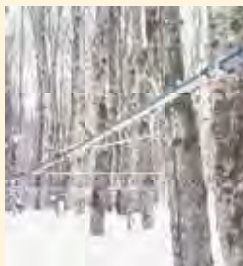


INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 7, N° 2 - AVRIL 2020



LES ÉRABLES COULENT MALGRÉ TOUT

Au début du mois de mars, la pandémie causée par la COVID-19 est survenue comme un tsunami, nous forçant à nous adapter, un jour à la fois. L'information, valide aujourd'hui, ne le sera pas nécessairement demain. Cela vaut également pour le contenu de ce numéro que vous lirez peut-être en produisant votre sirop d'érable. Parce que, s'il y a une chose de sûre en ce printemps pour le moins extraordinaire, c'est que les érables, eux, coulent comme ils le font chaque année. Et que, pour l'instant, le classement continue.

En cette période de crise sanitaire sans précédent, les PPAQ ont mis en place des mesures permettant de maintenir le service aux producteurs acéricoles et aux acheteurs. Grâce au téléphone, les administrateurs se parlent et font le point régulièrement, tout comme nos échanges avec le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE). Le plan d'urgence déployé par les PPAQ permet d'assurer le paiement des avances au classement. Le tout commencera, comme durant les années précédentes, pendant la première semaine du mois d'avril. Cependant, il faut s'attendre à ce que certaines activités soient retardées ou chamboulées. Nous utilisons tous les moyens de communication dont nous disposons pour vous tenir informés, dont la page Web spéciale ppaq.ca/covid19.

D'autre part, la direction des PPAQ a dû procéder à une réorganisation de ses effectifs à son bureau de Longueuil. À cet effet, afin de diminuer les risques de contamination, le personnel a été réduit au minimum, par conséquent, plusieurs employés travaillent de la maison. Aussi, afin d'éviter une surcharge des appels, nous vous demandons votre collaboration en communiquant avec nous de préférence par courriel à info@ppaq.ca. Sachez que notre équipe du service aux producteurs se fait un devoir de répondre consciencieusement aux questionnements que suscite la crise actuelle.

Par ailleurs, dans les jours suivant les premiers cas d'infection à la COVID-19 au pays, le premier ministre du Québec

 Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

30 ans déjà
plan conjoint



PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT



INFO-SIROP

SOMMAIRE

Vol. 7, N° 2 - Avril 2020

Actualités	2/
Administration	5/
Mise en marché	6/
Contingent	8/
Promotion	10/
Classement	15/
En région	16/
Vie syndicale et communications	17/

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

COLLABORATEURS

Line Beauchamp
Sylvain Bernier
Micheline Faucher
Audrey Gendron
Isabelle Lapointe
Geneviève Martineau
Geneviève McKenzie
Hélène Normandin
Mathieu Oligny
Martin Pelletier
Isabelle Plante
Annie St-Onge

CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

INFOGRAPHIE

TCN Studio

L'INFO-SIROP est publié

cinq fois par année.

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC

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

ppaq.ca

MALGRÉ TOUT

SUITE DE LA PAGE 1.

a exigé la fermeture de plusieurs établissements publics, affectant au passage les propriétaires de cabanes à sucre de type commercial. Les médias en ont abondamment parlé, sans nécessairement faire la distinction entre une cabane à sucre de production et une cabane à sucre de restauration. Néanmoins, parmi celles-ci, certaines détiennent du contingent. Nous avons donc formé un petit groupe de travail *ad hoc* pour nous permettre d'évaluer les pertes encourues par ces entrepreneurs. Soyez assurés que nous gardons le contact régulier avec le cabinet du ministre de l'Agriculture pour tout ce qui touche la filière acéricole, dont les conséquences sur les cabanes à sucre de restauration.

Que février dernier semble déjà bien loin ! Nous avons alors commencé en grand les activités marquant le 30^e anniversaire du plan conjoint en acériculture, en réunissant producteurs et productrices acéricoles et personnalités politiques pour la traditionnelle cérémonie officielle d'entaillage. L'ouvrage *Si l'érable m'était conté*, qui relate 100 ans d'acériculture au Québec et sur lequel nous avons travaillé pendant deux ans, impliquant plusieurs familles acéricoles, a aussi été lancé, générant un beau rayonnement. Malgré la tourmente, nous avons décidé de maintenir la thématique spéciale 30 ans pour ce bulletin. Nous croyons que revenir sur certains faits qui ont permis à notre industrie acéricole d'être ce qu'elle est aujourd'hui serait comme une bouffée d'air printanier.

En terminant, je crois que le mieux que nous puissions faire en ces temps incertains est de nous concentrer sur le moment présent : les érables coulent dans nos érablières. Devant l'adversité, je tiens à réitérer la force du travail collectif. Ensemble, nous sommes plus forts. Et le sirop d'érable sera toujours un aliment apprécié des uns et que tous les autres gagneront à découvrir. ♡

ACTUALITÉS



LES PPAQ ET L'UPA SONT LÀ POUR VOUS

Le 11 mars dernier, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) déclarait que la propagation de la COVID-19 était maintenant une « pandémie ». Dès lors, le Canada et le Québec ont pris des mesures sans précédent pour protéger leur population. Les organisations de producteurs agricoles, dont les PPAQ et l'UPA, ont elles aussi, rapidement mis en place une cellule de crise ainsi que des mesures

afin de réduire le plus possible la propagation de ce virus et les conséquences sur leurs producteurs et productrices. D'ailleurs, afin d'être bien informés sur le sujet, vous êtes invités à suivre les pages Facebook des PPAQ et de l'UPA, de même que leur site Web respectif sur lequel une page dédiée à la COVID-19 a été créée.

ppaq.ca/COVID19

www.upa.qc.ca/fr/covid-19 ♡



SAISON DES SUCRES LANCÉE AVEC LE MINISTRE LAMONTAGNE

De gauche à droite : Luc Goulet et Éric Bouchard, 1^{er} et 2^e vice-présidents, PPAQ; Simon Trépanier, directeur général, PPAQ; Jonatan Julien, ministre de l'Énergie et des Ressources naturelles; Claudette Samson, ex-journaliste, signataire de la préface du livre *Si l'érable m'était conté*; André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; Marie-Eve Proulx, ministre déléguée au Développement économique régional; Serge Beaulieu, président des PPAQ et la mascotte Siroppool.

Le traditionnel événement lançant officiellement la saison des sucres a pris des airs de fête le 18 février dernier, à l'érablière du parc du Bois-de-Coulonge à Québec. Dans le cadre du 30^e anniversaire du plan conjoint en acériculture, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec avaient réuni le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, monsieur André Lamontagne, ainsi que plusieurs ministres et députés du gouvernement provincial. Une trentaine d'enfants venus des écoles avoisinantes étaient aussi de la partie, venus spécialement pour se sucrer le bec ce matin-là.

Les PPAQ en ont profité pour faire le lancement du livre *Si l'érable m'était conté, 1920-2020 : un siècle d'acériculture au Québec*. En quelques jours, plusieurs centaines de partenaires, conseillers, acheteurs, journalistes, membres du gouvernement, etc. ont reçu un exemplaire du livre. Bien que cet ouvrage ait été conçu pour les acériculteurs et leurs familles, ce livre permet à quiconque s'intéresse à l'histoire de notre patrimoine de comprendre tout le chemin parcouru pour mettre en place le système de mise en marché du sirop d'érable unique au Québec.



Des personnalités rendent hommage aux acériculteurs et aux acéricultrices

Ricardo Larrivée, Alexandre Taillefer, Josée di Stasio, Yvon Deschamps, Judi Richards et Mario Dumont ont témoigné leur appréciation envers le travail des acériculteurs et des acéricultrices du Québec en leur adressant un message vidéo. Cette capsule vidéo a été diffusée lors du lancement, puis les messages ont été diffusés sur la page Facebook des PPAQ au cours des dernières semaines. Rendez-vous sur la chaîne YouTube des PPAQ au bit.ly/39BfR0t pour visionner le Lancement de la saison acéricole 2020 et l'Homage aux producteurs et productrices acéricoles du Québec. 🍯



Le ministre Lamontagne a procédé à l'entaillage officiel lançant la saison des sucres 2020.

