

REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Du sirop d'érable dans les veines... et dans le cœur!

ENTREPRISE

Réussir son projet acéricole: les clés du succès

RECHERCHE

20 ans de recherche au service des producteurs acéricoles

Info

Sirop

12

AUTOMNE 2025



SPÉCIAL 35^e ANNIVERSAIRE
DU PLAN CONJOINT



Ensemble, on célèbre 35 ans de fierté acéricole!

Merci à nos commanditaires d'avoir contribué à faire de cet anniversaire du Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec un moment mémorable.

Leur appui a permis de transformer cette année de célébration en un hommage vibrant à la passion et au savoir-faire de notre filière.



 Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec

35 ans
plan
conjoint

Nos partenaires



35 ans du Plan Conjoint

L'année de festivité du 35^e anniversaire du Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec tire à sa fin.

Pour souligner cet événement phare, l'édition automne 2025 du magazine InfoSirop se pare des couleurs et de l'univers graphique de cette célébration. Vous y découvrirez des contenus spéciaux retraçant les grandes étapes du plan conjoint, les personnes qui l'ont façonné, ainsi que les défis et les réussites qui ont jalonné son histoire.

InfoSirop magazine
N° 12 - Automne 2025



35 ans
plan
conjoint



<p>ÉDITEUR Producteurs et productrices acéricoles du Québec ppaq.ca</p>	<p>RÉVISEURE Marie-Luce St-Jean</p>	<p>CORRESPONDANCE Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada à: Producteurs et productrices acéricoles du Québec 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 525 Longueuil (Québec) J4H 4G5 1 855 679-7021 info@ppaq.ca ppaq.ca</p> <p>Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022. Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada, 2022. ISSN : 2564-5145 (imprimé) ISSN : 2816-3818 (numérique)</p> <p>Poste-publication, convention n° 41030020</p> <p>L'InfoSirop magazine est publié trois fois par année. Tous droits de reproduction, d'adaptation ou de traduction réservés.</p> <p><i>Parce que l'environnement et la forêt sont prioritaires pour les PPAQ, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation. Ce choix nous permet ainsi d'épargner la coupe d'arbres et l'utilisation de milliers de litres d'eau.</i></p> 
<p>POUR JOINDRE LA RÉDACTION Audrey-Kim Poulin akpoulin@ppaq.ca</p>	<p>PHOTOS Paul Dussault La Halte Studio Hélène Bouffard</p>	
<p>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES Julie Barbeau Serge Dionne Marie-Myriam Dumais-Synnott Mélanie Lagacé Johanne Martin Geneviève Martineau Mathieu Oligny François Perreault François St-Martin David Therriault Joël Vaudeville</p>	<p>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION duval design communication</p>	
	<p>IMPRESSION Imprimerie Groupe Chicoine</p>	
	<p>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA) Un an : 19,99\$ (taxes incluses) Deux ans : 30\$ (taxes incluses) ppaq.ca/ abonnement-infosirop</p>	

Sommaire



7 Les PPAQ

22 Reportage à l'érablière

Du sirop d'érable dans les veines... et dans le coeur!

28 L'heure juste

Démystifier les différents parcours des barils de sirop d'érable

32 Entreprise

Réussir son projet acéricole: les clés du succès

37 L'érable ici et ailleurs

39 Ma communauté

- À la rencontre de Weena Beaulieu, Bas-Saint-Laurent - Gaspésie
- Réflexion sur le bord de la bouilleuse

43 Recette

Gâteau pain d'épices à l'érable

46 L'actualité acéricole

48 Recherche

20 ans de recherche au service des producteurs acéricoles



Du pain sur la planche d'ici les élections québécoises

Le 10 septembre dernier, le premier ministre du Québec, M. François Legault, a dévoilé son nouveau Conseil des ministres. M. Donald Martel, député de Nicolet-Béancour, occupe maintenant la fonction de ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Son arrivée entraîne le départ de M. André Lamontagne, député de Johnson. Je souhaite souligner son travail ces dernières années et sa contribution à la filière acéricole.

La contribution économique de la filière acéricole n'est plus à démontrer. Les érablières québécoises bénéficient à l'environnement, notamment en contribuant à la lutte aux changements climatiques et en protégeant la biodiversité. Peu de filières agricoles ont connu la croissance qui a été celle de l'acériculture ces dernières années. Depuis maintenant dix ans, les exportations de sirop d'érable augmentent en moyenne de 7% annuellement. Depuis 2020, ce sont près de 2 000 nouvelles entreprises acéricoles qui ont joint la grande famille de l'érable.

Les PPAQ notent plusieurs enjeux qui pourraient freiner cette belle croissance. D'abord, les menaces tarifaires de notre voisin américain inquiètent la filière acéricole québécoise. Le sirop d'érable est principalement un produit d'exportation. Chaque année, environ 85 % de l'ensemble de notre production prend le chemin des tablettes des supermarchés dans plus de 70 pays. Notre premier partenaire commercial demeure les États-Unis où nous envoyons entre 60 et 65% de nos exportations. Les PPAQ investissent depuis de nombreuses années dans la promotion générique du sirop d'érable sur les marchés externes. Nous croyons que le temps est venu de redoubler d'efforts et de pousser plus loin notre travail de mise en marché et de diversification. Afin de pouvoir concrétiser nos ambitions de faire connaître notre produit à un plus grand nombre de consommateurs, au premier chef, les Européens, nous avons besoin du soutien du gouvernement du Québec et du MAPAQ.

Peu de filières agricoles ont connu la croissance qui a été celle de l'acériculture ces dernières années. Depuis maintenant dix ans, les exportations de sirop d'érable augmentent en moyenne de 7% annuellement

Le financement de la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable est aussi un enjeu important pour notre filière. Cet outil, qui permet d'assurer un approvisionnement stable et prévisible des marchés, est assumé entièrement par les producteurs et productrices acéricoles. Sans tomber dans la mécanique de ce financement, il apparaît questionnable pour notre organisation que la réserve, dont le rôle est essentiel pour l'ensemble de la filière, mais aussi pour les consommateurs d'ici et d'ailleurs, ne reçoive aucun soutien du gouvernement du Québec.

Depuis quelques années, les producteurs et productrices acéricoles doivent composer avec une hausse de leur avis d'imposition en raison de la prise en compte de la valeur de leur contingent acéricole dans l'unité d'évaluation foncière. Or, le contingentement de la production acéricole est un outil de mise en marché collective mis en place par les PPAQ afin d'ajuster l'offre de sirop d'érable à la demande. Il est inacceptable qu'un tel outil de mise en marché collective soit taxé ainsi par les administrations municipales. En ce sens, les PPAQ et le MAPAQ collaborent déjà depuis plusieurs mois; nous souhaitons trouver une solution rapidement.

Les PPAQ sont confiants que le travail constructif des dernières années se poursuive avec M. Donald Martel, mais aussi les autres ministères. Le développement de la filière acéricole est bénéfique pour le Québec, mais aussi particulièrement pour nos régions. Il y a du pain sur la planche pour cette dernière année du gouvernement.



Luc Goulet
Président, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

20 ans de découvertes scientifiques



Émission de contingent

Le 16 juin 2025, les PPAQ ont annoncé l'émission de 7 millions de nouvelles entailles afin de répondre à la demande toujours plus importante pour les produits d'érable.

Nouveauté cette année: l'émission de contingent se déroulera en deux phases afin de prévoir le temps nécessaire pour identifier le potentiel acéricole à mettre en exploitation en forêt publique.

Les acériculteurs et acéricultrices qui souhaitent obtenir du contingent pour le démarrage ou l'agrandissement d'une entreprise acéricole avaient jusqu'au 15 septembre 2025 pour déposer leur projet en forêt privée.

Les projets en forêt publique et hybride, c'est-à-dire en partie en forêt publique et en forêt privée, pourront quant à eux être déposés à partir du 15 avril 2026.

Ces nouvelles entailles, qui seront accordées pour des projets d'agrandissement ou de démarrage d'entreprises acéricoles, devront être installées avant le 1^{er} mai 2028. Elles s'ajoutent aux émissions d'entailles de 2021 (7 millions) et de 2023 (7 millions). À terme, le Québec pourrait compter un total de 64 millions d'entailles. De fait, en cinq ans, les capacités de production du Québec auront augmenté de près de 50%.

Pour plus de détails, consultez la section «Contingent acéricole» du site Internet des PPAQ.

Le plan conjoint a grandement contribué à la croissance du nombre d'entailles en exploitation.

En 2004, l'entrée en vigueur du règlement sur le contingent marquait une étape importante: on comptait alors **32 millions d'entailles**. 21 ans plus tard, le Québec en dénombre plus de 55 millions, et la nouvelle émission de contingent de 2025 pourrait porter la production québécoise à plus de **65 millions d'entailles!**

Obtention d'une subvention importante

Les PPAQ ont obtenu un financement de 715 000 \$ du gouvernement du Québec afin de lancer un projet de mobilisation pour l'adaptation aux changements climatiques et la gestion durable des érablières visant à accompagner les entreprises acéricoles dans leur lutte contre leurs émissions de gaz à effet de serre (GES).

Ce projet fédérateur pour la filière, qui mettra à contribution le Centre ACER, les universités québécoises, le pôle d'innovation en adaptation des sociétés aux évolutions du climat Ouranos, les clubs acéricoles et les équipementiers, débutera par la mise en place d'une cohorte pilote de 30 entreprises acéricoles des régions de la Beauce, de l'Estrie et du Bas-Saint-Laurent.

Anniversaires professionnels



Patricia Bergeron: 10 ans d'engagement et de dévouement

Les PPAQ célèbrent les dix ans de Patricia Bergeron au sein de l'organisation. Une décennie de dévouement, d'expertise et d'engagement qui a laissé une empreinte importante dans l'équipe du service aux producteurs. Chaque jour, elle jongle avec une multitude de sujets, du transfert de contingent aux questions de règlement, en passant par le classement, la gestion des irrégularités et l'application rigoureuse des protocoles et procédures. Son aisance à naviguer nos systèmes et sa maîtrise du service à la clientèle font d'elle une ressource clé.

Dix ans, c'est une aventure professionnelle remplie d'apprentissages, de défis relevés, de réussites partagées et de centaines de transferts de contingent menés avec brio. Grâce à son talent, Patricia contribue chaque jour à la bonne marche de l'entreprise en soulevant de multiples défis.

C'est avec une immense gratitude que nous soulignons cet anniversaire professionnel. Patricia, nous te souhaitons encore de nombreuses années de succès et d'épanouissement avec nous!



Sylvain Bernier: 10 ans de contribution inestimable

Le 2 novembre marque les dix années de service de M. Sylvain Bernier au sein des PPAQ.

Depuis son arrivée, il a contribué de façon remarquable à la solidité et à l'évolution de la réglementation encadrant la mise en marché collective. Sous sa direction, le département des enquêtes a connu une véritable réingénierie et son travail a permis une application rigoureuse des règlements.

Son sens de l'analyse et son calme légendaire font de lui un repère essentiel au sein des PPAQ. Sylvain joue un rôle déterminant dans la protection et la valorisation des outils collectifs que les producteurs ont choisi de se donner.

Les PPAQ le remercient sincèrement pour son engagement, son professionnalisme et son apport constant à la mission de l'organisation. Sylvain, tu es notre GPS réglementaire, notre ninja de la norme et notre Gandalf du contingent.

Embauche en hausse

Depuis l'adoption du plan conjoint, le nombre d'employé des PPAQ a augmenté au rythme de la croissance de la filière acéricole, toujours pour mieux servir les acériculteurs et acéricultrices.

Ils sont aujourd'hui près de 80 à travailler quotidiennement pour défendre les intérêts des producteurs et productrices et administrer les outils de mise en marché collective.



Isabelle Lachance : 15 ans d'implication exceptionnelle

Félicitations à Isabelle Lachance pour ses 15 années au sein de notre équipe!

