumon fumé à l'érable.



Salade d'agneau rôti avec yogourt érable et menthe.

Quatre nouveaux chefs ambassadeurs ont rejoint les rangs de Maple from Canada au Royaume-Uni. Ils ont reçu une trousse d'aliments frais et de produits d'érable afin de débiter leur expérimentation et le développement de recettes. Il s'agit de John Gregory-Smith, Laurian Veaudour, Peter McKenna et Rosie Birkett. 🍁



Cupcakes pascals à l'érable.



Chocolat à l'érable créé par l'ambassadeur William Curley.

L'agence anglaise a développé 12 nouvelles recettes à l'érable pour Pâques qui sont accessibles sur le site maplefromcanada.co.uk. De plus, l'ambassadeur et chocolatier, William Curley, a pondu de nouveaux chocolats à l'érable pour l'occasion. Finalement, Maple from Canada a collaboré avec des influenceurs afin de recréer des plats traditionnels de Pâques avec l'érable. ♦



Recette à l'érable créée par un influenceur sur le thème de Pâques.

Publicités pour la filière commerciale

En avril, quatre publicités ont été créées afin de rejoindre la filière commerciale, mettant de l'avant la polyvalence de l'érable à travers différents plats. ♦

INCREIBLE MAPLE

Great for breakfast, but more versatile than you can imagine

From the deep Canadian forests to kitchens around the world, pure maple syrup is a 100% natural, unrefined and unprocessed sweetener with a high-quality taste and a versatile range of uses.

Always free from artificial additives or flavourings, pure Canadian maple syrup is ideal for brunches, baking, barbeques and beyond adding flavour and complexity to any dish.

For more inspiration, great recipes and to download the maple cookbook for free, visit: www.maplefromcanada.co.uk

maplecanadask

INCREIBLE MAPLE

Great for breakfast, but more versatile than you can imagine

From the deep Canadian forests to kitchens around the world, pure maple syrup is a 100% natural, unrefined and unprocessed sweetener with a high-quality taste and a versatile range of uses.

Always free from artificial additives or flavourings, pure Canadian maple syrup is ideal for brunches, baking, barbeques and beyond adding flavour and complexity to any dish.

For more inspiration, great recipes and to download the maple cookbook for free, visit: www.maplefromcanada.co.uk

maplecanadask

INCREIBLE MAPLE

Great for breakfast, but more versatile than you can imagine

From the deep Canadian forests to kitchens around the world, pure maple syrup is a 100% natural, unrefined and unprocessed sweetener with a high-quality taste and a versatile range of uses.

Always free from artificial additives or flavourings, pure Canadian maple syrup is ideal for brunches, baking, barbeques and beyond adding flavour and complexity to any dish.

For more inspiration, great recipes and to download the maple cookbook for free, visit: www.maplefromcanada.co.uk

maplecanadask



JAPON

La nouvelle agence nippone de Maple from Canada a débuté ses activités promotionnelles en mars 2021, visant principalement les communications numériques. Ce ne sont pas moins de 41 visuels différents qui ont été déployés sur différents sites Web, menant vers le site Web japonais.

Également, des publications sont fréquemment effectuées sur les réseaux sociaux, visant notamment à faire connaître les quatre couleurs et les goûts du sirop d'érable.



De plus, en avril dernier, l'agence a collaboré avec deux chefs japonais pour développer, tester et photographier 25 nouvelles recettes. 🍓



Une des 25 nouvelles recettes japonaises.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT



DÉMÉNAGEMENT ET EMBAUCHE POUR LE CENTRE ACER ET ADI

Auteur : Martin Pelletier, ing. f., Centre ACER

Depuis le début de la pandémie, le Centre ACER, dont les laboratoires sont situés dans le bâtiment du Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe (CRDSH), a eu un accès limité à ses locaux. En effet, comme le CRDSH est de juridiction fédérale, les consignes sanitaires appliquées ont été celles de ce palier de gouvernement. Ces consignes voulaient que seuls les travaux de nature indispensable, tels que l'analyse de la qualité des aliments, puissent être exécutés. La mise en pratique de ces consignes s'est donc traduite par un ralentissement des activités

de recherche, principalement dans les projets nécessitant des analyses physico-chimiques plus poussées.

