

## REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE

Le virage bio d'une érablière de la Montérégie

## RECHERCHE

Du génie dans notre sirop d'érable

## FORÊT

Des insectes à surveiller

Info

# Sirop

# 02

ÉTÉ 2022

AU CŒUR DE LA  
COMMUNAUTÉ ACÉRICOLE





Bon dans toutes  
vos grillades.





## En couverture

Propriétaire de la Ferme Tonasem avec sa conjointe Nathalie Daigle depuis maintenant huit ans, Tobby Roy a adopté des pratiques de production rigoureuses dès le départ. Pour lui, le virage biologique allait de soi. Visant constamment la meilleure qualité de sirop d'érable possible, il souhaitait se distinguer avec une approche qui correspondait à ses valeurs, mais aussi répondre à la demande de la clientèle, sans cesse plus nombreuse à réclamer du bio.

Découvrez en page 13 le parcours des Daigle-Roy vers la production acéricole biologique.

Photographe: **Photographes Commercial**

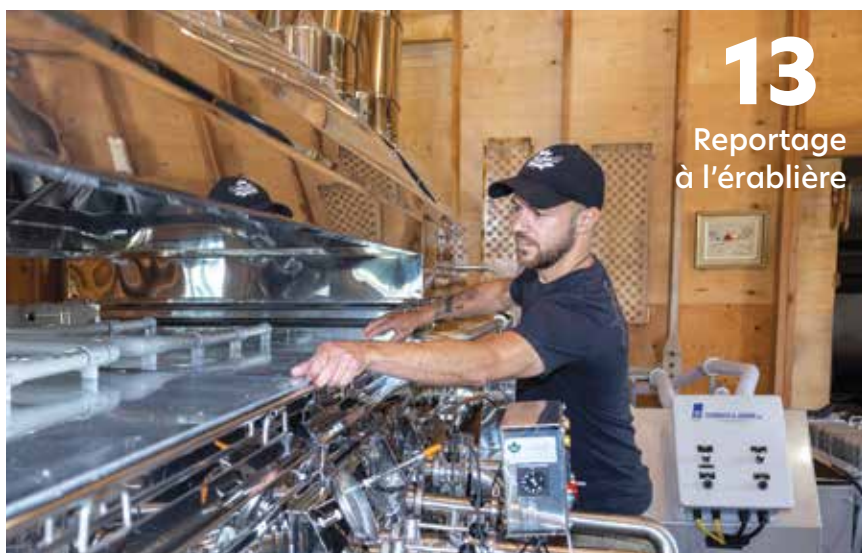
**InfoSirop magazine**  
N° 02 - Été 2022



<p><b>ÉDITEUR</b> Producteurs et productrices acéricoles du Québec <b>ppaq.ca</b></p>	<p><b>RÉVISEURE</b> Isabelle Plante</p>	<p><b>CORRESPONDANCE</b> 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 <b>1 855 679-7021</b> <b>info@ppaq.ca</b> <b>ppaq.ca</b></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><b>POUR JOINDRE LA RÉDACTION</b> Caroline Cyr, rédactrice en chef <b>ccyr@upa.qc.ca</b></p>	<p><b>PHOTOS DE LA COUVERTURE ET DU REPORTAGE À L'ÉRABLIÈRE</b> Photographes Commercial</p>	
<p><b>COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES</b> Jack Bauer Marc Bruneau Simon Doré-Ouellet Simon Forest Luc Lagacé Natacha Lagarde Jean-Marc Lavoie Jean-Michel Lavoie Johanne Martin Geneviève Martineau Patrice Plante Andréanne Ouellet Mathieu Oigny François St-Martin Marc St-Roch Pierre Therrien</p>	<p><b>COORDINATION</b> Julie-Anne Guidi</p>	
	<p><b>CONCEPTION GRAPHIQUE ET RÉALISATION</b> duval design communication</p>	
	<p><b>IMPRESSION</b> Héon &amp; Nadeau</p>	
	<p><b>TARIFS D'ABONNEMENT (AU CANADA)</b> Un an : 19,99 \$ (taxes incluses) Deux ans : 30 \$ (taxes incluses) <b>ppaq.ca/abonnement-infosirop</b></p>	



# Sommaire



- 7** Les PPAQ
- 13** Reportage à l'érablière  
La Ferme Tonasem a pris le virage bio
- 19** Production  
Les chlorates et perchlorates dans le sirop d'érable
- 24** L'heure juste  
Subventions pour des énergies renouvelables
- 26** Forêt  
Des insectes à surveiller
- 28** Les marchés  
Les transformateurs de produits d'érable en 6 points
- 32** Conseils  
Le transfert d'entreprise
- 34** Ma communauté
  - À la rencontre de Jonathan Blais de l'Estrie
  - Le changement selon Natacha Lagarde
- 38** L'actualité acéricole
- 40** Recherche  
Du génie dans notre sirop d'érable
- 42** Recette
- 44** L'érable ici et ailleurs
- 49** Statistiques

# Un été et un automne chauds

Depuis mon élection à la présidence des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), le 25 mai dernier, c'est la première fois que je m'adresse à vous par le biais de votre magazine. C'est avec énormément de fierté, mais aussi avec beaucoup d'humilité, que je prends le flambeau de la représentation des acériculteurs et acéricultrices du Québec. La route tracée par mes prédécesseurs est celle d'une communauté solidaire, combative et passionnée. C'est le chemin de la mise en marché collective.

Dans les trois derniers mois, les PPAQ n'ont pas chômé, loin de là! Nous nous sommes engagés dans un combat pour la protection des érables en forêt publique en prenant part aux travaux de la Table stratégique provinciale sur l'acériculture du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec (MFFP). Nous avons aussi participé à la consultation publique du *Plan directeur ministériel pour le développement de l'acériculture en forêt publique*.

Ainsi, pendant la prochaine campagne électorale, soyez assurés que les politiciens québécois vont nous entendre. Nos demandes sont claires: la protection de 200 000 hectares de forêts publiques avec des potentiels acéricoles, le maintien de la norme d'entaillage à la classe de 8 pouces, une refonte des tables locales de gestion intégrée des ressources et du territoire (TLGIRT) et la mise en place d'actions pour assurer la croissance de l'industrie de l'érable pour les dizaines d'années à venir.

[...] le développement de l'acériculture en forêt publique est primordial pour assurer l'avenir de notre industrie. [...] le MFFP doit prévoir des coupes forestières qui maintiennent le potentiel acéricole et les peuplements d'érables.