ACTUALITÉS



UN ACERUM REÇOIT UN PRESTIGIEUX PRIX À BERLIN

Au début du mois de mars, le spiritueux St. Laurent Acerum, de la Distillerie St. Laurent, a reçu deux prix lors de la compétition Craft Spirits Festival, tenue à Berlin en Allemagne : la médaille d'or dans sa catégorie et la plus

prestigieuse mention du concours, soit « Outstanding Innovation » qui récompense l'entreprise présentant le spiritueux le plus innovant de l'événement. La Distillerie St. Laurent, située à Rimouski dans le Bas-Saint-Laurent, est l'une des

trois entreprises qui ont mis sur pied l'appellation protégée *Acerum* : une eau-de-vie d'érable obtenue exclusivement par la distillation de l'alcool issu de la fermentation de la sève d'érable concentrée québécoise. Longue vie à l'Acerum! 🍷

INVITATION À LA SOIRÉE DE L'ÉRABLE

Le 11 juin prochain, La Commanderie de l'érable couronnera les meilleurs sirops d'exception lors du concours La Grande Sève. Cet événement se tiendra sous la présidence d'honneur de Stéphane Guay, biologiste et cofondateur du site Érables & Chalumeaux. Comme pour l'édition 2019, les participants à la Soirée de l'érable seront également les juges de ce concours. Obtenez de plus amples informations en communiquant avec la Fondation de la Commanderie de l'érable à info@commanderiedelerable.com, 514 695-5777 ou visitez leur site Web au commanderiedelerable.com. 🍷



NOTE : La crise sanitaire qui sévit actuellement pourrait avoir des incidences sur la tenue de cet événement. Nous vous recommandons de vous informer directement auprès de La Commanderie de l'érable.



ANALYSE DES COÛTS DE PRODUCTION DES ENTREPRISES ACÉRICOLE

Au cours des dernières années, les entreprises du secteur acéricole ont grandement évolué. Une multitude de facteurs ont contribué à changer l'environnement d'affaires de ces entreprises, dont la modernisation des pratiques et des équipements, des modifications dans les normes exigées et l'augmentation de la valeur des érablières.

Par conséquent, les PPAQ souhaitent obtenir des informations technico-économiques récentes et représentatives sur la production acéricole dans la province. Ils ont mandaté le Centre d'étude sur les coûts de production en agriculture (CECPA) afin de dresser un portrait du secteur. Les travaux

à réaliser permettront d'obtenir des renseignements crédibles appuyant le secteur dans ses réflexions stratégiques sur le coût de production et les réalités économiques des entreprises acéricoles. Entre autres, cette étude technico-économique pourrait servir de référence objective aux discussions avec les partenaires de l'industrie et contribuer à l'amélioration de programmes gouvernementaux.

À la recherche d'entreprises acéricoles participantes

Les PPAQ et le CECPA sont à la recherche de 90 entreprises possédant entre 3 000 et 70 000 entailles en provenance de

toutes les régions pour participer à cette vaste étude. Les entreprises participantes recevront une compensation financière de 350 \$ ainsi qu'un rapport personnalisé d'analyse comparative pour un meilleur positionnement de leur performance économique et technique par rapport à la moyenne. L'information recueillie sera traitée en toute confidentialité et présentée de manière à respecter cet engagement.

Lorsque les PPAQ seront prêts à aller de l'avant avec le recrutement des entreprises, nous vous informerons par le biais de notre page Facebook, notre site Web ppaq.ca et notre infolettre. Restez à l'affût! 💧

MISE EN MARCHÉ

PRIX DU SIROP D'ÉRABLE POUR LA SAISON 2020

À la fin du mois de février dernier, les PPAQ et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) se sont entendus sur les termes d'une nouvelle Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac et l'ont soumise à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec pour homologation. Le 16 mars 2020, la Régie donnait son aval à cette nouvelle convention d'une durée de trois ans.

Voici les grandes lignes de la Convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac - Années de commercialisation 2020-2021-2022 telle qu'homologuée par la Régie. Notez que le texte intégral de la

convention se trouve sur le site de la Régie à rmaa.gouv.qc.ca et sur ppaq.ca dans la section Mise en marché à l'adresse suivante : bit.ly/2WrPHK2

Nouveautés de la convention de mise en marché 2020-2022

- La durée de la convention est de trois ans : années 2020, 2021 et 2022;
- le prix du sirop d'érable augmentera chaque année pour les catégories Doré, Ambré et Foncé;
- le sirop d'érable d'usage industriel VR4 a été réparti dans trois sous-catégories : VR41 (anti-mousse), VR42 (fumé) et VR43 (métal);
- la prime pour l'appellation biologique augmentera chaque année de 0,01 \$;
- pour les années 2021 et 2022, la prime de 0,02 \$/livre, versée lorsque le producteur livre son sirop d'érable dans un baril en acier inoxydable, sera payée seulement s'il a signé la déclaration de conformité sur le plomb dans sa fiche d'enregistrement;
- le prix est de 2,20 \$/lb pour le sirop d'érable dont la transmission de lumière est inférieure à 7 %;
- le prix est de 1,80 \$/lb pour le sirop d'érable dont la transmission de lumière est inférieure à 7 % et ayant la mention VR13, VR14, VR4, VR41, VR42 et VR43. 🍯

GRILLE DE PRIX MINIMUM PAYABLE PAR L'ACHETEUR POUR LE SIROP D'ÉRABLE PRODUIT EN VRAC AU QUÉBEC, ANNÉES 2020 À 2022 (\$ /LB)

CATÉGORIE	TRANSMISSION DE LA LUMIÈRE	2020	2021	2022
Doré	Au moins 75 %	2,98 \$*	2,99 \$*	3,00 \$*
Ambré	Inférieure à 75 %, mais d'au moins 50 %	2,94 \$*	2,95 \$*	2,96 \$*
Foncé	Inférieure à 50 %, mais d'au moins 25 %	2,87 \$*	2,88 \$*	2,89 \$*
Très foncé	Inférieure à 25 %, mais d'au moins 7 %	2,55 \$*	2,55 \$*	2,55 \$*
Très foncé	Inférieure à 7 %	2,20 \$	2,20 \$	2,20 \$
VR1-VR11-VR12-VR13-VR14-VR2-VR4-VR41-VR42-VR43	Inférieure à 7 %	1,80 \$	1,80 \$	1,80 \$
Catégorie de transformation (CT)		1,80 \$**	1,80 \$**	1,80 \$**

*Le prix est inférieur de 0,10 \$ /lb pour le sirop d'érable d'au moins 7 % de transmission de lumière et ayant la mention VR1, VR11, VR12 ou VR2;

*Le prix est inférieur de 0,25 \$ /lb pour le sirop d'érable d'au moins 7 % de transmission de lumière ayant la mention VR13, VR14, VR4, VR41, VR42 ou VR43;

**Un rabais de 0,55 \$ /lb sera appliqué sur le prix du sirop d'érable de catégorie de transformation non pasteurisé pour la saison 2020.