Déménagement

Face à ces enjeux de taille, l'équipe du Centre ACER s'est affairée à déménager ses pénates, et ce depuis l'automne. Ce déménagement a tout d'abord nécessité de trouver un local disponible et convenant à nos nombreux besoins. Nous avons trouvé chaussure à notre pied dans la Technopole de Saint-Hyacinthe au 3405, boulevard Casavant

(presque face à nos locaux actuels !); ce nouvel espace nous permettra notamment de presque doubler notre superficie lorsqu'il sera complètement aménagé.

L'aspect financier de ce déménagement a lui aussi dû être analysé. Dans un premier temps, nous avons pu bénéficier d'une subvention du gouvernement provincial pour y installer nos nouveaux équipements. En effet, ceux-ci, annoncés en grande pompe en janvier 2020, devaient être livrés incessamment afin de pouvoir être financés par le programme ayant permis ces acquisitions. Certains de ces

équipements sont d'ailleurs déjà installés et en fonction grâce au travail acharné des employés du laboratoire.

Acer Division Inspection (ADI)

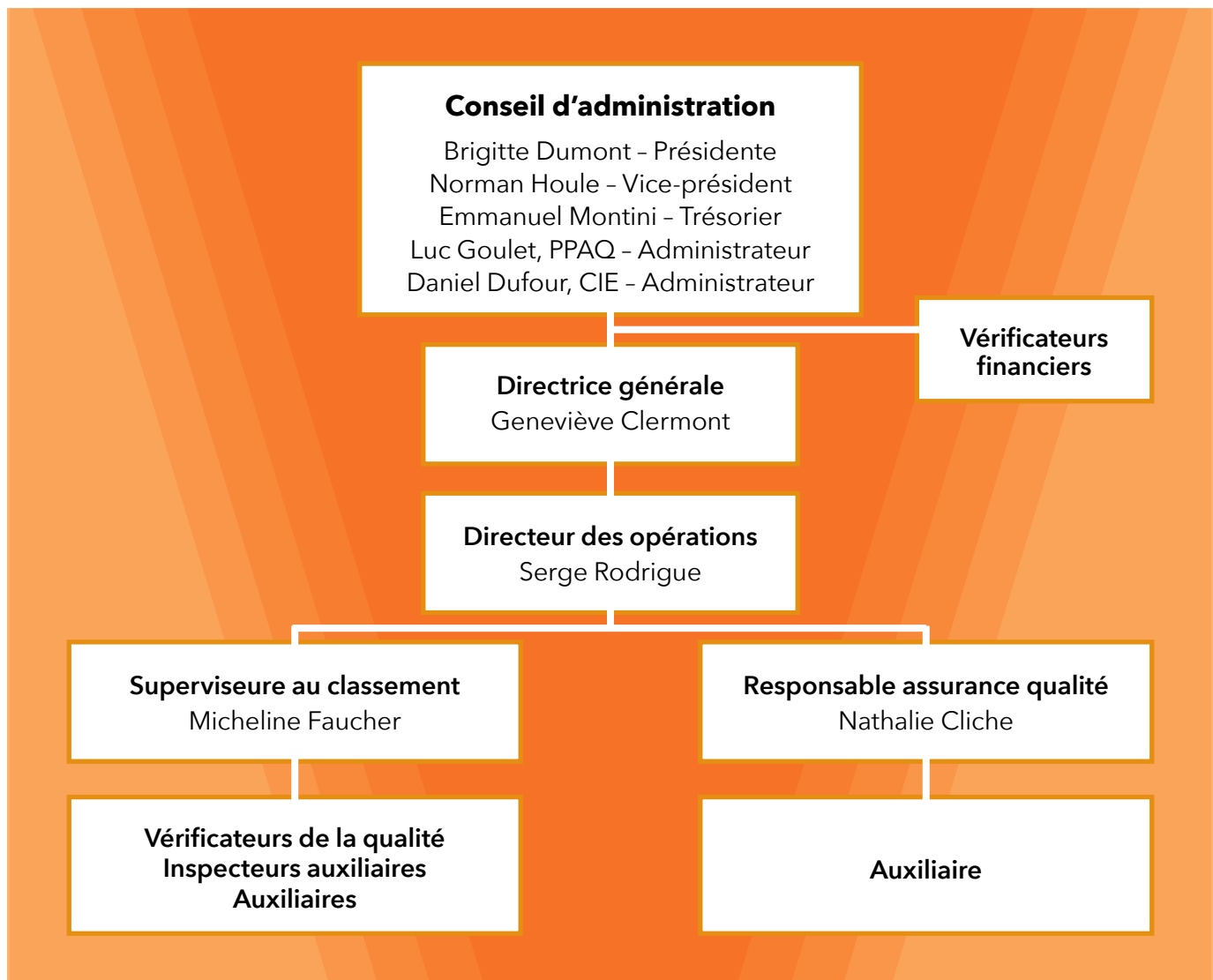
Pour faire face aux attentes élevées de l'industrie acéricole en lien avec le classement du sirop d'érable, ADI a procédé à l'embauche de Serge Rodrigue, à titre de directeur des opérations. M. Rodrigue, qui possède une expérience très variée dans différents milieux