Vous le savez, tout comme moi, le développement de l'acériculture en forêt publique est primordial pour assurer l'avenir de notre industrie. Comme tous les producteurs et productrices acéricoles, les PPAQ planifient sur le long terme. Si nous voulons pouvoir créer des entreprises ou les agrandir, le MFFP doit prévoir des coupes forestières qui maintiennent le potentiel acéricole et les peuplements d'érables. Trop d'acériculteurs et d'acéricultrices sont témoins de coupes qui ravagent et détruisent des érablières non exploitées.

Cet été, les PPAQ ont aussi débuté les négociations pour une nouvelle convention de mise en marché du sirop d'érable. D'ailleurs, une rencontre avec le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE), qui représente les acheteurs autorisés, a déjà eu lieu. Nous travaillons présentement sur divers scénarios et plusieurs éléments de la convention, qui doivent être abordés, ont été documentés. L'an dernier, nous avons conduit une étude sur les coûts de production en acériculture. Depuis quelque temps, nous vivons une augmentation fulgurante de nos coûts de production. C'est simple, tous nos intrants ont coûté plus cher en 2022. Pour que nos entreprises soient rentables, le prix du sirop d'érable en vrac doit nécessairement être revu.

En terminant, mon arrivée à la barre des PPAQ signifie le départ de Serge Beaulieu, un homme engagé et passionné. Cet acériculteur d'Ormstown, en Montérégie, cumule 32 ans d'implication syndicale, dont 14 ans comme président des PPAQ. Je crois qu'un tel engagement mérite d'être souligné! Serge, au nom des 13300 producteurs et productrices acéricoles, je te remercie pour tout ce que tu as accompli afin de développer la mise en marché collective acéricole. Merci également pour ta grande disponibilité et ton écoute envers les producteurs et productrices acéricoles!

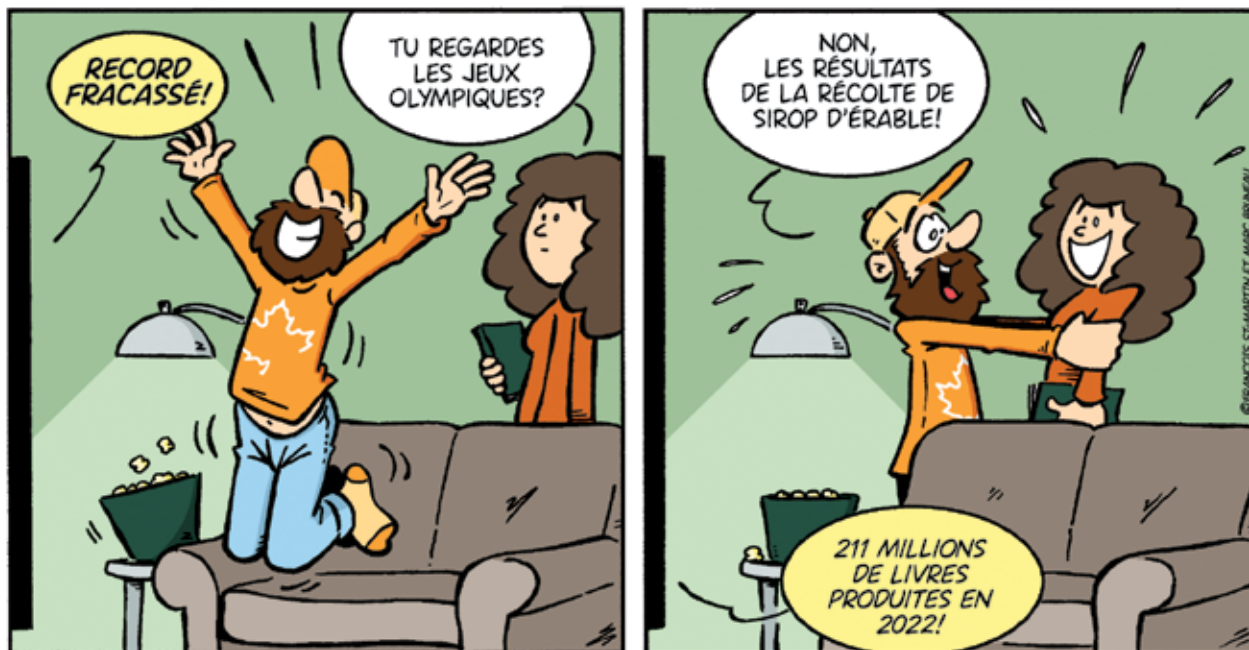
Dans les prochaines semaines, j'irai à votre rencontre dans le cadre de notre tournée des régions. J'ai très hâte de pouvoir échanger avec vous et de connaître vos préoccupations. Venez nombreux dans les assemblées, votre présence et votre participation sont importantes.

Nous sommes une organisation collective; c'est tous ensemble que nous ferons progresser l'acériculture d'ici.



**Luc Goulet**  
Président, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

# Une récolte record en 2022



Auteur : François St-Martin  
Illustrateur : Marc Bruneau

## Faites comme Maxime!

Affichez vos couleurs.

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



Producteurs et productrices acéricoles du Québec



Visitez

[boutique.ppaq.ca!](http://boutique.ppaq.ca)

## Une assemblée hybride et une passation de pouvoir

Le 25 mai dernier, les acériculteurs et acéricultrices étaient conviés à leur assemblée générale annuelle (AGA). Pour une première fois en deux ans, cette rencontre a pu se tenir en présentiel. Ainsi, les quelque 220 personnes présentes, dont 115 délégués représentant toutes les régions acéricoles, ont pu prendre part aux discussions, mais également dialoguer avec des représentants du CIE, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le Centre ACER et ACER, Division Inspection (ADI). De même, plus d'une centaine de personnes ont suivi l'assemblée à distance, alors qu'une partie était diffusée en direct sur la page Facebook des PPAQ.

### Président de l'UPA et ministres

En début de journée, monsieur Martin Caron, président général de l'Union des producteurs agricoles (UPA), a pris la parole pour présenter les priorités 2022 de l'organisation. Il a également répondu à plusieurs questions sur les enjeux acéricoles, notamment la protection des érables en forêt publique et la taxation municipale des érablières. Monsieur André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, s'est quant à lui joint à l'AGA par visioconférence pour s'entretenir brièvement avec les délégués des PPAQ. Puis, l'honorable Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada, s'est adressée aux producteurs et productrices acéricoles par l'entremise d'une vidéo.

Attendu de pied ferme par les délégués, monsieur Pierre Dufour, ministre des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec, est venu annoncer la sortie du *Plan directeur ministériel pour le développement de l'acériculture en forêt publique*. Plusieurs se sont succédé au micro afin de le questionner pour qu'il s'engage à protéger les érables en forêt publique et qu'il favorise le développement de l'acériculture. Des témoignages d'acériculteurs aux prises avec des coupes forestières dans leurs érablières ou autour de leurs érablières ont permis de sensibiliser monsieur Dufour à la réalité vécue sur le terrain.





