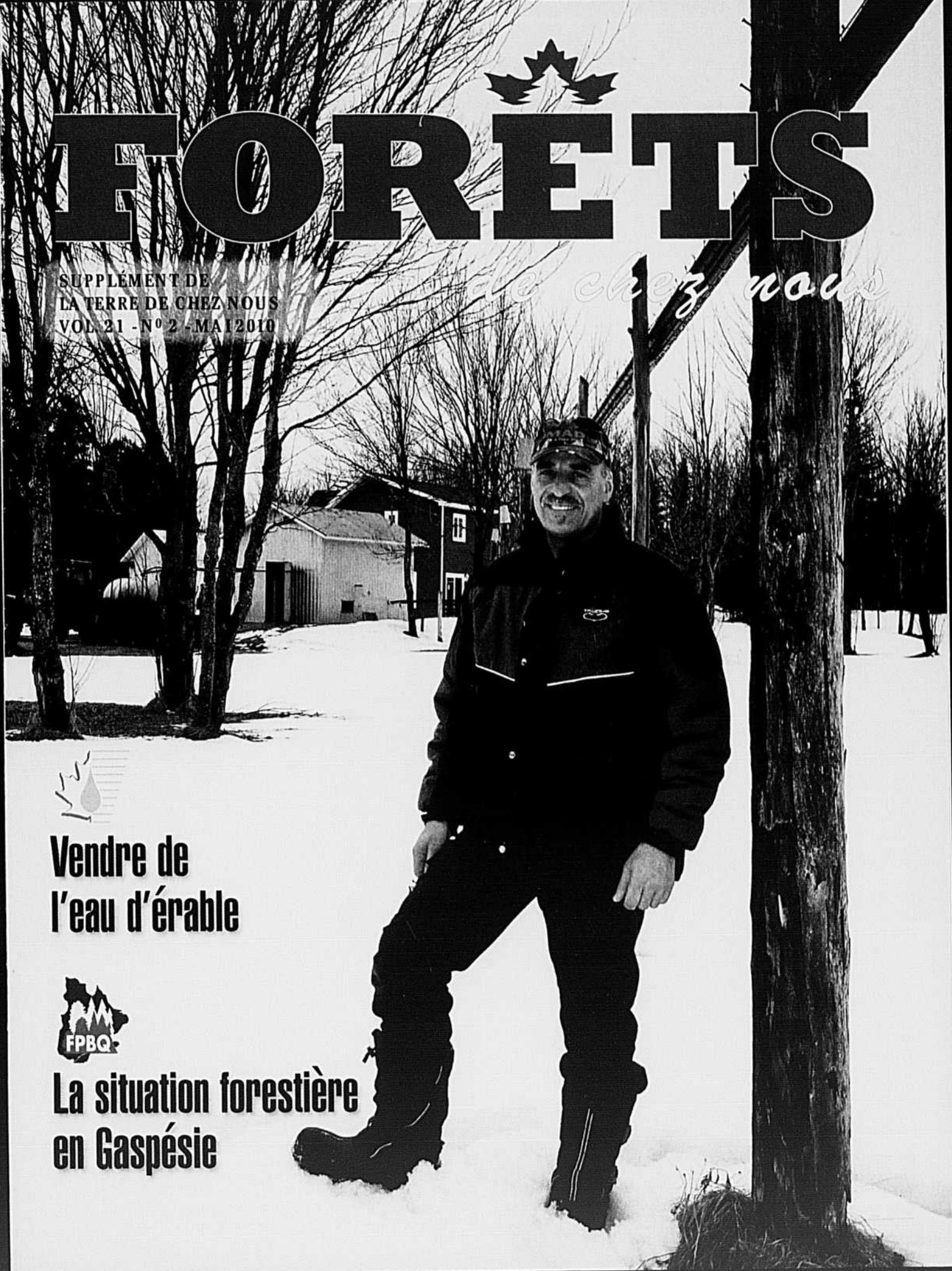




# FORETS

SUPPLÉMENT DE  
LA TERRE DE CHEZ NOUS  
VOL. 21 - N° 2 - MAI 2010

*chez nous*



**Vendre de  
l'eau d'érable**



**La situation forestière  
en Gaspésie**



Vous recherchez davantage que du financement à 0 % ? Vous êtes au bon endroit.

**0%**  
APR

**pour 60 mois  
et 0 \$ comptant**

ou

**Gratuit**

**un accessoire  
haut de gamme**

Le financement à 0% n'est qu'un début. Choisissez n'importe quel tracteur compact ou sous compact Massey Ferguson® et l'une de ces deux offres exceptionnelles. Voyez la série 1600 (35 à 60 CV), la série GC (22,25 à 25 CV) et la série 1500 (23 à 59 CV). *L'offre s'applique aux nouveaux achats effectués du 1er avril au 30 juin 2010 et peut être modifiée sans préavis. Contactez votre concessionnaire pour tous les détails.*

**AMOS**  
Agritibi R. H. Inc.

**AMQUI**  
Machinerie J.N.G. Thériault Inc.

**COATICOOK**  
Service agricole de l'Estrie

**LAURIER STATION**  
Faucher & Faucher Laurier Inc.

**LÉVIS (Québec)**  
Benoît Bilodeau Inc.

**LOUISEVILLE**  
Machineries Nordtrac Ltée

**MIRABEL**  
Équipements Yvon Rivard inc.

**MONT-JOLI**  
Garage Paul-Émile Anctil Ltée

**MONT-LAURIER**  
F. Constantineau Inc.

**NAPIERVILLE**  
Hewitt équipement Ltée

**ROUGEMONT**  
Hewitt équipement Ltée

**SABREVOIS**  
Équipements Guillet Inc.

**SAINT-ANDRÉ AVELLIN**  
Garage André Parisien

**SAINT-ANDRÉ-DE-KAMOURASKA**  
Garage N. Thiboutot Inc.

**ST-AUGUSTIN-DE-DESMAURES (Québec)**  
Hewitt Equipement Ltée

**SAINT-BRUNO (Lac St-Jean)**  
G. M. D. Inc.

**SAINT-CYPRIEN**  
Alcide Ouellet & Fils Inc.

**SAINT-DENIS-SUR-RICHELIEU**  
Groupe Symac, machinerie agricole

**SAINT-GEORGES DE BEAUCE**  
Service Bivac Inc.

**SAINT-HYACINTHE**  
Groupe Symac, machinerie agricole

**SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN**  
Machineries Nordtrac Ltée

**SAINTE-JUSTINE-DE-NEWTON**  
R. Brisebois & Fils Ltée

**SAINTE-MARIE-DE-BEAUCE**  
Faucher & Faucher Inc.

**WARWICK**  
Champoux machineries Inc.



**MASSEY FERGUSON®**  
[www.masseyferguson.com](http://www.masseyferguson.com)

**ÉDITEUR**

La Terre de chez nous  
Union des producteurs agricoles  
555, boul. Roland-Therrien, bur. 100  
Longueuil (Québec) J4H 3Y9  
Tél. : 450 679-8483  
Courriel : foret@laterre.ca  
Site Web : www.laterre.ca

**DIRECTEUR**

Loïc Hamon

**COMITÉ DIRECTEUR**

Serge Beaulieu (FPAQ)  
Anne-Marie Granger-Godbout (FPAQ)  
Charles-Félix Ross (FPAQ)  
Jean-Pierre Dansereau (FPBO)  
Pierre-Maurice Gagnon (FPBO)

**RÉDACTEUR EN CHEF**

Michel Beauoyer

**SECRÉTAIRE DE PRODUCTION**

Lorraine Trottier

**JOURNALISTES**

Martine Giguère

**COLLABORATEURS**

Simon Trépanier, Johannie Coiteux,  
Geneviève Béland, Louis Duchesne,  
Daniel Houle, Marc-André Côté,  
Travis Logan, Victor Larivière

**CONCEPTION GRAPHIQUE**

La Terre de chez nous

**DIRECTRICE À L'INFOGRAPHIE**

Brigitte Charbonneau

**RESPONSABLE DE PRODUCTION**

Carole Lalancette

**INFOGRAPHIE**

Geneviève Gay  
Nancy Litjens

**PUBLICITÉ**

Courriel : pub@laterre.ca

**DIRECTEUR DES VENTES**

André Savard, poste 7221

**REPRÉSENTANTS AU QUÉBEC**

Christian Guinard, poste 7271  
Sylvain Joubert, poste 7272  
Marie-Claude Primeau, poste 7538

**VENTES NATIONALES**

Daniel Lamoureux  
Tél. : 1 877 237-9826  
Courriel : ads@laterre.ca

**TIRAGE ET ABONNEMENTS**

Postes 7413, 7274

**IMPRESSION**

Imprimerie Solisco

**DÉPÔT LÉGAL**

Bibliothèque nationale du Québec  
Bibliothèque nationale du Canada  
ISSN 1180-4270

**PHOTO PAGE COUVERTURE**

Beatriz Salas

**PROCHAINE PARUTION**

23 septembre 2010

**DATE DE RÉSERVATION PUBLICITAIRE**

2 septembre 2010

**MATÉRIEL PUBLICITAIRE**

9 septembre 2010

Ce magazine est publié quatre fois par année.  
Dans la présente publication, le générique masculin est employé sans discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

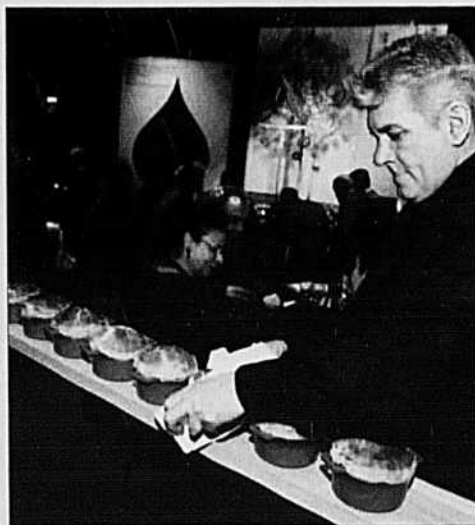


# SOMMAIRE

## Mai 2010

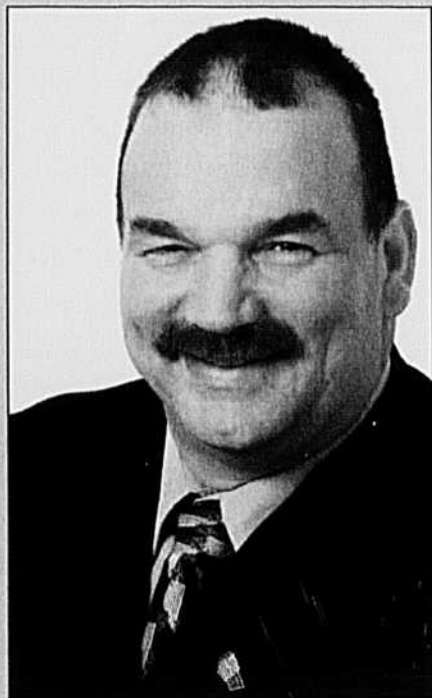


4	<b>ÉDITORIAL (ACÉRICOLE) SATISFAITS DE LA SAISON DES SUCRES 2010?</b>	18	<b>STATISTIQUES MISE EN MARCHÉ DU BOIS POUR 2009</b>
5	<b>ACTUALITÉS - RÉCOLTE 2010 - SIROP HORS CONTINGENT - FÊTE DE L'ÉRABLE - ENQUÊTE SUR LA QUALITÉ DU SIROP - PAIEMENT ET AVANCES - ASSURANCE RÉCOLTE - RENOUVELLEMENT DE LA FLOTTE DE BARILS - REJET DU PLAN CONJOINT DE L'AETPE</b>	20	<b>ÉDITORIAL (BOIS) À VENIR</b>
7	<b>REPORTAGE EAU D'ÉRABLE À VENDRE</b>	21	<b>FÉDÉ-INFO - BUDGETS GOUVERNEMENTAUX - FONDS D'ÉPARGNE ET D'INVESTISSEMENT - RÉVISION DU RÉGIME FORESTIER - RÉGIME DE LA FORÊT PRIVÉE - ASSEMBLÉE ANNUELLE - UN CONGRÈS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT</b>
11	<b>PROMOTION LA ROUTE DE L'ÉRABLE</b>	23	<b>GASPÉSIE - EST-CE LA FIN DE LA CRISE POUR LES PRODUCTEURS? - UN RETOUR AUX SOURCES POUR FRANÇOIS ARSENAULT - L'ART DE S'ADAPTER AUX PERTURBATIONS</b>
14	<b>RECHERCHE LE SIROP D'ÉRABLE CONTIENT PLUS DE 20 ANTIOXYDANTS</b>		
16	<b>RECHERCHE L'INFLUENCE DU CLIMAT SUR LA PRODUCTION</b>		





# Satisfaits de la saison des sucres 2010 ?



**Serge Beaulieu**  
Président de la FPAQ

*Le moins que l'on puisse dire, c'est que la saison des sucres 2010 a été « particulière » pour bon nombre d'acériculteurs...*

**A**insi, le 21 février dernier, plusieurs d'entre nous bouillaient déjà... et ce, même au Bas-Saint-Laurent! De mémoire d'homme, ça ne s'était pas vu souvent. C'est certain, ce n'est pas rare d'allumer l'évaporateur si tôt, mais que la coulée se maintienne pendant plusieurs jours sans arrêt, il y avait de quoi être satisfaits pour quelques-uns, mais inquiets pour d'autres... en effet, plusieurs n'étaient pas prêts pour un printemps si hâtif et une partie de la production n'a donc pas été récoltée. Pourtant, au 1<sup>er</sup> avril, le sondage maison réalisé par la

Fédération des producteurs acéricoles indiquait une moyenne à l'entaille de plus de 1,5 livre. C'est pourquoi beaucoup d'entre nous (et beaucoup de journalistes) envisageaient une très très bonne récolte, même comparable au record de 2009. Mais la chaude température de la fin de semaine de Pâques est venue stopper l'élan d'une grande majorité de nos érables. Et nous sommes passés rapidement en mode « lavage des équipements ». Certains ont dépassé leur contingent, plusieurs ne l'ont pas atteint, ce qui est normal avec la saison que nous avons eue. Il faut toujours se souvenir que le contingent initial donné en 2003-2004 était basé sur la moyenne des deux

milleures années de production entre 1998 et 2004. Et la moyenne des deux meilleures années est toujours plus élevée que la moyenne de toutes les années. De plus, le contingent pour 2010 n'était pas limité à 90 % comme en 2009, ce qui représentait pour les acériculteurs un plus grand objectif de rendement afin de le combler entièrement.

Dans le fond, sommes-nous satisfaits des derniers mois? À bien y penser, la réponse est qu'en même oui. Oui, car avec le niveau de production que l'on connaît actuellement, nous allons pouvoir répondre à la demande mondiale, et c'est ça l'important. Il n'y a rien de pire que de développer un nouveau marché et de ne pas être en mesure de le combler par la suite. Avec les inventaires des acheteurs, ceux de la réserve stratégique gérée par la Fédération et la production 2010 (qui devrait s'approcher de la moyenne provinciale historique de 2,20 livres par entaille), nous serons en mesure de sécuriser les marchés. D'ailleurs, comme par le passé, une firme indépendante chargée d'évaluer

officiellement les rendements de la récolte est actuellement en pleine collecte de données afin de mieux documenter nos statistiques. Les résultats sont attendus pour le début juin.