Son engagement, sa loyauté et son implication envers l'équipe et l'organisation font la différence chaque jour. Isabelle apporte aux PPAQ non seulement son expertise, mais aussi sa passion et son énergie. Au fil du temps, elle a su relever les défis et remplir les responsabilités qui lui étaient confiés, et son travail a contribué à faire avancer nos dossiers les plus importants. Que ce soit dans la préparation des AGA et ASA ou dans la collaboration avec les différentes équipes, son professionnalisme et sa rigueur font d'elle une référence sur laquelle nous pouvons toujours compter.

Mais au-delà de ses compétences, c'est sa présence et son esprit d'équipe qui marquent profondément tous ceux et celles qui travaillent avec elle.

Nous tenons à lui dire combien nous apprécions sincèrement sa contribution. Merci, Isabelle, pour ces 15 années avec nous. C'est un réel privilège de travailler à tes côtés!



Julie Barbeau : 20 ans d'excellence au service de la science de l'érable et de ceux et celles qui en vivent

Au cours des deux dernières décennies, Julie s'est démarquée comme la pierre angulaire du développement et du déploiement de la stratégie d'innovation scientifique des PPAQ. Grâce à son leadership, elle a su construire un écosystème de recherche exceptionnel et réunir des dizaines de chercheurs à travers le monde.

Sa contribution à l'égard de l'avancement des connaissances sur la composition du sirop d'érable et ses propriétés bénéfiques pour la santé a notamment été déterminante. Les résultats scientifiques tirés des initiatives qu'elle a pilotées constituent aujourd'hui une assise importante de notre stratégie de développement des marchés à l'international.

Dans le cadre de ses fonctions, Julie a également assuré la gestion de la propriété intellectuelle et des nombreux brevets détenus par les PPAQ. Au-delà de ses compétences professionnelles, c'est l'humanité et la patience de Julie qui marquent tous ceux et celles qui ont la chance de collaborer avec elle.

Julie est une collègue exceptionnelle qui croit fermement en l'importance de soutenir l'essor des produits d'érable par la rigueur scientifique.

Nous te remercions, Julie, pour ces 20 années de contribution inspirante!



Administrateurs sortants

Deux administrateurs des PPAQ ont tiré leur révérence ces dernières semaines.

Monsieur Normand Foisy a occupé le poste d'administrateur des PPAQ et de président du syndicat des producteurs acéricoles Outaouais - Laurentides pendant 29 ans. Monsieur Foisy a été membre de plusieurs comités: promotion, mise en marché, finances, communications corporatives et du conseil exécutif.

Monsieur Alain Gauthier était administrateur des PPAQ et président des producteurs et productrices acéricoles de Québec - Rive-Nord depuis 2012. L'implication syndicale de monsieur Gauthier a débuté dans les années 1980. Il a notamment été signataire du Plan conjoint des producteurs acéricoles et s'est impliqué à plusieurs niveaux au courant des 40 dernières années. Au sein du conseil d'administration des PPAQ, il a notamment siégé au comité promotion, au comité classement et qualité, au comité des terres publiques et au conseil exécutif.



Normand Foisy
Administrateur des PPAQ
Président du syndicat des producteurs acéricoles Outaouais - Laurentides



Alain Gauthier
Administrateur des PPAQ
Président des producteurs et productrices acéricoles de Québec - Rive-Nord



En mémoire de Patricia Viau

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de notre collègue Patricia Viau, survenu à la fin du mois de septembre 2025.

Patricia faisait partie de la grande famille des Producteurs et productrices acéricoles du Québec depuis 2005. Elle avait d'abord œuvré au service aux producteurs, avant de rejoindre, en 2012, l'équipe de comptabilité à titre de technicienne comptable.

Patricia prenait son travail à cœur, avec minutie et conscience professionnelle. Elle était une personne douce, sympathique et dotée d'une grande écoute. Elle savait prodiguer de bons conseils et créer des liens sincères avec ses collègues. Sa joie de vivre, même face aux épreuves, et son dévouement constant ont marqué tous ceux et celles qui ont eu la chance de travailler à ses côtés.

Même après le début de son arrêt de travail, en mars 2022, plusieurs ont continué à garder contact avec elle et à lui témoigner leur affection.

Nos pensées accompagnent sa famille, ses proches et toutes les personnes qui ont eu la chance de croiser son chemin.

Retour sur la tournée des régions

Du 23 septembre au 22 octobre 2025, les élus et la direction des PPAQ ont parcouru toutes les régions acéricoles pour rencontrer les producteurs et productrices.

Lors de ces rencontres, une pour chacun des syndicats régionaux, les représentants des PPAQ ont présenté les principaux dossiers de l'heure pour l'industrie acéricole.

Les participants ont assisté à une présentation sur les ventes et les exportations de sirop d'érable, la promotion sur les différents marchés, le paiement aux producteurs, la qualité et le classement 2025, le contingentement et l'émission d'entailles 2025, en plus des communications corporatives. Par ailleurs, quelques grands dossiers ont été abordés, dont l'acériculture en forêt publique, la taxation municipale des érablières.



Changement à la direction générale

Les PPAQ ont effectué des changements au sein du comité de direction afin de mieux répondre aux enjeux actuels de la filière acéricole et poursuivre l'amélioration continue de ses services, et ce, en droite ligne avec sa planification stratégique 2024-2030.

Madame Eve Martin a été nommée directrice générale adjointe, mise en marché en mars 2025. Madame Martin est diplômée en agroéconomie de l'Université Laval et cumule plus de 22 ans de services aux Producteurs de bovins du Québec où elle occupait le poste de directrice générale adjointe. Elle possède une grande expertise en gestion de plan conjoint, en conventions de mise en marché, en programmes d'assurance récolte ainsi qu'en analyses économiques.



Eve Martin
Directrice générale
adjointe, mise en marché

Monsieur Simon Doré-Ouellet change de responsabilités et sera désormais conseiller stratégique à la direction générale. Ce rôle à temps partiel permettra à monsieur Doré-Ouellet d'entamer un doctorat en acériculture à l'Université de Waterloo. Son nouvel horaire était incompatible avec son rôle de directeur général adjoint, affaires institutionnelles et durabilité. Il demeure responsable des dossiers de foresterie, notamment ceux de la protection et du développement du potentiel acéricole au Québec.



Simon Doré-Ouellet
Conseiller stratégique
à la direction générale

Retour sur la journée nationale de l'érable

Le 19 octobre s'est tenu la deuxième édition de la Journée nationale de l'érable.

La promotion de cette journée a débuté le 22 septembre avec un publiereportage de Noovo Moi, qui a circulé sur le Web pendant près d'un mois. Le 6 octobre, un concours a été déployé à la radio dans *La Gang du matin* et *Complètement midi* sur les ondes de Rouge FM, de même que dans *Ça rentre au poste* à ÉNERGIE. Plusieurs paniers-cadeaux de produits d'érable ont été remis aux auditeurs, et les animateurs ont publié plusieurs stories sur les réseaux sociaux pour mettre de l'avant les différents produits d'érable offerts.

Cette campagne promotionnelle a culminé le dimanche 19 octobre, alors que 33 érablières ont ouvert leurs portes aux visiteurs par une magnifique journée d'automne où les arbres resplendissaient de couleurs. L'équipe météo de *Salut Bonjour* s'est d'ailleurs rendue à l'Érabièrre du Cap, à Lévis, pour faire la promotion en direct de la Journée nationale de l'érable et des activités proposées. Près de 400 personnes se sont déplacées à l'Érabièrre du Cap, faisant de cette nouvelle initiative un véritable succès!



Lancement de saison 2026

Afin de clore de belle façon cette année de festivités, nous procéderons au lancement de la prochaine saison acéricole au Carnaval de Québec le 11 février prochain.

Alors qu'Érable du Québec s'intégrera dans les activités du Carnaval en tant que 3^e partenaire majeur de l'événement, un site entier servira de vitrine privilégiée sur l'acériculture et les produits d'érable. Les producteurs et productrices acéricoles pourront profiter des installations et de la Place Érable du Québec pour tenir leur traditionnel lancement de saison lors d'un événement privé dans le décor féerique du Carnaval.

Récipiendaire du prix de l'Innovateur en chef en acériculture

Monsieur Stéphane Guay et madame Édith Bonneau remportent les honneurs dans le cadre de la première édition du prix de l'Innovateur en chef en acériculture.

Monsieur Guay et madame Bonneau, connus dans le milieu acéricole pour leur site Web Érable et Chalumeaux, sont récompensés pour le modèle d'entailage à trois niveaux qu'ils ont développés. Le prix de l'Innovateur en chef récompense un producteur ou une productrice acéricole qui a fait preuve d'innovation dans le secteur acéricole. Il a pour objectif de valoriser les initiatives innovantes et inspirantes des acériculteurs et acéricultrices. Ce prix est offert en collaboration par les PPAQ, le Créneau Acéricole et le Conseil de l'innovation du Québec.



Érable & Chalumeaux



Innovateur en chef

Cette première édition du prix souligne l'esprit d'innovation qui a toujours animé la filière acéricole.

À l'image des outils et approches novatrices développés grâce au plan conjoint, ce prix célèbre ceux et celles qui font avancer la production, la mise en marché et la valorisation du sirop d'érable.

Les activités du 35^e anniversaire du plan conjoint

Les festivités entourant le 35^e anniversaire du plan conjoint tirent à leur fin. Les célébrations ont débuté en février 2025 avec un lancement de saison festif, ouvert à tous les producteurs et leur famille. Le calendrier des activités et la signature visuelle du 35^e y avaient d'ailleurs été dévoilés.

**L'année 2025
marque le
35^e anniversaire
du Plan conjoint
des producteurs
acéricoles, signé
à l'automne 1989
et appliqué dès
l'hiver 1990.**

Pour célébrer cet événement, les PPAQ ont organisé une série d'activités colorées et savoureuses mettant en valeur le sirop d'érable sous toutes ses formes. Petits et grands ont été ravis.





Un concours de dessin «Un temps des sucres magique» a ensuite été lancé dans toutes les écoles primaires du Québec. Les dessins gagnants font partie d'un calendrier 2026 déjà en distribution dans les syndicats régionaux.



En avril, un autre concours a été lancé. Cette fois, 16 producteurs acéricoles ont eu la chance de participer à un atelier de fabrication de chocolats à l'érable avec la chocolatière et ambassadrice de l'érable, Nancy Samson. Cette dernière était ravie de les recevoir et d'échanger avec eux sur l'érable et ses merveilleux produits dérivés.



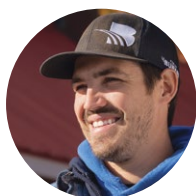
L'usine-entrepôt de Laurierville a ouvert ses portes aux producteurs, médias et étudiants en acériculture le 10 juin dernier. Tout au long de la journée, des kiosques d'information des PPAQ, des exposants de boissons à base d'érable et des camions de rue étaient présents sur le site pour le plus grand bonheur des 547 visiteurs. Les PPAQ ont profité de l'événement pour dévoiler les images qui habillent maintenant la salle de réception des barils ainsi que dans l'air de repos.



Durant la saison estivale, les syndicats étaient invités à participer à une foire agricole de leur région. L'équipe des PPAQ était présente à l'Expo agricole de Saint-Hyacinthe pour éduquer les visiteurs sur les propriétés et bienfaits santé de l'érable. Jeu-questionnaire, dégustations, activités pédagogiques et matériel informatif ont été offerts. Le site érabledici.ca a aussi été mis à contribution pour proposer une route des distilleries de l'érable et inviter les curieux à découvrir les dessous de la production acéricole en participant aux portes ouvertes des érablières lors de la Journée nationale de l'érable.