## Deux résolutions adoptées par les délégués

Les délégués présents lors de l'AGA des PPAQ ont adopté un règlement modifiant le Règlement sur les contributions des producteurs acéricoles du Québec. Avec ce changement réglementaire, une portion (0,005\$) de la contribution pour le fonds de développement des marchés sera transférée au fonds du plan conjoint. La modification prévoit également que les sommes excédant 3,5 millions de dollars du fonds du plan conjoint soient versées au fonds de développement des marchés.

D'autre part, une résolution d'urgence a également été adoptée afin de demander aux PPAQ de supporter les syndicats acéricoles régionaux et d'intervenir auprès des instances gouvernementales afin d'obtenir du soutien financier pour les producteurs acéricoles touchés par une catastrophe naturelle, telle que celle survenue le 21 mai 2022. Rappelons que des vents violents ont causé beaucoup de dommages, particulièrement dans les régions de l'Outaouais, des Laurentides et de Lanaudière.



## Serge Beaulieu, président de 2007 à 2022

L'AGA 2022 fut également la dernière assemblée de Serge Beaulieu à titre de président des PPAQ. Après 14 années à la tête de l'organisation et plus de 32 ans d'implication syndicale, entre autres comme président des Producteurs et productrices acéricoles de Montérégie-Ouest, il prend une retraite bien méritée. Les délégués et participants présents lui ont offert leurs sincères remerciements pour son énorme contribution au développement de la mise en marché collective acéricole.

Le départ de monsieur Beaulieu annonce également l'arrivée d'un nouveau président. Monsieur Luc Goulet, président des Producteurs et productrices acéricoles de la Côte-du-Sud et premier vice-président des PPAQ depuis plusieurs années, est devenu le huitième président des PPAQ. En plus de rendre hommage à son prédécesseur, monsieur Goulet a annoncé aux délégués présents son désir de protéger les érables en forêt publique afin d'assurer l'avenir de l'acériculture et de négocier une nouvelle convention de mise en marché du sirop d'érable.

## Luc Goulet, huitième président des PPAQ

Luc Goulet est devenu, le 25 mai dernier, le huitième président des PPAQ, organisation fondée en 1966 pour défendre les intérêts des producteurs et productrices acéricoles. Les premiers mots du nouveau président ont d'ailleurs été pour ses collègues acériculteurs et acéricultrices : « J'ai toujours voulu m'impliquer dans la vie syndicale et ne pas être spectateur de nos décisions collectives. Les intérêts des producteurs et des productrices acéricoles me tiennent à cœur. Vous pouvez compter sur moi pour toujours prendre en compte votre opinion et vous représenter le mieux possible ». Le nouveau président s'est aussi empressé de mentionner avoir hâte d'aller à leur rencontre lors des prochaines tournées régionales pour échanger et discuter de leurs préoccupations.



**Luc Goulet**  
Président des PPAQ depuis le 25 mai 2022

Père de trois enfants et acériculteur à plein temps, Luc Goulet s'investit dans le syndicalisme acéricole depuis ses débuts. Il a d'abord été délégué-substitut pour sa région à l'assemblée générale annuelle des PPAQ avant de devenir administrateur de son syndicat régional. Depuis sept ans, Luc Goulet occupe la présidence des Producteurs et productrices acéricoles de la Côte-du-Sud. Administrateur des PPAQ durant la même période, il occupait aussi la fonction de premier vice-président des PPAQ depuis 2016. Au fil des ans, il a siégé à de nombreux comités des PPAQ : finances, contingentement, promotion et classement. Très engagé pour représenter les producteurs et productrices acéricoles, il a participé à plusieurs tournées régionales comme représentant des PPAQ. Luc Goulet préfère prendre part à la parade plutôt que de la regarder passer. « On peut être spectateur, mais on peut aussi choisir d'être quelqu'un qui fait partie de la décision », affirme-t-il. Ce leitmotiv semble définir sa personnalité d'entrepreneur et d'administrateur.

L'histoire acéricole du nouveau président remonte à 2007, l'année où Luc Goulet et sa conjointe Annie ont acquis une érablière de 4000 entailles avec contingent à Saint-Nazaire-de-Dorchester, dans la région de Bellechasse. Dès leur deuxième année de production, ils ont pu profiter d'un ajout d'entailles grâce à l'allocation de contingent d'agrandissement. Cela les a aidés à faire évoluer leur entreprise, l'Érablière Annie Bilodeau et Luc Goulet, qui compte aujourd'hui 17000 entailles. Sa grande source de fierté est de constater l'évolution de son entreprise d'année en année.

## En bref...

### Monsieur Martin Guay, nouvel administrateur des PPAQ

Avec l'élection de monsieur Luc Goulet à la présidence des PPAQ, le poste de représentant de la Côte-du-Sud est maintenant pourvu par le premier vice-président de cette région, monsieur Martin Guay. Il a d'ailleurs participé à son premier conseil d'administration des PPAQ les 7 et 8 juin dernier. Les PPAQ lui souhaitent la bienvenue dans son nouveau rôle d'administrateur.

### Nouvel exécutif des PPAQ

À la suite de l'AGA des PPAQ, le conseil d'administration a procédé à l'élection du conseil exécutif le 7 juin dernier. Pour la prochaine année, monsieur Éric Bouchard, président des Producteurs et productrices acéricoles de la Mauricie, agira à titre de premier vice-président des PPAQ. Monsieur Bouchard est membre de l'exécutif des PPAQ depuis 2015 et deuxième vice-président depuis 2017. À la deuxième vice-présidence, monsieur Justin Plourde a été nommé. Il est président des Producteurs et productrices acéricoles Bas-St-Laurent - Gaspésie et administrateur des PPAQ depuis 2018. Monsieur Francis Roy, président des Producteurs et productrices acéricoles de la Beauce, a été reconduit au poste de quatrième membre de l'exécutif pour une deuxième année. Enfin, monsieur David Hall, président des Producteurs et productrices acéricoles Montérégie-Est, accède au comité exécutif à titre de cinquième membre. Monsieur Hall est administrateur des PPAQ depuis 2014 et membre de plusieurs comités, dont ceux des finances et de la mise en marché.