Mais pendant que la production battait son plein, une nouvelle importante est venue soutenir le travail des acériculteurs... et je me dois de la souligner, car nous en sommes... très satisfaits! Ainsi, le 25 mars dernier, des études réaffirmaient publiquement que le sirop d'érable du Canada offre des bénéfices santé importants. On parle entre autres de

**Plusieurs n'étaient pas prêts pour un printemps si hâtif et une partie de la production n'a donc pas été récoltée.**

ralentissement du développement des cellules cancéreuses, de valeur antioxydante et de concentration appréciable d'acide abscissique, une phytohormone reconnue pour ses propriétés thérapeutiques afin d'aider les diabétiques. Ces résultats concluants confirment ce qu'on soupçonnait : sucrez mieux avec du sirop d'érable! D'ailleurs, la

Fédération coordonne actuellement une importante campagne de relations publiques aux États-Unis où le sirop d'érable est en vedette. Un des éléments de cette campagne a été l'utilisation d'un panneau d'affichage géant « Billboard » sur Times Square à New York, afin d'annoncer au grand public les récentes découvertes du D' Seeram concernant les antioxydants du sirop. Par conséquent, ça encourage la consommation de sirop d'érable du Canada *Downtown New York!* Cette nouvelle a d'ailleurs fait le tour de la planète. Juste aux États-Unis, environ 80 millions de personnes ont été en contact avec la découverte du D' Seeram. On a avantage à faire connaître à tous ces bénéfiques... et c'est bien parti.

Parlez-moi de la « satisfaction » du travail bien accompli!



## Simon Trépanier

Directeur adjoint de la FPAQ

### RÉCOLTE DE SIROP 2010

La saison des sucres 2010 ne passera pas à l'histoire en termes de volume de sirop produit. Ainsi, bien que les chiffres officiels ne soient pas encore comptabilisés, la Fédération pense que le Québec aura produit une année somme toute assez moyenne, avec un rendement atteignant à peine la moyenne historique de 2,20 livres par entaille. Par contre, les dates de production ont été très particulières : dès la fin février, un important volume de sirop avait déjà été produit, et ce, même dans les régions les plus froides et éloignées. Par la suite, drastiquement, le temps s'est adouci... et la production cessa sur presque tout le Québec autour de Pâques (5 avril). La firme indépendante chargée d'évaluer officiellement les rendements et la récolte québécoise est actuellement en pleine collecte de données. Les résultats complets par région seront publiés au début juin.

### TRAITEMENT DU SIROP HORS CONTINGENT?

Les producteurs connaissant une petite récolte en 2010 pourront compléter leur contingent en demandant que leur sirop hors contingent en inventaire de 2009 soit considéré comme du sirop de la récolte 2010. C'est donc jusqu'à 20 % du contingent qui pourra être « sorti des inventaires de hors contingent » pour être payé comme du sirop de l'année. Les producteurs pourront demander ce transfert dans la fiche d'enregistrement qui sera envoyée cet automne. Pourquoi si tard? Parce qu'il est toujours possible que le hors contingent 2009 soit vendu dans l'année. Si tel est le cas, il sera donc payé au producteur en mars 2011 comme du « hors contingent ». Par conséquent, il ne pourra pas servir à compléter le contingent de l'année 2009, car il sera déjà vendu.

### FÊTE DE L'ÉRABLE 2010 À MONTRÉAL

Le 4 mars dernier se tenait dans le Vieux-Montréal à la salle Scena du quai Jacques-Cartier la 7<sup>e</sup> édition de l'ouverture officielle du



Philippe Bernachon

temps des sucres. Cette soirée, devenue une vraie tradition pour les médias, s'est déroulée sous le thème de la découverte de l'érable en trois volets, selon le concept des harmonies aromatiques des mets à l'érable, inspiré de l'œuvre « papilles et molécules » de François Chartier. L'animateur de la partie « repas » de la soirée, le réputé gastronome Philippe Mollé, a présenté l'érable sous ses plus beaux atours à la centaine de journalistes et d'in-

vités présents. La principale nouvelle de cet événement de presse a été le lancement de l'édition 2010 de la Route de l'érable, réunissant une centaine de Créatifs à travers le Québec et quatre ambassadeurs à l'international. D'ailleurs, deux de ces ambassadeurs étaient de la partie : Roland Del Monte, de Borme-Les-Mimosa en France et Philippe Bernachon, de Lyon. Rappelons que M. Bernachon a été nommé « ambassadeur de l'érable » en 2010 par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. M. Bernachon fait partie de la troisième génération de chocolatiers de la célèbre famille Bernachon et est également le petit-fils de Paul Bocese. Pour obtenir plus d'information sur La Maison Bernachon, visitez le site [www.bernachon.com](http://www.bernachon.com). Par ailleurs, si vous voulez vivre une expérience gustative différente avec l'érable, on retrouve la liste des Créatifs au [www.laroutedelerable.ca](http://www.laroutedelerable.ca).

### ENQUÊTE « MAISON » SUR LA QUALITÉ DU SIROP SUR LE MARCHÉ DE DÉTAIL

Cette année encore, la Fédération vérifiera la qualité du sirop offert aux consommateurs sur le marché de détail. Ainsi, au cours des prochains mois, quelques centaines de petits contenants seront achetés, au hasard, dans les diverses régions du Québec. La Fédération vérifiera la conformité de ces contenants (étiquetage) et la qualité de leur contenu (couleur, flaveur, limpidité, taux de sucre, etc.). Rappelons que les résultats des enquêtes réalisées par le passé avaient été préoccupants, car plus de 40 % des échantillons sélectionnés présentaient des problèmes d'étiquettes, de défauts de saveur et de limpidité. Chaque producteur qui verra un de ses contenants analysés cette année recevra une lettre l'informant de la qualité de son produit.

### PAIEMENT ET AVANCES AUX PRODUCTEURS

Au moment d'écrire ces lignes, plus de 3700 producteurs participent au programme d'avances financières de la FPAQ. Ce programme a permis de verser 2952 avances à l'entaille (soit plus de 26 M\$) et éventuellement plus de 3700 avances au classement. Plus tard en décembre, une troisième avance sera versée de sorte que le montant avancé atteindra jusqu'à 90 % de la valeur des sirops livrés sous contingent. Rappelons que le programme d'avances de la Fédération se divise en quatre versements : avance à l'entaille, avance au classement, avance complémentaire de décembre et paiement final en mars de l'année suivante.

Les producteurs qui ne participent pas au programme d'avances financières seront payés comme par les années passées selon les ventes de sirop réalisées, et ce, à trois dates : le 15 juillet 2010, le 15 novembre 2010 et le 15 mars 2011.

### PROGRAMME D'ASSURANCE RÉCOLTE EN PRODUCTION ACÉRICOLE

Pour la saison 2009, 1732 acériculteurs ont acheté l'assurance récolte. Au total, 46 millions de livres de sirop ont été assurés contre les aléas de Dame Nature pour cette récolte, ce qui totalise une



valeur assurée de 60 M\$, soit beaucoup plus que les quelque 40 M\$ de 2009. La date limite pour acquérir l'assurance était le 15 février 2010. Au cours des prochains mois, la FPAQ dressera un bilan de cette deuxième année d'application de cette assurance. Les producteurs qui ont vu leur production affectée par la température en 2010 ont jusqu'à la mi-mai pour formuler un avis de dommage à La Financière agricole du Québec.

### RENOUVELLEMENT DE LA FLOTTE DE BARIL DE SIROP D'ÉRABLE

De concert avec la Table filière acéricole, la FPAQ est à bâtir des scénarios réalistes sur le renouvellement de la flotte des quelque 200 000 barils qui sont utilisés annuellement dans l'industrie de l'érable au Québec. La première étape, sous la responsabilité de la Table filière acéricole, consiste à écrire un devis qui permettra aux manufacturiers de barils de construire ce dont l'industrie a besoin. Avec le devis, ils pourront proposer des produits selon les standards reconnus par la Table filière acéricole. On se rappelle que le baril à préconiser sera en acier inoxydable (stainless steel), sera « soudé » et pourra contenir entre 32 à 45 gallons, au choix du producteur. Le devis devrait être disponible au cours des prochaines semaines. Pour plus d'information, contactez la Table filière acéricole : [www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole).

### REJET DE LA DEMANDE DE PLAN CONJOINT DE L'AETPE

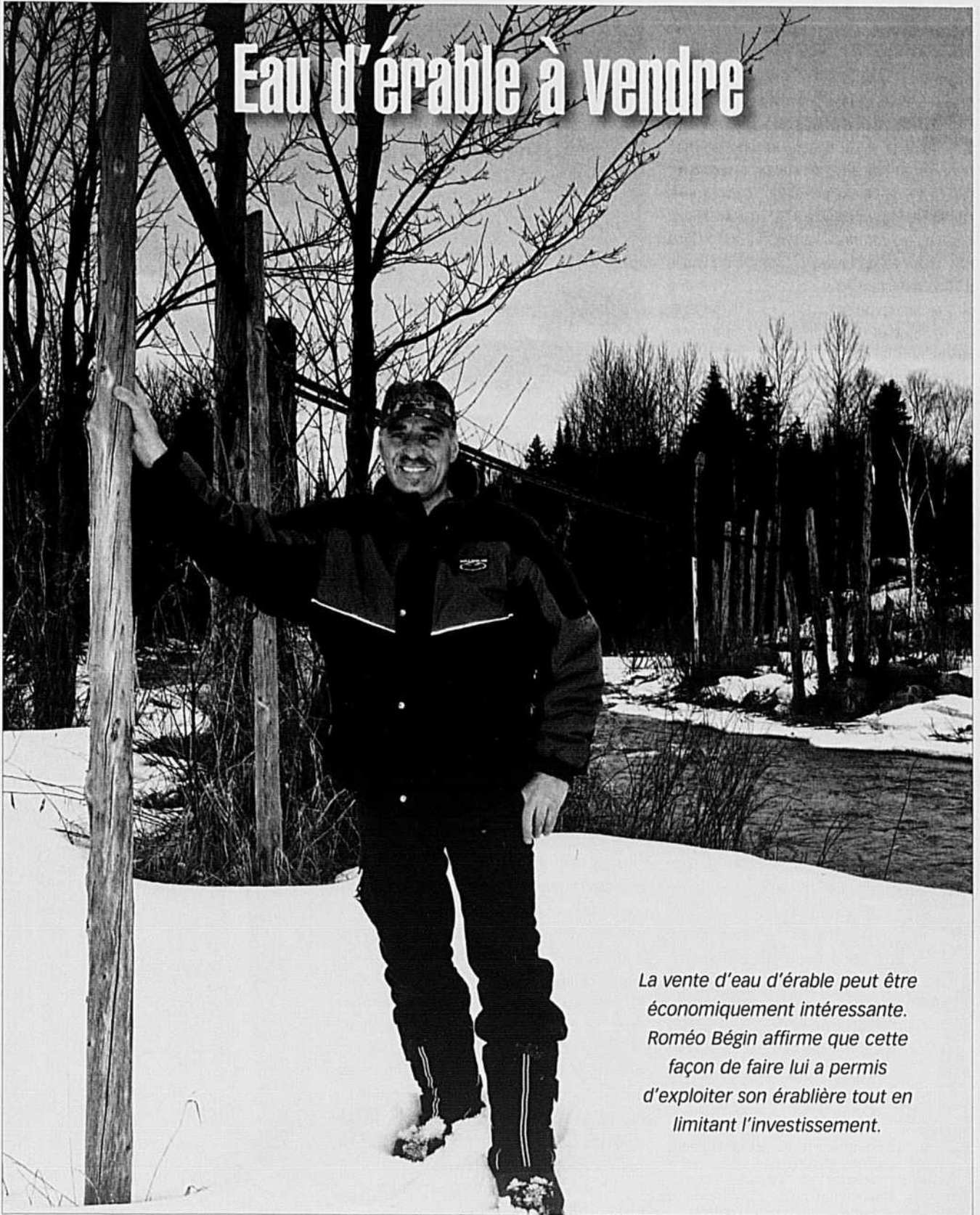
Le 19 avril dernier, la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires (RMAAQ) a rejeté la demande de plan conjoint déposée par l'Association des érablières-transformateurs de produits de l'érable (AETPE). La Fédération, tout comme l'UPA, s'est opposée à cette nouvelle demande. Elles ont d'ailleurs fait valoir leurs arguments à la Régie en décembre dernier lors des audiences publiques. En somme, l'AETPE souhaitait exclure ses « membres », dont la plupart sont impliqués dans le commerce du sirop, de l'application du plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec. Ceci équivalait, selon la Fédération, à dispenser une minorité de producteurs-commerçants de faire les mêmes efforts que tous les autres producteurs alors qu'ils en retirent pourtant des bénéfices évidents (ex. : bénéfices de la recherche et croissance des marchés grâce à la promotion). Ceci n'était pas équitable pour les acéricultures. De plus, la démarche risquait de déstabiliser la mise en marché actuelle du sirop. À cet effet, la conclusion de la Régie est sans équivoque : « une acceptation du Projet de plan conjoint proposé par les Demandeurs irait à l'encontre d'une mise en marché efficace et ordonnée de la production acéricole au Québec et ne contribuerait pas à une harmonisation des relations entre les producteurs acéricoles. » La Fédération acéricole est du même avis.



Fête de l'érable 2010, salle Scena, quai Jacques-Cartier, Montréal.



# Eau d'érable à vendre



*La vente d'eau d'érable peut être économiquement intéressante. Roméo Bégin affirme que cette façon de faire lui a permis d'exploiter son érablière tout en limitant l'investissement.*

**Martine Giguère**

Journaliste

**À** Saint-Ludger, Roméo Bégin vend de l'eau d'érable depuis plus de dix ans. « J'ai acheté la terre de mon père en 1996 et j'ai décidé d'exploiter l'érable », relate M. Bégin. Dès l'année suivante, il exploite 3000 entailles. Cependant, comme il veut maintenir le plus bas possible les investissements, il installe uniquement de la tubulure et construit une petite cabane de pompage. « Au fil des ans, les revenus de la vente d'eau m'ont entre autres permis de construire un chemin, de faire des fossés, et de nettoyer mon érable », mentionne-t-il.

Roméo Bégin tenait à exploiter son érable plutôt que de la louer. « D'une part, c'est plus rentable. D'autre part, en vendant de l'eau, je transfère mon contingent à l'acheteur uniquement pour l'année en cours », souligne l'acériculteur. Par exemple, en cas de mésentente entre le vendeur et l'acheteur, ils ne sont liés que pour une saison.