industriels, a pour mandat d'améliorer l'efficacité et l'efficience des opérations d'inspection, notamment en appliquant les méthodes de management *lean*. Ces méthodes, aussi connues sous le nom de « méthode Toyota », consistent à identifier et à régulariser les activités à valeur ajoutée en restant flexible face à la demande du marché, et ce, en poursuivant l'excellence et la perfection. Dans la pratique, la méthode *lean* s'applique en réduisant les activités qui contribuent peu ou pas à ce qui

a été identifié comme activité à valeur ajoutée. Dans le cas qui nous occupe, l'approche *lean* s'appliquerait par exemple en réduisant le temps consacré à la saisie des données manuelle et en maximisant la qualité des analyses effectuées sur le sirop d'érable lui-même. L'embauche de M. Rodrigue et la mise en œuvre de cette approche s'inscrivent dans l'orientation découlant du comité sur le classement à l'effet d'optimiser les opérations. ♦



ORGANIGRAMME



DOSSIER



RETOUR SUR L'AGA 2021

Le 26 mai 2021, les PPAQ ont tenu leur assemblée générale annuelle (AGA) qui venait clore l'année financière 2020-2021, soit du 1^{er} mars 2020 au 28 février 2021. Cet événement virtuel a réuni près de 300 délégués et participants sur la plateforme Zoom.

Une vingtaine de personnes ont participé à l'organisation de l'événement, filmé depuis la salle du conseil général de la Maison de l'UPA à Longueuil. Serge Beaulieu, président, Simon Trépanier, directeur général, et Isabelle Lapointe, directrice générale adjointe, était devant les caméras. Une équipe technique était responsable de la captation vidéo, pendant que les employés des PPAQ veillaient à la gestion des participants, aux présentations, aux questions et au bon déroulement de la rencontre.

Plusieurs dignitaires ont pris la parole

Lors de l'AGA, Martin Caron, 1^{er} vice-président de l'UPA, est venu à la rencontre des participants pour les informer de l'état d'avancement des dossiers principaux de la confédération et pour répondre aux questions des producteurs et productrices acéricoles. Un peu plus tard dans la matinée, André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, s'est aussi adressé aux participants en direct de son bureau en plus de répondre aux questions des délégués. Enfin, en début d'après-midi, Marie-Claude Bibeau, ministre fédérale de l'Agriculture, s'est jointe, elle aussi virtuellement, à la rencontre pour échanger avec les participants sur

les principaux dossiers qui les préoccupent. Elle a profité de son passage à l'événement pour annoncer une aide financière à l'exportation du sirop d'érable dans le cadre du programme fédéral Agri-marketing.