**Luc Goulet**  
Président



**Éric Bouchard**  
1<sup>er</sup> vice-président



**Justin Plourde**  
2<sup>e</sup> vice-président



**Francis Roy**  
4<sup>e</sup> membre



**David Hall**  
5<sup>e</sup> membre



### Récolte 2022, un nouveau record

L'enquête annuelle pilotée par le Groupe AGÉCO auprès des producteurs et productrices acéricoles révèle que la récolte du printemps fracasse un nouveau record cette année. Les 211 295 669 livres de sirop d'érable produites en 2022, soit un rendement moyen de 4,26 livres de sirop d'érable par entaille, permettront de poursuivre le renflouement de la réserve stratégique et de répondre à la hausse de la demande à l'international. Cette bonne nouvelle s'ajoute aux résultats des ventes, qui ont elles aussi atteint de nouveaux sommets. Les PPAQ ont enregistré l'année dernière des ventes de 180,2 millions de livres de sirop d'érable, soit une croissance de 22% en un an. Les exportations canadiennes de sirop d'érable se sont, quant à elles, élevées à 160,8 millions de livres, une hausse de 20,7% par rapport à 2020.



### Plan directeur du MFFP, consultation publique

Le 25 mai dernier, lors de l'AGA des PPAQ, le ministre des Forêts, de la Faune et des parcs du Québec, monsieur Pierre Dufour, est venu présenter les grandes lignes du *Plan directeur ministériel pour le développement de l'acériculture en forêt publique*. Ce plan a été rendu public officiellement le 26 mai 2022. Les personnes intéressées avaient jusqu'au 26 juillet pour faire part de leurs commentaires par le biais du site Web du MFFP. Les PPAQ ont d'ailleurs déposé un mémoire. Ce document, disponible sur [ppaq.ca](http://ppaq.ca), présente les revendications des PPAQ en faveur de la protection des érables et du développement acéricole en forêt publique pour les prochaines décennies.



### La Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable s'agrandit

D'ici quelques mois, les PPAQ pourront compter sur un nouveau bâtiment pour stocker des barils de sirop d'érable. Le 16 juin dernier, les dirigeants des PPAQ ont effectué l'annonce officielle de la construction d'un troisième entrepôt qui servira à augmenter la capacité d'entreposage de la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable. Le président et la directrice générale des PPAQ, monsieur Luc Goulet et madame Isabelle Lapointe, accompagnés du maire suppléant de Plessisville, monsieur Jean-Félicpe Nadeau, et du député d'Arthabaska, monsieur Éric Lefebvre, ont procédé au lancement des travaux de construction devant les médias et les représentants régionaux présents à Plessisville.

Avec cet investissement de 14 millions de dollars, cet entrepôt sera le deuxième entrepôt de sirop d'érable en importance, juste après celui situé à Laurierville, qui, avec ses 267 000 pieds carrés, soit l'équivalent de cinq terrains de football, peut recevoir 55 millions de livres de sirop d'érable. La construction du nouveau bâtiment de 104 000 pieds carrés pouvant accueillir 52 millions de livres de sirop d'érable a été confiée à l'entrepreneur Pépin Fortin Construction. Situé à Plessisville, ce troisième site d'entreposage, opérationnel dès le printemps 2023, disposera sensiblement de la même capacité de stockage qu'à Laurierville, sans les opérations de pasteurisation, les livraisons et retours de sirop d'érable non pasteurisé et de barils vides. Avec l'entrepôt situé à Saint-Antoine-de-Tilly, la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable possédera une capacité d'entreposage totale de 133 millions de livres de sirop d'érable, soit 216 000 barils.



# Sirop d'érable bio recherché : la Ferme Tonasem répond présent!

Reportage de JOHANNE MARTIN, journaliste



**Tobby Roy et  
Nathalie Daigle**  
Propriétaires de  
l'entreprise Tonasem  
Roxton Pond,  
Montérégie

9200 entailles  
Production certifiée  
biologique  
depuis 2021

« Pourquoi s'être lancés dans la production biologique ? Ça faisait longtemps que j'y pensais ! On vendait un peu de sirop d'érable à des clients qui se présentaient à la ferme, puis tranquillement, certains nous demandaient : avez-vous l'intention de devenir bio ? On a entendu parler de ça et on aimerait pouvoir trouver un producteur qui fait du bio ! »

Propriétaire de la Ferme Tonasem avec sa conjointe Nathalie Daigle depuis maintenant huit ans, Tobby Roy confie avoir adopté des pratiques de production rigoureuses dès le départ. Pour lui, le virage biologique allait de soi. Visant constamment la meilleure qualité de sirop d'érable possible, il souhaitait se distinguer avec une approche qui correspondait à ses valeurs, mais aussi répondre à la demande de la clientèle, sans cesse plus nombreuse à réclamer du bio.

Devenus officiellement acériculteurs lorsqu'ils ont acquis leur propre terre à Roxton Pond, en Montérégie, les Daigle-Roy n'en étaient cependant pas à leur première expérience dans le domaine. Alors que les parents de Nathalie possèdent eux-mêmes une érablière, Tobby a effectué de l'installation pour un fournisseur d'équipement de cabane à sucre dès l'âge de 18 ans. En 2014, donc, les voilà enfin aux commandes d'une entreprise qui leur appartient.



### La piqûre des érablières depuis longtemps

« J'ai travaillé chez Agropur pendant 18 ans, mais j'ai toujours gardé à l'esprit qu'un jour, nous serions capable d'acheter notre érablière, ma conjointe et moi. J'avais vraiment la piqûre et c'était le but, confirme Tobby. De 6 000 entailles au début, nous sommes aujourd'hui à 9 200. En parallèle, comme il y avait des bâtiments vides sur la ferme et qu'on désirait les rentabiliser, on a cherché quoi faire avec et on a pris la décision de se lancer dans l'élevage de lapins. »

L'idée d'amorcer rapidement les démarches en vue d'obtenir la certification biologique pour le sirop d'érable était bien présente, toutefois, la gestion des clapiers exigeait énormément de temps de la part du couple. Tous les projets ne pouvaient être menés de front. Le processus avec l'organisme de certification Ecocert est finalement entrepris – une procédure qui s'étend sur une période de 18 mois – et la Ferme Tonasem a produit sa première coulée bio l'an dernier.



### Répondre à un besoin à l'échelle mondiale

Si le sirop d'érable biologique vendu sous contingent rapporte 0,22\$ de plus la livre comparativement à celui qui ne l'est pas, les Daigle-Roy, tout en admettant qu'il s'agit d'un incitatif important, n'en ont pas fait leur principale source de motivation. À même de constater l'intérêt du client, ils réalisent aussi que leur acheteur en vrac, The Maple Treat, encourage ses fournisseurs à se convertir au bio, ne parvenant pas à satisfaire tous les besoins pour le marché mondial.