PRIMES ET PÉNALITÉ (\$ /LB)

	2020	2021	2022
Prime pour le sirop d'érable certifié biologique	+ 0,20 \$	+ 0,21 \$	+ 0,22 \$
Prime pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier inoxydable (excepté le sirop d'érable classé VR13, VR14, VR4, VR41, VR43, VR45 et CT)	+ 0,02 \$	-	-
Prime pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier inoxydable (excepté le sirop d'érable classé VR13, VR14, VR4, VR41, VR43, VR45 et CT) et dont l'entreprise est conforme à l'entente californienne sur le plomb	-	+ 0,02 \$	+ 0,02 \$
Pénalité pour le sirop d'érable livré dans un baril en acier galvanisé	- 0,25 \$	- 0,25 \$	- 0,25 \$



L'entente californienne sur le plomb (P65) concerne toute l'industrie acéricole québécoise, ceux qui produisent et transforment le sirop d'érable tout comme ceux qui récoltent la matière première, l'eau d'érable. Les PPAQ recommandent à tous les intervenants du milieu acéricole de s'assurer de bien s'informer sur le sujet.

Vente d'eau d'érable

Tout d'abord, comme expliquées précédemment, les exigences de l'entente californienne sur le plomb (P65) concernent toute la chaîne de production, de la récolte en passant par l'évaporation et la filtration. Rappelons ces exigences qui se situent à quatre niveaux :

- les équipements doivent être sans plomb selon les modalités de l'entente;

- les zones de transformation et d'embouteillage du sirop d'érable ne doivent pas avoir été exposées à de la peinture à base de plomb. Ceci inclut aussi les stations de pompage;
- la filtration du sirop d'érable doit être faite à 180 °F (82,2 °C) et plus;
- le sirop d'érable doit être entreposé dans des barils ne contenant pas de plomb.

Si vous vendez votre eau d'érable à une entreprise qui la transformera en sirop d'érable, les exigences 3 et 4 ne s'appliquent pas à vous, mais il est toutefois important de remplir la déclaration de conformité pour les deux premières exigences. De cette façon, le sirop d'érable de l'entreprise à laquelle vous vendez votre eau d'érable conservera,

le cas échéant, son statut de conformité.

Les entreprises qui achètent de l'eau d'érable pour en faire du sirop d'érable devraient ainsi s'assurer que l'entreprise qui lui vend a également signé la déclaration sur le plomb.

P65 et conformité des équipements

Les embouteilleurs-transformateurs signataires de l'entente californienne avaient été au départ poursuivis pour ne pas avoir respecté la loi de l'État de la Californie, appelée Proposition 65. Cette loi a pour objectif d'informer les citoyens de cet État de la possible présence de produits toxiques dans les produits qu'ils consomment. L'entente californienne sur le plomb, qui a

été signée en octobre 2014 par ces embouteilleurs-transformateurs canadiens et américains, est une entente hors cour qui découle de la Proposition 65. Elle a donc des exigences spécifiques à l'acériculture qui n'engagent que ces signataires. La Proposition 65, pour sa part, touche plusieurs autres produits de consommation. Dans leur documentation, les PPAQ ont voulu simplifier son propos en utilisant l'abréviation « P65 » en remplacement de « l'entente californienne sur le plomb » malgré cette nuance.

Certains équipements ou pièces d'équipements vendus peuvent donc mentionner ne pas être conformes à la Proposition 65 mais être dans les faits conformes à l'entente négociée par les embouteilleurs-transformateurs de produits d'érable. Il est donc très important, à l'achat d'un équipement, de demander à votre vendeur d'inscrire sur la facture que cet équipement est conforme à l'entente californienne sur le plomb. De plus, au besoin, plusieurs conseillers acéricoles ont été formés pour poser un diagnostic afin d'évaluer la conformité des équipements face aux exigences de l'entente californienne sur le plomb. Les coordonnées de ces conseillers sont disponibles sur le site Web du Centre Acer au bit.ly/3aN4rHn. ♦



OÙ LIVRER VOTRE SIROP D'ÉRABLE?

Étant donné que la liste des acheteurs autorisés par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec est en constante évolution, vous êtes invités à la consulter régulièrement sur notre site Web au ppaq.ca sous l'onglet Acheteurs/Acheteurs autorisés pour y retrouver l'information à jour. ♦

CONTINGENT



LE CONTINGENT POUR LA RELÈVE RETARDÉ

En raison de la pandémie de la COVID-19, les membres du conseil d'administration des PPAQ ont décidé de retarder l'émission des 40 000 entailles pour la relève. Pour le moment, aucune date de report ne peut être confirmée. La direction des PPAQ suit de près l'évolution de la crise sanitaire. Soyez assurés que nous vous informerons dès que le programme du contingent pour la relève sera de nouveau actif.

Également, nous vous prions de communiquer avec nous par courriel à info@ppaq.ca. Compte tenu de la situation, nous avons dû réduire le nombre d'employés à notre bureau de Longueuil. Conséquemment, plusieurs employés travaillent de la maison. En nous écrivant, vous serez assuré d'obtenir une réponse plus rapidement qu'en téléphonant. ♦



PARLONS RÉGLEMENTATION...

Producteurs et productrices avec contingent exploitant des zones d'érablières avec entailles sans contingent

Au Québec, la réglementation en vigueur permet à toute personne d'exploiter des entailles sans posséder de contingent acéricole, et ce, en vendant directement aux consommateurs et en petits contenants (moins de 5 litres ou 5 kg) sa production. Ceux et celles qui possèdent du contingent peuvent, eux aussi, exploiter des entailles sans contingent pour réaliser ce type de vente. Toutefois, ils doivent pouvoir démontrer les preuves de ces ventes. Les PPAQ, en tant qu'office responsable de voir à l'application régissant la production acéricole, ont mis en place un mécanisme pour faire le suivi de ces dossiers.

Présentement, on dénombre plus de 400 producteurs acéricoles opérant de cette façon. Le Service de la réglementation des PPAQ assure un suivi auprès de chacun de ces acériculteurs. Ces derniers doivent pouvoir démontrer de façon crédible que le sirop d'érable provenant de leurs entailles sans contingent est vendu directement aux consommateurs. D'ailleurs, dès que l'équipe du Service de la réglementation est avisée que ces producteurs acéricoles exploitent des entailles sans contingent, elle

les invite à compléter le registre des ventes directes.

Registre des ventes directes aux consommateurs

Les PPAQ ont développé un outil administratif, le registre des ventes directes aux consommateurs, afin de permettre aux acériculteurs et acéricultrices avec contingent exploitant des zones d'érablières avec entailles sans contingent de faire un suivi adéquat de leurs ventes. De cette façon, il sera plus aisé pour eux de démontrer la mise en marché de leurs produits de l'érable.

Les producteurs et productrices acéricoles qui tiennent une comptabilité différente du registre des ventes directes peuvent soumettre leur documentation au Service de la réglementation. Si leur propre système est crédible, l'équipe de la réglementation pourra considérer le volume des produits de l'érable vendu aux consommateurs. Cependant, il faut savoir que la fourniture de factures d'achat de petits contenants n'est pas suffisante pour être considérée comme crédible, il est également indispensable d'avoir en sa possession des preuves de revenus.

Avant le 15 janvier, de chaque année, ces producteurs et productrices acéricoles doivent

pouvoir fournir l'information sur leurs ventes directes. En effet, comme la productivité d'une érablière varie chaque saison, le nombre de livres à être vendues doit se faire en fonction de la production annuelle.

Exemple :

Producteur avec contingent, mais exploitant 1 000 entailles sans contingent :

- Production 2018 : 2 500 livres, soit 2,5 lb/entaille. Il doit vendre 2 500 lb aux consommateurs.
- Production 2019 : 3 000 livres, soit 3 lb/entaille. Il doit vendre 3 000 lb aux consommateurs.
- Production 2020 : 4 000 livres, soit 4 lb/entaille. Il doit vendre 4 000 lb aux consommateurs.

Sans la justification des ventes réalisées directement aux consommateurs, une pénalité de 1,20 \$ la livre de sirop d'érable provenant de ses entailles sans contingent sera appliquée.