168 millions d'entailles en 2080 : contraintes et opportunités

Les participants ont également pu assister à un panel de discussion animé par Jacques J. Tremblay, ingénieur forestier et consultant pour les PPAQ sur le dossier des érablières en terres publiques. L'organisation avait invité cinq experts et spécialistes en acériculture et en foresterie afin de dresser un portrait et d'échanger sur les éléments à tenir en compte pour atteindre l'objectif de 168 millions d'entailles en 2080.



Simon Trépanier, Serge Beaulieu et Isabelle Lapointe.



Serge Beaulieu a été réélu à titre de président des PPAQ.



Le ministre Lamontagne s'est adressé aux 300 participants.



Point fort de l'AGA, un panel réunissant cinq experts en acériculture et foresterie.



Martin Caron, 1^{er} vice-président de l'UPA, a pris la parole tôt en matinée.



Les panélistes invités étaient :

- Louis Turenne, directeur général, Lantic, The Maple Treat;
- Jeannot Beaulieu, producteur acéricole du Bas-Saint-Laurent;
- Andrée Gagnon, ingénieure forestière, Club acéricole des Pays D'en-Haut;
- Christian Messier, chercheur à l'Université du Québec en Outaouais;
- Jean-Pierre Saucier, directeur de la recherche forestière, ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs.

Les PPAQ tiennent d'ailleurs à remercier chaleureusement ces cinq panélistes d'avoir partagé leur point de vue et pris part activement à ces échanges sur l'avenir de l'acériculture au Québec. Pour ceux et celles qui souhaitent entendre les propos des panélistes ainsi que les questions des participants, l'enregistrement de ce panel peut être visionné sur la chaîne YouTube des PPAQ au bit.ly/3pfs9Er.

Serge Beaulieu, réélu président

Cette journée d'AGA s'est conclue avec la réélection de Serge Beaulieu

à titre de président des PPAQ. Acceptant ce nouveau mandat avec grand plaisir, ce dernier a toutefois annoncé avec émotion que ce serait sa dernière année à la présidence des PPAQ.

Tout sur ppaq.ca/aga

Le rapport annuel 2020 et les états financiers des PPAQ, le rapport d'activités du service de la promotion, la vidéo présentant les faits saillants de l'année 2020, tout ce matériel est accessible sur la page ppaq.ca/aga.

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



RETOUR SUR LE LANCEMENT DE LA SAISON 2021

Le service des communications corporatives des PPAQ a notamment comme mission de mieux faire connaître et de faire rayonner les acériculteurs et acéricultrices, ces personnes qui produisent le fabuleux sirop d'érable du Québec. Chaque printemps est une occasion à saisir pour redoubler d'ardeur en matière de communication puisque c'est à ce moment de l'année que l'engouement naturel pour tout ce qui touche l'érable est à son meilleur. Les mois qui précèdent la saison, les membres de l'équipe identifient des objectifs et la stratégie pour les atteindre, puis organisent les actions tout en s'assurant de respecter le budget alloué ainsi que l'échéancier.

Objectifs de communication 2021

1. Mieux faire connaître les humains derrière la production du sirop d'érable du Québec;
2. Faire connaître les PPAQ et leur contribution à l'économie québécoise;
3. Distinguer les producteurs acéricoles des propriétaires de cabanes à sucre de type restaurant;
4. Poursuivre le développement des liens avec le gouvernement actuel;
5. Générer de la fierté auprès des producteurs et productrices acéricoles.

Retombées

Il est important de mesurer l'impact de ces retombées pour avoir une idée, chiffres à l'appui, de la portée de

ces investissements en temps et en argent. Voici donc un bilan des retombées suscitées par les principales initiatives de communication corporatives ce printemps.