« Plus ça va aller, plus il y aura de la demande pour le sirop d'érable biologique, croit Toby. Oui, il y a une marche à monter pour la certification, mais celle-ci se franchit assez bien. Le Québec serait gagnant si tous les producteurs choisissaient de s'en aller là. On s'assurerait d'une plus grande place dans de nombreux pays sur le globe. Déjà, notre sirop d'érable est reconnu à l'échelle de toute la planète. Nous serions tout simplement encore une coche plus haut! »

### Les défis du bio... ou rester à la fine pointe

L'acériculteur de Roxton Pond convient que la production biologique requiert « un peu plus d'huile de bras, car il faut frotter davantage et toujours suivre la même méthode ». Il rappelle en outre l'existence de normes concernant les équipements, le nettoyage, l'enregistrement des gestes posés et la conservation des espèces compagnes dans l'érablière, notamment. Toby Roy note que la certification l'oblige également à demeurer à jour dans ses pratiques.

« C'est un peu ça les défis du bio : faire en sorte de rester tout le temps à la fine pointe des recommandations, d'être au garde-à-vous. Tout évolue et on doit continuer de s'améliorer », ajoute-t-il. Chaque année, l'entreprise en production biologique est d'ailleurs visitée par un tiers indépendant afin qu'un contrôle de l'ensemble des critères à respecter soit exercé. Les principes du bio ont pour objectif de hausser la qualité et ciblent le développement durable.

« C'est un peu ça les défis du bio : faire en sorte de rester tout le temps à la fine pointe des recommandations, d'être au garde-à-vous. Tout évolue et on doit continuer de s'améliorer. »



Le couple d'acériculteurs entouré de leurs filles et des parents de Nathalie.

### **Pour grossir l'érablière, Tonasem déménage**

Dans l'intervalle, une transition importante est en train de s'opérer. En effet, les actifs de la ferme à son emplacement initial ont officiellement été vendus en mai. Le duo a acquis deux érablières, dont celle des parents de Nathalie, dans le but, précisément, de prendre la relève. L'élevage de lapins est par conséquent en voie d'être abandonné par les Daigle-Roy. Seules la production acéricole et la culture d'un peu de foin sur les terres qu'ils possèdent perdureront.

« Il y a des projets majeurs qui se sont finalisés récemment. Je voulais grossir mon érablière et en vendant ici, ça nous a permis de racheter l'érablière de mes beaux-parents. On va frôler les 15 000 entailles. L'opportunité s'est présentée et on l'a saisie. La Ferme Tonasem poursuit donc sa croissance, toujours à Roxton Pond. Après, il faudra apporter des améliorations et innover; l'érablière était rendue là! Le site Web va aussi être refait cet été », annonce l'entrepreneur.

### **Une affaire de famille où chacun a son rôle**

Le copropriétaire de la Ferme Tonasem avoue qu'en forêt, il se sent particulièrement dans son élément. Le couple mise sur le travail d'équipe. Nathalie participe tout autant que Toby aux travaux dans l'érablière. Elle peut aussi, sans problème, gérer le bouillage pendant qu'il « va marcher les fuites ». Ceci sans compter que les trois filles des Daigle-Roy — Sandy, 25 ans, Émilie, 23 ans, et Marianne, 18 ans — jouent un rôle non négligeable dans l'entreprise.

« Sandy, entre autres, aime fabriquer des sous-produits, mentionne Toby. Justement, l'an passé, on s'est aménagé une belle cuisine dans la cabane à sucre pour être en mesure de transformer en étant bien installés. Concernant une reprise éventuelle de l'exploitation par la deuxième génération, ce qui est envisagé pour le moment, c'est peut-être une association où papa et maman pourraient fournir la matière première et les filles feraient tout le reste. »



### Un virage accompagné d'équipements neufs

Le virage entrepris s'accompagnera également de certaines acquisitions pour aller vers la technologie Haut Brix. « Un nouveau séparateur, mais surtout un évaporateur qui se nettoie tout seul, vont faire leur apparition. C'est une façon d'augmenter la qualité du sirop d'érable qu'on va produire en ayant un équipement encore plus propre. » Au passage, Toby ne manque pas de souligner que la certification biologique peut faciliter le financement auprès des prêteurs.

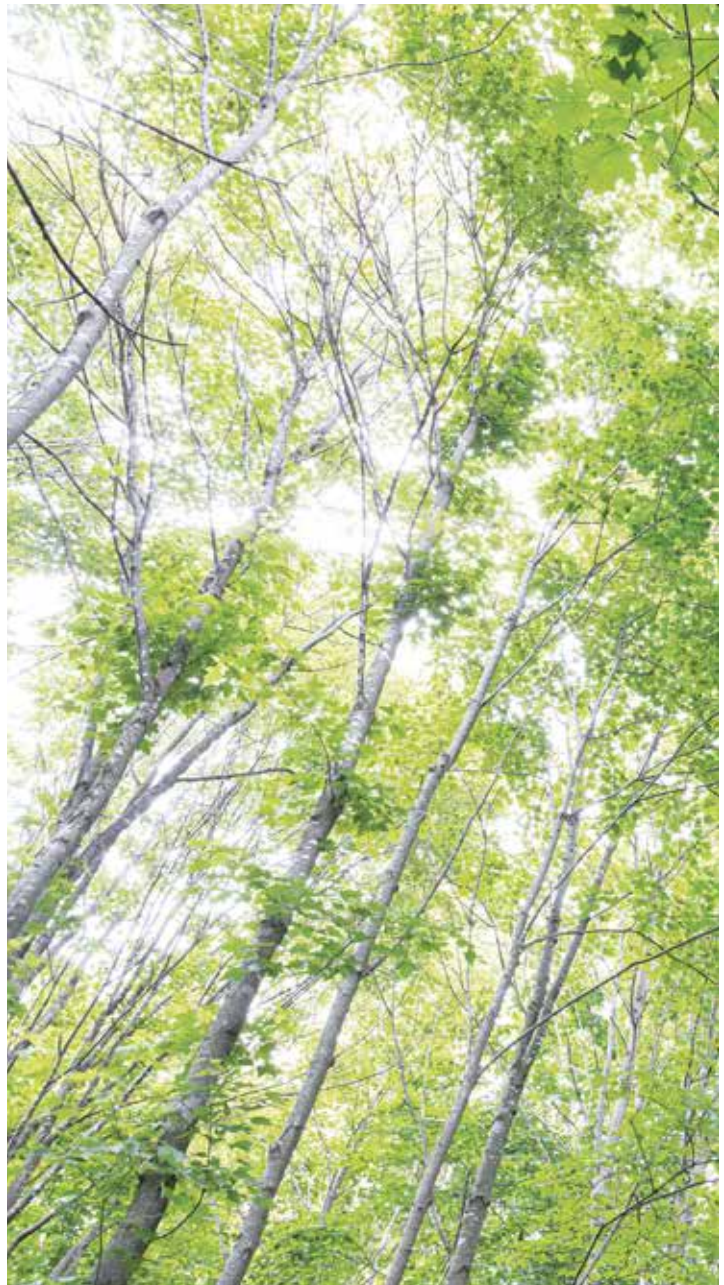
Celui qui, bon an mal an, atteint un rendement de cinq à six livres à l'entaille n'hésite pas à faire le nécessaire pour offrir le meilleur produit qui soit. « Dans le bois, je vais devoir refaire, chez mes beaux-parents, ce que j'ai déjà fait ici et recommencer l'aménagement comme la tubulure. En acériculture traditionnelle ou biologique, on n'a pas le choix : quand le tour est fait au complet, pour être performant et viser l'excellence, il faut tout reprendre », conclut-il.