Le gala acéricole, tenu dans le cadre de l'assemblée générale semi-annuelle en novembre, a mis la table à une soirée haute en couleur pour les 350 producteurs et productrices acéricoles et partenaires de la filière présents. Un repas cinq services signé K pour Katrine, plusieurs remises de prix, un hommage aux signataires du plan conjoint ainsi qu'une soirée dansante étaient au menu en cette soirée festive qui visait à célébrer la vie syndicale et la filière acéricole.

Grand gagnant de la Bourse Serge Beaulieu 2025



Patrick Plante
Grand gagnant
de la Bourse Serge
Beaulieu 2025

Vainqueur de la Bourse Serge Beaulieu 2025, Patrick Plante compte déjà de belles réalisations et démontre une vision d'affaires claire et ambitieuse. Le magazine *InfoSirop* a rencontré l'homme de 32 ans, propriétaire de la Ferme Le Bunker, située à Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans.



Vous dirigez une ferme familiale de cinquième génération née en 1887. À votre arrivée en 2017, étiez-vous dans un esprit de continuité ou de changement ?

Je connaissais les enjeux de notre ferme, car depuis 2013, soit après ma formation en acériculture, j'ai participé à chacune des saisons des sucres. En 2017, j'y suis revenu à temps plein, après quelques années en mécanique agricole. J'ai surtout apporté mon sens de la minutie, car j'estime que la négligence de petits détails affecte invariablement toute la chaîne de production.

Par conséquent, j'ai apporté plusieurs ajustements peu visibles, mais nécessaires. Par exemple, au taux de vacuum et à l'étanchéité, de même qu'à la propreté des tubes. Résultat: notre moyenne annuelle de production de sirop d'érable, qui avait grimpé de 2,5 livres à 4,5 livres par arbre en quelques années, a atteint 6 livres ces deux dernières saisons.

« Je souhaite faire de l'érable un produit présent toute l'année à la ferme. »

Donc, le volet acéricole a pris de l'importance chez vous. Souhaitez-vous poursuivre dans cette voie ?

Il représente le tiers de nos activités, à égalité avec la portion maraîchère et le volet de transformation. Nous possédons 3000 entailles et achetons de l'eau d'érable provenant de 3000 autres arbres d'un voisin.

Je souhaite faire de l'érable un produit présent toute l'année. Par exemple, il n'y a pas si longtemps, la majorité de nos ventes dans cette catégorie était concentrée durant la saison des sucres. Aujourd'hui, on les écoule de plus en plus sur 12 mois.

À ce sujet, vous avez érigé un kiosque permanent qui accorde une bonne place à l'érable.

Nous avons investi beaucoup de temps et d'argent dans la restauration d'un bâtiment pour en faire un kiosque quatre saisons devenu le cœur de l'entreprise. On y vend des produits maraîchers transformés, des plats à manger sur place, etc., mais aussi des dérivés de l'érable: beurre, sucre, cornets, etc. Il nous sert à écouler actuellement 1 000 gallons de sirop d'érable brut et transformé. Nous prévoyons doubler ce volume dans la prochaine année.



Qu'est-ce que la Bourse Serge Beaulieu?

La récompense de 2 500 \$ a été créée en 2022 afin de souligner l'importance de la relève agricole. Elle honore Serge Beaulieu, cet acériculteur ayant dirigé les PPAQ de 2007 à 2022 et ayant consacré 33 ans à l'engagement syndical.



Quelle est votre stratégie pour y parvenir ?

Nous développons depuis trois ans le tourisme régional hivernal et notre kiosque joue à cet égard un rôle majeur en stimulant une période habituellement plus tranquille. On y offre à la clientèle une expérience acéricole complète, car elle peut y savourer divers produits d'érable en plus d'y découvrir nos méthodes de production.

De plus, nous accueillons des groupes du Japon, de la France, du Mexique, etc. grâce à des agences de voyages. Un produit d'érable est compris dans les forfaits. Les voyageurs le rapportent chez eux et le font ainsi connaître.

Grâce à ce contact direct avec les consommateurs, nous devenons des ambassadeurs de l'érable. Une telle approche s'arrime avec celle des PPAQ, laquelle est axée sur l'éducation des consommateurs et la connaissance des multiples possibilités de l'érable. Le modèle des vignobles m'inspire aussi beaucoup. Ce secteur réussit à étendre ses activités pour ne plus être saisonnier. Tout comme eux, je travaille à développer notre image de marque; j'y accorde une grande importance.

« Le modèle des vignobles m'inspire, car ce secteur réussit à étendre ses activités pour ne plus être saisonnier. »

Pourquoi vous engagez-vous au sein des PPAQ depuis plusieurs années ?

Je siége au conseil d'administration de la région Québec - Rive-Nord depuis ma jeune vingtaine. Discret au départ, j'ai apprivoisé le poste au fil du temps et je partage aujourd'hui davantage mon opinion, qu'elle soit favorable à celle du groupe ou à contresens. Selon moi, la divergence d'opinions engendre les évolutions.

Au sein de l'organisation, j'ai la chance de côtoyer Alain Gauthier (président de la région Québec - Rive-Nord, un des initiateurs de la réserve de sirop d'érable et acériculteur depuis plus de 40 ans). Il est assurément l'une des personnes les plus importantes dans la progression de l'acériculture au Québec.

Que représente pour vous l'obtention de la Bourse Serge Beaulieu ?

C'est un encouragement à continuer et j'espère que cela incitera d'autres jeunes à s'engager dans les syndicats régionaux et dans l'industrie. Au-delà de l'honneur symbolique, la bourse nous sera fort utile, car les factures à payer sont nombreuses pour une entreprise en situation de transfert comme la nôtre (NDLR Bien qu'agissant comme principal dirigeant depuis janvier 2024, Patrick Plante en deviendra officiellement l'unique propriétaire cette année).

Elle nous servira à déployer des projets sans cesse bousculés par d'autres priorités. Nous désirons notamment implanter notre plateforme de vente de produits d'érable par Internet, en plus d'investir davantage dans la promotion. Cette enveloppe nous donnera le coup de pouce nécessaire pour amorcer le tout.



Soutenir la relève, c'est assurer les 35 prochaines années du plan conjoint.

La bourse Serge Beaulieu, inspirée par celui qui fut le président des PPAQ entre 2007 et 2022, est aujourd'hui un symbole fort de transmission et de pérennité dans le monde acéricole québécois.



Gilles Gauvreau

L'homme qui a inspiré ce prix hommage a été un grand instigateur du plan conjoint.

Avant et pendant sa présidence à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (1974-1989), il a travaillé d'arrache-pied sur les tentatives d'adoption des précédents plans conjoints en 1975 et en 1984, posant les bases du plan conjoint de 1989.

François Béliveau : lauréat du Prix Hommage Gilles-Gauvreau 2025

Cette année, les PPAQ ont le plaisir de remettre le Prix Hommage Gilles-Gauvreau à monsieur François Béliveau, un homme dont l'engagement pour l'acériculture dépasse de loin les frontières de son érablière. Ce prix, créé en 2012, célèbre ceux et celles qui, par leur implication syndicale et leur passion, font rayonner l'érable au Québec et à l'international.





Monsieur Béliveau connaît le monde de l'érable depuis sa plus tendre enfance. À six ans, il suit ses grands-parents à travers la forêt, apprend à récolter l'eau d'érable et à transformer ce précieux liquide en sirop. Ce qui n'était pour beaucoup qu'un simple passe-temps devient pour lui un véritable héritage à chérir.

Après avoir travaillé comme responsable de la production de fromages pendant près de 20 ans, monsieur Béliveau revient à sa première passion en 1997, lorsqu'il devient, avec sa conjointe Marie-Claire, propriétaire de l'érablière de son beau-père où il travaillait depuis déjà quelques années. Ensemble, ils donnent vie à l'Érablière Saint-Henri, un lieu vivant, accueillant et authentique, où chacun de leurs quatre enfants trouve aujourd'hui sa place et participe à l'aventure familiale.

Mais François Béliveau ne se limite pas à son érablière. Dès la fin des années 1990, il s'implique dans le syndicat de sa région et devient vice-président du syndicat de Valleyfield, aujourd'hui le syndicat des producteurs et productrices acéricoles de Montérégie - Ouest. De 2007 à 2023, il siège au comité des promotions des PPAQ, contribuant à des projets ambitieux, dont le mémorable Symposium international de l'érable en 2015. Curieux, créatif et avant-gardiste, il apporte originalité et humanisme à chacune de ses initiatives. Toujours attentif à la promotion de l'érable, il s'intéresse aux exportations et à la gestion des budgets nationaux et internationaux, portant la renommée de l'érable québécois bien au-delà de nos frontières.

Généreux et profondément humain, monsieur Béliveau s'engage également auprès de sa communauté. En 2023, il joue un rôle clé dans la redistribution de conserves de sirop d'érable aux banques alimentaires du Québec pour une valeur de 100 000\$. Pendant des années, il a aussi fait découvrir le métier d'acériculteur à des milliers d'enfants par l'entremise de visites et de dons dans les écoles.

Pour lui, être acériculteur est bien plus qu'un métier: c'est une mission. Dans son érablière, il veille à la biodiversité, conscient que l'érable, la forêt et la faune forment un tout indissociable. Il défend avec conviction cette vision et transmet son héritage aux générations futures.

François Béliveau incarne l'esprit du Prix Hommage Gilles-Gauvreau : passion, résilience, générosité et engagement. Son parcours rappelle à toutes et tous que l'amour du métier et de la communauté peut transformer un métier en véritable mission de vie.



Du sirop d'érable dans les veines... et dans le cœur!

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste



ALAIN GAUTHIER
Copropriétaire
de l'entreprise
Les 5 Zef inc.

130 000 entailles
en exploitation

« Quand j'ai commencé en acériculture, il y a 45 ans, à peu près personne ne pouvait en vivre. C'était une production secondaire pour la plupart, parfois même folklorique. Aujourd'hui, avec toute la mise en marché qu'on a effectuée et l'instauration du plan conjoint, entre autres, plusieurs sont en mesure d'en tirer un revenu très honorable. »

Depuis plus de quatre décennies maintenant, Alain Gauthier constate l'évolution du secteur acéricole au Québec tout en y contribuant aussi. Copropriétaire de l'entreprise portneuvoise Les 5 Zef inc. qu'il a fondée en 1980 avec ses quatre frères, il était également profondément engagé, jusqu'à tout récemment, dans le mouvement syndical. L'érable a toujours fait partie de sa vie, qu'il s'agisse de production de sirop d'érable ou d'amélioration des conditions du marché.

Alain raconte que tout comme son grand-père, son père, Joseph, possédait une érablière. « À l'époque, il exploitait, à Saint-Basile, 3 800 entailles à la chaudière et avec des chevaux. Dès l'âge de trois ans, j'allais dans le bois, puis plus tard, je m'y rendais aussitôt que l'école était finie, même au moment où je fréquentais le cégep et l'université. Mes fins de semaine se déroulaient là! Je passais vraiment beaucoup de temps à l'érablière, car j'adorais ça! »



Quand l'érablière familiale ne suffit plus

Au milieu des années 1970, son frère Laurier reprend la ferme paternelle, laquelle inclut le boisé familial. Mais cela ne suffit pas. La fratrie visite des érablières dans le nord de la MRC de Portneuf et apprend qu'il lui est possible de procéder à une location en terres publiques. À l'hiver 1980, les frères Gauthier dénichent un peuplement de 40 000 érables à Rivière-à-Pierre et prennent la décision, ensemble, de se lancer dans l'aventure. Les 5 Zef voit le jour.

Pourquoi Les 5 Zef? «C'est lié au fait que jeunes, les gens nous appelaient les gars à Zef – en référence à Joseph. Parce que nous sommes cinq, ça a donné Les 5 Zef comme nom d'entreprise. C'est aussi un hommage à notre père qui aimait l'acériculture, puis un clin d'œil à notre localisation dans une zone d'exploitation forestière», explique celui qui occupait un poste de responsable des légumes de conserverie à Longueuil lors de la location des terres.