1. **Médias** : la publication du communiqué de presse « L'acériculture au Québec, en pleine ébullition ! » le 9 mars 2021 a généré 134 retombées médias positives ou neutres en un mois dans l'ensemble du Québec. Une retombée média peut être une entrevue diffusée à la radio ou à la télévision ou un article électronique ou imprimé.
2. **Campagne Érable d'ici** : le site **erabledici.ca**, mis de l'avant par les PPAQ en 2018, compte maintenant plus de 650 érablières inscrites. Une campagne de promotion a eu lieu sur le Web du 8 mars au 24 avril afin d'inciter le public à acheter des produits d'érable directement à l'érablière.
 - Nombre de clics vers le site : 22 581 ;
 - Nouveaux visiteurs (n'ayant jamais consulté le site) : + 81 % ;
 - Personnes rejointes par Facebook : 527 622 ;
 - Publication la plus performante (cornets) : 10 108 clics, 383 237 personnes atteintes.



La publication la plus populaire de la campagne a été celle avec la boîte de cornets.



Image tirée de la capsule vidéo Un érable à la fois.

3. Ma cabane à la maison : fabuleuse solution de rechange 2021 à la traditionnelle sortie à l'érablière, les PPAQ ont cru en ce projet dès le départ. Ce rayonnement positif a rejailli sur l'ensemble de la production acéricole et les PPAQ ont obtenu une belle visibilité à titre de commanditaire. L'organisation n'a pas hésité à utiliser tous ses canaux de communication pour mousser cette initiative à laquelle elle a contribué à la hauteur de 35 000 \$.

4. Le temps des sucres, patrimoine immatériel : après que les PPAQ aient fait une demande en 2015, le gouvernement provincial a finalement inscrit le temps des sucres sur la liste du patrimoine immatériel du Québec. Cette annonce, survenue au printemps 2021, découle sans aucun doute de l'immense popularité des érablières et des cabanes à sucre au cours des derniers mois.

5. La capsule vidéo Un érable à la fois mettant en vedette le travail d'entaillage dans les érablières avant l'arrivée du printemps et la richesse de la ressource naturelle a généré **29 262 visionnements**.

6. La Presse+ : les PPAQ ont collaboré avec l'équipe de La Presse à la préparation de trois dossiers « Xtra ». Ces Xtra, qui portaient sur les visages de la production, les chiffres et l'utilisation du sirop d'érable en cuisine, ont été publiés les week-ends en mars et en avril. Cet investissement publicitaire a suscité de belles réactions des lecteurs de La Presse.

Voici les résultats :

- 550 642 vues à partir de tablettes (iPad);
- 44 390 vues à partir d'appareils mobiles;
- 4 348 clics vers le site ppaq.ca et 4 198 clics vers le site erableduquebec.ca;
- Facebook : 66 704 personnes rejointes. 🍯





LES PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES EN VEDETTE

La famille de l'acériculteur Pascal Jacques dans son érablière située à Saint-Sylvestre en Beauce.

Avez-vous remarqué le nouveau visuel et les splendides photos sur le site ppaq.ca et dans les différents moyens de communication? Ce n'est pas un hasard! En un an, l'équipe des communications a coordonné plusieurs séances photo chez des acériculteurs et des acéricultrices. Ainsi, une photographe généreuse et talentueuse a parcouru quatre régions acéricoles (Appalaches - Beauce - Lotbinière, Bas-Saint-Laurent - Gaspésie,

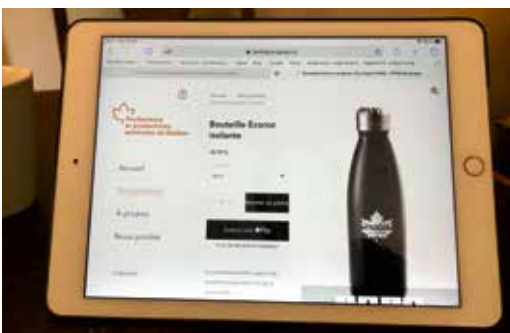
Mauricie et Québec - Rive-Nord) pour capturer des moments évocateurs et mettre en lumière des visages de l'acériculture au fil des saisons.