**DE NOMBREUX AVANTAGES**

« Je récolte en moyenne 35 000 gallons d'eau d'érable. Je calcule qu'il faut 42 gallons d'eau à 2 °Brix pour produire un gallon de sirop, ce qui fait une moyenne à l'entaille de 3,68 livres », précise Roméo Bégin. Selon lui, il arrive à tirer le maximum de son érable, car il consacre plus de temps à marcher et réparer les fuites en début de saison. « Si j'avais à faire bouillir, je ne pourrais pas être aussi présent dans l'érable », lance l'acériculteur. « Lorsque je me compare avec des acériculteurs qui exploitent 3000-3500 entailles avec une

Le compteur d'eau est un élément essentiel lorsque l'on veut vendre et acheter de l'eau. C'est un équipement fiable et qui permet d'éviter de nombreux conflits.



production moyenne de 2,5 livres à l'entaille (la moyenne régionale), financièrement je m'en sors mieux. Oui, ils vont chercher plus de revenus avec la vente de sirop, mais ils récoltent aussi moins d'eau, car ils manquent de ressources et de temps pour réparer les fuites. Au bout du compte, il leur reste à peu près 15 000 \$, pour ma part je vais chercher plus que cela seulement en vendant de l'eau », soutient M. Bégin.

L'érable de Roméo Bégin est à 1,2 km de sa cabane de pompage. Pour acheminer l'eau d'érable jusqu'à la cabane de pompage, il fallait traverser une rivière. « Au début, je n'habitais pas sur place, je venais tous les deux jours voir si tout allait bien. Tout en haut d'un arbre, j'avais installé une lumière qui était visible de chez mon beau-frère. Lorsque la pompe fonctionnait, la lumière allumait. Pendant toutes ces années, je n'ai eu qu'un seul appel. Une soirée où la température a atteint -10 °C, la lumière était allumée, la pompe tournait dans le vide », mentionne l'acériculteur. Aujourd'hui, Roméo Bégin occupe toujours un emploi à temps plein à l'extérieur, mais il s'est construit une maison à proximité de la cabane de pompage. « Au retour du travail, je vais dans l'érable réparer les fuites. Je m'assure aussi que tout fonctionne bien dans la cabane de pompage », indique-t-il.

**IMPORTANT CONTRAT**

Roméo Bégin a toujours signé des contrats avec ses acheteurs. « En dix ans, j'ai eu trois différents acheteurs », souligne-t-il. Dans le contrat, l'acériculteur indique que l'acheteur s'engage à acheter toute l'eau d'érable produite en respect avec le contingent du vendeur. Afin de mesurer le volume d'eau, il a installé un compteur. Selon lui, c'est un équipement essentiel qui évite la



Dans la cabane de pompage, on retrouve une capacité d'entreposage de 3000 gallons d'eau d'érable.



Roméo Bégin arrive à tirer le maximum de son érablière, car selon lui, il a plus de temps à consacrer à l'entretien de ses équipements, à marcher et réparer les fuites en début de saison.

possibilité d'erreur et de nombreux conflits. La première année, il mesurait le taux de sucre, mais cette donnée varie au cours de la saison. « Afin de simplifier les calculs, j'ai choisi de prendre une moyenne de 2 °Brix. Selon les saisons, je suis perdant ou gagnant », mentionne-t-il.

Roméo Bégin fixe un prix par gallon d'eau en fonction du prix de base de la livre de sirop décrété par la RMAAQ, calculé à partir du nombre total de gallons mesurés au compteur durant la saison. « J'ai aussi ajouté au contrat que les paiements seront dus et devront être faits en trois versements, au pourcentage du prix payé par la FPAQ. Et que ce prix sera ajusté en fonction du prix payé par les acheteurs de sirop », explique-t-il. D'autres acériculteurs vont pour leur part préférer signer un contrat de vente avec un prix fixe par gallon d'eau

mesuré au compteur et ne recevoir qu'un paiement final en août.

Selon M. Bégin, le vendeur doit s'engager à installer un compteur d'eau et avoir une capacité d'entreposage suffisante d'au minimum un gallon par entaille. Il importe également de préciser une date de début et de fin du contrat. Il faut aussi inscrire lequel du vendeur ou de l'acheteur sera responsable du transport.

#### DU CÔTÉ DE L'ACHETEUR

À Audet, Réal et Yves Faucher exploitent au total 26 000 entailles. Situés à cinq minutes de chez Roméo Bégin, il était intéressant pour les Faucher d'acheter cette eau et de rentabiliser leur équipement. « Au départ, nous avions une petite érablière de 2300 entailles à Saint-Ludger. Il y a quelques années, nous avons acheté et construit une

## Message important aux producteurs acéricoles du Québec

**Sucreries Beurivage est un acheteur autorisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Cette entreprise œuvre depuis plusieurs années dans la transformation des produits de l'érable.**

**Nous sommes à la recherche d'importantes quantités de sirop d'érable.**

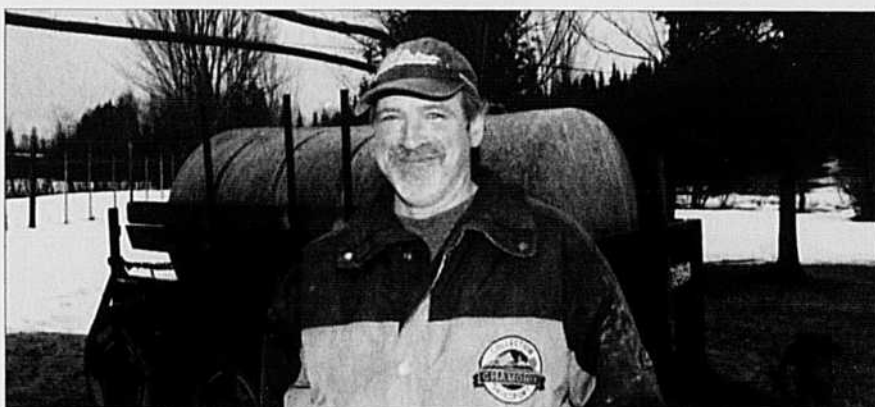
**Le sirop que nous achetons est utilisé pour produire du sirop d'érable 100 % pur.**

**Nous invitons les producteurs acéricoles à nous contacter  
Jean-François au numéro 418 596-3037 poste 1101**

**Merci aux producteurs qui nous ont fait confiance !**



grosse cabane à sucre à Audet. Nous avons alors commencé à transporter de l'eau », explique Réal Faucher. En plus de transporter leur eau, ils achètent l'eau de Roméo Bégin et celle d'une troisième érablière de 1200 entailles située à proximité. Selon Réal Faucher, il est rentable d'acheter l'eau de ces deux érablières, car elles sont situées tout près. Le transport de l'eau se fait à l'aide d'un tracteur et d'une citerne de 12 000 gallons. « Évidemment pour être rentable, il faut transporter un volume d'eau minimal », précise Réal Faucher. Enfin, ce dernier abonde dans le même sens que Roméo Bégin, il faut absolument un comp-



Yvan Faucher achète l'eau d'érable de M. Bégin depuis cinq ans, cette eau supplémentaire permet de rentabiliser ses équipements. Le fait d'être à moins de cinq minutes en tracteur est un grand avantage selon M. Faucher.



Cette année, Roméo Bégin recevra 60 % des revenus de la vente du sirop selon le volume d'eau d'érable vendu, un pourcentage qu'il estime juste pour les deux partis.

teur d'eau pour éviter toutes sources de conflits.

M. Bégin croit que pour des érablières de moins de 5000 entailles, la vente d'eau est financièrement intéressante. L'acériculteur précise que chez lui, les investissements sont minimes : tubulure, deux réservoirs de transfert dans l'érablière, pompe, extracteur électrique de sève et trois bassins de réserve. Il souligne que dans sa région, on voit de plus en plus de cabanes de pompage aux abords des routes. Les acériculteurs évitent ainsi des coûts de construction de cabane à sucre, de chemin et de ligne électrique. Au fil des ans, Roméo Bégin a accumulé des données et raffiné ses calculs. La vente d'eau n'a pas toujours été facile. Cette année, il recevra 60 % des revenus de la vente du sirop, un pourcentage qu'il estime juste pour les deux partis.

### DES CONSEILS POUR LA VENTE ET L'ACHAT D'EAU D'ÉRABLE

Lors des journées de conférences acéricoles 2010, Daniel L. Charron, agronome retraité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), en collaboration avec Alain Bolly, conseiller acéricole au MAPAQ dans la région de Chaudières-Appalaches, présentait une conférence qui s'intitulait *Vendre ou acheter l'eau d'érable, à quel prix?* On y présente les principaux points à considérer lors de la vente et l'achat d'eau à partir d'un modèle d'entreprise acéricole. Cette conférence est disponible dans le site Internet du MAPAQ.



# La Route de l'érable : déjà quatre ans !

## Johannie Coiteux

Agente de promotion à la FPAQ

*La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), dont la mission consiste, entre autres, à encourager la consommation des produits de l'érable tout au long de l'année, est fière de présenter pour la quatrième année, La Route de l'érable et sa centaine de Créatifs, tous des passionnés de l'érable, un produit noble, issu de notre terroir québécois.*

**L**a Route de l'érable est présente à la grandeur du Québec. Il est donc possible de découvrir une panoplie de mets et de produits originaux découlant de l'érable, peu importe la région que l'on habite ou que l'on visite!

## QUI SONT LES CRÉATIFS DE L'ÉRABLE?

Sélectionnés selon des critères précis et accrédités par la Fédération, les Créatifs de l'érable, associés aux métiers de bouche, se distinguent par leur capacité à utiliser les produits de l'érable – sirop, sucre, beurre, tire ou flocons d'érable – de façon originale et souvent inédite. Qu'ils soient chefs, cuisiniers, propriétaires de restaurants, pâtisseries, boulangers, confiseurs, chocolatiers, charcutiers, artisans glacières, traiteurs ou autres fiers représentants de la culture gastronomique du Québec, ces artisans doivent sans cesse innover afin d'offrir des produits et des plats où se mêlent des ingrédients à saveur régionale. Gens de passion mariant imagination et rigueur, ils rivalisent de créativité pour faire découvrir et apprécier les multiples facettes des produits de l'érable dans leurs établissements respectifs où tradition et modernité se donnent rendez-vous.

On peut reconnaître les Créatifs de l'érable à leur logo distinctif – une goutte de couleur orangée –, qui s'inspire de la petite touche décorative qu'ajoutent les artistes culinaires pour parachever la présentation de leurs plats à base d'érable. Ce logo prend notamment la forme d'une épinglette que porte leurs employés, d'autocollants appliqués dans la vitrine ou sur leurs produits prêts à manger.

En plus de paraître sur le site Internet [www.laroutedelérable.ca](http://www.laroutedelérable.ca), la liste complète vous est ici présentée.

## LISTE DES CRÉATIFS DE L'ÉRABLE 2010

### Abitibi-Témiscamingue

Les Chocolats Martine, Ville-Marie  
Restaurant Aux Agapes, Notre-Dame-du-Nord  
Restaurant Chez Eugène, Ville-Marie

### Bas-Saint-Laurent

Auberge du Mange Grenouille, Le Bic  
Auberge La Solaillerie, Saint-André-de-Kamouraska  
Domaine Acer, Auclair

### Cantons-de-l'Est

Boulangerie Owl's Bread, Magog  
Cabane du Pic Bois, Brigham  
Château Bromont, Bromont  
Restaurant Auguste, Sherbrooke  
Restaurant Le Temps des Cerises, Danville

### Centre-du-Québec

Auberge Godefroy, Bécancour  
Manoir du Lac William, Saint-Ferdinand  
Restaurant Le Globe-Trotter, Hôtel Le Dauphin, Drummondville  
Restaurant Le Laurier, Hôtel Le Victorin, Victoriaville

### Charlevoix

Culinarium du 51, Baie-Saint-Paul  
La Maison Otis, Baie-Saint-Paul  
Les Saveurs Oubliées, Les Éboulements  
Restaurant Mouton Noir, Baie-Saint-Paul  
Restaurant Vices Versa, La Malbaie

### Chaudière-Appalaches

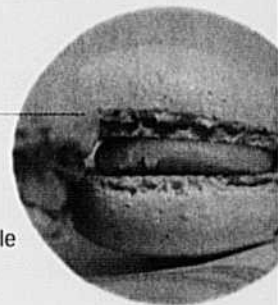
Auberge des Glacis, Saint-Eugène-de-l'Islet  
Boulangerie Sibuet, Saint-Jean-Port-Joli  
Le Manoir Lac-Échemin, Lac-Échemin  
Manoir des Érables, Montmagny  
Restaurant Point-Virgule, Hôtel Le Georgeville, Saint-Georges de Beauce

### Duplessis

Auberge Port-Menier, L'Île-d'Anticosti

### Gaspésie

Auberge Gîte du Mont-Albert, Sainte-Anne-des-Monts  
Boulangerie La Mie Véritable  
Épicerie fine Chez Alexis, Sainte-Anne-des-Monts



CRÉATIFS  
DE L'ÉRABLE





## PROMOTION

### Gaspésie (suite)

Fumoir Monsieur Émile, Percé  
Restaurant La Maison du Pêcheur, Percé

### Îles-de-la-Madeleine

Auberge de la Petite Baie, Île du Havre-aux-Maisons  
Boutique artisanale et café-restaurant La Fleur de Sable,  
Île du Havre-Aubert  
Domaine du Vieux Couvent, Île du Havre-aux-Maisons

### Lanaudière

La Distinction, Joliette  
Les Délices d'Antan, Berthierville  
Artisan Chocolatier  
Restaurant Le Dialogue, Saint-Jean-de-Matha  
Restaurant Le Prieuré, L'Assomption

### Laurentides

Bistro à Champlain, Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson  
Boulangerie Pagé et Les Moulins Lafayette, Saint-Sauveur-des-Monts  
Épicerie-traiteur Chez Bernard, Saint-Sauveur-des-Monts  
L'Ambroisie, Mirabel  
Magoline, Saint-Sauveur-des-Monts  
Restaurant Au Petit Poucet, Val-David  
Table champêtre La Conclusion, Sainte-Anne-des-Plaines

### Laval

Chocolune, boul. Sainte-Rose  
Les Menus-Plaisirs restaurant et auberge, boul. Sainte-Rose

### Manicouagan

Auberge de la Baie, Les Escoumins

### Mauricie

Auberge Le Baluchon, Saint-Paulin  
Chez Jacob, Saint-Tite  
Boucherie Fouquet Morel, Trois-Rivières

### Montérégie

Auberge des Gallant, restaurant et spa, Sainte-Marthe  
Chez Noeser, Saint-Jean-sur-Richelieu  
Chocolats Geneviève Grandbois, Brossard  
Ferme brassicole Schoune, Saint-Polycarpe  
Général Upton, Upton  
L'heure du thé, Saint-Hyacinthe  
Le Garde-Manger de François, Chambly  
Le Marché de chez nous, Longueuil  
Le Tire-Bouchon, Boucherville  
Pâtisserie Rolland, Longueuil



Petit marché de Contrecoeur, Contrecoeur  
Saucisserie William J. Walter, Saint-Hyacinthe  
Restaurant Sens, Hôtel Mortagne, Boucherville  
Vin Fourchette, Saint-Hyacinthe