### Quelques conseils aux acériculteurs qui songent à une conversion bio

Tobby Roy tient d'entrée de jeu à rassurer les acériculteurs et acéricultrices : ils ne doivent pas craindre de déposer une demande. « Les producteurs et productrices seront très bien conseillés dès la première visite de l'organisme de certification. Les personnes qui représentent ces instances s'assurent, oui, que tout est conforme, mais sont également là pour accompagner les gens. Elles font aussi preuve d'une grande disponibilité. Devenir bio n'est pas si compliqué », témoigne-t-il.

Le producteur acéricole de Roxton Pond indique en outre que puisque la Ferme Tonasem était déjà biologique, l'achat d'une nouvelle érablière accélère le processus de certification. « Ecocert est juste venu faire une visite avec moi au nouvel endroit pour confirmer que tout était correct. Évidemment, on va continuer les mêmes pratiques rigoureuses qu'auparavant, mais dès la première année d'exploitation là-bas, notre sirop d'érable portera le sceau bio ! »

Tobby Roy tient d'entrée de jeu à rassurer les acériculteurs et acéricultrices : ils ne doivent pas craindre de déposer une demande pour être certifié biologique.



# La production de sirop d'érable s'adapte aux règles internationales

Texte de SIMON FOREST

Lorsque les dernières gouttes de sirop d'érable coulent de l'évaporateur, la saison n'est pas terminée pour autant : commencent le désentaillage ainsi que le nettoyage de la tubulure et des équipements. D'ailleurs, l'assainissement des équipements de production agricole constitue une étape essentielle afin d'assurer un niveau de risque microbiologique sécuritaire des surfaces et des équipements agricoles en contact avec les aliments. Dans les fermes et les usines de transformation alimentaire, les produits à base de chlore, tel que l'hypochlorite de sodium (eau de Javel), sont souvent utilisés pour leurs propriétés assainissantes.

## Chlorates et perchlorates, des contaminants alimentaires

Depuis quelques années, la concentration résiduelle en chlorates et en perchlorates dans les aliments suscite l'intérêt des autorités réglementaires. Les sous-produits de la dégradation des produits chlorés peuvent contaminer une denrée alimentaire. Comment survient cette contamination? Un aliment peut être contaminé lorsqu'il entre en contact avec de l'eau potable chlorée ou lors d'une mauvaise utilisation d'une solution qui contient du chlore à la suite d'un traitement d'assainissement d'un équipement.

De ce fait, plusieurs pays ont décidé en 2020 de réglementer ces contaminants. L'Union européenne et le Royaume-Uni limitent donc à 50 nanogrammes/gramme (ng/g) ou 50 ppb (partie par milliard) la concentration maximale de résidus de chlorates dans la catégorie des produits alimentaires, qui inclut le sirop d'érable. À lui seul, le marché européen représente plus de 20% des exportations en sirop d'érable du Québec. Le respect de cette norme par l'industrie acéricole québécoise devient alors un enjeu majeur afin de conserver les parts de marché dans ces pays.

### Les produits assainissants chlorés ne sont pas homologués

D'autre part, les produits assainissants chlorés ne font pas partie des produits homologués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'assainissement du système de collecte de l'eau d'érable. De plus, les entreprises acéricoles certifiées biologiques ne peuvent pas utiliser de produits chlorés dans leur production. Ainsi, il est fortement recommandé pour toutes les entreprises acéricoles de ne pas utiliser ce type de produit pour l'assainissement du système de collecte de l'eau d'érable. Un produit homologué est plutôt à favoriser, tel que l'alcool isopropylique.

Dès la saison 2023, les PPAQ et le CIE mettront en place une campagne de sensibilisation aux bonnes pratiques d'assainissement afin d'informer l'ensemble des partenaires de l'industrie acéricole québécoise. Ces actions permettront de réduire au maximum la contamination par les chlorates dans les produits d'érable et d'ainsi respecter l'ensemble des réglementations en vigueur sur les marchés internationaux.

### Des résidus dans le système de collecte peuvent rester dans le sirop d'érable

Essentiellement, la contamination du sirop d'érable par des chlorates peut survenir lors de l'utilisation d'assainissants chlorés dans le système de collecte de la sève d'érable. La présence de faibles traces résiduelles de produits chlorés dans les tubulures ou maître-lignes peut entraîner la contamination du sirop d'érable en raison des procédés de transformation tels que la filtration membranaire et l'ébullition. Comme on concentre l'eau d'érable, on concentre, par le fait même, les résidus de chlorates qui pourraient s'y trouver et ainsi être présents dans le sirop d'érable mis en baril ou en conserve.

### Que sont les chlorates ?

Les chlorates sont une substance obtenue lors de l'utilisation de désinfectants à base de chlore dans le traitement des denrées alimentaires et de l'eau potable.

### Quel est le problème avec les chlorates ?

L'exposition chronique aux chlorates dans l'alimentation est associée à des problèmes de santé qui ont poussé certains gouvernements à mettre en place des lois et des règlements pour limiter les résidus de chlorates dans les denrées alimentaires, comme le sirop d'érable.





## Des résidus de produits chlorés dans le sirop d'érable



**Texte de  
LUC LAGACÉ**  
Microbiologiste,  
Ph. D., chercheur, chef  
d'équipe - Recherche  
et développement -  
Produits de l'érable  
et procédés,  
Centre ACER

L'origine naturelle et la pureté représentent des attributs distinctifs du sirop d'érable par comparaison aux autres produits sucrants sur le marché. Ils font même partie intégrante de la définition de ce produit bien d'ici.

Les acériculteurs et acéricultrices du Québec prêtent une attention particulière à ces caractéristiques en employant des techniques de production adaptées afin d'offrir un produit de qualité. Cependant, certains détails dans les méthodes de travail peuvent entraîner un risque de contamination involontaire. Cela peut paraître paradoxal : contaminer le sirop d'érable en voulant nettoyer les équipements dans un objectif d'en améliorer la qualité ! Or, c'est pourtant ce que révèle l'étude conduite par le Centre ACER : des résidus de chlorates se trouvent dans des échantillons de sirop d'érable. La cause : l'assainissement des équipements avec des produits d'entretien contenant du chlore, comme l'eau de Javel. Il devient donc important, pour cette opération de nettoyage, d'utiliser le bon produit, au bon moment, à la bonne concentration et de la bonne manière, c'est-à-dire en effectuant entre autres un rinçage efficace des équipements.