À ce jour, douze érablières ont ouvert leurs portes à l'équipe des communications afin de renouveler la banque de photos des PPAQ. Malgré la crise sanitaire, les producteurs et productrices acéricoles ont répondu à l'appel avec grande générosité. Grâce à eux, les PPAQ

peuvent dévoiler un portrait authentique et moderne de l'acériculture d'aujourd'hui.

Comme les besoins en photos sont grandissants, les PPAQ ont comme objectif de continuer leur tournée des érablières. Producteurs et productrices, ne soyez pas surpris si vous recevez un coup de téléphone d'une personne des communications des PPAQ pour une séance photo! 🍁

ON VEUT CONNAÎTRE VOS IDÉES D'ARTICLES PROMOTIONNELS!



Qu'il s'agisse d'une chemise plus féminine, d'un t-shirt, d'un bandeau pour les cheveux ou de tout autre article, l'équipe responsable du développement d'articles promotionnels PPAQ/Érable du Québec est à la recherche de nouvelles idées pour enrichir la collection de sa boutique en ligne. Le but est que

cette collection plaise aux producteurs et aux productrices acéricoles!

Vous avez des suggestions? Transmettez vos idées, images, inspirations à la responsable de la boutique, Julie-Anne Guidi, à l'adresse jguidi@upa.qc.ca. La boutique en ligne est accessible à partir du site Web ppaq.ca. 🍁

VOS ÉLUS AU TRAVAIL

Même durant la période estivale, les administrateurs doivent se rencontrer afin de faire avancer les nombreux dossiers et voir au bon fonctionnement des PPAQ et de leur industrie. Bien entendu, les rencontres sont moins fréquentes, mais ce n'est qu'en attendant le retour à l'automne. Les élus espèrent que d'ici là, la situation pandémique se sera nettement améliorée et qu'ils seront en mesure de se réunir en personne. La vidéoconférence a fait ses preuves comme outil de communication rapide, efficace et qui nous fait gagner du temps, mais rien ne peut remplacer le contact humain autour d'une table. 🍯

VOICI LES DATES DES PROCHAINES RENCONTRES

JUILLET

8	Conseil d'administration
13	Conseil exécutif

SEPTEMBRE

1-2	Conseil d'administration
7	Rencontre des secrétaires des syndicats régionaux
15	Comité des finances

Envie d'afficher vos couleurs ?

Découvrez une panoplie d'articles à l'effigie des PPAQ et d'Érable du Québec.



Visitez la nouvelle
boutique.ppaq.ca!





QUI SONT VOS ADMINISTRATEURS ET ADMINISTRATRICES ?

Guy Breault en compagnie de trois autres acériculteurs lors de la Journée Portes ouvertes sur les fermes du Québec à Montréal en 2016.

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

À LA RENCONTRE DE GUY BREULT DE LANAUDIÈRE

Le milieu agricole n'a plus de secrets pour Guy, puisqu'il y a toujours vécu : « Avec ma famille, j'habitais du côté sud du rang Kildare et mon oncle exploitait l'érablière du côté nord. Pendant les sucres, je traversais tout le temps le rang pour l'aider », se souvient Guy avec plaisir.

Du lait à l'érable

En 1988, il devient acériculteur : il prend alors la succession de son oncle sur la ferme ancestrale de la 7^e génération de Breault, qui comprend aussi l'érablière de 4000 entailles où il allait donner un coup de main dans sa jeunesse. Guy combinera les métiers de producteur laitier et d'acériculteur

jusqu'en 2003, année de la mise en place des contingents en acériculture. « Après des années plutôt difficiles dans le lait, j'ai décidé de troquer mon troupeau et mon quota laitier pour des érables », mentionne Guy Breault. Dès lors, en plus d'exploiter son érablière de 4000 entailles à Rawdon, il en achète une autre de 25 000 entailles à Notre-Dame-de-la-Merci.