Agronome de formation, Alain quitte son emploi pour se consacrer à ce qui le passionne le plus. À l'automne 1980, déjà, il «installe» 6 500 érables. Si l'on se reporte 45 ans en arrière, ses frères et lui se retrouvent donc à la tête de l'une des plus grosses érablières au Québec. L'acériculteur précise au passage que de louer en terres publiques ne leur coûtait que 2,50 \$ l'hectare à l'époque de la signature du contrat. «C'est un de nos bons coups!», confie-t-il.





Croître en étant unis et complémentaires

Année après année, l'entreprise progresse. Huit ans après sa fondation, Les 5 Zef compte 40 000 entailles; 96 000 en 1997; et aujourd'hui, 130 000, dont 25 000 en terres privées à Saint-Léonard et à Rivière-à-Pierre. Ronald, Roméo, Laurier, Alain et Mario sont tissés serrés et chacun apporte sa contribution à l'exploitation selon ses intérêts et compétences afin de la faire croître. Pour la plupart, les tâches qu'ils y réalisent s'ajoutent à d'autres occupations.

« Ronald travaillait dans une usine de papier comme gérant des constructions; Roméo était agronome; Laurier et Mario avaient tous les deux une ferme laitière, en plus de l'érablière familiale – qui totalise maintenant 20 000 entailles – du côté de Laurier. Les 5 Zef pouvait s'appuyer sur Ronald en matière de planification des constructions, Roméo se chargeait de l'administration, Laurier faisait un peu de tout et Mario était fort en mécanique », émet Alain.

Quant à ce dernier, il assurait – et assure encore –, la gérance de l'entreprise. Aidé de ses frères qui ont toujours mis la main à la pâte, Alain a pu endosser son métier de producteur tout en se rendant disponible pour faire avancer la cause des acériculteurs et acéricultrices du Québec. Son nom est ainsi associé à divers grands dossiers syndicaux. Après avoir joué différents rôles, il a assumé, jusqu'à la fin d'octobre, le mandat de président du syndicat acéricole de Québec – Rive-Nord.

Très engagé lors des moments importants

Au fil des ans, le Portneuvois a notamment pris part à la signature du Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec, puis a été au cœur des batailles importantes que la production acéricole a connues. Parmi celles-ci figure la création de la réserve mondiale de sirop d'érable, devenue essentielle à la stabilité des revenus. De l'intérieur, Alain Gauthier a vécu toutes ces transformations, mais surtout, il a été l'un des bâtisseurs de cette industrie vitale telle qu'elle se présente en 2025.

« Il y a eu un crash dans le sirop d'érable en 1988, évoque-t-il. La production avait été très grande et à ce moment; le sirop se transigeait 2,20 \$ la livre, car en 1986-1987, nous avons fait face à une rareté. En situation de pénurie, les acheteurs montaient le prix. À la fin de la saison 1988, il restait beaucoup de sirop d'érable, mais aucun preneur et le produit se vendait 1 \$ la livre. Cette année-là, nous avons organisé 85 réunions. La survie de plusieurs était en jeu! »

« En 40 ans, l'acériculture a beaucoup progressé, mais cet avancement s'est fait en bonne partie par essais et erreurs. Il ne faut pas oublier que bien souvent, ce sont les producteurs, dont Les 5 Zef, qui ont contribué à ce développement par l'entremise des équipementiers. »



Une entreprise qui s'est aussi modernisée

Si l'industrie acéricole a considérablement évolué, Les 5 Zef ne fait bien sûr pas exception. Outre une hausse constante du nombre d'entailles, les installations de l'entreprise se sont modernisées de façon notable depuis les quatre ou cinq dernières années. Uniquement en 2024, un garage, de même qu'un entrepôt réfrigéré destiné au stockage des barils ont été bâtis. Tout ceci vient s'ajouter aux deux évaporateurs électriques acquis il y a sept ans.

«Nous avons beaucoup investi dans la forêt. Les rendements étant meilleurs, nos revenus augmentent et nous améliorons plus rapidement la tubulure qu'auparavant. Nous effectuons davantage d'aménagement et nous installons des capteurs. L'informatique est de plus en plus là parce que nous avons quand même une douzaine de montagnes un peu distancées. D'environ deux livres à l'entaille au début, nous approchons les quatre livres!», note Alain.

Cette croissance engendre évidemment un besoin de main-d'œuvre non négligeable pour Les 5 Zef. Le gérant de l'exploitation signale au passage qu'il a été le premier dans la région à faire appel aux travailleurs étrangers temporaires. «Depuis plusieurs années, nous embauchons cinq Guatémaltèques, dit-il. C'est moi qui avais amené cette idée au syndicat local. Ensuite, ça s'est répandu... Aujourd'hui, sans leur apport important, je ne suis pas sûr que je continuerais!»



La relève au rendez-vous pour les cinq frères

En acériculture comme dans les autres productions agricoles, le travail sur le terrain est souvent ardu et le recrutement demeure un enjeu. Bonne nouvelle toutefois: la relève est au rendez-vous pour les frères Gauthier. Le processus de transfert a d'ailleurs débuté. Roméo s'est retiré et sa fille Anne est maintenant bien en selle dans l'entreprise. En décembre dernier, les parts des 5 Zef détenues par Ronald sont passées à sa fraisière... propriété de ses cinq enfants!

«Actuellement, deux transferts sur cinq sont finalisés et le reste va se faire graduellement, commente Alain. Je suis arrivé ici à l'automne 1980 et lorsque nous avons défriché afin de construire la bâtisse, nous sommes vraiment partis de rien. Comme l'un de mes frères le dit parfois, la table est mise pour la relève. Pour la suite des choses, il lui appartient de décider si l'entreprise se développera encore dans l'avenir ou si elle sera maintenue telle quelle...»

À 71 ans, l'acériculteur qui produit du sirop d'érable biologique mentionne que ce n'est plus à ses frères et à lui de «tirer Les 5 Zef en avant». Quant à savoir s'il songe à la retraite, l'homme répond qu'il met un terme à son engagement syndical, mais pas à sa présence en forêt. «Tant que la santé va être là, c'est un loisir, un plaisir pour moi d'y travailler, de faire des améliorations... Et dire que nous, les frères, avons vieilli tous les cinq de plus de 200 ans collectivement depuis la création de l'entreprise!»

« À l'époque, quand j'ai fait mon cours en agronomie à l'Université Laval, il n'y avait rien qui s'enseignait en acériculture. Et à la Faculté de foresterie, un érable, ça représentait un billot, un meuble ou un plancher. Les ingénieurs forestiers n'avaient aucune formation en matière d'acériculture. Aujourd'hui, c'est très différent! Souvenons-nous aussi qu'avant, les terres publiques servaient à fournir de la matière ligneuse. Maintenant, avec tout ce qui a été fait du côté des PPAQ pour la protection des érables, nous avons réussi à gagner notre place! »



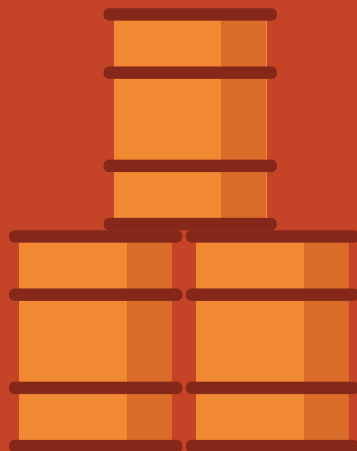
Alain Gauthier

Impliqué dans la vie syndicale acéricole depuis les années 1980, Alain Gauthier est l'un des dix pionniers signataires du plan conjoint. Visionnaire et engagé syndicalement, il a grandement contribué à l'essor et à la transformation de la filière acéricole québécoise.

Une réserve stratégique unique au monde

Le plan conjoint confère aux PPAQ le pouvoir d'utiliser certains des leviers de mise en marché les plus puissants de l'industrie agricole. En 2000, la filière a choisi de créer la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable.

Celle-ci peut aujourd'hui contenir jusqu'à **133 millions de livres de sirop**, soit l'équivalent de 218 000 barils! Par saison acéricole c'est entre 30 000 et 170 000 barils qui peuvent passer par l'usine-entrepôt de Laurierville.



Démystifier les différents parcours des barils de sirop d'érable

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

Question posée par de nombreux producteurs et productrices via la page Facebook des PPAQ :

Les producteurs et productrices acéricoles se questionnent sur le parcours de leurs barils de sirop d'érable, de la fin de la saison acéricole à leur retour dans les érablières pour le prochain temps des sucres.

Réponse de Kevin Gauthier, directeur d'usine de la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable des PPAQ :

Un baril de sirop d'érable peut parcourir des centaines de kilomètres et atterrir dans différents entrepôts avant d'être retourné à son propriétaire. Ce travail de logistique est assumé par les équipes de l'usine-entrepôt de Laurierville, mais aussi par les acheteurs autorisés et leurs représentants.

Plusieurs facteurs vont influencer le parcours d'un baril de sirop d'érable. Est-ce que le producteur livrera son sirop d'érable chez un acheteur autorisé ou à l'usine-entrepôt de Laurierville? De quelle façon son sirop d'érable est-il classé? Est-ce l'ensemble de son sirop d'érable qui sera vendu par l'agence de vente ou est-ce qu'une partie sera ajoutée à la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable?

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

Envoyez votre question à Audrey-Kim Poulin, conseillère aux communications, à akpoulin@ppaq.ca.

Pour bien comprendre le parcours d'un baril une fois qu'il quitte la cabane, je vous propose deux exemples :

Parcours 1

L'entreprise acéricole X n'a pas d'entente avec un acheteur autorisé. Elle livre donc ses 100 barils de sirop d'érable qu'elle a produits pendant la saison acéricole directement à l'usine-entrepôt de Laurierville.

Une fois les barils acheminés à l'usine-entrepôt, l'équipe d'ACER Division Inspection (ADI) s'occupe du classement des barils de sirop d'érable livrés. Les échantillons sont analysés directement au laboratoire central qui se trouve à l'usine-entrepôt de Laurierville.

Ensuite, les PPAQ publient un communiqué de vente pour proposer aux acheteurs autorisés d'acquérir du sirop d'érable produit lors de la dernière saison acéricole. Le communiqué indique les prix demandés et les types de sirop d'érable disponibles.

Si un acheteur autorisé souhaite acquérir le sirop d'érable et que celui-ci correspond aux 100 barils de l'entreprise acéricole X, alors ces barils sont expédiés aux entrepôts de l'acheteur.

Une fois sur place, les barils seront vidés et le sirop d'érable sera mis en contenant. Une fois le processus complété, les barils seront nettoyés par l'acheteur autorisé et retournés à l'usine-entrepôt de Laurierville. Afin de maximiser ce type de voyage, d'autres barils de producteurs pourraient compléter le lot.

Les équipes des PPAQ sépareront les barils selon leur propriétaire respectif et les leur expédieront à temps pour la prochaine saison des sucres. À noter que les barils ne seront pas nettoyés à nouveau par les PPAQ.

Si un acheteur autorisé n'est pas intéressé à acquérir le sirop d'érable contenu dans les 100 barils de l'entreprise acéricole X, ou encore s'il souhaite en acquérir qu'une partie, alors ce sirop d'érable restera à Laurierville pour être pasteurisé et ajouté à la réserve stratégique.

À ce moment, les barils touchés sont vidés, nettoyés, répartis selon leur propriétaire et ensuite retournés aux entreprises acéricoles à temps pour la prochaine saison des sucres.

Parcours 2

L'entreprise acéricole X détient une entente avec un acheteur autorisé. Elle livre donc les 100 barils de sirop d'érable qu'elle a produits pendant la saison acéricole directement à l'entrepôt de son acheteur autorisé. L'acheteur autorisé peut aussi s'occuper lui-même du transport des barils.