### Montréal

Bistro Cocagne, rue Saint-Denis  
Boucherie du Marché, Marché Jean-Talon  
Boulangerie Bassin B&B/Ken's Fruitcake, rue de Brébeuf  
Boulangerie Première Moisson - 18 boutiques  
Boutique Espace Europea, rue Notre-Dame Ouest  
Charcuterie La Queue de Cochon, rue Saint-Hubert  
Chocolats Privilège - trois boutiques  
Cornellier Traiteur, boul. Saint-Laurent  
Havre-aux-Glaces, Marché Jean-Talon  
La Maison des desserts Aux Gougères, avenue Papineau  
Restaurant Bon Blé Riz, boul. Saint-Laurent  
Restaurant Carte Blanche, rue Ontario Est  
Restaurant et Bar Koko, rue Sherbrooke Ouest  
Restaurant Fourquet Fourchette, rue Saint-Antoine Ouest  
Restaurant Le Renoir, Hôtel Sofitel, rue Sherbrooke Ouest  
Restaurant Le Valois, Place Simon-Valois  
Traiteur Agnus Dei, rue Bonsecours

### Outaouais

Le Baccara, Casino du Lac-Leamy, Gatineau  
Restaurant Le Panaché, Gatineau  
Restaurant Les Chantignolles, Hôtel Fairmount Montebello, Montebello

### Québec

Auberge Restaurant Le Canard Huppé, Île d'Orléans  
Choco-Musée Érico, rue Saint-Jean  
Hôtel-Musée Premières Nations, Wendake  
Hôtel Le Château Bonne Entente, chemin Sainte-Foy  
Les Délices de l'érable, rue Saint-Jean  
Maison J. A. Moisan, rue Saint-Jean  
Restaurant L'Initiale, rue Saint-Pierre  
Restaurant Panache, Auberge Saint-Antoine, rue Saint-Antoine

### Saguenay-Lac-Saint-Jean

Auberge des 21, La Baie  
Pâtisserie Chez Grand-Maman, Saint-Félicien  
Bistro Boris et Biscotti, Chicoutimi  
Auberge Les Deux Pignons, Petit-Saguenay

### La Relève

École Le Cordon Bleu, Ottawa

Pour plus d'information, consultez le site

[WWW.LAROUTEDELERABLE.CA](http://WWW.LAROUTEDELERABLE.CA)



Chargeur GRATUIT\*



22 à 90 cv

\*Détails en magasin

CK30 avec chargeur frontal

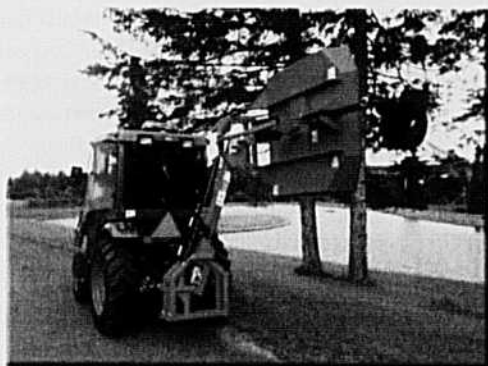


MACHINE À RIPE  
8 À 10 VERGES.CU / HRE  
POUR TRACTEUR 20 CV  
MINIMUM

S'INSTALLE SUR  
LE 3 POINTS  
DU TRACTEUR  
MODÈLE  
COMPACT  
DE 12" X 48"  
6 COUTEAUX



Faites  
votre litière  
vous-même



NOUVEAU  
BRAS DÉPORTÉ



Nouveau  
pour tracteur 22 à 40 cv

TRACTEUR QUATRE SAISONS

Votre prochaine tondeuse



16 à 28 CV  
tous les instruments  
frontaux sont  
commandés par PTO

0%\*

FINANCEMENT  
À L'ACHAT D'UN  
TRACTEUR NEUF  
\* VOIR DÉTAILS EN MAGASIN



LES DÉCHIQUETEURS

- 3,5" à 18"
- PTO
- À moteur
- Stationnaires
- Remorquables

Fendeuses à bois  
et processeurs



13 MODÈLES

Performance, robustesse, flexibilité



Les Distributions  
**Payeur**  
inc.

SIÈGE SOCIAL :

5379, rue King Est  
Ascot Corner  
QC JOB 1A0  
www.payeur.com

Téléphone : 819-821-2015  
Fax : 819-820-0490  
Sans frais : 1 888 821-2015  
Courriel : info@payeur.com

SUCCURSALES :

148, rue De la Seigneurie  
Laurier Station, QC G0S 1N0  
Tél.: 418-728-3293

14100, boul. Curé-Labelle  
Mirabel, QC J7J 1L6  
Tél.: 450-430-0430

745, 8e rue Est  
La Guadeloupe, QC G0M 1G0  
Tél.: 418-459-3124





# Le sirop d'érable contient plus de 20 antioxydants!

## Geneviève Béland

Directrice de la promotion et du développement des marchés

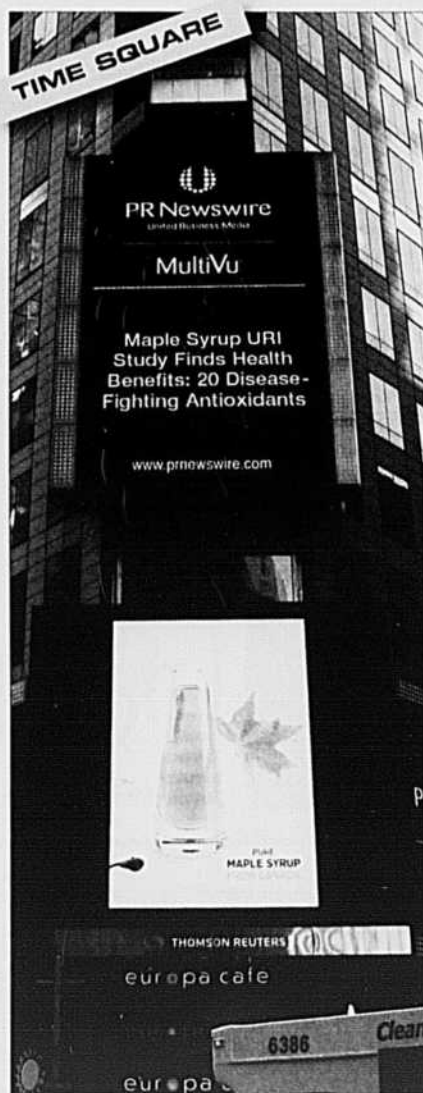
*Deux nouvelles découvertes scientifiques suggèrent que le sirop d'érable du Canada offre des bénéfices substantiels pour la santé et inhiberait la prolifération de cellules cancéreuses selon de récentes études menées aux États-Unis et au Canada. Ces découvertes s'ajoutent aux récents résultats rapportés concernant la valeur nutritionnelle des produits de l'érable, la valeur antioxydante du sirop d'érable et la concentration appréciable d'acide abscissique, une phytohormone reconnue pour stimuler le relâchement de l'insuline par les cellules pancréatiques et accroître la sensibilité des cellules adipeuses à l'insuline, ce qui lui confère des propriétés thérapeutiques pour le syndrome métabolique et le diabète.*

La première nouvelle est issue des travaux du réputé chercheur étatsunien Navindra Seeram de l'Université du Rhode Island. Celui-ci a découvert la présence de 13 composés antioxydants dont on ignorait l'existence dans le sirop d'érable jusqu'à maintenant. Il a été rapporté par la littérature que ces composés antioxydants avaient des pro-

priétés anticancéreuses, antibactériennes et antidiabétiques. Le Dr Seeram, nommé meilleur jeune chercheur aux États-Unis en 2009 par l'American Chemical Society (ACS), a présenté ses résultats sur le sirop d'érable du Canada le 21 mars à la con-

férence de l'ACS à San Francisco. La seconde nouvelle provient de travaux publiés dans la récente édition du Journal of Medicinal Food à même un article intitulé *Antioxydant Activity, Inhibition of Nitric Oxide Overproduction, and In Vitro Antiproliferative Effect of Maple Sap and Syrup from Acer saccharum*. Il appert que le sirop d'érable limiterait de manière intéressante la prolifération de cellules cancéreuses de la prostate et des poumons et, dans une moindre mesure, du sein, du colon et du cerveau dans des modèles cellulaires, et qui plus est, le ferait de manière plus puissante que le bleuets, le brocoli, la tomate et la carotte. Ces résultats constituent une étape déterminante pour la recherche sur l'érable puisqu'il s'agit d'une première indication voulant que les composés retrouvés dans le sirop d'érable tels que les composés antioxydants identifiés par le Dr Seeram aient un effet physiologique positif sur la santé. Ces résultats concluants appellent à la poursuite des recherches sur les produits d'érable du Québec et du Canada.

Il est à noter que ces deux projets de recherche ont été rendus possibles grâce à la collaboration financière du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), un organisme financé par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et par les programmes de soutien à la science et à l'innovation d'Agriculture et Agroalimentaire Canada visant à favoriser la collaboration entre le secteur agricole, l'industrie, le gouvernement et les universités afin d'accélérer le recensement de nouvelles occasions d'innovation stratégique. Selon Marie Breton, diététiste et auteure : « Les produits de l'érable sont bien plus que





de simples agents sucrants. Grâce à leur teneur en vitamines, minéraux, antioxydants et autres composés bienfaisants, ils peuvent contribuer à une meilleure alimentation, surtout lorsqu'ils remplacent le sucre, la cassonade, le miel et le sirop de maïs. Un peu de sirop ou de sucre d'érable ajouté à une recette peut aussi faire beaucoup pour nous aider à consommer plus souvent certains aliments nutritifs, mais parfois mal-aimés, comme les légumes, les fruits et le poisson ».

Produit de fierté, le sirop d'érable est plus qu'un symbole, il fait partie de la culture des gens d'ici. Unique et sans égal, il est exporté dans plus de 49 pays à travers le monde. Une telle information doit bien entendu être communiquée sur un marché aussi important que les États-Unis. « Simultanément à cette annonce, explique le président de la

Fédération et membre du comité aviseur de l'industrie canadienne de l'érable, Serge Beaulieu, les produits de l'érable font actuellement l'objet d'une importante campagne de relations publiques aux États-Unis où le sirop d'érable est en vedette. » Sur Times Square, en effet, un panneau d'affichage géant « Billboard » annonce les récentes découvertes du D' Seeram et encourage la consommation de sirop d'érable du Canada. Cette nouvelle a d'ailleurs fait le tour de la planète. Juste aux États-Unis, environ 80 millions de personnes ont été en contact avec la découverte

du D' Seeram. Rappelons qu'environ 75 % des exportations canadiennes de sirop d'érable se font vers les États-Unis. Il s'agit du plus grand marché pour notre sirop national, avec plus de 305 millions de consommateurs potentiels. Le Japon est bon deuxième puisque ses 127 millions d'habitants consomment environ 8 % de nos exportations de sirop.



*Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec.*



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada

## Bleuetières, Érablières, Vergers, Sapinières, Vignobles, etc...

### Saviez-vous que?

- Les effets bénéfiques du chaulage ont une durée d'au moins 15 ans.
- À environ 4,60 le PH des pluies est 10 fois plus acide que la normale.  
(Rock Ouimet, Chercheur MRNF)
- Dans le centre du Québec il tombe l'équivalent de 20 à 30 kilos de sulfate par hectare à tous les ans.  
(Rock Ouimet, Chercheur MRNF)
- Un sol acide rend les arbres vulnérables aux maladies et aux épidémies d'insectes, il diminue également leur résistance aux gels et dégels et affecte leur capacité à récupérer.
- Un érable qui a bénéficié d'un chaulage voit son cerne annuel doubler.



Les experts en chaulage de sols acides

### Services offerts:

Épandage de chaux | Analyse de sols | Évaluation de l'état de santé des peuplements  
Prescriptions sylvicoles | Experts conseils

Réserver dès maintenant votre place en composant le 418-285-3703 ou par courriel : [info@acerichaux.com](mailto:info@acerichaux.com)

140525



# L'influence du climat actuel et futur sur la production de sirop d'érable au Québec

*On sait depuis longtemps que la production annuelle de sirop d'érable est fortement influencée par les conditions climatiques. Au printemps, une succession de jours au cours desquels les températures descendent sous zéro la nuit et passent au-dessus de zéro le jour représente des conditions idéales. Le réchauffement climatique aura-t-il un effet sur la production de sirop d'érable au Québec? Une équipe de chercheurs a tenté de répondre à cette question.*

La production québécoise de sirop d'érable représente approximativement 80 % de la production mondiale et génère des revenus annuels d'environ 275 M\$ pour les producteurs. Cette industrie a connu une expansion considérable au cours des dernières décennies à la suite de développements technologiques qui permettent, notamment l'exploitation de milliers d'entailles par un seul producteur. Ainsi, le nombre d'entailles exploitées et la production provinciale de sirop ont plus que doublé au cours des 20 dernières années (Figure 1). Malgré les avancées technologiques et les investissements majeurs dans les infrastructures industrielles depuis les années 1980, les statistiques provinciales démontrent toutefois que le rendement à l'entaille (livres/entaille/an) a connu des hausses et des baisses au cours des dernières années. Le rendement d'une entaille pour la pro-

duction de sirop d'érable peut varier en fonction de plusieurs facteurs, notamment les caractéristiques génétiques des arbres, la fertilité du sol ou encore les méthodes utilisées pour l'extraction et la transformation de la sève. Bien que ces facteurs puissent expliquer les différences de rendement d'un arbre à l'autre ou d'une érablière à l'autre, aucun ne peut expliquer

les variations annuelles, pour lesquelles la production peut varier du simple au double (Figure 1). Les variations climatiques semblent être à l'origine de ces grandes fluctuations annuelles. Les producteurs de sirop sont d'ailleurs bien au fait de ces fluctuations, puisque certaines années, le rendement n'est simplement pas au rendez-vous.

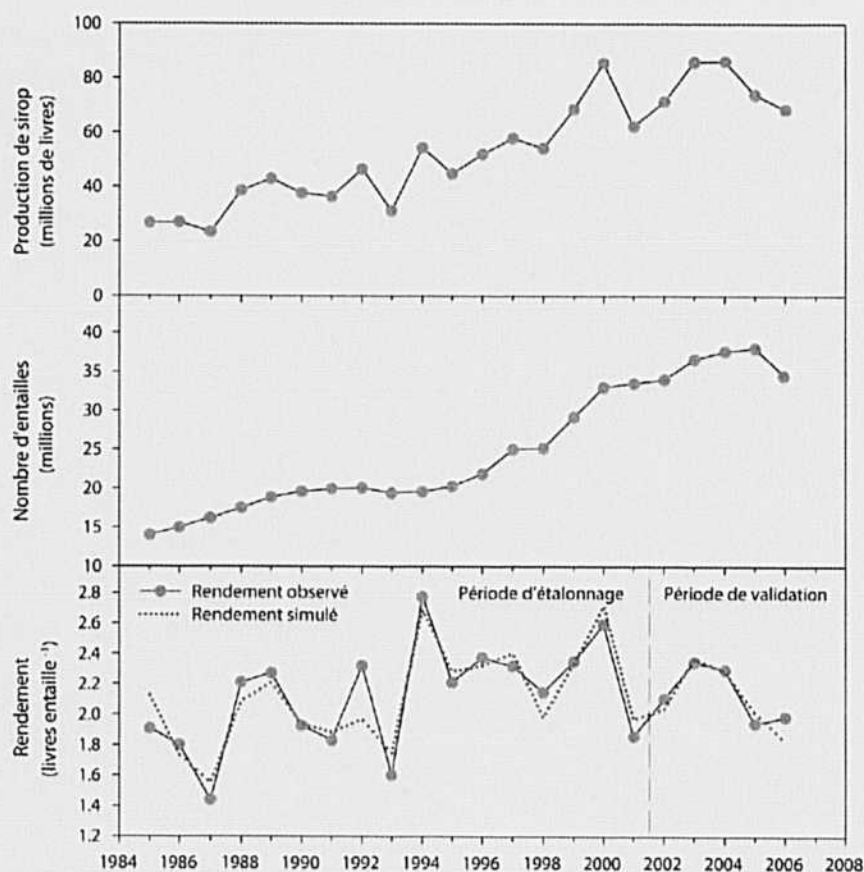


FIGURE 1. Évolution de la production provinciale de sirop d'érable, du nombre d'entailles exploitées et du rendement à l'entaille entre 1985 et 2006.