À fond dans la transformation

« À la fin des années 1980, un gallon de sirop d'érable se vendait 20 \$. Alors, ma conjointe et moi avons décidé de suivre toutes les formations possibles pour développer une plus-value à notre sirop d'érable », explique Guy sur ses débuts en acériculture lorsque le prix était bas et instable. Avec sa

femme Guylaine, ils ont misé sur la transformation et la vente directe aux consommateurs. Ceci les a menés aux quatre coins des Laurentides et de Lanaudière, dans leur cabane à sucre mobile où ils expliquaient la production, offraient des dégustations et vendaient des produits d'érable. « On s'est même rendus au Jardin botanique de Montréal où on faisait déguster des grillons dans une bouchée de tire d'érable », raconte-t-il, encore étonné de cette expérience.

Au fil des ans, Guy voit la demande pour ses produits d'érable augmenter et décide de bâtir sa propre usine de transformation afin de pouvoir répondre à la demande croissante. « Au début, on faisait toute la transformation à la maison : la cuisson dans la cuisine, le lavage

dans la salle de bain, l'emballage dans le salon. Disons qu'au printemps, la maison était pas mal collante», explique-t-il en riant. La transformation des produits d'érable était au cœur de leur modèle d'affaires. Tellement que le couple offrait des formations en transformation et que Guylaine est même devenue juge pour des concours internationaux de produits d'érable!

Une relève déjà à l'œuvre

Père de quatre enfants et grand-père de cinq petits-enfants, Guy est très heureux de pouvoir travailler aux côtés d'un de ses fils, Guillaume, depuis 2017. Le troisième enfant Breault a suivi les traces de son père en embrassant le métier d'acériculteur. « Mon fils et ma belle-fille ont pris la relève de la transformation des produits d'érable. Guylaine et moi leur avons transmis notre savoir. C'est à leur tour maintenant de le faire à leur façon », explique Guy avec fierté.

Plus de 40 ans au service des agriculteurs

Guy s'est toujours donné pour sa communauté agricole : participation à la relève agricole dès sa majorité, implication par la suite dans son syndicat de base ainsi que dans des organismes d'affaires de sa région pour, finalement, et ce depuis 18 ans, s'investir dans la cause acéricole, dont les cinq dernières années à titre de président de son syndicat. Pour cet administrateur aguerri, son désir profond de vouloir le bien collectif, soit « de travailler à bâtir l'équité dans la collectivité acéricole, mais aussi avec les transformateurs », l'a

toujours poussé à prendre la parole, quitte, parfois, à choquer. Guy est tout à fait conscient que ses idées ne seront pas acceptées dès la première fois. D'ailleurs, sa grande expérience syndicale lui permet de poser un regard réfléchi sur la question : « Comme disait Rolland, l'ancien président de mon syndicat : "Tu sèmes une graine, tu l'arroses un peu et puis elle pousse, ce n'est pas trop long !" ».



Malorie et Benjamin avec grand-papa Guy.



Guy Breault et Nathalie Michaud, secrétaire du syndicat acéricole de Lanaudière, à l'assemblée générale annuelle de mai 2019.



Juliette aime soumettre ses produits d'érable à des concours afin de pouvoir continuer à s'améliorer.

À LA RENCONTRE DE JULIETTE GRÉGOIRE DE LANAUDIÈRE

« Le sirop d'érable, ce n'est pas juste un sucre. Pour moi, la saveur, c'est primordial. Sinon, ça perd tout son charme », explique avec conviction Juliette Grégoire, acéricultrice de Saint-Esprit dans la région de Lanaudière.