En terminant, il est important de souligner qu'en vertu du règlement sur le contingentement, un producteur ou productrice acéricole avec contingent exploitant des zones d'érablières avec entailles sans contingent qui ne vend pas toute sa production directement aux consommateurs ne peut se qualifier au volet croissance. 💧

PROMOTION



L'ÉRABLE AU QUÉBEC

Impliquée depuis une quinzaine d'années au sein de l'équipe de la Promotion et du développement des marchés, Mylène Denicolaï est devenue récemment la directrice de ce service. Déjà responsable d'une équipe en tant que coordonnatrice, Mylène poursuivra l'importante mission qui consiste à promouvoir l'Érable du Québec ici et ailleurs dans le monde. Sur la photo, on la voit lors de la dernière édition de la Fête de l'Érable entourée de Christian Bégin, Sœur Angèle et Serge Beaulieu.

Une fête sous le thème du bonheur

Une soixantaine de personnes ont assisté à la Fête de l'Érable le 26 février dernier. Animé par l'épicurien Christian Bégin, le traditionnel événement gourmand conviait les représentants de la presse gastronomique, les Ambassadeurs de l'Érable et plusieurs personnalités publiques à célébrer l'Érable et souligner le début de la saison des sucres. Sœur Angèle et les Petits Chanteurs du MontRoyal, qui ont livré une prestation musicale, ont également pris part à cette soirée festive dont la thématique était « Érable : source de bonheur ». 🍯



Le livre *Incroyable érable* se distingue

Publié au printemps 2019, le magnifique livre *Incroyable Érable* a été élu gagnant pour le Canada français des *Gourmand World Cookbook Awards*, dans les catégories «Sujet unique» et «Pâtisserie». L'excellent ouvrage est maintenant qualifié



pour obtenir la palme de meilleur livre au monde dans les mêmes catégories, parmi des finalistes provenant de 225 pays. Vous pouvez consulter la liste complète des gagnants 2020 au cookbookfair.com.

Aspirants chefs, prêts à nous épater avec l'érable?

C'est le lundi 30 mars qu'a été donné le coup d'envoi de la nouvelle saison de l'émission *Les Chefs!*, à Radio-Canada. Pour cette 4^e année à titre de partenaire, *Érable du Québec* commanditera un duel le 4 mai, ainsi qu'un défi lors de la diffusion du 1^{er} juin. Notre entente bonifiée comprend également une étagère complète de produits d'érable dans le garde-manger. Finalement, nous bénéficierons de deux publicités de 15 secondes, de même que d'une visibilité de 5 secondes. Ne manquez pas cette populaire émission de compétition culinaire, qui souligne cette année son 10^e anniversaire!



Un beau cadeau

La plus récente campagne de Noël, déployée sous le thème *L'érable s'emballa* et axée davantage sur les plateformes numériques, a battu des records. En effet, la qualité des visuels, des formats et du contenu écrit nous a permis d'obtenir d'excellents résultats : plus d'un million de personnes rejointes et 3,1 millions d'impressions sur les réseaux sociaux, 48 500 visites sur notre site Web et 110 000 visionnements des vidéos de recettes.



Philippe Mollé, à droite, avec des chefs lors de l'édition 2015 de la Fête de l'érable

Une reconnaissance bien méritée pour Philippe Mollé

Après une collaboration de plus de 15 ans avec les Producteurs et productrices acéricoles du Québec et *Érable du Québec*, Philippe Mollé a récemment été désigné Grand ambassadeur de l'érable. Cette longue et fructueuse association a d'ailleurs donné naissance au livre *Incroyable érable* et à de nombreux partenariats avec des ambassadeurs culinaires de l'érable. Cet honorable titre, qui vient d'être attribué à monsieur Mollé, entérine d'ailleurs son rôle de mentor auprès de plusieurs chefs de renom à qui il transmet sa passion pour l'érable. Pour en connaître davantage sur notre Grand ambassadeur, visitez le bit.ly/3cT51o.





Un association naturelle avec K pour Katrine

L'association entre les marques Érable du Québec et K pour Katrine est totalement organique. Possédant toutes deux des clientèles cibles similaires, il n'est pas surprenant que le partenariat de l'année dernière ait récolté d'excellents résultats. Entre juillet 2019 et janvier 2020, six recettes à l'érable créées par Katrine se sont retrouvées dans le top 100 des recettes les plus consultées sur son site Web. Ce dernier compte d'ailleurs près de 190 000 pages vues, son infolettre a atteint plus de 26 000 abonnés et quelque 276 000 personnes suivent sa page Facebook. Et, puisque Katrine et son équipe adorent l'érable et prônent son utilisation dans plusieurs de leurs créations, c'est sans surprise que ce fructueux partenariat se poursuivra. Cette année, nous pourrions nous attendre à encore plus de recettes à l'érable, une collaboration à un événement, la mention de notre marque dans les magazines et une présence plus importante sur le site Web kpourkatrine.com.

Bénéficiaire du réseau de Ricardo

Depuis le mois de septembre 2019, Érable du Québec s'est associée à la réputée plateforme Ricardo. Référence dans le monde du numérique, mais particulièrement dans l'univers des recettes au Québec, cette association se voulait un incontournable. Bénéficiaire d'un énorme réseau sur leur site Web, la marque Érable du Québec s'est fait remarquer tout au long de l'année par des bannières publicitaires ainsi qu'une section spécialement dédiée aux produits d'érable du Québec, à même le site. Pour conclure, Ricardo a même identifié plusieurs recettes où il était facile pour les consommateurs d'utiliser l'érable plutôt qu'un autre sucre.

Quelques résultats sur ricardocuisine.com :

Nombre de fois que nos publicités ont été vues sur leur site : 1 829 312

Clics vers notre site : 5 694

Nombre de personnes rejointes sur leurs réseaux sociaux + Infolettre : 372 414



Les bonnes tables qui proposent l'érable

Érable du Québec vient de renouveler un partenariat avec Tastet, un site Web qui se veut une référence en matière de bonnes adresses où aller manger. Cette association, qui nous a accordé une grande visibilité durant Montréal en lumière, inclut notamment la publication de chroniques sur les restaurants qui prônent l'érable dans leur menu. Également, le site mettra de l'avant plusieurs de nos ambassadeurs, tout au long de l'année. Découvrez Tastet.ca sans tarder!



**L'ÉRABLE À
L'INTERNATIONAL**

ÉTATS-UNIS

De nouvelles recettes à partager

Nos voisins du sud se sont inspirés des tendances numériques actuelles afin de développer de nouvelles recettes. Crêpes végétaliennes, riz de chou-fleur et smoothie aux bananes sont du nombre des 11 nouveautés à l'érable qui seront publiées sur le site Web américain et partagées sur les médias sociaux.



Illustrer les bienfaits de l'érable

Les États-Unis ont produit un visuel de style infographie afin d'illustrer les valeurs nutritives de l'érable et les nombreuses utilisations que l'on peut en faire. Cette image sera partagée sur les médias sociaux et les sites Web en lien avec la cuisine et les saines habitudes de vie. 💧



ALLEMAGNE

Partenariat exclusif avec le magazine Lecker

Un dépliant de 12 recettes à l'érable a été produit afin d'être inséré dans le magazine Lecker. Ce document de référence culinaire est bien établi sur le marché allemand et est réputé comme étant une source d'excellentes recettes, faciles à faire.

Une publicité à grande portée

Un message radio de 60 secondes a été diffusé à travers tout le pays, traitant de l'érable comme un sucre alternatif qui comporte de nombreux bénéfices. La publicité a tourné sur un total de 55 stations de radio allemandes, touchant 8 millions d'auditeurs. 💧



ROYAUME-UNI

Quand érable rime avec amour

Une offensive a été déployée à l'occasion de la Saint-Valentin alors que la recette de truffles à l'érable du pâtissier londonien William Curleys a été partagée aux médias. Gageons qu'ils ont été plusieurs à s'en inspirer pour célébrer leur amour!