## RENDEMENT À L'ENTAILLE ET CONDITIONS CLIMATIQUES

Une équipe de chercheurs de la Direction de la recherche forestière (DRF) du ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF), de concert avec un ingénieur forestier de l'Union des producteurs agricoles et un spécialiste des scénarios hydroclimatiques du consortium OURANOS, ont étudié les effets du climat sur la production annuelle de sirop d'érable par entaille. Pour ce faire, ils ont combiné l'information des statistiques québécoises sur la production de sirop d'érable au cours d'une période de 22 ans (1985-2006) à celle des 132 stations météorologiques réparties sur la zone couverte par les érablières au Québec. Le modèle a été étalonné sur une période de 17 ans pour ensuite être validé sur une période de cinq ans (Figure 1). Les fluctuations annuelles des dernières années ont été reliées aux variations des conditions climatiques. Plus précisément, cette analyse a montré que la température moyenne de janvier et d'avril et les températures maximales de février et mars expliquaient 84 % de la variabilité annuelle du rendement annuel de sirop par entaille à l'échelle provinciale. De façon générale, des températures exceptionnellement chaudes à la fin du mois de février sont propices à un début hâtif de la saison de production alors que des températures chaudes à la fin du mois de mars ou au début du mois d'avril provoquent une fin hâtive de la saison de production. Ces conditions dictent principalement la durée de la saison d'exploitation et conséquemment, le rendement annuel à l'entaille. Les résultats montrent aussi que des hivers froids, surtout en janvier, donnent de meilleurs rendements au printemps.

### QUE RÉSERVE LE FUTUR?

Une fois étalonné et validé, le modèle de prévision du rendement par entaille a été utilisé pour prévoir le rendement futur à partir de plusieurs scénarios de réchauffement climatique. Les prévisions indiquent que le rendement à l'entaille à l'échelle de la province devrait diminuer respective-

ment de 15 et 22 %, en 2050 et 2090 (Figure 2). Des mois d'avril de plus en plus chauds au cours des années à venir seraient responsables de la majeure partie de ces diminutions.

Il est possible que les pertes escomptées puissent être moins grandes si l'érable à sucre parvient à s'adapter en avançant sa période de production de sève de 12 et 19 jours respectivement en 2050 et 2090 (Figure 2). On sait pertinemment qu'il existe déjà une variation importante des dates de coulées d'une année à l'autre, ce qui laisse croire à une certaine adaptabilité de l'érable à sucre. Par contre, cette adaptabilité est présentement mal documentée. Une meilleure compréhension des effets des variations climatiques plus fines (quoti-

diennes ou hebdomadaires) sur les changements des dates de coulées d'une année à l'autre permettra d'améliorer nos modèles de prévisions des effets des changements climatiques sur la production de sirop d'érable.

**Louis Duchesne**

*ing. f., M. Sc.*

**Daniel Houle**

*biol., Ph. D.*

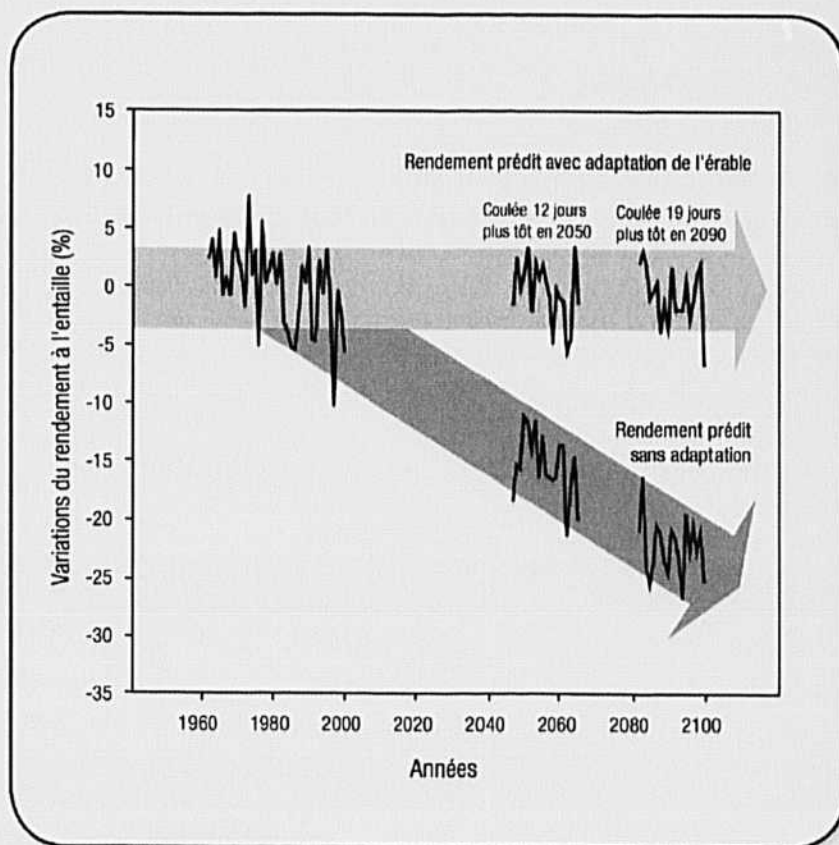
*Direction de la recherche forestière,  
ministère des Ressources naturelles et  
de la Faune du Québec*

**Marc-André Côté**

*ing. f., Ph. D. L'UPA*

**Travis Logan**

*M. GIS (OURANOS)*



**FIGURE 2.** Prévisions des variations de rendements de sirop d'érable par entaille à partir de scénarios de changements climatiques. L'effet d'un décalage de la saison de production pour laquelle la saison serait initiée plus tôt y est aussi illustré. Une production similaire à la période de référence (1961-2000) pourrait être maintenue si la coulée survient 12 à 19 jours plus tôt en 2050 et 2090, respectivement.

# 2009

## Les statistiques provinciales de la mise en marché

Entre janvier et décembre 2009, les quatorze plans conjoints de producteurs de bois du Québec ont mis en marché 2,8 millions de mètres cubes solides de bois, toutes essences. Ce bois a été livré principalement à des usines de pâtes et papiers, de sciage, de déroulage et de panneaux. Le volume global livré en 2009 représente une baisse de 22 % par rapport à l'année 2008. Rappelons que le volume livré en 2008 représentait une baisse de 29 % par rapport à celui livré en 2007.

Les livraisons aux usines de sciage et déroulage ont baissé à 1,5 million de mètres cubes en 2009. Elles représentent tout de même 54 % du bois livré en provenance de la forêt privée. Les livraisons de 2009 aux usines de pâtes et papiers ont totalisé 0,9 million de mètres cubes, soit 33 % des livraisons globales issues de la forêt privée. Au niveau des panneaux et autres utilisations, le volume mis en marché a atteint 0,4 million de mètres cubes soit 13 % de l'ensemble des livraisons.

Globalement, les livraisons des essences résineuses ont baissé de 15 % en 2009, alors que les livraisons de feuillus ont baissé de 31 %.

La valeur des livraisons de 2009, pour les producteurs de bois, représente 120 millions de dollars, comparativement à 156 millions de dollars en 2008 et 228 millions de dollars en 2007.

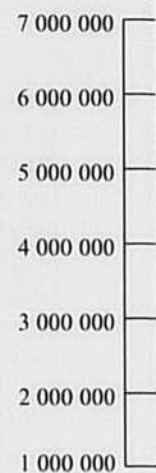
*Note : Pour fins d'uniformisation, toutes les données des rapports d'ensemble ont été converties en mètre cube solide pour les trois segments de marché : pâtes et papiers, sciage et déroulage, panneaux et autres utilisations. Dans plusieurs cas, les facteurs de conversion peuvent varier. Les résultats doivent donc être interprétés avec discernement et nous vous invitons à consulter les données originales des syndicats et offices pour plus de précision.*

### Valeur totale des livraisons 2009\* par type d'utilisation, toutes essences (en dollars)

	À L'USINE	AU PRODUCTEUR
Pâtes et papiers	55 034 243	36 928 789
Sciage et déroulage	86 945 577	70 984 553
Panneaux et autres utilisations	17 081 728	11 704 042
<b>Toutes utilisations</b>	<b>159 061 548</b>	<b>119 617 384</b>

\* estimé

Évolution conjoints d'essence



Rapport (mètres cubes)

SYNDICAT

Abitibi-Témiscamingue

Bas-Saint-Laurent

Beauce

Centre-du-Québec

Côte-du-Sud

Estrie

Gaspésie

Gatineau

Labelle

Mauricie

Pontiac

Québec

Saguenay-Lac-Saint-Jean

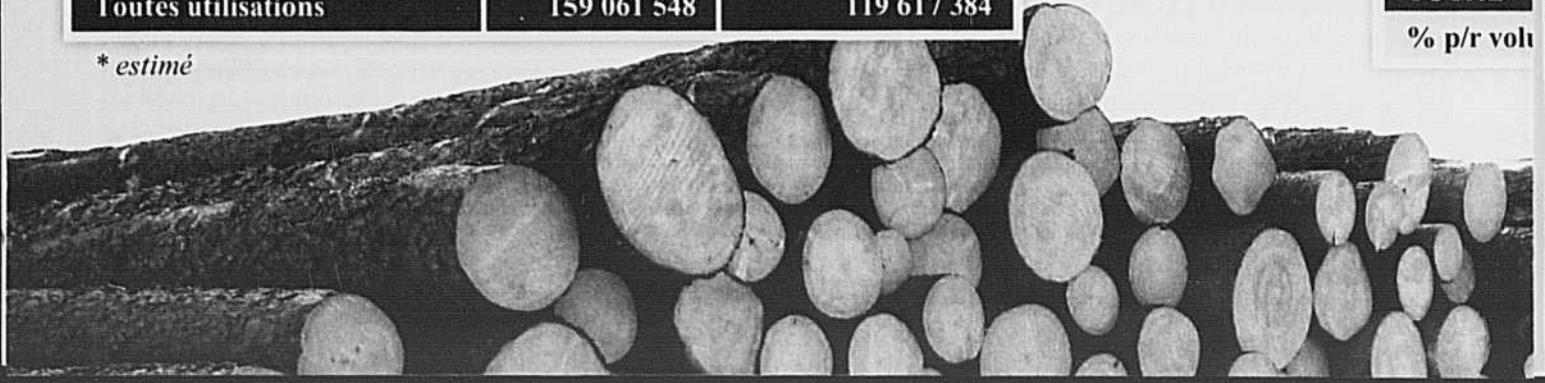
Sud-Ouest

**TOTAL**

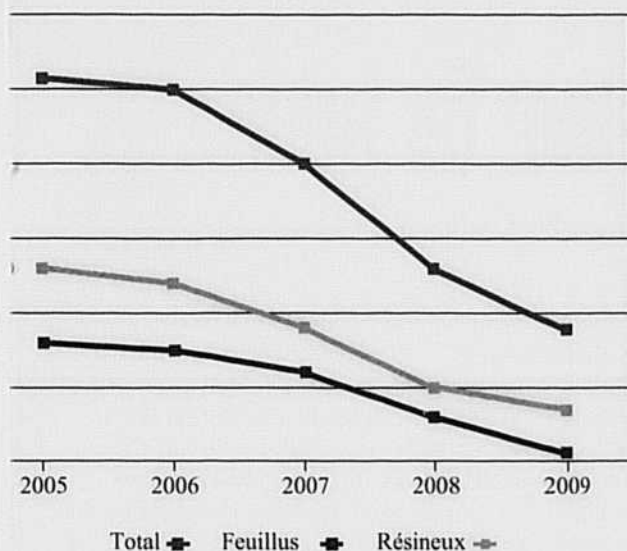
% p/r volume



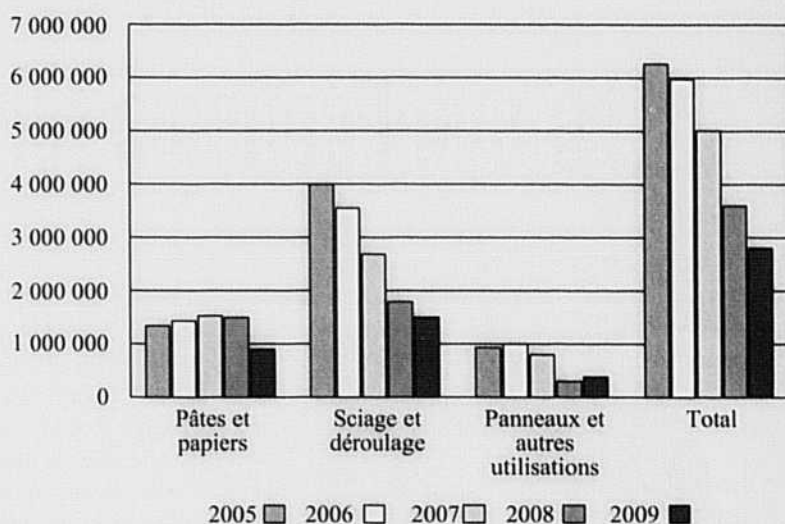
La Fédération des Producteurs de Bois du Québec



**des volumes totaux livrés par les plans de producteurs de bois par catégorie (mètres cubes solides)**



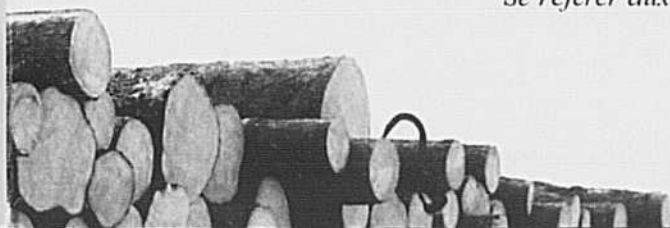
**Évolution des volumes livrés aux usines par secteur d'activité, toutes essences, pour l'ensemble des plans conjoints (mètres cubes solides)**



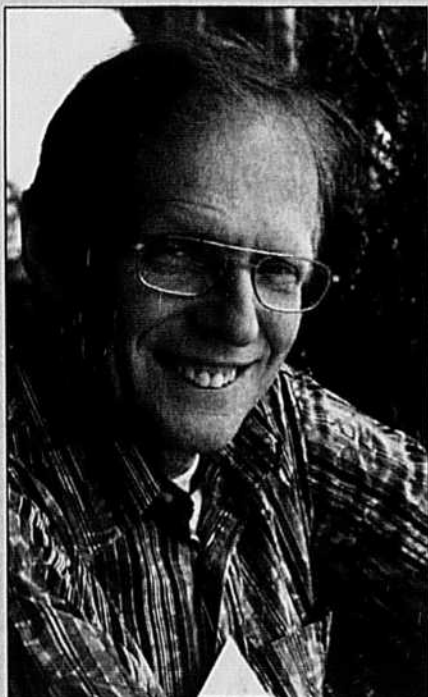
**l'ensemble des bois mis en marché en 2009 par secteur d'activité, toutes essences (mètres cubes solides) <sup>1</sup>**