Après le classement par l'équipe d'ADI, l'acheteur autorisé peut, selon son carnet de commandes et ses besoins, choisir d'acheter en tout ou en partie les barils de sirop d'érable.

Il est important de noter qu'au début de chaque année, les acheteurs autorisés, en collaboration avec les PPAQ, indiquent les types de sirop d'érable qu'ils ne souhaitent pas acquérir. Ces exclusions peuvent toucher la couleur du sirop d'érable, les caractéristiques de saveur et la certification biologique. La convention de mise en marché encadre les règles de ces retours provenant d'acheteurs autorisés.

Les barils dont le sirop d'érable n'est pas acquis par un acheteur autorisé sont alors expédiés à l'usine-entrepôt de Laurierville. Plusieurs barils de nombreuses entreprises acéricoles peuvent ainsi être acheminés simultanément aux PPAQ.

Les PPAQ procéderont alors de la même façon que celle mentionnée dans l'exemple 1. Un communiqué de vente sera publié et les barils de sirop d'érable de l'entreprise X pourraient alors prendre le chemin d'un autre acheteur autorisé. Autrement, le sirop d'érable restera à Laurierville pour être pasteurisé et ajouté à la réserve stratégique.

À ce moment, les barils touchés seront vidés, nettoyés, répartis selon leur propriétaire et ensuite retournés aux entreprises acéricoles à temps pour la prochaine saison des sucres.

Ces deux exemples résument sommairement les parcours que peuvent prendre les barils des producteurs et productrices acéricoles. Ils démontrent le système complexe qui lie une érablière, un acheteur et l'usine-entrepôt de Laurierville. Il existe aussi plusieurs exceptions, ce qui peut engendrer de nombreux va-et-vient entre les acteurs de la filière. De plus, les différents formats et types de contenants utilisés dans la production de sirop d'érable ajoutent une difficulté supplémentaire dans la gestion des barils.

PARCOURS D'UN BARIL

Parcours 1

Entreprise acéricole X n'a pas d'entente avec un acheteur autorisé



Les PPAQ envoient un communiqué aux acheteurs **autorisés** potentiels pour vendre les barils.

Acheteurs autorisés intéressés

A et **B**

L'entreprise acéricole X envoie **100 barils de sirop d'érable** aux PPAQ



100 barils sont classés par une équipe d'ACER Division Inspection directement dans l'usine-entrepôt des PPAQ



25 barils de l'entreprise acéricole X ne sont pas achetés par un acheteur autorisé



Parcours 2

Entreprise acéricole X a une entente avec un **acheteur autorisé C**



Les **100 barils** sont classés par une équipe d'ACER Division Inspection directement dans l'entrepôt de l'**acheteur autorisé C**

L'entreprise acéricole X envoie **100 barils de sirop d'érable** à l'**acheteur autorisé C**



L'acheteur **A** achète **25 barils** de l'entreprise acéricole X aux PPAQ



L'acheteur **A** vide, nettoie et renvoie les **25 barils** aux PPAQ



Les PPAQ renvoient les **25 barils** à l'entreprise acéricole X à temps pour la prochaine saison



L'acheteur **B** achète **50 barils** de l'entreprise acéricole X aux PPAQ



L'acheteur **B** vide, nettoie et renvoie les **50 barils** aux PPAQ



Les PPAQ renvoient les **50 barils** à l'entreprise acéricole X à temps pour la prochaine saison



Les **25 barils** sont vidés (le sirop d'érable est entreposé à la réserve stratégique des PPAQ), nettoyés et renvoyés à l'entreprise acéricole X à temps pour la prochaine saison. Un futur communiqué sera envoyé à nouveau afin de vendre le contenu des 25 barils restants



L'acheteur autorisé **C** achète **40 barils** de l'entreprise acéricole X



L'acheteur **C** vide, nettoie et renvoie les **25 barils** à l'entreprise acéricole X à temps pour la prochaine saison



L'acheteur autorisé **C** renvoi **60 barils** de l'entreprise acéricole X aux PPAQ puisque le sirop d'érable ne lui convient pas.



Réussir son projet acéricole: les clés du succès

Publireportage rédigé par MÉLANIE LAGACÉ, éditrice de contenu

Chaque année, l'émission d'entailles des PPAQ ouvre la voie à de nouvelles initiatives. Que vous envisagiez un démarrage ou un agrandissement de vos installations, réussir dans ce domaine demande une planification réfléchie, une gestion rigoureuse et une vision claire à long terme.

Pour Charles Gauvin, vice-président principal, Agriculture - Est du Canada chez Financement agricole Canada (FAC) et copropriétaire d'une érablière en Montérégie, « les entreprises durables sont celles dont les dirigeants posent un regard réaliste sur leur environnement et savent ajuster leurs choix en conséquence ». Fort de cette double expertise, il livre ici des constats concrets et des recommandations pour vous aider à bâtir une exploitation solide et pérenne.





CHARLES GAUVIN
Vice-président principal, Agriculture - Est du Canada chez Financement agricole Canada

Bien amorcer son parcours

Avant de vous lancer, prenez du recul pour évaluer vos capacités avec lucidité. Disposez-vous du temps nécessaire? Combien d'argent êtes-vous prêt à investir? Quels aspects risquez-vous de sous-estimer ou de surestimer? Ce qui paraît séduisant sur papier peut rapidement se compliquer dans la réalité.

Derrière l'image parfois idéalisée de l'acériculture se cache une réalité plus complexe: celle d'un véritable projet de vie, qui conjugue passion, persévérance, rigueur et adaptabilité. Chaque érablière est unique, avec ses propres conditions et défis, souvent difficiles à prévoir. Les projections offrent une base utile, mais l'expérience sur le terrain impose toujours son lot d'ajustements.

La pérennité d'une entreprise acéricole repose sur une planification qui dépasse largement la période des sucres. Il faut, dès le départ, intégrer à l'organisation annuelle des tâches essentielles comme l'entretien du boisé, la maintenance des équipements et les suivis administratifs et logistiques en tenant compte des heures de travail et des ressources nécessaires afin d'assurer la stabilité financière et opérationnelle.

Reste que rien ne remplace l'expérience concrète. Les conseils techniques des fournisseurs d'intrants sont précieux, mais la pratique demeure incontournable. Travailler dans une autre érablière ou visiter des installations donne une vision plus juste du métier. «Et valider vos idées auprès de personnes ayant déjà franchi certaines étapes, même si leurs avis bousculent vos intentions, fait partie des apprentissages les plus utiles», souligne M. Gauvin.

Agrandissement: anticiper les nouvelles contraintes

Si vous êtes déjà établi et envisagez un agrandissement, gardez en tête que chaque ajout modifie l'équilibre global - qu'il s'agisse d'un évaporateur, d'un système d'osmose ou d'une nouvelle parcelle. «Ces changements amélioreront la production, mais peuvent aussi créer des goulots d'étranglement, par exemple dans la capacité de stockage, le traitement de l'eau ou le bouillage», prévient M. Gauvin.

Avant d'investir, prenez le temps d'examiner vos pratiques actuelles pour miser sur vos forces et corriger les points faibles. Les nouvelles technologies ouvrent des perspectives, mais elles exigent aussi du temps, du savoir-faire et des ressources pour être pleinement rentabilisées. Une meilleure organisation du travail et une utilisation plus complète des équipements suffisent déjà, dans bien des cas, à améliorer l'efficacité sans frais supplémentaires.



Cinq pièges à éviter

CERTAINES ERREURS REVIENNENT FRÉQUEMMENT. LES CONNAÎTRE À L'AVANCE VOUS CONFÈRE UN AVANTAGE ET VOUS AIDE À CONSOLIDER VOS BASES.

1 Un plan d'affaires absent ou incomplet

Un plan d'affaires n'est pas qu'un simple document administratif. C'est avant tout un outil stratégique. Trop souvent, il reste sur la tablette, alors que vous devriez vous l'approprier, le comprendre et l'utiliser comme une véritable boussole.

2 Des prévisions financières trop optimistes

On a habituellement tendance à se fier aux estimations des fournisseurs. Pourtant, même un devis détaillé ne permet pas de tout anticiper: les dépassements de coûts sont fréquents. «Pour limiter les surprises, il est préférable de collaborer avec ceux qui prennent le temps de visiter vos installations et de comprendre votre réalité. Néanmoins, gardez toujours en réserve au moins 15% de votre budget - un coussin indispensable pour absorber les imprévus», recommande M. Gauvin.

3 Une sous-estimation de la logistique et de l'administration

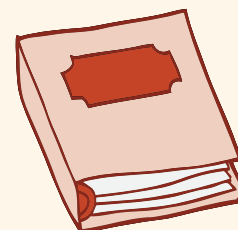
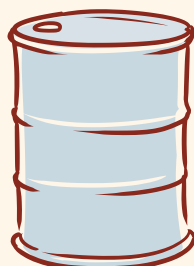
En plus des opérations en forêt et à la cabane, la réussite d'une érablière repose sur une organisation administrative et logistique rigoureuse. Le suivi de la comptabilité, la gestion des livraisons et des stocks, ainsi que le respect des exigences réglementaires sont autant d'aspects qui, s'ils sont négligés, peuvent rapidement devenir une source de déséquilibre.

4 Une analyse de marché insuffisante

Dans le cadre du contingent, l'analyse de marché a une portée limitée. Mais dès que vous transformez vos produits ou que vous les vendez directement aux consommateurs, la situation évolue. La concurrence s'intensifie, les marges se resserrent et les attentes des clients se renforcent. S'appuyer sur des données fiables et échanger avec des acteurs expérimentés devient essentiel.

5 Un manque de consultations avec des experts

Multiplier les avis externes renforce la validité de vos décisions. Qu'il s'agisse d'autres propriétaires d'érablières, de conseillers techniques ou en gestion, ou encore de professionnels comme un comptable ou un juriste, leur capacité à analyser vos hypothèses et à valider vos prévisions vous aide à élargir votre perspective et à consolider vos choix.



S'appuyer sur des bases solides

Que vous soyez en démarrage, en expansion ou en consolidation, la réussite repose sur un équilibre entre plusieurs dimensions : finances, gestion du temps, ressources humaines et réseau.

Des finances à l'épreuve des imprévus

En matière de budget, il est essentiel de distinguer l'investissement initial du fonds de roulement. L'apport en capital sert à vous lancer, tandis que vos liquidités assurent la continuité des activités quotidiennes. Comme les revenus issus de la vente de sirop d'érable sont généralement versés en plusieurs tranches, votre trésorerie peut facilement se tendre sans moyens de précaution adéquats. Maintenir une réserve de fonctionnement solide permet de garantir flexibilité et sécurité.

Le temps, cet allié stratégique

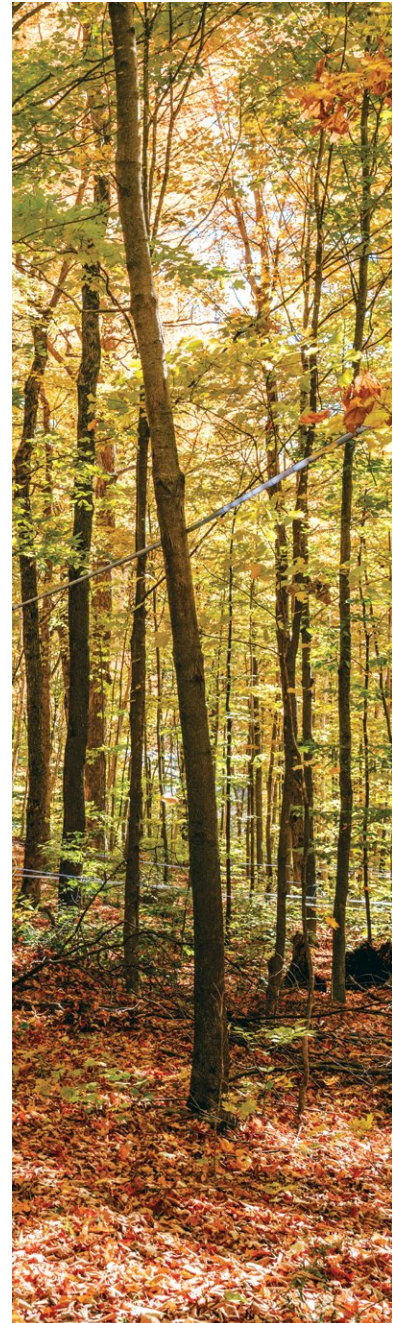
En acériculture, la réussite repose sur une organisation capable d'équilibrer les travaux tout au long de l'année. Pour éviter les surcharges, planifiez vos priorités et répartissez vos efforts à l'avance. Structurer ses activités favorise une efficacité optimale dans les moments critiques. Un calendrier établi dès le départ peut servir de guide, mais il doit rester flexible pour s'adapter aux imprévus et aux changements propres à chaque saison.