Depuis 35 ans, elle et son conjoint, Pierre-Paul Légaré, sont propriétaires de la Ferme Légaré et Grégoire, une érablière comptant maintenant 4400 entailles dont la production est certifiée biologique. C'est donc au milieu des années 1980 que le couple Légaré et Grégoire fait l'acquisition de cette érablière par passion pour l'érable et par désir d'en faire leur passe-temps. « On n'avait pas le choix que cela soit un passe-temps, parce que les prix du sirop d'érable n'étaient pas intéressants », mentionne Juliette. D'ailleurs, le contexte

économique de l'époque les a en quelque sorte poussés à diversifier leur mise en marché. « Comme on ne savait pas d'une année à l'autre combien on serait payés, nous avons décidé d'écouler tout ce qu'on pouvait en transformation. Je savais que cela offrait plus de stabilité », explique celle qui est devenue maître sucrier et aussi juge dans des concours de produits d'érable. Sa soif d'apprendre a fait en sorte que Juliette était de toutes les formations acéricoles possibles. Elle et son conjoint voulaient que ça fonctionne et ensemble, ils prenaient les moyens pour y arriver.

La recherche du goût avant tout

Juliette a développé un savoir-faire et une passion pour la recherche du goût avant tout. D'ailleurs, lorsqu'elle en a la chance, Juliette soumet encore ses produits à des concours afin de pouvoir continuer à s'améliorer. « De faire goûter notre

sirop d'érable, ça permet de garder notre constance, mais aussi de savoir si on a un problème avec notre sirop ou notre procédé. Si je suis bien classée, je suis contente, mais si j'ai un problème, je veux le savoir. » Elle espère que la nouvelle génération acéricole soit sensible à la recherche du goût : « J'encourage les jeunes à vouloir produire quelque chose de bon, à goûter leur sirop d'érable. Ainsi, les consommateurs vont courir après leur produit. »

Des bonheurs tout simples

Le travail en forêt, la gestion du concentrateur et, surtout, la transformation des produits d'érable n'ont plus de secrets pour Juliette. Lorsqu'on lui demande ce qu'elle préfère de son métier, elle répond deux choses : « Chausser mes raquettes et marcher dans la neige, c'est ce que j'aime le plus. Mais, aussi, savoir que mes produits



Administratrice depuis les années 1990, Juliette se fait un devoir de participer aux rencontres syndicales régionales.



Pour Juliette, le sirop d'érable c'est bien plus qu'un sucre.

rendent les gens heureux, ça me fait vraiment plaisir.» Des bonheurs tout simples semblent parsemer le quotidien acéricole de cette femme reconnaissante d'avoir le privilège de travailler avec la nature. Au fil du temps, elle a su combiner son rôle de mère de cinq enfants avec la gestion de son entreprise acéricole. Lors de ses premiers printemps, rien ne semblait l'arrêter : enceinte ou pas, elle entaillait! Lorsque les gens, intrigués, lui demandaient comment elle faisait, cette acéricultrice qui aime bien rire répondait : «Quand j'entaillais, enceinte, je passais par-dessus le "main" avec mes raquettes, et ma bedaine, elle, passait par en dessous!»

Vouloir aider et donner une voix aux petits

Assidue aux réunions et souhaitant trouver une solution pour améliorer le sort des acériculteurs et acéricultrices, Juliette est devenue administratrice dans les années 1990 à la demande de Rolland Urbain, ancien président du syndicat acéricole de Lanaudière. Elle continue ainsi de donner de son temps parce qu'elle

veut que les petites érablières, comme la sienne, aient leur voix autour de la table : «Aujourd'hui, il y a tellement d'entreprises "méga". Il faut que les petits puissent continuer, mais aussi démarrer. Ils doivent être là pour prendre la parole!»

Les administrateurs et administratrices sont là pour vous...

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

Guy Breault

Lanaudière
gbreault@ppaq.ca
 Tél. : 450 916-7805

Juliette Grégoire

Lanaudière
60gregoirj@gmail.com
 Tél. : 450 916-5952 🍯