USINES ET OFFICES	PÂTES ET PAPIERS	SCIAGE ET DÉROULAGE	PANNEAUX ET AUTRES UTILISATIONS	TOTAL	% DE LA MISE EN MARCHÉ
Chaudière-Appalaches	30 600	65 500	130 700	226 800	8,0 %
Laurentides	103 500	305 700	15 400	424 600	15,1 %
Bas-Saint-Laurent	163 700	205 300	0	369 000	13,1 %
Québec	64 800	46 400	21 100	132 300	4,7 %
Estrie	60 100	101 700	0	161 800	5,7 %
Centre-du-Québec	221 300	297 200	0	518 500	18,4 %
Chaudière-Appalaches	8 400	30 800	19 500	58 700	2,1 %
Bas-Saint-Laurent	1 300	59 400	59 800	120 500	4,3 %
Centre-du-Québec	2 000	19 000	31 900	52 900	1,9 %
Estrie	21 800	7 000	34 000	62 800	2,2 %
Centre-du-Québec	5 000	32 200	11 600	48 800	1,7 %
Centre-du-Québec	190 700	216 600	41 300	448 600	15,9 %
Bas-Saint-Laurent	0	85 800	2 700	88 500	3,2 %
Centre-du-Québec	37 600	55 300	11 600	104 500	3,7 %
<b>Total</b>	<b>910 800</b>	<b>1 527 900</b>	<b>379 600</b>	<b>2 818 300</b>	<b>100 %</b>
<b>Volume total livré</b>	<b>32,3 %</b>	<b>54,2 %</b>	<b>13,5 %</b>	<b>100 %</b>	

<sup>1</sup> Les facteurs de conversion utilisés pour produire ces données peuvent varier d'une région à l'autre. Se référer aux données réelles de chaque syndicat ou office pour plus de précision.



# Le syndicalisme forestier du futur



**Pierre-Maurice Gagnon**  
Président de la FPBQ

*L'exercice de l'UPA du futur retient beaucoup l'attention des producteurs agricoles et forestiers ces temps-ci. Toutes les fédérations affiliées mènent des consultations sur des propositions audacieuses qui, si elles sont acceptées, changeront profondément certaines de nos façons de faire.*

**M**ettre de l'avant de tels changements n'est pas sans risques, mais avons-nous vraiment le choix? Dans une société de plus en plus complexe, répondre aux attentes des producteurs et faire face aux crises qui se multiplient se montrent un défi toujours plus grand. Les risques de se fermer les yeux et de ne rien changer, pendant que tout évolue aussi rapidement autour de nous, seraient bien plus grands que ceux que nous

courons en discutant de nouvelles façons de poursuivre nos buts.

Et nous, les forestiers, que devons-nous penser et faire? Certainement pas de rester en dehors des débats et ne pas se sentir con-

cernés. Ça change autant en forêt qu'ailleurs - si ce n'est plus, par les temps qui courent - et notre futur est aussi plein d'incertitudes que l'est celui de nos collègues agriculteurs. Ces changements qui s'annoncent ne doivent pas nous éloigner de l'UPA. Au contraire, il faut se demander comment ils peuvent renforcer nos liens et notre place dans ce vaste mouvement collectif. Un mouvement dont nous bénéficions de la force, mais auquel nous apportons aussi la nôtre. Ce bénéfice mutuel est si important que tout doit être fait pour que l'UPA du futur demeure l'UPA des forestiers. À ce chapitre, il faudra trouver les moyens pour que les producteurs forestiers soient bien représentés dans toutes les régions.

L'UPA est une partie importante de notre mouvement syndical. Mais au jour le jour,

dans les dossiers propres à la production forestière, nous nous tournons tout naturellement vers nos syndicats et notre fédération. Or, la crise du secteur forestier met en évidence certaines faiblesses et limites de nos organisations, notamment financières. Face aux importants changements structurels qui prennent forme, nous avons le devoir d'analyser ce qui se passe, d'en tirer des conclusions et de réfléchir aux façons d'améliorer et de renforcer

**Dans une société de plus en plus complexe, répondre aux attentes des producteurs et faire face aux crises qui se multiplient se montrent un défi toujours plus grand.**

nos structures. Nous avons le devoir de déterminer si elles doivent évoluer, pour continuer à servir au mieux les producteurs. C'est un exercice plus exigeant, et à certains égards plus inquiétant, que celui de

l'UPA du futur. Il concerne des organisations dont nous avons le contrôle et dont les actions ont les retombées les plus immédiates dans nos activités et nos revenus. C'est à nous de le faire et nous ne pouvons attendre trop longtemps.

Lors de notre assemblée générale annuelle du début juin, les délégués de toutes les régions seront invités à contribuer à la réflexion stratégique mise en branle depuis quelque temps déjà au sein de la Fédération. Ils ne pourront, en quelques heures, fixer tous les détails du syndicalisme forestier du futur. Mais ils auront certainement la tâche de convenir d'orientations qui le façonneront. Une lourde responsabilité que nous exercerons tous ensemble, de façon collective et solidaire!

## BUDGETS GOUVERNEMENTAUX

Aucune des demandes de la FPBQ n'a été intégrée par les gouvernements fédéral et provincial lors de la présentation récente de leur budget respectif. La Fédération était revenue à la charge auprès des deux gouvernements pour la mise en place de mesures de soutien pour les producteurs afin de les aider à traverser la crise. À ce jour, les mesures d'aide accordées par les deux niveaux de gouvernement s'élèvent à près de 20 M\$ annuellement pour deux ans, sous forme de budget additionnel au programme de mise en valeur de la forêt privée. C'est moins de 4 % des pertes de revenus encourues par les producteurs depuis le début de la crise. De plus, l'aide accordée rejoint une partie seulement des producteurs affectés soit ceux impliqués dans le programme de mise en valeur. La Fédération considère que ces mesures sont intéressantes, mais insuffisantes. Elle souhaite la mise en place de nouvelles mesures de soutien, comme des congés d'intérêt et de paiement du capital sur des prêts en cours pour le financement de lots boisés et d'équipements forestiers, un programme de voirie forestière, de la formation rémunérée pour les travailleurs et entrepreneurs autonomes, et de l'aide à la certification.

Les producteurs ont subi une baisse de mise en marché totalisant près de huit millions de m<sup>3</sup> depuis 2006 pour une perte de revenu de plus de 500 M\$.

## FONDS D'ÉPARGNE ET D'INVESTISSEMENT SYLVICOLE

La mise en place d'un fonds d'épargne et d'investissement sylvicole proposée par la Fédération et l'UPA n'a pas été retenue non plus. En vertu d'un tel compte, les producteurs auraient pu mettre une partie de leurs revenus à l'abri de l'impôt en vue d'une utilisation future dans des travaux sylvicoles.

Du côté fédéral, le ministre Flaherty a annoncé l'intention du gouvernement de revenir rapidement à l'équilibre budgétaire, notam-

ment par des compressions de 1,3 G\$ dans les dépenses de programmes au cours des prochains cinq ans. On peut donc s'attendre à ce qu'il soit difficile de faire accepter toute nouvelle initiative dans les prochaines années.

Au provincial, il y a également une intention de revoir les différents programmes en place. On peut toutefois se consoler en considérant que malgré une baisse du budget du ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF) pour 2010-2011, les sommes affectées à la mise en valeur de la forêt privée devraient demeurer les mêmes pour cette année.

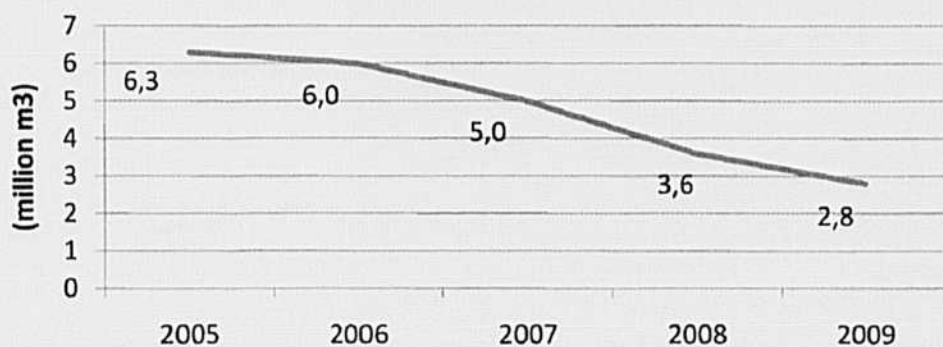
## RÉVISION DU RÉGIME FORESTIER

C'est le 10 mars dernier que les travaux de la commission chargée d'étudier le projet de loi 57 se sont terminés. Le projet a été adopté par les parlementaires à l'Assemblée nationale dans les jours suivant la fin de ces travaux. Le nouveau régime annonce d'importants changements dans la gestion des forêts publiques.

Malgré certaines améliorations susceptibles de renforcer le principe de résidualité, la Fédération est déçue que la Loi sur l'aménagement durable du territoire forestier ne permette pas de moduler les garanties d'approvisionnement en forêt publique selon la demande sur les marchés. La Fédération doute que les conditions établies pour la vente aux enchères d'une partie du bois des territoires publics permettent d'obtenir une valeur économique réaliste. On craint donc que le bois des forêts publiques fasse toujours une compétition inéquitable au bois des forêts privées.

D'ici sa mise en application en 2013, une stratégie de développement durable des forêts ainsi qu'une politique concernant les forêts de proximité devraient être élaborées par le MRNF. Des projets pilotes doivent également être réalisés, notamment pour expérimenter la vente de bois par le futur bureau de mise en marché des bois de la forêt publique.

Volume livré par les producteurs de bois de la forêt privée





## RENOUVELLEMENT DU RÉGIME DE LA FORÊT PRIVÉE

Le groupe de travail sur la révision du régime de la forêt privée a complété la formation de comités thématiques et a confirmé leurs mandats dans le but d'alimenter les travaux qui conduiront à un forum prévu en mai prochain. Les présents comités traitent de :

- la gouvernance,
- la contribution du producteur,
- la vigie sur d'autres sources de financement,
- la planification, la programmation et la reddition de comptes,
- la clarification des rôles et la certification,
- les conditions de travail en forêt privée,
- le bilan et l'avenir des décisions antérieures.

Certains de ces comités ont commencé leurs travaux. Des réflexions seront également menées dans le but d'optimiser l'utilisation des ressources et de développer une vision stratégique pour orienter les travaux de l'ensemble des comités. Des dossiers jugés importants par la Fédération devraient alors être abordés : fiscalité, taxation foncière, relèvement et réglementation municipale.

Chacun des partenaires ainsi que les agences ont été invités à désigner des participants à ces comités.

## ASSEMBLÉE ANNUELLE 2010 DE LA FÉDÉRATION

*Quarante ans d'action collective, de la vente en commun à la protection de la biodiversité.*

Le 40<sup>e</sup> anniversaire de la FPBQ sera souligné lors de l'assemblée annuelle 2010 qui aura lieu au Centre des congrès de la Gaspésie, à Carleton-sur-Mer, les 3 et 4 juin prochain. Le thème et les conférences présentées lors du congrès souligneront aussi l'année internationale de la biodiversité.

### Prix Henri-Paul Gagnon

Lors du congrès, la Fédération procédera à la première remise du

prix Henri-Paul Gagnon. Nommé en mémoire du premier président de la Fédération, ce prix a été institué pour souligner une contribution exceptionnelle à la vie syndicale dans le secteur de la forêt privée familiale. Il sera remis lors du banquet du jeudi 3 juin à la personne sélectionnée suite à l'appel de candidatures effectué auprès des syndicats affiliés à la Fédération.

### Conférenciers

Les conférences suivantes seront présentées le 3 juin en après-midi :

#### - Les bénéfices de la biodiversité

Patrick Beauchesne, directeur à la Direction du patrimoine écologique et des parcs, DDEP Québec

#### - Les menaces de l'activité humaine

Louis Bélanger, coresponsable à la Commission Forêt UQCN et professeur titulaire à la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique, Université Laval

#### - Alternatives pour les productions forestières et agricoles en Gaspésie

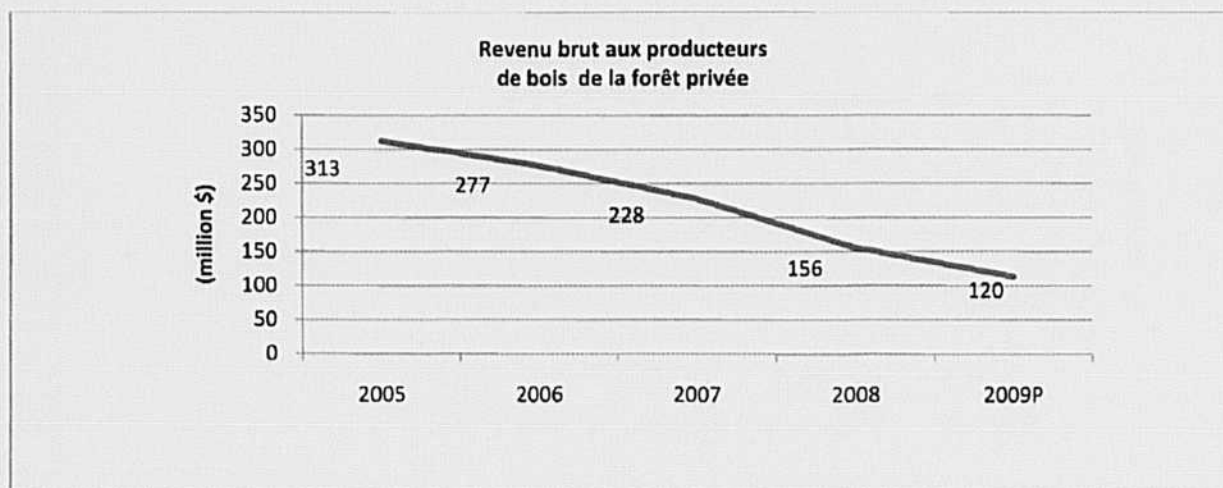
Bertrand Anel, agent au développement de l'agroforesterie, Conférence régionale des élus Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

#### - L'agroforesterie et les biens et services environnementaux : l'intérêt pour le producteur et la société

André Vézina, ingénieur forestier, M. Sc., chargé de projet agroforesterie, Biopterre et professeur en agroenvironnement, ITA campus de La Pocatière

### Un congrès respectueux de l'environnement

Dans le but de réduire l'impact environnemental des déplacements et de certaines activités relié au congrès, une activité de reboisement est prévue la veille du congrès, le mercredi 2 juin. Près de 335 arbres seront plantés à proximité de Carleton-sur-Mer, pour compenser les émissions de carbone générées. Chacune des régions du Québec a été invitée à déléguer un participant à cette activité.