Une équipe bien préparée

Les ressources humaines sont un facteur clé de réussite. Même si la famille et des amis peuvent donner un coup de main, il faut souvent s'appuyer sur des travailleurs saisonniers ou des experts ponctuels et prévoir un budget à cet effet. Une équipe bien préparée, qui connaît son rôle et sait réagir aux aléas, fait toute la différence. Organiser des séances de formation, que ce soit en amont ou en cours de production, contribue à sécuriser vos opérations et à améliorer le rendement.

L'importance du réseau, de la formation et de l'accompagnement

Pour progresser, rien ne remplace le contact avec celles et ceux qui partagent votre réalité. Les journées d'information - comme celles tenues par les PPAQ - permettent de confronter vos idées, de mesurer vos options et de repartir avec des pistes concrètes. Miser sur la formation continue demeure également un moyen efficace d'élargir vos compétences et de rester à l'affût des nouveautés. Enfin, un expert-conseil ou un mentor ne se limite pas à valider vos choix : il peut aussi vous offrir la possibilité de mieux structurer votre gestion, d'anticiper les défis et de prendre des décisions plus éclairées.



Un partenaire de confiance

Prêteur entièrement dédié à l'agriculture et à l'agroalimentaire au Canada, FAC évalue chaque dossier en tenant compte des particularités de votre entreprise. Ses conseillères et conseillers, dotés d'une connaissance approfondie du secteur, analysent chaque projet, proposent des solutions sur mesure – qu'il s'agisse de modalités de remboursement flexibles, de préapprobations ou de projections – et identifient les obstacles potentiels afin de discuter avec vous des meilleures options pour maximiser vos chances de succès.

L'accompagnement va bien au-delà d'un simple apport en capitaux. FAC peut structurer la dette pour anticiper vos besoins, que ce soit pour remplacer un équipement, racheter les parts d'un partenaire ou préparer un transfert. Cette planification vous offre stabilité et marge de manœuvre.

«La présence concrète de FAC sur le terrain, appuyée par un réseau de bureaux régionaux, assure un lien direct avec vous et renforce la pertinence des stratégies envisagées», explique M. Gauvin. Pour favoriser la continuité et soutenir la relève, FAC propose des solutions financières adaptées : prêts pour l'achat d'actifs agricoles sans frais de traitement de dossier, taux préférentiels et options de mise de fonds allégées ou nulles pour faciliter le démarrage. «Mais surtout, FAC croit profondément que ce dont les jeunes ont le plus besoin, ce n'est pas tant qu'on leur apporte un soutien financier, mais de sentir qu'on croit en eux», renchérit-il.

Enfin, FAC met à votre disposition des outils pratiques comme AgExpert, pour le suivi des coûts et de la comptabilité, ainsi que la plateforme Savoir FAC, qui regroupe des articles, des balados, des vidéos, des webinaires et des événements spécialement conçus pour répondre aux exigences du secteur.

«En acériculture, tout devient possible quand on accepte l'imprévu, qu'on garde une marge de sécurité et qu'on s'entoure des bonnes personnes», conclut Charles Gauvin.



Sondage exclusif: dans la tête des producteurs et productrices

Les PPAQ ont lancé un vaste sondage en collaboration avec la firme Léger auprès de 1 167 producteurs et productrices acéricoles des 12 régions acéricoles du Québec.

Les questions portaient sur la santé financière des entreprises acéricoles, les pratiques de production de sirop d'érable, la situation professionnelle des acériculteurs et les différents services offerts par l'organisation. Les résultats détaillés ont été présentés aux délégués des syndicats acéricoles régionaux lors de l'assemblée semi-annuelle des PPAQ.

Il s'agit du premier exercice du genre depuis l'enquête sur le profil du producteur acéricole de 2017. L'équipe d'*InfoSirop Magazine* s'est entretenue avec Joël Vaudeville, directeur des communications, pour revenir sur les faits saillants du sondage.

Qu'est-ce qui vous a le plus frappé dans les réponses des producteurs et productrices acéricoles interrogés ?

D'abord, nous avons eu un fort taux de réponse. Les spécialistes de Léger nous ont mentionné qu'une telle participation est plutôt rare. Nous y voyons un engagement important de la part des acériculteurs et acéricultrices au sein des PPAQ.

Ensuite, plus d'un répondant sur trois indiquait détenir son entreprise acéricole depuis moins de 10 ans. C'est une très forte proportion qui s'explique par les émissions de contingent des dernières années. Depuis 2021, ce sont plus de 2 000 nouvelles entreprises acéricoles qui ont démarré leur activité. Autre donnée intéressante: 31% des producteurs et productrices ont la production de sirop d'érable comme principale source de revenus. Si nous reculions au début des années 2000, il est clair que ce pourcentage serait beaucoup plus bas.

En croisant ces deux informations, nous pouvons affirmer que l'acériculture est une filière en croissance, oui, mais qui arrive aussi à maturité. Nous ne sommes plus une production accessoire ou secondaire. Faire du sirop, ce n'est plus seulement le revenu d'appoint d'un agriculteur au printemps.

Donc, il y a plus d'entreprises acéricoles et plus de producteurs qui se consacrent d'abord à la production de sirop d'érable. Est-ce dire que la situation économique des acériculteurs est au vert ?

57% des répondants déclarent tirer un revenu brut annuel de moins de 50 000\$ de leurs érables. Une fois qu'on en déduit les charges, on voit que l'équilibre financier peut être difficile à atteindre. D'un autre côté, 60% considèrent comme bonne la santé de leur entreprise acéricole, alors que seulement 6% la perçoivent comme mauvaise. Et cela se reflète dans le moral des producteurs et productrices. À la question «Lorsque vous pensez au futur de la filière acéricole, diriez-vous que la situation sera bonne ou mauvaise», 68% estiment qu'elle sera bonne contre 3% qui anticipent plutôt une mauvaise situation. Tout de même, 11% envisagent que leur entreprise sera à risque de ne pas remplir ses obligations financières à court terme, une situation qui peut s'expliquer par la hausse des coûts des différents intrants et des taux d'intérêt.

La croissance de la filière acéricole est souvent liée à la mise en place des outils de mise en marché collective. Avez-vous mesuré l'opinion des producteurs et productrices sur ces outils ?

Nous étions curieux de savoir ce que pensent les acériculteurs et acéricultrices de leur plan conjoint. On leur a donc demandé s'ils étaient satisfaits des différents outils de mise en marché collective. Les taux de satisfaction sont les suivants: 79% se sont dits satisfaits de l'agence de vente; 78% de la réserve stratégique et du contingentement; 75% du classement; et finalement, 83% de la promotion générique. Ce sont des taux élevés qui reflètent la réussite de notre modèle collectif. Mais attention, il faut continuer à améliorer ces outils, comme c'est le cas avec le classement ces dernières années. Le 35^e anniversaire a permis de voir tout le chemin parcouru, mais aussi tout ce qui reste à accomplir.

20 ans de promotion aux PPAQ

Évolution des logos, slogans, etc.

Le 35^e anniversaire du plan conjoint coïncide avec 20 années de promotion générique des produits d'érable.

En 2005, les publicités traditionnelles ont débuté, notamment sous le slogan « Sucrez mieux avec les produits de l'érable ». Il s'agissait principalement de publicités imprimées dans les magazines.



En 2018, le logo « Les produits d'érable du Québec » a laissé sa place à « Érable du Québec » ainsi qu'à une toute nouvelle image de marque. C'est alors que le slogan « Incroyable érable » a fait son entrée dans les campagnes de Noël et les publicités télévisées.

L'année 2020 marque le début d'une belle aventure avec l'agence créative Rethink. Cette dernière a lancé le slogan « Bon dans toute » en 2021. Un terme qui est demeuré dans les esprits et qui est encore utilisé aujourd'hui, sous différentes variantes.

C'est d'ailleurs parce qu'il est « bon dans toute » qu'est venue l'idée de faire appel à Claude Legault pour promouvoir l'érable en 2020 et 2021. Depuis, l'humour fait partie intégrante des publicités télé, notamment avec « C'est sec », Passe-Partout, Lynda pris la main dans le sucre et le Bye Bye de fin d'année.

Longue vie à Érable du Québec et à ses publicités accrocheuses et innovantes!



Virage stratégique majeur

Les PPAQ ont amorcé, dès les années 2000, un virage stratégique majeur en matière de promotion afin de faire rayonner le sirop d'érable ici comme ailleurs.

Grâce aux marques Érable du Québec et Maple from Canada, l'érable s'est imposé sur des marchés clés comme les États-Unis, l'Ontario, l'Allemagne, le Japon, le Royaume-Uni et l'Australie. Quel sera le prochain marché visé par les professionnels du marketing des PPAQ ?





Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de FRANÇOIS PERREAULT, journaliste

À la rencontre de Weena Beaulieu, Bas-Saint-Laurent - Gaspésie

Pour Weena Beaulieu, s'engager dans son milieu, c'est une seconde nature et cela fait même partie d'un héritage familial. Pas étonnant qu'elle excelle depuis 2023 comme administratrice des PPAQ.

Weena Beaulieu ne fait rien à moitié. Par exemple, elle a notamment été membre du conseil d'administration de l'école de ses enfants, conseillère municipale et patrouilleuse de ski, des tâches qui s'ajoutaient alors à celles qui remplissaient bien sa vie personnelle et professionnelle. «S'il y avait un besoin quelque part, j'y allais, car j'ai toujours ressenti la nécessité de faire évoluer les choses», explique-t-elle.

Jeune, elle suivait son père Jeannot dans les assemblées générales annuelles de ce qui s'appelait alors la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. À 67 ans, celui-ci est d'ailleurs toujours actif au sein des PPAQ à titre d'administrateur. Impressionnée par certains participants volubiles, Weena a constaté qu'il était possible d'y faire progresser des dossiers.

Son père a aussi fait partie des pionniers ayant contribué à implanter la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, démontrant une vision à long terme. « Il m'a inspirée en menant des batailles qui ont dessiné l'avenir de l'acériculture. » À cela s'ajoute un esprit familial porté sur l'avant-gardisme et le progrès. Par exemple, dès le milieu des années 90, l'érablière paternelle était informatisée, une rareté jadis.

Protéger le présent, préparer l'avenir

Avec un tel profil, il était naturel pour la femme de 46 ans de s'engager, il y a deux ans, comme administratrice des PPAQ pour la région du Bas-Saint-Laurent - Gaspésie, un mandat qu'elle vient tout juste de renouveler. Ce mandat s'ajoute à ses fonctions de codirigeante de l'érablière familiale, Domaine de BeauFor, située à Biencourt.

Dire qu'elle est une ardente défenderesse de l'érable serait un euphémisme. À ce sujet, elle cite en exemple son village de 400 habitants, où des familles en vivent. «Sans l'érable, nous devrions aller nous implanter en milieu urbain», lance-t-elle.