Les crêpes à l'honneur

Le 11 février dernier, la Maison du Canada au Royaume-Uni a été transformée en érablière afin de célébrer le Pancake Day. Pour l'occasion, nos ambassadeurs étaient sur place et ont animé des ateliers culinaires devant plusieurs médias et plus de 75 convives. Sirop d'érable, tire sur la neige et cocktails à l'érable étaient au menu!

Pour promouvoir l'événement, notre ambassadrice Manon Lagrève a fait la tournée des médias, accordant 15 interviews dans différentes stations radio pour une portée totale de 10 millions d'auditeurs. Elle a notamment été invitée à l'émission du matin BBC Breakfast Show, regardée par plus de 15 millions de personnes.

L'érable fait les manchettes au Royaume-Uni

L'érable a été le sujet d'un dessin de Matt Cartoons, un caricaturiste politique au Royaume-Uni, dans le réputé journal *Telegraph*. Un grand honneur, paraît-il! Le sirop d'érable est populaire dans ce pays, comme en révèle un sondage auprès des consommateurs qui indique que 99 % ont entendu parler du sirop canadien et que 66 % en possèdent une bouteille à la maison.



Voici la traduction libre du texte du dessin : « Nous négocions un accord post-Brexit avec le Canada. Nous leur envoyons notre famille royale et eux nous envoient leur sirop d'érable. »

JAPON

Incursion dans le monde de l'érable

Un article éditorial a été publié dans le FRaU, un magazine de type style de vie qui s'adresse principalement aux femmes dans la trentaine. Dans cet article, une experte culinaire explique pourquoi l'érable est recommandé dans la cuisine japonaise. Il y est également question des quatre couleurs de sirop, des différents produits d'érable et des valeurs nutritives qu'ils contiennent.



CLASSEMENT



CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE

Pour la livraison et le classement du sirop d'érable chez les acheteurs autorisés ou à Laurierville, d'un commun accord avec les acheteurs, nous devons restreindre l'accès aux usines aux seules personnes essentielles à leur fonctionnement. Ainsi, outre le personnel des usines, seules les équipes de classement d'ACER Division Inspection seront admises chez les différents acheteurs autorisés. Par conséquent et jusqu'à nouvel ordre, les producteurs et productrices acéricoles ne pourront plus assister à leur classement ni avoir accès

aux espaces de déchargement et de pesées pour des raisons exceptionnelles de santé publique liées à la pandémie actuelle. Le sirop d'érable classé VR5 et CT est automatiquement mis en révision aux frais des PPAQ.

Tous les producteurs et productrices acéricoles peuvent en tout temps consulter leurs rapports de classement sur le Web producteur et demander, le cas échéant, une révision de classement par le biais du même site.

Les PPAQ et le CIE se sont entendus pour prioriser le classement dans les trois laboratoires centralisés regroupant six équipes de vérification de la qualité. Les autres vérificateurs et vérificatrices seront répartis chez les acheteurs en classement régulier.

Les équipes d'ACER Division Inspection font tout leur possible, mais un ralentissement du classement est à prévoir étant donné la situation exceptionnelle qui prévaut présentement. Nous vous remercions de votre patience. 🍯

EN RÉGION



QUATRE RÉGIONS LANCENT LA SAISON 2020

David Hall, président des Producteurs et productrices acéricoles de la Montérégie-Est; Raynald Désorcy, propriétaire de la Cabane à sucre Désorcy; Francine Morin, préfète de la MRC des Maskoutains; Chantal Soucy, députée de Saint-Hyacinthe; François Béliveau, 1^{er} vice-président des Producteurs et productrices acéricoles de la Montérégie-Ouest et Claude Corbeil, maire de Saint-Hyacinthe.

Cette année, quatre syndicats acéricoles régionaux ont décidé de créer un événement afin de lancer officiellement la saison des sucres 2020 dans leur région respective : Montérégie (Est et Ouest), Outaouais-Laurentides et Lanaudière.



Activité de tire sur la neige à l'école Sacré-Cœur de Sainte-Martine, en Montérégie.

Montérégie-Est et Montérégie-Ouest

Une trentaine de dignitaires, administrateurs et producteurs de sirop d'érable ont répondu à l'invitation des deux syndicats acéricoles de la Montérégie pour le lancement de la saison de l'érable 2020, tenu le 28 février dernier à la cabane à sucre de Raynald Désorcy à Saint-Hyacinthe. Des allocutions, une présentation du livre *Si l'érable m'était conté*, l'entaillage d'un érable effectué par les dignitaires, suivis de petites bouchées, étaient les activités de cet événement.

De plus, de leur côté, les Producteurs et productrices acéricoles de la Montérégie-Ouest ont également profité de cette journée pour organiser une dégustation de tire sur la neige pour les écoliers de leur région : une dizaine d'écoles primaires ont répondu à l'appel et des centaines de jeunes ont pu se sucrer le bec. 🍷



Kimberley Meyer, mairesse de Lac-Tremblant-Nord; Isabelle Paré, attachée politique de la députée fédérale de Laurentides-Labelle, Marie-Hélène Gaudreau, entourée de producteurs acéricoles et d'autres acteurs de la communauté.

Outaouais-Laurentides

Le Syndicat des producteurs acéricoles Outaouais-Laurentides a, pour sa part, inauguré la saison des sucres 2020, le 20 février dernier à l'Érablière du Berger à Lac-Tremblant-Nord dans les Hautes-Laurentides. Cet événement où un entaillage officiel a été effectué par deux dignitaires a pris des airs de fête, puisqu'on y soulignait aussi le 30^e anniversaire du plan conjoint en acériculture et qu'on y lançait le livre *Si l'érable m'était conté*, qui relate 100 ans d'histoire en acériculture au Québec. 🍷

Lanaudière

Le 6 février 2020 était l'occasion pour les Producteurs et productrices acéricoles de Lanaudière (PPAL) de lancer leur saison des sucres 2020 avec une conférence de presse, tenue au club de golf Montcalm, afin de présenter les résultats d'une étude du potentiel acéricole de leur région. Selon Guy Breault, président des PPAL : « Avec cet outil, on souhaite identifier et localiser les peuplements forestiers pouvant faire l'objet d'une exploitation acéricole durable orientant les promoteurs potentiels sur les secteurs à explorer pour la mise sur pied de projets d'agrandissement ou d'implantation d'érablières sous exploitation ». 🍷

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2020 REPORTÉE

L'assemblée générale annuelle des PPAQ, qui devait se tenir à la fin du mois de mai, est **reportée à l'automne 2020**. Pour assurer la sécurité des participants, les administrateurs des PPAQ retardent ce rendez-vous annuel. Ne vous en faites pas, ce n'est que partie remise pour connaître le bilan des

activités de la dernière année financière de votre organisation. En temps et lieu, tous les acériculteurs et acéricultrices détenant du contingent recevront un avis de convocation pour participer à l'AGA 2020.

Pour les détails, rendez-vous sur ppaq.ca ou suivez notre page Facebook. 🍷



CAMPAGNE DE PROMOTION POUR ÉRABLE D'ICI

Érable d'ici est un répertoire d'érablières qui vendent leurs produits directement aux consommateurs, sur place ou par le biais de leur site Web. Depuis son lancement, il y a maintenant plus d'un an, Érable d'ici s'est enrichi de plusieurs coordonnées et photos d'érablières, ce qui rend l'outil vraiment intéressant pour le consommateur à la recherche de produits d'érable du Québec.

À l'approche du printemps, maintenant que la plateforme compte plus de 400 érablières inscrites, le moment était venu de faire connaître davantage Érable d'ici au grand public. C'est

pourquoi durant toute la saison des sucres, soit du début du mois de mars à la mi-avril, une campagne de promotion bat son plein sur Facebook et Google. La campagne était commencée depuis un peu plus d'une semaine lorsque la pandémie a été déclarée. Nous avons donc réorienté nos messages afin de continuer à faire la promotion de cette plateforme, tout en informant les consommateurs que plusieurs érablières vendent leurs produits sur le Web, plutôt que d'aller directement chez l'acériculteur.