# Est-ce la fin de la crise pour les producteurs?

## Victor Larivière

journaliste à la pige

Le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie a vendu 80% moins de bois en 2009 par rapport à 2005. Les revenus aux producteurs ont chuté de 15,9 M\$ à seulement 2 M\$. La crise qui frappe tout le monde depuis deux ans y est pour quelque chose. En fait, elle a frappé plus tôt et plus fort en Gaspésie puisque les marchés ont connu d'importants soubresauts dès 2006. Et avant cela, les fermetures de la Gaspésie à Chandler en 1999 et de la Smurfit Stone à New Richmond en 2005 avaient déjà été des coups durs pour la région, avant la débâcle de 2008. Il ne reste plus aucune usine de pâte dans la péninsule.

« Si je vous dis que la tempête est passée... le soleil n'est pas encore à son apogée », telle est la perception du président du Syndicat, Berthold Gagné dans son message à la dernière assemblée générale.

Une certaine reprise semble toutefois se pointer à l'horizon. De nouveaux contrats sont signés avec des usines de bois de sciage qui ont redémarré leurs opérations. D'autres se préparent à le faire, comme GDS qui a déjà été le plus gros acheteur de sciage de la région. L'année 2010 s'annonce donc un peu mieux que 2009, même si certaines usines pourraient ne pas rouvrir. En plus de souhaiter la relance des entreprises existantes, le Syndicat favorise la construction d'une usine de granules pour regrouper des volumes de bois qui ne trouvent pas preneur. Berthold Gagné se montre modérément optimiste et affirme que la Gaspésie possède certains avantages. « Si le marché reprend, le train nous permet d'aller porter le bois transformé plus loin à des coûts moindres. En plus, on a des ports de mer à New Richmond et à Chandler, ce qui favorise l'exportation de gros volumes ». Le transport du bois rond

représente cependant un défi de tous les jours pour le syndicat, surtout depuis la fermeture de nombreuses usines qui a fait doubler la distance moyenne pour les livraisons aux usines.

## UN SYNDICAT QUI SE DISTINGUE

Il y a trois ans, le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie fêtait ses 50 ans. Il est le deuxième à avoir été fondé au Québec, après celui du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Selon Jean-

Pierre Rivière, son directeur général (qui prend sa retraite cette année après 31 ans de service au Syndicat), il serait le seul syndicat du bois dont le président est élu par l'assemblée générale des membres. Cela fait en sorte que ce dernier est plus proche de l'ensemble des producteurs. N'ayant pas de règlement de contingent, ni à la pâte ni au sciage, le Syndicat se distingue aussi des autres. Au fil des années, il y a eu des tentatives pour implanter un tel règlement, mais les producteurs ont toujours décidé

## CLÔTURE DE PROTECTION

### CONTRE LE CHEVREUIL

- Clôture en polypropylène très résistante
- Idéale pour protéger plantation et jardin
- Garantie optimale de visibilité

#### CARACTÉRISTIQUES

- Polypropylène noir (anti U.V.)
- Hauteur : 2.30 m (7.5')
- Longueur : 50 m (165')  
100 m (330')
- Résistance : 8 000 n/m (548 lbs/pied)

### PROTECTION PAR CLÔTURE

SOLUTION EFFICACE ET DURABLE QUI NÉCESSITE PEU D'ENTRETIEN.

Planter des arbres est un investissement coûteux. Il serait dommage de voir cet investissement ruiné par les dégâts dus aux animaux.


\*Vous trouverez au dos de cette brochure des protections contre les rongeurs.

QUEBEC  
3083, chemin des Quatre-Bourgeois  
Québec (Québec) G1W 2K5

Tél. : 418 653-7066  
1 800 667-7066

Acheter en ligne au [www.dendrotik.com](http://www.dendrotik.com)  
Spéciaux exclusifs sur le web!

DES CONSEILLERS EXPERTS À VOTRE SERVICE!



**Dendrotik**

VENTE D'ÉQUIPEMENT, MANUFACTURIER ET DISTRIBUTEUR



Jean-Pierre Rivière, directeur général du Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie, prend sa retraite cette année. Il a travaillé 31 ans à l'UPA dont 11 au Syndicat.

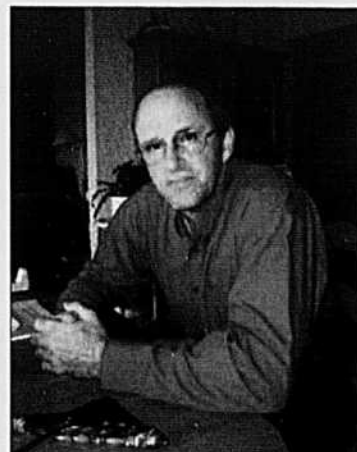
que ce n'était pas le meilleur outil pour eux. Ils ont plutôt privilégié le contact direct et régulier des producteurs avec leur Syndicat afin de s'assurer qu'il y a un marché pour leur bois. Cela semble fonctionner, surtout en période de crise, puisque le Syndicat ne se retrouve pas avec de gros inventaires sur les bras.

Ce qui distingue encore la Gaspésie des autres régions du Québec, c'est la longévité d'une émission de télévision régionale, portant sur la forêt et l'agriculture, et qui existe depuis 1959. Jean-Marie Jobin, directeur du Syndicat pendant près de 30 ans, en a été l'instigateur. Encore aujourd'hui cette émission est en onde, ce qui en fait la plus ancienne en français toujours diffusée au Québec.

En décembre 2008, le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie emportait une longue bataille en Cour d'appel fédérale sur le paiement des taxes pour le transport du bois. Cette décision a fait jurisprudence pour tout le Canada. Là où il y a un règlement d'agence de vente dans le bois, les producteurs n'ont pas à payer la TPS sur le transport de leur bois. En Gaspésie, on a remonté le dossier jusqu'en 2002 pour rembourser 300 000 \$ aux producteurs concernés.

#### REDÉCOUPAGE EN VUE

Comme ailleurs au Québec pour toutes les fédérations de l'UPA, le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie s'apprête à effectuer d'ici deux ans un redécoupage



Berthold Gagné, président du Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie est le seul président élu par l'assemblée générale des membres. Il est aussi 1<sup>er</sup> vice-président de la Fédération des producteurs de bois du Québec.

de ses huit secteurs pour les faire correspondre aux cinq territoires des MRC. Selon Berthold Gagné, cela devrait faciliter les représentations aux différentes instances et éviter les déplacements d'une MRC à l'autre.





à venir, qu'il réalisera lui-même le plus souvent, avec le support financier du programme d'aide à la forêt privée.

**DES TRAVAUX  
DIVERSIFIÉS...  
ET À RECOMMENCER**

Le forestier de Bonaventure est satisfait de sa petite machinerie. Un tracteur Kioti, une remorque, un grappin, une débroussaileuse et une tronçonneuse lui suffisent amplement pour ses deux lots de 70 hectares de boisé. Il y a 15 ans, il entreprenait ses premières plantations d'épinettes blanches là où il y a eu des coupes totales. D'autres plantations vont suivre pour couvrir une vingtaine d'hectares aujourd'hui. Petit problème : plusieurs bourgeons apicaux de ses épinettes sont affectés par un insecte (le charançon du pin blanc, semble-t-il). Le seul traitement recommandé : tailler les têtes mortes avant que les arbres ne soient trop hauts et laisser un bourgeon latéral prendre le dessus. D'ici cinq à six ans, il prévoit élaguer les branches basses pour produire du bois de plus grande qualité. À intervalles plus ou moins longs et en fonction des endroits qui en ont besoin, il dégage ses plantations à la débroussaileuse.



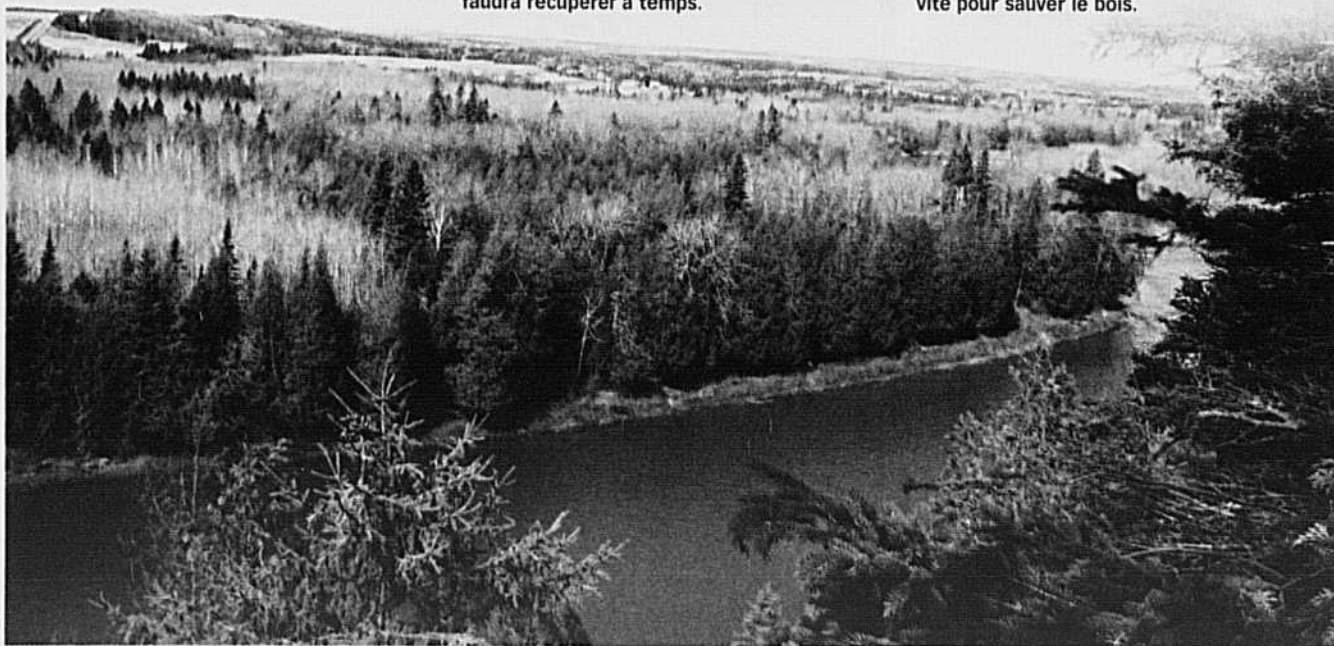
Bois de chauffage et fendeuse, une façon de tout récupérer.



Mélèzes infestés par le dendroctone, et qu'il faudra récupérer à temps.



Chablis dans le mélèze : là aussi il faudra faire vite pour sauver le bois.





Le mélèze, le plus dur des bois mous, est facilement affecté par les grands vents, surtout en sol léger. Le chablis représente tout un défi pour François, soit récupérer à temps le bois s'il ne veut pas le perdre. Comme il y a très peu de demandes pour cette essence, il est toujours à la recherche d'acheteurs. Un autre problème, le dendroctone du mélèze, un insecte qui assèche l'arbre et le fait mourir, complique encore la récupération puisque plusieurs tiges en sont infestées.

Dans sa forêt mélangée, François fait de la coupe commerciale lorsque le marché est là, ce qui est moins le cas depuis quelques années. Le tremble va chez Rosario Poirier à Saint-Alphonse. Le sapin-épinette s'en va au panneau chez Parval à Sayabec alors que le sciage est dirigé vers le Nouveau-Brunswick. Des coupes précommerciales ont aussi été faites sur les deux lots, en récupérant tout ce qui peut l'être. Avec des coûts de transport qui ont triplé depuis cinq ans, cela a beaucoup ralenti la coupe de bois.

Dans ses projets à venir, François Arsenault se prépare à renouveler son plan d'aménagement. Il souhaite pouvoir améliorer la production à l'hectare de sa forêt. Certaines parties de lot devront sans doute être nettoyées en vue du reboisement. Du débroussaillage sera aussi à faire. Comme il est contremaître au Groupement forestier de la Baie-des-Chaleurs, une partie des travaux sera confiée à ce dernier. Pour ses loisirs, il peut profiter des chemins qui entourent ses terres à bois et y apprécier la présence de la faune. On a vu trois chevreuils pendant notre visite le 14 avril dernier.

Membre du conseil d'administration du Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie, François trouve que les producteurs sont chanceux d'avoir un organisme affilié à l'UPA pour les représenter. « Sans cet outil qu'ils se sont donné, ils n'auraient aucun pouvoir vis-à-vis des gouvernements et de l'industrie », confie-t-il. « Avant la crise, la grande industrie forestière a empoché de l'argent pendant 15 ans. Elle passe bien avant les producteurs dans l'esprit des gouvernements et c'est bien dommage! », conclut-il.

Déjà 80 ans et toujours le journal N° 1 en AGRICULTURE

# LA TERRE

DE CHEZ NOUS

## ABONNEZ-VOUS

et recevez GRATUITEMENT nos publications



### Tarifs d'abonnement 2009-2010

Québec		TPS	TVQ	TOTAL
<input type="checkbox"/> 1 an	54,00 \$	2,70 \$	4,25 \$	60,95 \$
<input type="checkbox"/> 2 ans	87,00 \$	4,35 \$	6,85 \$	98,20 \$
<input type="checkbox"/> 3 ans	106,00 \$	5,30 \$	8,35 \$	119,65 \$

Prix en vigueur jusqu'au 31 juillet 2010

Veuillez compléter en lettres moulées et nous retourner ce coupon

Cartes de crédit (Visa/Master Card)

Chèque

No. : \_\_\_\_\_

Exp. : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

NOM : \_\_\_\_\_

FERME : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE : (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

COURRIEL : \_\_\_\_\_

PERMIS N° 112835 TPS : 121 851 323 TVQ : 1006 112 605

100-555, boul. Roland-Therrien, Longueuil J4H 3Y9

Tél. : 450 679-8483 poste 7274 ou 7413

1 800 528-3773

Retirer mon nom de la liste pour envois publicitaires

01CA1109

ROSARIO POIRIER INC.

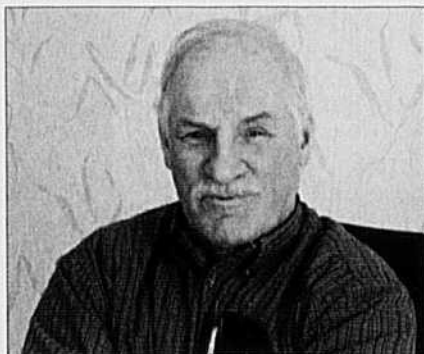
# L'art de s'adapter aux perturbations

**Victor Larivière**

journaliste à la pige

**G**arder une usine ouverte et faire travailler 35 personnes malgré la crise qui frappe toute l'industrie forestière, il vaut la peine de le souligner. Surtout quand ce tour de force se réalise à Saint-Alphonse, un petit village de 750 habitants dans la Baie-des-Chaleurs et cela malgré la crise qui frappe toute l'industrie forestière. Pour continuer d'acheter du bois de la forêt privée alors qu'un grand nombre de scieries sont en arrêt de travail, il faut avoir les reins solides, et surtout faire preuve d'imagination. Oui, Rosario Poirier avoue qu'il commence à être essoufflé. En même temps, il pense bien pouvoir passer au travers avec son fils Luc qui a pris la direction de l'entreprise et sa petite-fille Patricia à l'administration. Son secret : garder en réserve plein de projets et les réaliser le moment venu. Petite histoire d'une belle aventure familiale qui met en scène une troisième génération...