Le dossier des terres publiques lui tient à cœur, en particulier les coupes intensives. «On y sacrifie le potentiel acéricole, alors qu'une cohabitation entre les industries est envisageable, se désolé-t-elle. Les terres publiques sont essentielles pour notre milieu, car nous allons tôt ou tard plafonner du côté des privées.»

Un tel enjeu ébranle à la fois son cœur de mère et de citoyenne. «Cet état des choses complique sérieusement la situation pour la relève et, par conséquent, cela risque d'amener des jeunes à quitter leurs milieux pour aller vivre ailleurs. J'exerce donc une veille constante et je rencontre fréquemment des décideurs afin de m'assurer du maintien de nos acquis, puis de leur faire valoir l'importance de notre industrie.»

La taxation municipale des contingents représente un autre volet qui la préoccupe. «Les municipalités qui agissent ainsi mettent en péril la conservation du patrimoine. Le risque ici, c'est qu'une telle politique devienne uniforme sur tout le territoire québécois.»





Retour aux sources

À entendre Weena Beaulieu plaider pour les régions et défendre le milieu acéricole, on comprend pourquoi elle est revenue au bercail après des études universitaires à Montréal et une première carrière comme nutritionniste et enseignante dans ce domaine au collégial.

«Dès que j'étais de retour pour quelques jours, je chaussais mes bottes à l'aube, puis je me rendais dans la forêt dans le but de me ressourcer. Un jour, j'ai décidé de revenir pour de bon en me demandant comment j'avais pu me priver de ce plaisir aussi longtemps. Racler le terrain me donnait l'impression de reprendre le temps perdu ailleurs.»

Aujourd'hui, elle pilote avec son frère Yvan l'érablière familiale fondée en 1995, mais née 10 ans auparavant sous la forme d'une foresterie. Comme cela se produit souvent dans les directions d'entreprise à deux têtes, le tandem se complète à merveille. Alors qu'Yvan se consacre surtout à l'aménagement des 3 000 acres et aux 38 000 entailles, Weena met à profit ses talents de gestionnaire, mais laisse surtout sa marque dans la transformation alimentaire.

Gelées (porto, espresso, poivrons rouges), sauce barbecue, confit d'oignons, épices ne sont que quelques dérivés de l'érable à valeur ajoutée qu'elle a implantés, «pour sortir l'érable de l'univers limité des crêpes, des gaufres et des muffins». Les produits du Domaine de BeauFor étaient offerts sur place, de manière artisanale, mais Weena Beaulieu leur a donné davantage de portée, notamment en les testant dans des marchés publics. Aujourd'hui, ils sont distribués dans une quinzaine de points de vente régionaux.

Cela dit, le plan d'affaires de l'entreprise ne vise pas une croissance tous azimuts. «Nous consolidons plutôt nos bases et mettons notre énergie sur des enjeux comme la réduction de notre empreinte écologique, l'innovation et la main-d'œuvre, le tout dans le but de toujours mieux habiter notre milieu.»

« On sacrifie le potentiel agricole des terres publiques, alors qu'elles sont essentielles pour notre milieu. »

À la rencontre de nos administrateurs

Tous les administrateurs des PPAQ issus des 12 régions acéricoles du Québec voient au bon fonctionnement de la mise en marché des produits d'érable.

Leur engagement contribue à faire évoluer et à optimiser les différents outils du plan conjoint: la réserve stratégique, l'agence de vente, le système de contingentement, la promotion, la recherche, etc.



Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de
DAVID THERRIAULT

Acériculteur et
chroniqueur

Saint-Mathieu-de-Rioux,
Bas-Saint-Laurent

Chers lectrices et lecteurs,

Moi, c'est David Therriault, jeune producteur de la relève acéricole. J'ai maintenant le privilège de partager ici mes réflexions dans *InfoSirop*, un magazine que j'affectionne particulièrement. L'écriture n'a jamais été ma plus grande force, mais ma passion pour l'acériculture, elle, est bien réelle!

Depuis mon enfance, je baigne dans cet univers: d'abord à la chaudière avec mes parents et mes grands-parents, puis en observant l'impressionnante transformation de notre industrie. Les producteurs et productrices qui nous ont précédés ont travaillé avec acharnement, souvent dans des conditions éprouvantes. Je pense notamment à l'époque des «rouleux de barils», où même une bonne saison pouvait être décourageante lorsque venait le temps de la paie. Grâce à leur détermination, des familles comme la mienne peuvent aujourd'hui vivre de cette richesse unique qu'est le sirop d'érable.

Je tiens à mentionner à quel point je suis fier du travail accompli par la première génération acéricole, qui s'est tenue debout et qui a structuré l'industrie.

Malgré tout, aujourd'hui, les défis ne manquent pas: changements climatiques, accès aux érablières en terres publiques, prix des équipements et des terres, taxation foncière, taux d'intérêt... Pour avoir lancé mon entreprise en terres publiques, je sais à quel point le parcours est exigeant: délais administratifs et manque de main-d'œuvre qualifiée; voilà autant d'obstacles qui rendent entourage, famille, amis et collègues, indispensables.

Plus que jamais, je crois que l'avenir de notre industrie repose sur la solidarité. Seuls, on ne fait pas le poids face aux pressions de l'industrie forestière ou aux nouvelles normes environnementales. Ensemble, grâce à nos syndicats et aux PPAQ, nous avons la force d'être entendus et de bâtir un avenir durable.

L'union fait la force, et c'est d'autant plus vrai en acériculture!



Dans les années à venir, le plan conjoint évoluera en fonction des nombreux défis qui guettent la filière acéricole, dont les changements climatiques et les enjeux politiques, administratifs et municipaux.

Il devra également soutenir la relève, futur visage du domaine acéricole québécois, afin d'assurer la pérennité et l'adaptation continue du secteur.



Gâteau pain d'épices à l'érable

Créée par **KATRINE PARADIS**
Fondatrice de K pour Katrine





PRODUITS D'ÉRABLE EN VEDETTE : SUCRE D'ÉRABLE ET SIROP D'ÉRABLE

🕒 8 À 10 PORTIONS

🔥 45 MINUTES

❄️ SE CONGÈLE



INGRÉDIENTS

Gâteau

1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage sans gluten ou ordinaire*

1 1/2 tasse (375 ml) de poudre d'amandes grillées obtenue au mélangeur, bien tassée

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre moulu

2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue

1/2 c. à thé (2,5 ml) de clou de girofle moulu

1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

2/3 tasse (150 ml) d'huile végétale

2/3 tasse (150 ml) de sirop d'érable, de préférence très foncé pour son goût prononcé

1/3 tasse (80 ml) de sucre d'érable

1 tasse (250 ml) de compote de pommes

4 gros œufs

2 c. à thé (10 ml) de vanille



Glaçage au fromage à la crème et au sucre d'érable

1 1/2 tasse (375 ml) de sucre en poudre

1/3 tasse (80 ml) de sucre d'érable

2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs

230 g de fromage à la crème végétal ou ordinaire, à la température ambiante (environ 1 tasse/250 ml)

1/4 tasse (60 ml) de margarine végétale ou de beurre, à la température ambiante

1 c. à thé (5 ml) de vanille

1 pincée de sel

Décoration

Graines de grenade

Branches de romarin frais





PRÉPARATION

Gâteau

Étape 1

Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre. Graisser abondamment un moule Bundt d'une capacité de 10 tasses (2,5 L).

Étape 2

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amandes grillées, la poudre à pâte, le bicarbonate, les épices et le sel.

Étape 3

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter l'huile, le sirop d'érable, le sucre d'érable, la compote de pommes, les œufs et la vanille.

Étape 4

Incorporer les ingrédients secs, toujours au batteur électrique. Verser la pâte dans le moule.

Étape 5

Cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

Étape 6

Laisser reposer 15 minutes avant de démouler. Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Glaçage au fromage à la crème et au sucre d'érable

Étape 1

Dans un petit bol, mélanger le sucre en poudre et le sucre d'érable avec la féculé de maïs. Réserver.

Étape 2

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème avec la margarine.

Étape 3

Incorporer le mélange de sucre en poudre progressivement, toujours au batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'une texture ferme, mais tartinable. Ajouter la vanille et le sel, et mélanger encore un peu. Si la texture est trop liquide, ajouter un peu de sucre en poudre, et si la texture est trop ferme, ajouter de la boisson végétale, 1 c. à thé (5 ml) à la fois.

Étape 4

Réfrigérer le glaçage 30 minutes pour le raffermir, puis glacer le gâteau complètement refroidi.

Étape 5

Décorer le gâteau de graines de grenade et de brins de romarin.

Bon à savoir

Une fois glacé, le gâteau se conserve 3 ou 4 jours au réfrigérateur. On peut aussi le congeler, mais sans les décorations.

J'ai l'habitude d'utiliser de la poudre d'amandes du commerce, mais pour cette recette, j'ai broyé des amandes grillées au mélangeur, et c'est une révélation! Ça ajoute plus de texture et de saveur au gâteau.

** Pour un résultat optimal, si vous cuisinez sans gluten, je vous recommande la farine tout usage sans gluten « La Merveilleuse », de Cuisine L'Angélique, ou la farine à pâtisserie 1 pour 1 sans gluten, de Bob's Red Mill.*



Actualités acéricoles



Journées acéricoles 2026

Un secteur en pleine évolution

Les Journées acéricoles 2026, organisées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et ses partenaires, seront présentées du 9 janvier au 7 février dans plusieurs régions.

Cette année, les organisateurs vous réservent un programme diversifié qui met l'accent sur l'innovation. Il sera question de la géomatique en acériculture et des plus récents travaux de recherche sur la sève, l'architecture aérienne des érables et leurs rendements. Des conseillers acéricoles aborderont également les nouveautés en matière d'évaporateurs, alors que des conseillers en gestion traiteront de démarrage, de transfert et d'acquisition.

Vous pourrez aussi visiter plusieurs kiosques intéressants, dont ceux d'équipementiers.

Les conférences :

- L'évolution d'une entreprise acéricole
- La géomatique au service des érablières
- Diversité dans la production acéricole
- D'où vient la sève et qu'est-ce qui peut améliorer sa coulée ?
- Évaporateurs au bois, aux copeaux, aux granules et hybrides : une option pour mon entreprise ?

Soyez des nôtres et participez à l'une ou l'autre des Journées acéricoles organisées aux quatre coins du Québec!

Pour plus de détails, consultez le quebec.ca/journees-acericoles.

Lancement d'un sixième réseau de recherche en transformation alimentaire

Période anticipée : 2025-2027

Le Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire (RITA), basé à l'Université McGill, lance son sixième réseau de recherche précompétitive regroupant les secteurs apicole, acéricole et des boissons. L'initiative vise à transformer les enjeux de ces filières en véritables opportunités d'innovation et à renforcer leur position dans l'industrie bioalimentaire québécoise.

Après avoir sondé l'industrie pour mieux comprendre ses défis et priorités, un atelier de co-création a été organisé en juin dernier. Producteurs, transformateurs, entrepreneurs, acheteurs et chercheurs y ont pris part pour identifier ensemble les pistes de recherche les plus porteuses. Ces échanges fructueux ont mené à la soumission d'une trentaine de projets par des chercheurs issus de centres de recherche et d'universités, directement inspirés des besoins exprimés par le milieu.

Ce réseau du Consortium RITA, financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, permettra de partager les coûts, de réduire les obstacles à l'innovation et de faciliter le transfert technologique. Pour le secteur acéricole, il s'agit d'une occasion unique d'explorer de nouvelles applications du sirop d'érable, de valoriser ses sous-produits et de consolider son image comme ingrédient distinctif et durable.

Nouveaux ministres :

M. Donald Martel et M. Jean-François Simard

Le 10 septembre dernier, le premier ministre François Legault a effectué un large remaniement ministériel qui a touché les portefeuilles de l'Agriculture et des Forêts.