En réponse aux normes européennes, où les limites pour ce genre de contaminant sont particulièrement sévères et contrôlées, l'industrie acéricole a mandaté le Centre ACER afin de documenter la contamination en chlorates et perchlorates dans le sirop d'érable. Les deux objectifs de cette étude, financée par le programme Innov'Action du MAPAQ, les PPAQ et le CIE, étaient de dresser un portrait de ce type de contamination et, ensuite, d'essayer d'identifier sa source principale.



### Du chlorate dans des échantillons prélevés à l'érablière

Au départ, aucun échantillon de sirop d'érable prélevé directement à l'érablière et également dans les usines de transformation ne présentait de concentration dépassant la limite européenne pour les perchlorates. Cependant, quelques échantillons de sirop d'érable ont révélé des teneurs parfois élevées pour les chlorates. En fait, sur 103 échantillons analysés, 21 affichaient une concentration en chlorates supérieure à la norme européenne qui est de 50 nanogrammes par gramme (ng/g). Selon l'étude, la contamination du sirop d'érable par les chlorates affecte l'ensemble de la chaîne de valeur puisqu'elle a été observée autant chez les producteurs et productrices acéricoles que chez les transformateurs. De plus, elle touche aussi bien le sirop d'érable typique que le sirop d'érable certifié biologique, puisque sur ces 21 échantillons contaminés, 14 provenaient du sirop d'érable typique et 7 du sirop d'érable biologique.

### À la recherche de l'origine de la contamination

À la suite de ce constat, l'équipe du Centre ACER a cherché à connaître l'origine de cette contamination. D'autres types d'échantillons ont par conséquent été prélevés, comme l'eau potable des érablières et des usines de transformation ainsi que l'eau de rinçage des barils et des réservoirs de ces mêmes usines. Aucun de ces échantillons supplémentaires ne dépassait la limite européenne en chlorates. Les responsables d'usines et les producteurs acéricoles ont donc été interrogés sur les techniques de production afin de comprendre la source de cette contamination. Selon l'information recueillie, la principale cause serait associée à une mauvaise utilisation de l'hypochlorite de sodium (eau de Javel) à l'érablière pour l'assainissement de la tubulure. D'ailleurs, un des échantillons possédant une concentration bien au-delà de la limite européenne provenait d'une érablière où l'eau de Javel avait été utilisée de manière non contrôlée. L'année suivante, un autre échantillonnage dans cette érablière a permis de valider ces résultats.

### La principale source de contamination : l'utilisation de produits chlorés

L'étude conclut que l'utilisation de produits à base de chlore pour l'assainissement des équipements constitue la principale source de contamination par les chlorates dans le sirop d'érable. Le recours aux bonnes pratiques de nettoyage et d'assainissement s'avère donc essentiel afin de réduire les risques de contamination et préserver ainsi la pureté et la bonne réputation du sirop d'érable du Québec.

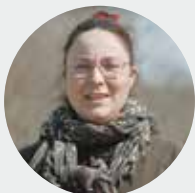
# Quelles sont les bonnes pratiques d'assainissement ?

Texte de JACK BAUER et ANDRÉANNE OUELLET



**JACK BAUER**  
Agent de transfert  
technologique,  
Center ACER

La présence de chlorates dans le sirop d'érable s'explique en grande partie par l'utilisation de produits assainissants contenant du chlore, comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Cette problématique de contamination par les chlorates peut cependant être facilement résolue en suivant des pratiques d'assainissement de l'équipement acéricole éprouvées.



**ANDRÉANNE OUELLET**  
Coordonnatrice et  
conseillère, Club  
d'encadrement  
technique en  
acériculture de l'Est

- Éviter toute contamination de l'eau d'érable avant sa transformation est primordial, car d'éventuels résidus chlorés seront concentrés lors du procédé d'osmose inverse et de l'évaporation du sirop d'érable.
- Le nettoyage adéquat du système de collecte de l'eau d'érable est une étape clé pour éviter la concentration de chlorates dans le sirop d'érable.
- Pour l'assainissement du système de collecte, l'utilisation de produits contenant du chlore est à bannir. La méthode à privilégier est celle à l'alcool isopropylique à 70% décrite dans le guide *Méthode d'assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) en acériculture* produit par le Centre ACER. Cette méthode, associée à un rinçage adéquat et au recours de services-conseils en acériculture, permet d'écartier les risques de contamination par les chlorates dans l'eau d'érable.
- L'utilisation de produits contenant du chlore est également à éviter lors du nettoyage de l'ensemble de l'équipement de production acéricole comme les extracteurs, réservoirs, contenants, etc. En cas d'utilisation de produits chlorés, la concentration finale de la solution ne doit pas dépasser 200 ppm. Un rinçage abondant à l'eau froide doit suivre immédiatement.
- Comme alternative, l'assainissement de l'équipement à l'eau chaude à 77 °C est vivement recommandé.
- Lorsque des produits chimiques commerciaux sont utilisés pour l'assainissement, il faut s'assurer que ceux-ci soient conformes pour l'entretien des équipements acéricoles et il faut suivre les procédures d'utilisation, d'entreposage ainsi que les recommandations du fournisseur.
- Pour tout nettoyage d'équipement, le rinçage adéquat et abondant avec de l'eau potable ou du filtrat d'osmose de qualité est essentiel pour éliminer d'éventuels résidus de contaminants.

## Des ressources à votre disposition

Il existe de multiples ressources pour s'assurer d'être à jour sur les pratiques d'assainissement recommandées de l'équipement acéricole. À cet effet, le Centre ACER offre différentes formations et plusieurs guides sur le sujet, dont le guide *Méthode d'assainissement à l'alcool isopropylique (AIP) en acériculture*, disponible chez la plupart des fabricants et distributeurs d'équipements acéricoles. Les conseillers et les différents organismes acéricoles de chaque région sont également des ressources importantes qui pourront vous aider dans vos démarches. En terminant, quelles que soient vos pratiques, privilégiez l'eau chaude et ne minimisez jamais l'étape du rinçage!

# Subventions pour remplacer mon évaporateur à l'huile

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

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

**Envoyez votre question à Caroline Cyr, rédactrice en chef, à [ccyr@upa.qc.ca](mailto:ccyr@upa.qc.ca).**

## **Question de Mélanie, acéricultrice de la Côte-du-Sud :**

«Ça me coûte trop cher en mazout. Existe-t-il des subventions pour remplacer mon évaporateur à l'huile?»