Si votre érablière est déjà inscrite, il est possible pour un

consommateur de découvrir les produits que vous avez à offrir. L'inscription d'une érablière sur Érable d'ici est possible en tout temps, et ce, sans frais. Rendez-vous sur erabledici.ca pour inscrire la vôtre! ♦



UNE EXCELLENTE PARTICIPATION À LA TOURNÉE HIVERNALE

Une séance d'information a été diffusée en direct sur le Web le 24 février dernier.

Plus de 1600 producteurs et productrices acéricoles ont assisté à l'une des 18 rencontres de la tournée hivernale 2020, qui se sont tenues en janvier et février.

Cette année encore, ces sessions d'information ont été des occasions pour les acériculteurs et acéricultrices du Québec de se renseigner et d'être consultés sur plusieurs sujets d'importance : bilan de la saison 2019, volets croissance et réduction du contingentement,

convention de mise en marché du sirop d'érable 2020 à 2022, classement de la production, promotion et autres dossiers spécifiques.

Si vous avez manqué l'une des rencontres de cet hiver, vous pouvez visionner le webinaire que nous avons organisé le 24 février dernier en visitant le bit.ly/3aM6YSb. 🍯



VOS ÉLUS AU TRAVAIL

En temps normal, les rencontres du conseil d'administration des PPAQ se tiennent à la Maison de l'UPA à Longueuil. Pour le moment, les rencontres physiques sont remplacées par des rencontres téléphoniques.

Compte tenu de la crise sanitaire causée par la COVID-19, des mesures exceptionnelles ont dû être mises en place par les PPAQ afin de poursuivre nos activités. Les membres du conseil d'administration ont décidé d'organiser des rencontres hebdomadaires par téléphone pour assurer la gestion des dossiers

urgents. Ainsi, les réunions dans les semaines qui suivent se tiendront par téléphone ou vidéoconférence. Les prochains mois seront fort occupés pour les élus des PPAQ qui auront à faire face aux conséquences de la crise sur l'industrie acéricole. 🍯



QUI SONT VOS ADMINISTRATEURS?

Alain Gauthier, au milieu avec un chandail noir, à l'assemblée générale des PPAQ en mai 2018 avec des collègues acériculteurs.

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 Québec - Rive-Nord à la rencontre de deux membres du conseil d'administration du syndicat acéricole : Alain Gauthier, président, et Karine Douville, administratrice.

À LA RENCONTRE D'ALAIN GAUTHIER DE QUÉBEC - RIVE-NORD

Alain Gauthier célèbre cette année son 40^e printemps en tant que producteur acéricole. Il est, bien sûr, l'un des témoins de l'évolution de l'acériculture, mais surtout l'un des grands bâtisseurs de cette production telle qu'on la connaît aujourd'hui.

L'érable a toujours fait partie de sa vie

Tout jeune, il allait amasser l'eau d'érable dans les chaudières sur l'érablière de son père. À l'adolescence, il s'y rendait aidé de chevaux. « Toutes les raisons étaient bonnes pour manquer les cours, même quand j'étais à l'université », se remémore-t-il en riant. C'est l'agronomie qu'il avait initialement choisie comme profession. « J'aimais ça, mais quand j'ai pu partir une érablière avec mes frères, j'ai sauté sur l'occasion », souligne-t-il. Ensemble, les cinq frères ont bâti une entreprise de 125 000 entailles, à Rivière-à-Pierre dans la région de Québec. Leur production est biologique et vouée au vrac. « Nous avons toujours aimé moderniser notre entreprise. Nous avons deux évaporateurs électriques », ajoute Alain Gauthier. Ce dernier précise que la relève de l'entreprise est assurée. Les enfants des frères Gauthier prendront peu à peu les rênes de l'érablière. « Un de mes frères a vendu à sa fille il y a deux ans. On fait place à la prochaine génération tranquillement », relate-t-il.



Alain Gauthier a choisi de s'impliquer dans le mouvement syndical dans les années 1980 pour améliorer les conditions des acériculteurs.

Alain Gauthier s'engage à aider les acériculteurs

Quand Alain Gauthier a démarré son entreprise avec ses frères au début des années 1980, l'acériculture n'était évidemment pas ce qu'elle est aujourd'hui. Il a choisi de s'impliquer dans le mouvement syndical pour améliorer les conditions des acériculteurs. Il ne se doutait toutefois pas qu'il contribuerait notamment à la signature du plan conjoint et qu'il serait au cœur des grandes batailles que cette production a connues.

La création de la Banque de sirop d'érable

Il revient sur un événement qui a profondément marqué

l'industrie acéricole, la création de la Banque de sirop d'érable, devenue essentielle pour assurer une stabilité des revenus. « Il y a eu un crash dans le sirop d'érable en 1988. La production a été très grande et les acheteurs ne voulaient plus de sirop d'érable. Il se vendait 1 \$ la livre. Cette année-là, nous avons eu 85 réunions. C'était une question de survie pour plusieurs producteurs », évoque Alain Gauthier. Le travail et la ténacité des acériculteurs ont porté leurs fruits.

L'acériculture est un travail d'équipe

Quand Alain Gauthier pense à toutes ses années d'implication, il n'a que de bons mots pour les

camarades acériculteurs avec qui il a œuvré et il œuvre encore pour faire de l'acériculture une industrie prospère. « C'est un travail d'équipe qui dure depuis 35 ans. J'ai connu des gens formidables qui ont fait avancer l'acériculture de façon rapide », raconte-t-il, un brin nostalgique. L'acériculteur ajoute que, selon lui, dans le système actuel, tout le monde peut être rentable. Alain Gauthier est immensément fier que l'acériculture soit passée d'une production folklorique à une profession dont on peut vivre.

Sa plus grande fierté demeure familiale. C'est celle d'avoir construit une érablière de 125 000 entailles avec ses frères, sans aucune chicane! 💧



Karine Douville, au milieu à l'avant, entourée de son équipe du temps des sucres.

À LA RENCONTRE DE KARINE DOUVILLE DE QUÉBEC - RIVE-NORD

Karine Douville a trouvé dans l'acériculture la profession parfaite pour conjuguer son côté entrepreneurial et ses valeurs profondes. Pourtant, si on lui avait dit, plus

jeune, qu'un jour elle deviendrait productrice acéricole, elle aurait été probablement fort étonnée! « J'ai toujours baigné dans le sirop d'érable, mais je n'avais jamais



Karine est devenue administratrice de son syndicat régional il y a trois ans. On la voit ici à l'assemblée générale des PPAQ en mai 2019

pensé faire carrière en acériculture », lance-t-elle. Karine raconte qu'avant, elle associait l'acériculture à un travail manuel davantage réservé aux hommes. « Il n'y avait pas beaucoup de femmes dans ce domaine quand j'étais plus jeune. Alors, j'avais un blocage psychologique », résume-t-elle.

De Saint-Ubalde au Nouveau-Brunswick

Après avoir passé son enfance sur l'érablière familiale de Saint-Ubalde dans la région de Québec, elle a entrepris des études en administration et en marketing à l'Université du Québec à Trois-Rivières. Diplôme en poche, elle a choisi de s'installer au Nouveau-Brunswick. Elle y a rencontré son conjoint et le couple a décidé de fonder une famille. « La flamme pour l'érable s'est rallumée quand j'ai eu mes enfants. Je me demandais ce que j'allais leur léguer. J'avais envie de leur offrir une vie à la campagne », se remémore-t-elle. Il n'en fallait pas plus pour qu'elle soit de retour dans sa région natale.