Après 7 ans à la tête du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le député de Johnson, André Lamontagne, a quitté son poste. Il a été remplacé par un autre élu du Centre-du-Québec, le député de Nicolet-Béancour, monsieur Donald Martel. Du côté du ministère des Ressources naturelles et des Forêts, madame Maité Blanchette Vézina a été remplacée par le député de Montmorency, monsieur Jean-François Simard. Madame Blanchette Vézina demeure députée de Rimouski.

À la suite du dévoilement de la composition du nouveau Conseil des ministres, les PPAQ ont salué la contribution et le travail de monsieur Lamontagne et madame Blanchette Vézina, notamment pour l'octroi de 50 000 hectares de forêt publique pour le développement à court et moyen terme de l'acériculture, et souhaité un bon succès aux deux nouveaux ministres.



M. Donald Martel



M. Jean-François Simard

20 ans de recherche au service des producteurs acéricoles

Texte de FRANÇOIS PERREault, journaliste

Plus de 300 recherches menées ces deux dernières décennies ont permis d'en savoir plus sur les nombreux attributs du sirop d'érable et de ses composantes. Ces données ont notamment servi à démontrer ses bienfaits sur la santé et à le positionner sur le plan commercial. Julie Barbeau, chimiste et conseillère à l'innovation et au développement des marchés des PPAQ, trace le bilan des 20 années d'avancées scientifiques.

En 2005, qu'est-ce qui a incité les PPAQ (à l'époque la Fédération des producteurs acéricoles du Québec) à investir dans la recherche ?

Ici, il faut établir un parallèle avec la guerre du gras remontant aux années 80 et 90. En réponse à la diabolisation de tous les gras, la recherche a prouvé qu'ils n'étaient pas tous égaux et a permis de discriminer les bons des mauvais.

Une guerre semblable s'est produite avec le sucre il y a plus d'une vingtaine d'années. Notre industrie a alors réagi afin d'identifier les multiples propriétés positives du sirop d'érable. L'objectif était de prouver scientifiquement qu'il s'agissait d'un bon sucre et d'un aliment fonctionnel complexe, puis de le distinguer ainsi des autres agents sucrants.

Les membres de la filière acéricole ont donc décidé d'investir dans la recherche, de manière à pouvoir formuler des allégations nutritionnelles approuvées par Santé Canada.

L'industrie disposait pourtant de connaissances et de données sur le sirop d'érable.

C'est exact. Toutefois, en recherche, les outils, processus et méthodes de quantification et de caractérisation ainsi que les modèles biologiques évoluent sans cesse. Ces progrès nous ont permis d'actualiser nos connaissances avec de l'information nouvelle et plus poussée.



Les résultats positifs ont d'ailleurs été rapides.

Dès 2006, un premier bon coup fut réalisé. Jusque-là, le tableau des valeurs nutritives utilisé sur nos contenants était américain. Or, la filière acéricole québécoise a pu produire son propre référentiel. Non seulement il est devenu la norme à l'échelle nationale, mais il a aussi été adopté par le département de l'Agriculture des États-Unis, marquant ainsi un renversement historique. Ce jalon a ouvert la voie à une grande aventure ponctuée de découvertes multiples ayant révélé l'ampleur du potentiel du sirop d'érable, tant sur le plan nutritionnel que sur celui de ses bienfaits santé et de ses utilisations innovantes.

Laquelle de ces découvertes est la plus marquante ?

Nous savons désormais que le sirop d'érable fournit au-delà de 100 composés bioactifs : vitamines, minéraux, glucides, acides aminés et organiques, de même qu'une quantité importante de polyphénols et de phytohormones.

Comment cela se traduit-il en matière d'apport nutritionnel ?

Une portion de 60 millilitres (deux onces ou 1/4 tasse) de sirop d'érable pur à 100% procure 67 polyphénols, dont neuf qui lui sont propres. Cela comble 72% des besoins nutritionnels quotidiens en manganèse, 27% en riboflavine, 17% en cuivre et 6% en calcium. Aussi, cette portion renferme une vaste diversité de vitamines, minéraux, acides aminés et phytohormones, ainsi que de l'inuline. Celle-ci agit comme prébiotique et stimule la croissance des bonnes bactéries dans l'intestin.

La même portion a-t-elle des effets dans la lutte contre des maladies ?

60 millilitres de sirop d'érable possèdent le même pouvoir antioxydant qu'une tasse (huit onces) de chou haché ou qu'une tomate rouge. Également, l'ABA (acide abscissique, une phytohormone qui aide à la gestion de la glycémie) et les polyphénols de l'érable sont des agents thérapeutiques potentiels dans le contrôle du diabète. Enfin, selon des études sur des organismes vivants et en laboratoire, le sirop d'érable pourrait contribuer à la prévention ou au contrôle de plusieurs autres problèmes, dont les maladies neurodégénératives et les troubles hépatiques, cardiométaboliques et intestinaux. Les recherches se poursuivent activement dans cette voie afin de mieux comprendre l'étendue de ses effets bénéfiques.

Puisque l'objectif principal du déploiement d'un service de recherche était de positionner et de démarquer le sirop d'érable des autres sucres, y êtes-vous parvenus ?

Une étude clinique a prouvé que de remplacer 5% de l'apport énergétique calorique quotidien provenant du sucre raffiné par du sirop d'érable améliore la réponse glycémique et réduit la pression artérielle systolique et la graisse abdominale viscérale.

Selon un article scientifique, substituer 30 ml ou 2 c. à soupe de sucre raffiné par du sirop d'érable diminue les principaux facteurs de risque cardiométaboliques chez les gens présentant des troubles métaboliques légers.

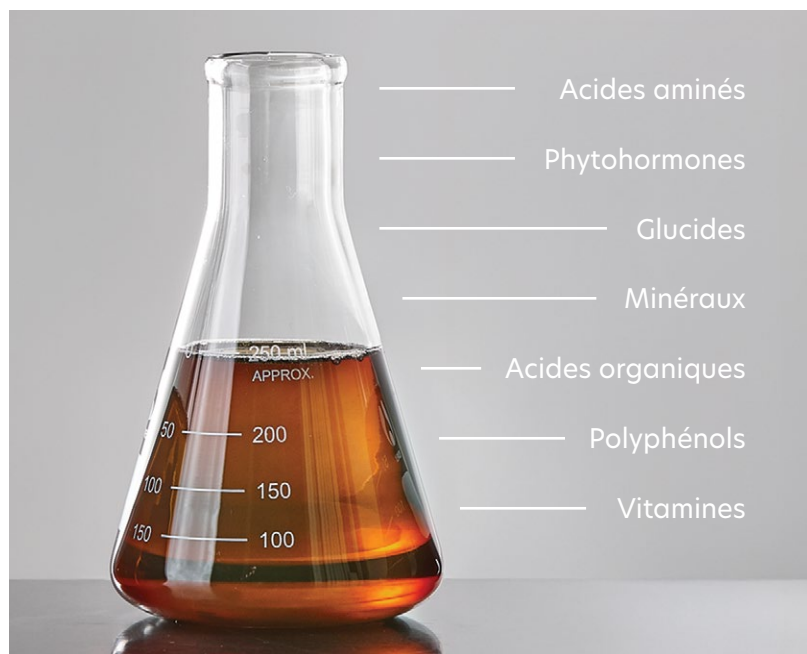
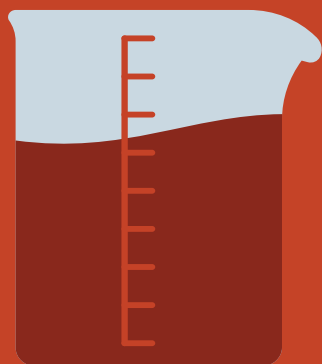
Aussi, la consommation de sirop d'érable comme agent sucrant naturel est davantage bénéfique pour la santé cardiométabolique que le sucre raffiné, en plus d'être associée à des changements sélectifs du microbiote intestinal. Le sirop d'érable représente une bonne alternative au sucre raffiné grâce à ses effets moins néfastes sur l'homéostasie du glucose (régulation du taux de sucre dans le sang) et la santé du foie.

Cela confirme que les propriétés intrinsèques du sirop d'érable pur, tiré directement de la sève de l'érable, en font un produit entièrement naturel offrant des bienfaits uniques pour la santé.

20 ans de recherche

Depuis 20 ans, les PPAQ misent sur la recherche pour révéler tout le potentiel de l'érable.

Résultat : plus de 300 projets de recherche, 275 chercheurs mobilisés et 20 M\$ investis pour transformer un produit traditionnel en véritable moteur d'innovation.



Pour en arriver à toutes ces conclusions, combien de recherches sont réalisées chaque année?

Les PPAQ consacrent environ 1 million \$ par an à la recherche. Cet investissement sert aussi de levier pour obtenir du financement externe auprès des deux paliers gouvernementaux et d'autres partenaires. Il en résulte plus d'une vingtaine de projets de recherche par année.

Quels types de ressources sont mobilisées?

250 chercheurs d'ici et d'aussi loin que du Japon y ont collaboré et continuent d'y participer. Dans un souci d'intégrité, nous leur donnons carte blanche et nous n'intervenons jamais. Ainsi, nous restons neutres et n'influons pas leurs recherches. Leurs travaux sont donc réalisés en toute liberté académique et sont publiés qu'importe la nature de leur conclusion.

Vos multiples découvertes ont aussi permis de peaufiner votre discours promotionnel destiné aux consommateurs.

Pendant longtemps, le sirop d'érable a véhiculé une image folklorique associée aux crêpes du dimanche matin et aux repas traditionnels des cabanes à sucre. Grâce aux recherches et aux efforts de promotion, nous avons transformé cette perception et désaisonnalisé sa consommation. Le sirop d'érable n'est plus seulement un produit printanier, mais un ingrédient polyvalent, mis en valeur dans une grande diversité de recettes toute l'année et dont les bienfaits pour la santé sont aujourd'hui largement reconnus. S'il est un bon aliment de tous les jours pour monsieur madame Tout-le-Monde, il est aussi un apport essentiel pour des sportifs de haut niveau et se taille une place de choix dans les cuisines de chefs renommés. Les fruits de la recherche nous ont permis de démontrer qu'au-delà de son bon goût, il procure une foule de bienfaits insoupçonnés, ce que confirment nos ambassadeurs scientifiques, sportifs et nutritionnels.

La boutique en ligne des PPAQ se renouvelle en 2026!

Vous découvrirez prochainement de nouveaux produits originaux et un design revisité!

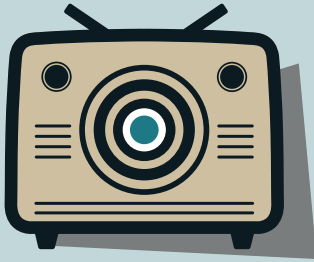


Restez à l'affût et préparez-vous à explorer la nouvelle collection!

Bientôt disponible sur

boutique.ppaq.ca





LA STATION ACÉRICOLE

Le balado officiel
des producteurs et
productrices acéricoles
du Québec.

**Notre balado est de retour pour
une 5^e saison et on vous réserve
une série d'épisodes passionnants !**

- Épisode 19** – On découvre la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable à même l'événement des portes ouvertes 2025
- Épisode 20** – On discute avec des pros de Financement agricole Canada (FAC) sur le financement des projets acéricoles
- Épisode 21** – On dédie un épisode aux femmes en acériculture ; leurs rôles et leurs défis
- Épisode 22** – On vous présente la nouvelle chaire de recherche en acériculture de l'Université Laval
- Épisode 23** – Et on démystifie la production des érables rouges



Ce balado est animé par :

Mathieu Oligny,
conseiller à la vie syndicale, PPAQ

Audrey-Kim Poulin,
conseillère aux communications, PPAQ

La nouvelle saison du balado est disponible sur
Youtube, Apple Balado, Spotify et Balado Québec !



Partenaires officiels



Financement agricole Canada



En partenariat avec



ppaq.ca