Après des études de garde-forestier à la scierie-école de Duchesnay, Rosario sera tour à tour commis dans un camp et mesureur de bois avant de travailler pendant 15 ans comme contremaître à la Consolidated-Bathurst de New Richmond (devenue par la suite Smurfit Stone, aujourd'hui fermée). Cet emploi stable ne l'empêche pas de rêver d'être son propre patron. En 1973, il commence donc les fins de semaine à transformer du thuya (cèdre). Il achète pour 300 \$ une vieille machine à bardeaux qu'il installe sur la terre de son frère à Saint-Alphonse. Comme il n'y connaît rien, il est allé voir ailleurs comment ça marche. Au désespoir de sa conjointe Sergine, il amène des brassées de bardeaux sur la table de cuisine pour détecter les défauts de fabrication. Avec le temps, il maîtrise la machine, apprend à limer et procède à des agran-



Rosario Poirier, fondateur en 1974 de l'entreprise qui porte son nom à Saint-Alphonse.



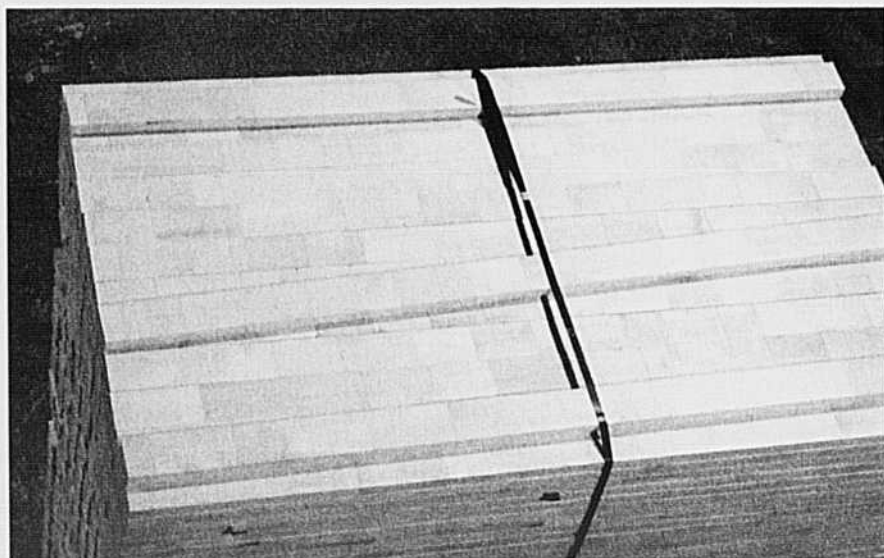
Luc Poirier, fils de Rosario, l'actuel directeur-gérant.

dissements de l'usine sans s'endetter. Une partie de la production est vendue aux États-Unis, le reste au Canada. En 1976, un grave accident d'auto, un mois d'hôpital et trois ans de convalescence le forcent à quitter son emploi à la Consolidated-Bathurst. Cela ne l'empêche pas, une jambe dans le plâtre, de s'occuper à plein temps avec sa conjointe de son usine de bardeaux. Étant asthmatique, il remplacera le thuya par une jointeuse pour du pin, une façon de faire plus avec le bois qu'il avait. Au début,

ce n'était pas assez pour vivre. Pour une valeur ajoutée, il installe donc un premier séchoir à bois avec le support financier du programme fédéral Atlantique.

## UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE

Dans le but de tirer le maximum de revenus de leur bois, Rosario et son fils Luc se lancent dans la deuxième et la troisième transformation. Ils fabriquent des lattes avec du tremble, des planches de BBQ et des planches à



Bois jointé fait à partir de tremble sélectionné.

neige. Dans ce dernier cas, la compétition asiatique les a forcés à arrêter la production. Depuis deux ans, l'entreprise innove avec la fabrication de briquettes de bois densifié, toujours avec du tremble. Ce produit, séché à 6 % d'humidité, est propre et sans insectes. Il ne fait pas de créosote et dégage très peu de fumée.

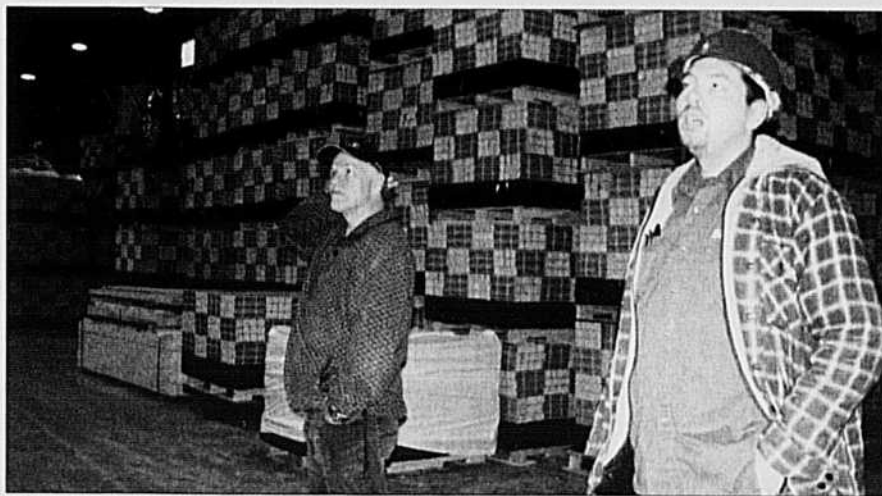
Actuellement, l'entreprise de Saint-Alphonse est équipée d'une centrale thermique alimentée avec les petites écorces de tremble. Les grosses écorces sont vendues pour faire de l'énergie. Cette centrale fournit assez de chaleur pour trois séchoirs à bois.

Le bois de tremble jointé de belle qualité, soit 60 % des volumes, est vendu à des compagnies de moulures de Nouvelle-Écosse. Les 40 % qui restent viennent du cœur de l'arbre et vont à la fabrication de planchettes. Avec le bois de moins belle qualité, l'entreprise fournit des fabricants de palettes. Avec la croûte, on fabrique des copeaux qui sont vendus chez Panval à Sayabec. Le bran de scie va aux Serres Jardin Nature à New Richmond.

Malgré une utilisation maximale de tous les sous-produits, Rosario Poirier admet que l'entreprise familiale est en période de survie. « Nos 35 employés, c'est le plus important pour nous et notre meilleur atout pour l'avenir », s'empresse-t-il d'ajouter. Son fils Luc suit les traces de son père en cherchant à diversifier la production. Sa petite-fille, Patricia, formée en comptabilité et en gestion au cégep de Gaspé s'occupe du bureau. Le mari de cette dernière, Steven Allain, technicien en électronique industrielle, voit à la bonne marche des nombreuses machines et à la santé-sécurité des employés.



Briquettes de bois de tremble séché et densifié, en cours de fabrication...



...prêtes pour le chauffage.



**100% agricole**

**France Beausoleil**  
Agent immobilier affilié

**(450) 779-9933**

LIBRES-SERVICES  
IMMOBILIERS

Membre du **RCIIQ** INOQ

[www.rciiq.com](http://www.rciiq.com)

Ferme

Fermette

Terre agricole

Terre à bois

AGRICULTEURS, achetez directement du manufacturier votre revêtement métallique sur mesure dans un délai de 36 heures

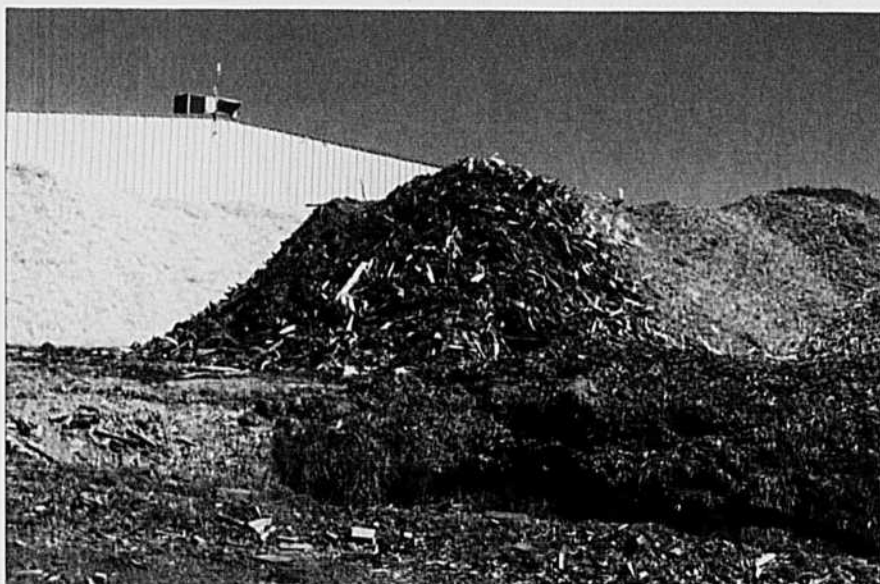
Tôle galvanisée ou prépeinte  
Grand choix de couleurs  
Maximum de résistance

Nous avons aussi du revêtement intérieur de PVC.

**TÔLE**  
Vigneault Inc.



Sans frais : 1 888 428-9921 • Télécopieur : 418 428-4545  
info@tolevigneault.com • www.tolevigneault.com • 2470, route 165, Saint-Ferdinand QC



Chez Rosario Poirier inc., rien ne se perd. Bran de scie et écorces sont vendus à des entreprises locales pour produire de la chaleur.

## BANC DE SCIE MOBILE POUR VTT

SPÉCIALEMENT CONÇU  
POUR LA DÉCOUPE  
DE BOIS DE CHAUFFAGE  
OU DE CROÛTE.

- Position de travail agréable
- Lame au carbure d'une grande durabilité!

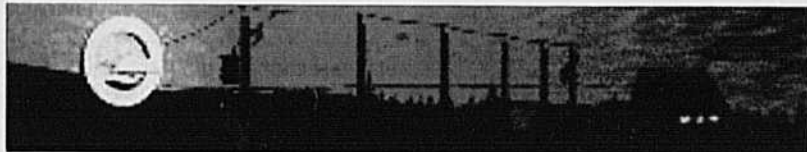


**AgriMetal**

Visionnez-le en action à [www.agrimetal.com](http://www.agrimetal.com)  
1-888-398-6883 poste 222

138204

## Poteaux, fils et accessoires à basse et haute tension



### J.M. POMERLEAU INC.

Vente et installation de matériel électrique neuf et recyclé

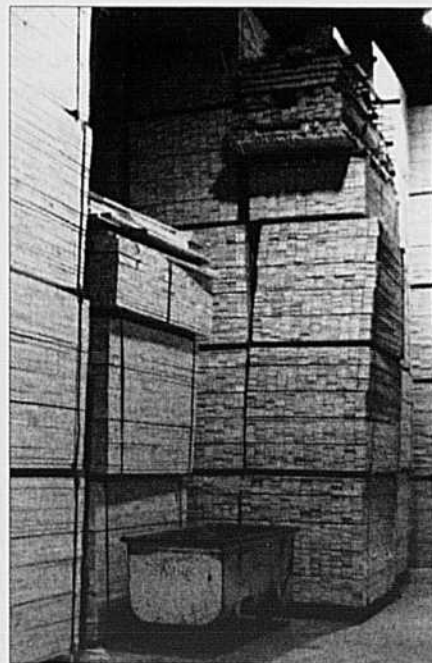
110, 1<sup>re</sup> Avenue, Saint-Martin, Qc, G0M 1B0

**418 382-5392**

[www.jmpomerleau.com](http://www.jmpomerleau.com)

140945

À l'origine d'une petite usine qui a pris de l'ampleur, Rosario se montre très fier de procurer de l'emploi aux gens de son village et d'avoir su résister à la tempête. Quand le marché va reprendre (certains signes le laissent présager pour 2010), on parle d'ajouter un séchoir rotatif et d'automatiser certaines opérations pour diminuer les coûts de production. L'entreprise possède un CAAF situé à 60 km en moyenne de l'usine et y coupe plus de la moitié de son bois de tremble. Le reste vient de la forêt privée. Rosario reconnaît que le bois de CAAF coûte moins cher, mais qu'il est de moins bonne qualité que celui des producteurs. La crise les a aussi forcés à diminuer leurs coûts de transport, un autre avantage de la forêt privée située plus près de l'usine. L'entreprise a dû discontinuer la coupe du sapin et de l'épinette à cause de volumes trop petits. Au bout du compte, on peut conclure qu'une entreprise comme celle de Rosario Poirier possède plusieurs atouts que n'ont pas les grandes multinationales de la forêt : les décisions se prennent localement, l'enracinement dans le milieu est solide, l'ajustement de la production en fonction des besoins du marché peut se prendre plus facilement et plus rapidement.



Attentes de livraison dans un marché qui reprend lentement.

*Une révolution dans l'entaillage des érables signée Ératube & Lapierre...*

## Le Saisonnier à usage unique Votre assurance récolte

Saviez-vous que les bactéries s'incrument dans le plastique ? Un bio film organique les protège; ces bactéries recommenceront à se multiplier en présence d'eau d'érable. Aucun nettoyant ne peut complètement les éliminer donc :

Un chalumeau neuf est complètement exempt de contaminants.

Disponible en  $\frac{1}{4}$ " ou  $\frac{5}{16}$ ",  
droit ou coudé.

Le Saisonnier Ératube/Lapierre vous donnera des coulées plus abondantes et plus tard en saison.

Fait de polycarbonate clair qui adhère au bois, il prévient les fuites.

Faites comme des centaines de producteurs; augmentez votre récolte de manière significative.

À surveiller: Saisonnier droit encore plus performant & abordable disponible pour les sucres 2011



[www.elapierre.com](http://www.elapierre.com)

# LES ÉQUIPEMENTS D'ÉRABLIÈRE

257, route 279, Saint-Lazare  
Québec, Canada, G0R 3J0  
Tél.: 418-883-5158  
Sans frais: 1-800-361-5158  
Télééc.: 418-883-4159



14 mai

15 mai

## PORTES OUVERTES 2010 Meilleurs prix de l'année!

HEURES  
D'OUVERTURE:

VENDREDI  
8H À 20H

SAMEDI  
8H À 16H

DIMANCHE  
8H À 15H

**Conférence exclusive à ne pas manquer!**

**Rendement comparatif de la coulée utilisant des  
tubulures et chalumeaux neufs VS usagés et d'un  
adapteur anti-retour par ACER**

### **Autres séminaires et ateliers**

Haut vacuum, évaporateur au bois Haute efficacité, Rapitube,  
Technocalk, système de communication sans fil pour station  
de pompage par



Invitée spéciale  
**Soeur Angèle**

Vendredi PM  
Samedi AM-PM  
Dimanche AM

Apporter vos  
membranes  
pour lavage:  
Rabais de  
10\$/membrane

Invitation à tous:

**SOUPER CABANE À SUCRE**

Samedi soir seulement!  
Réservez avant le 10 mai  
20 \$/personne  
Tél.: 1-800-361-5158