Retour aux sources

« Quand je suis revenue à Saint-Ubalde en 2012, il y avait une entreprise acéricole à vendre. J'ai sauté sur l'occasion et j'ai décidé de continuer la tradition de chez nous », évoque-t-elle. Karine possède aujourd'hui une érablière de 30 000 entailles. Elle vend une grande partie de sa production en vrac, mais elle distribue aussi divers produits transformés aux consommateurs de sa région.

L'érable, une histoire de famille chez les Douville

Karine exploite un centre de bouillage avec son père et ses frères, également acériculteurs. « Ensemble,

nous avons 80 000 entailles et nous bouillons aussi l'eau d'érable d'autres acériculteurs de la région », précise-t-elle. Dans l'entreprise, Karine gère tout ce qui concerne la forêt. « J'ai des employés sur le terrain sur lesquels je peux compter. Cette année, nous avons aussi embauché quatre Guatémaltèques. Ils seront avec nous jusqu'au 1^{er} septembre », ajoute-t-elle.

Administratrice, entrepreneure et mère

Karine est devenue administratrice de son syndicat régional il y a trois ans. « Quelqu'un m'a proposée, mais avec trois enfants, j'hésitais. L'idée m'a trotté dans la tête pendant un an avant que j'accepte », résume-t-elle. Karine aime, bien sûr, être impliquée, mais surtout elle croit à la force du nombre. « On s'améliore en partageant notre réalité avec d'autres producteurs. En travaillant en groupe, nous sommes plus forts et nous allons plus vite. Il y a de bonnes et de moins bonnes années, mais somme toute, tout le monde est gagnant », insiste-t-elle.

Les administrateurs sont là pour vous...

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

Alain Gauthier
Québec - Rive-Nord
agauthier@ppaq.ca
Tél. : 418 880-2592

Karine Douville
Québec - Rive-Nord
douk22@hotmail.com
Tél. : 418 284-9588



**Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec**

30 ans déjà
plan conjoint

30 ANS DE COLLECTIVITÉ

Le 28 février dernier marquait le 30^e anniversaire de l'homologation du plan conjoint en acériculture. Fort de l'appui de 84 % des acériculteurs et des acéricultrices lors du vote tenu en décembre 1989, ce plan conjoint a été l'élément déclencheur de toute notre organisation collective. Celui-ci, tant attendu par plusieurs générations, a ouvert la porte à la création de l'agence de vente, à la réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, au contingentement de la production acéricole et à la promotion générique des produits d'érable. Nous pouvons qu'être fiers de nos outils collectifs!

Cet anniversaire représente pour nous l'occasion idéale de publier un livre sur l'histoire de l'acériculture au Québec. Le livre *Si l'érable m'était conté 1920-2020: un siècle d'acériculture au Québec* a été lancé lors de la cérémonie d'entaillage officiel de la saison des sucres 2020. Cet ouvrage se veut une ressource essentielle pour faire connaître et ainsi comprendre tout le chemin parcouru par les acériculteurs et les acéricultrices du Québec. Il nous paraît important de se souvenir, c'est pourquoi, tout au cours de l'année, nous partagerons avec vous des bouts de cette épopée acéricole.

Je tiens également à souligner la contribution d'une soixantaine de familles acéricoles qui a répondu à notre appel en avril 2019 et a partagé avec nous quelques photos de leur héritage acéricole. Plusieurs des images reçues illustrent le livre et permettent de mettre en lumière ces hommes et femmes qui ont transmis leur savoir et leur passion pour l'acériculture. On remarque que des quatre coins du Québec, de 1920 à 2020, le sirop d'érable est toujours rassembleur et unit les familles. Un grand merci à vous tous et longue vie à notre industrie!

Serge Beaulieu
Président



28 FÉVRIER 1990, UNE DATE CHARNIÈRE

Après presque 25 ans d'attente et trois tentatives échouées, le rêve de milliers d'acériculteurs et d'acéricultrices prend finalement vie. Le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec entre officiellement en vigueur le mercredi 28 février 1990.

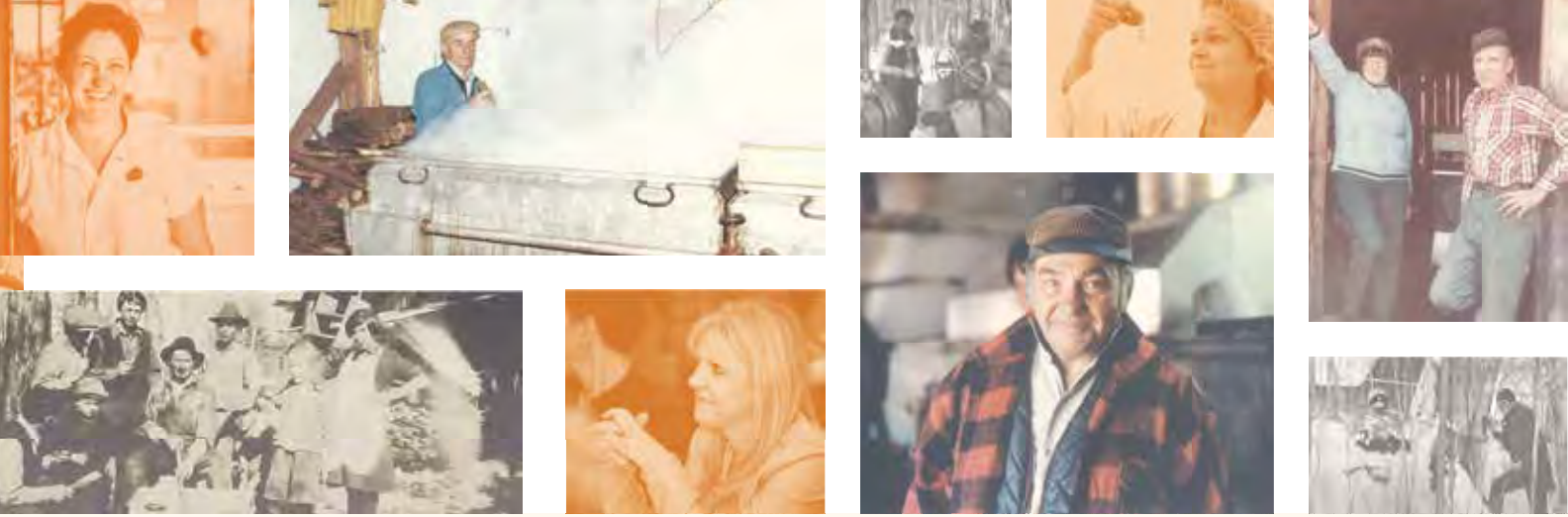
Cette boîte à outils qu'est le plan conjoint leur permettra de concrétiser leur vision en y ajoutant, au fil des ans, les outils dont ils et elles auront besoin pour bâtir leur industrie: convention de mise en marché, réserve stratégique, agence de vente, contingentement, contributions pour la gestion de la qualité, pour la promotion et le développement des marchés...

Peut-être que certains d'entre vous se demandent: «Mais qu'est-ce que ça change un plan conjoint en 2020?» et «Pourquoi faut-il souligner cette date anniversaire?». C'est normal de se questionner, puisque ça fait tout de même 30 ans que le plan conjoint a été mis en place et que, maintenant, l'industrie acéricole a le vent dans les voiles. Jetons un regard en arrière, pour revoir les fondements et la situation des acériculteurs et acéricultrices dans les années 1980.

POURQUOI AVOIR MIS EN PLACE UN PLAN CONJOINT ?

Le plan conjoint, pour les producteurs et productrices acéricoles, était une façon de pouvoir régler eux-mêmes les problèmes qui se posaient dans leur industrie. En fait, comme expliqué dans la décision 5007 de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec publiée le 26 octobre 1989 et approuvant le projet de plan conjoint, celui-ci était un moyen d'assurer:

- une garantie au niveau des prix;
- la bonification de la qualité du produit;
- une gestion des inventaires plus adéquate;
- le développement des marchés.



QUELLES ÉTAIENT LES CONDITIONS GAGNANTES EN 1989 POUR QUE LE PLAN CONJOINT SOIT ACCEPTÉ ?



Quelques années de surplus de production. En 1989, un record de production est atteint avec **40 millions** de livres de sirop d'érable alors que le marché n'en a besoin que de **30 millions**.



Le **peu de pouvoir** de négociation des producteurs face à seulement trois acheteurs de sirop d'érable.



Une **diminution considérable** de la valeur du sirop d'érable depuis le milieu des années 1980.



Le **soutien financier** temporaire offert par les différents paliers de gouvernement pour éviter une chute dramatique des prix, à la condition que les producteurs acéricoles se prennent en main et règlent eux-mêmes les difficultés qui se présenteront.

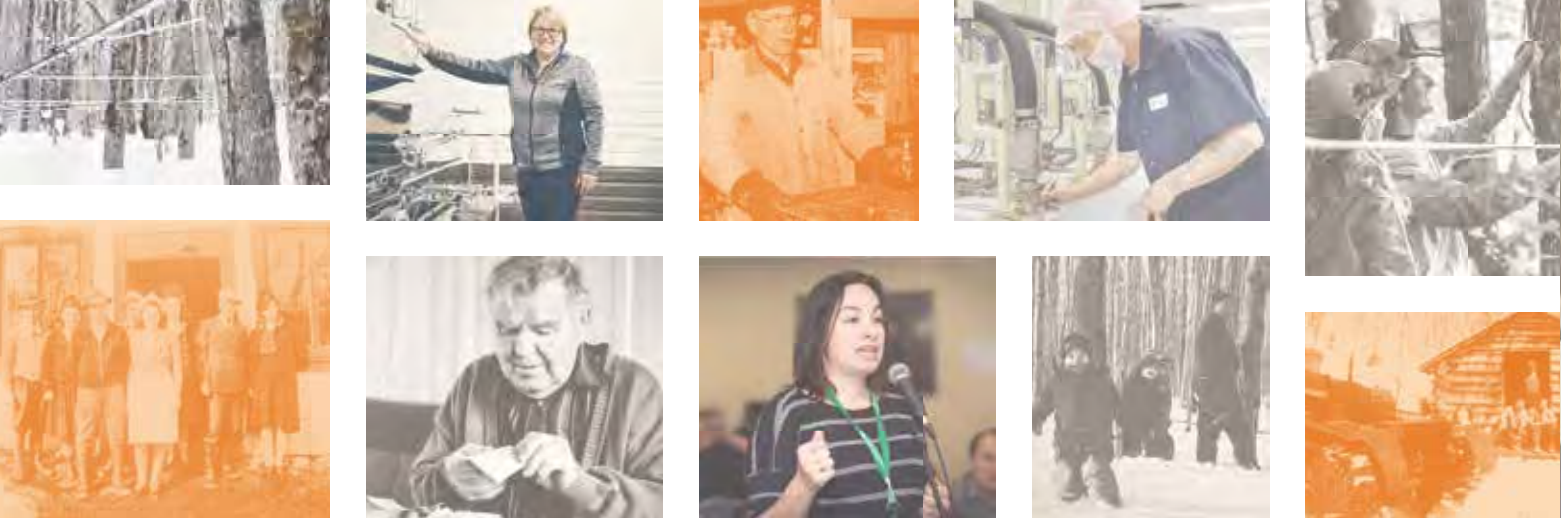


L'appui de joueurs importants dans l'industrie: la coopérative Les producteurs de sucre d'érable du Québec (maintenant nommée Citadelle), la Banque de sirop d'érable (BSE) et l'Office des producteurs acéricoles de Beauce-Sud.

La coopérative Les producteurs de sucre d'érable du Québec a compris que la majorité de ses membres étaient en faveur du projet de plan conjoint proposé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

La BSE avait été mise en place en 1988 lors d'un surplus de production. La FPAQ a procédé au rachat des inventaires de la BSE à partir de l'année 1990.

Précurseur, l'Office des producteurs acéricoles de Beauce-Sud gérait un plan conjoint acéricole depuis 1958. L'Office était favorable à l'abolition de son plan conjoint lors de la mise en place du plan conjoint provincial.



L'INSTAURATION DU PLAN CONJOINT = UN EXERCICE HAUTEMENT DÉMOCRATIQUE

Au début du mois de novembre 1989, après des audiences publiques tenues quelques semaines plus tôt, soit en octobre, la Régie donne son aval au référendum pour le projet de plan conjoint qui devra avoir lieu du 18 au 20 décembre 1989. C'est le branle-bas de combat au sein de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec: les planètes sont enfin alignées! Tous les syndicats acéricoles régionaux se donnent à fond afin d'informer le plus grand nombre possible de producteurs acéricoles de ce vote décisif et des impacts positifs sur leur avenir.

Dans un court délai de cinq semaines, 11206 producteurs acéricoles seront enregistrés dans les bureaux du MAPAQ pour pouvoir voter, dans ces mêmes lieux, les 18, 19 et 20 décembre 1989. Chacun d'entre eux a reçu par la poste, de la part de la Régie, le projet de plan conjoint ainsi que la liste des bureaux de scrutin répartis dans toutes les régions du Québec afin d'être prêt pour ce référendum décisif.

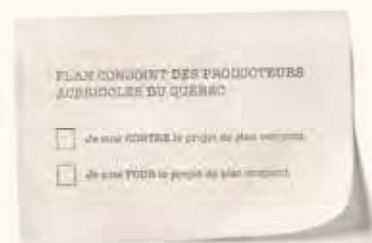
Rappelons-nous que dans les années 1980, il n'y avait ni courriels ni cellulaire pour faciliter la mobilisation des troupes. C'était soit le bon vieux téléphone à roulette, une lettre à la poste ou bien l'auto pour aller rencontrer les producteurs et productrices acéricoles chez eux! Eh oui, c'était une autre époque...



BULLETIN DE VOTE

Lorsque la Régie rend publics les résultats de ce vaste exercice démocratique, ce sont 67% des acériculteurs et acéricultrices inscrits qui se sont déplacés pour exercer leur droit de vote et, de ce nombre, **84% sont en faveur du projet de plan conjoint.**

La victoire est totale! Le plan conjoint tant attendu pourra enfin se mettre en place. Les producteurs et productrices acéricoles peuvent maintenant rêver concrètement d'un avenir meilleur pour leur industrie et pour les prochaines générations...



Si l'érable m'était conté

1920 – 2020: un siècle d'acériculture au Québec

Le livre *Si l'érable m'était conté* est un récit de l'évolution de l'acériculture au Québec des années 1920 à aujourd'hui. Ce fabuleux voyage débute avec les premiers regroupements d'agriculteurs et d'acériculteurs au milieu des années 1920. On y traite ensuite de la situation économique et sociale de chaque décennie, des difficultés vécues par les acériculteurs ainsi que de leur désir de travailler ensemble à bâtir un avenir meilleur pour eux et leurs descendants. Ce livre se veut un héritage pour la nouvelle génération d'acériculteurs et d'acéricultrices ainsi qu'un hommage aux milliers de familles qui ont façonné le paysage acéricole québécois.



OÙ SE PROCURER LE LIVRE SI L'ÉRABLE M'ÉTAIT CONTÉ?

- Sur ppaq.ca/livre au coût de **22 \$** (taxes et livraison incluses);
- En communiquant avec votre syndicat acéricole régional.

DISTRIBUTION DU LIVRE

Le livre devrait être remis à tous les producteurs et productrices acéricoles qui assisteront aux rencontres syndicales de septembre et octobre 2020. Toutefois, cette distribution pourrait être reportée en raison de la pandémie qui sévit actuellement. Plus de détails sur notre page Facebook et dans les prochains numéros de l'Info-Sirop.



Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

30 ans déjà
plan conjoint