## **Réponse d'Andréanne Ouellet, coordonnatrice et conseillère au Club d'encadrement technique en acériculture de l'Est :**

Mélanie,

Le programme de subvention de Transition énergétique Québec (TEQ) vous sera très certainement utile pour le remplacement de votre évaporateur à l'huile. Cette aide financière facilite la transition des énergies fossiles (mazout, propane et gaz naturel) vers les énergies renouvelables (électricité et biomasse ou granules).

### **En voici les conditions d'admissibilité :**

- Votre entreprise doit avoir un historique de consommation de combustible fossile. S'il s'agit d'une nouvelle installation (nouveau contingent), l'aide demeure disponible;
- Les équipements à remplacer doivent être retirés des lieux de production;
- L'utilisation d'un concentrateur est recevable s'il permet l'élimination totale du combustible fossile (un concentrateur Haut Brix en complémentarité avec un finisseur au mazout n'est pas admissible);
- Pour une conversion vers l'électricité, l'évaporateur ne doit pas être raccordé à une génératrice.

### **Démarches à suivre pour déposer une demande d'aide financière**

Vous pouvez déposer vous-même une demande en suivant les étapes sur le site de TEQ au [bit.ly/39m55Ra](https://bit.ly/39m55Ra). Vous devez transmettre le formulaire de demande, des photos de l'appareil à remplacer, votre rapport de classement de la dernière année attestant vos volumes de production ainsi que vos factures de combustible pour la même période. De plus, si vous le souhaitez, certains professionnels peuvent vous accompagner dans ces démarches.

### **Estimation de l'aide financière possible**

Sur le site de TEQ, un tableau permet même d'estimer l'aide financière possible, selon votre production. Pour le consulter, rendez-vous sur [bit.ly/3Hp0ABY](https://bit.ly/3Hp0ABY). Le montant maximal de subvention représente 100 000 \$.

Le programme ÉcoPerformance facilite également le remplacement de génératrices par la construction de lignes électriques.

Bravo, Mélanie, pour votre initiative et bonne continuation dans vos démarches!



# Des insectes à surveiller

Texte de PIERRE THERRIEN, entomologiste, MFFP

Certains insectes sont une source de préoccupation pour les acériculteurs et acéricultrices, car ils peuvent causer de la défoliation importante sur les arbres. Au cours des dernières années, deux insectes ont été particulièrement préoccupants et sont à surveiller : la livrée des forêts et la spongieuse européenne. De plus, deux autres insectes, qui ne sont pas encore présents en sol québécois, soit le longicorne asiatique et le fulgore tacheté, nécessitent tout de même une présentation.

## La livrée des forêts

La livrée des forêts est un papillon indigène présent dans nos forêts depuis des milliers d'années. Ses hôtes préférés sont le peuplier faux-tremble et l'érable à sucre. Dans les régions occupées surtout par l'érable à sucre, les épidémies surviennent environ aux 13 ans.



Livrée des forêts au stade de chenille. | © MFFP

### Nymphe

Insecte arrivé au deuxième stade de son évolution au cours duquel il passe de l'état de larve à celui d'insecte parfait.

Source : cnrtl.fr

## La spongieuse européenne

La spongieuse européenne est un papillon exotique envahissant. Les chenilles peuvent se nourrir de plus de 500 espèces végétales. Ses hôtes préférés sont le chêne rouge et le bouleau gris. Les épidémies surviennent environ aux 15 ans.

Les épidémies de livrée des forêts et de spongieuse européenne durent deux ou trois années et se terminent sous l'effet d'ennemis naturels (virus, insectes parasitoïdes, etc.) qui tuent les chenilles. Les arbres en santé résistent bien aux épidémies, mais les arbres affaiblis sont plus vulnérables. D'ailleurs, la vulnérabilité est plus grande si d'autres phénomènes sont aussi présents comme la sécheresse ou une épidémie d'un autre insecte survenu quelques années auparavant.

Pour réduire les effets néfastes des épidémies, le ministère recommande un aménagement des érablières visant à accroître la vigueur des arbres et la résilience des peuplements. Il est fortement conseillé aux acériculteurs et acéricultrices de consulter un ingénieur forestier afin d'obtenir des prescriptions spécifiques à leur situation.



Les chenilles de la spongieuse européenne peuvent se nourrir de plus de 500 espèces végétales. | © Josée Quimper, MFFP

## Deux autres ravageurs sous surveillance

Certains ravageurs exotiques constituent une menace sérieuse. Nous en retenons deux qui ne sont pas encore présents au Québec, mais qu'il sera très important de détecter rapidement à leur arrivée : le longicorne asiatique et le fulgore tacheté.



Le longicorne asiatique.  
© Joseph Moisan-De Serre, MAPAQ



Le fulgore tacheté est un autre insecte à surveiller.  
© Joseph Moisan-De Serre, MAPAQ

### Le longicorne asiatique

Le longicorne asiatique pond ses œufs sur l'écorce des érables, des peupliers, des bouleaux et des saules. Les larves pénètrent le tronc et y creusent des galeries qui entraînent la mort de l'arbre même s'il est en santé. Les symptômes d'attaque incluent la perte de feuillage en cime, la présence de sciures de bois et de trous circulaires de 6 à 14 mm (¼" à ½") de diamètre sur le tronc. Cette espèce peut être confondue avec certains insectes indigènes. Il faut donc conserver des spécimens pour identification par un expert.

### Le fulgore tacheté

Même si l'adulte du fulgore tacheté ressemble à un papillon, il s'apparente plutôt aux cigales et aux pucerons et se nourrit de la sève des végétaux. Les adultes préfèrent de loin l'ailante glanduleux, un arbre exotique introduit comme arbre d'ornement en Amérique du Nord. Les adultes peuvent aussi s'alimenter sur les saules, les érables, les peupliers et d'autres espèces. En plus d'affaiblir les arbres et de les rendre plus vulnérables à d'autres ravageurs, cet insecte sécrète du miellat contenant du sucre. Son accumulation au pied des arbres favorise la croissance de la fumagine, un champignon qui forme une couche noire ressemblant à de la suie. D'autres symptômes incluent la sève coulant le long du tronc et la présence accrue d'abeilles et de guêpes attirées par la sève exposée et le miellat.

**Si vous croyez avoir détecté le longicorne asiatique ou le fulgore tacheté, il est très important d'en informer l'ACIA au 1 800 442-2342 afin d'obtenir une confirmation de votre identification avant de diffuser l'information.**

### Quelques ressources à consulter

La livrée des forêts, MFFP: [bit.ly/3HmRJAn](https://bit.ly/3HmRJAn).

Spongieuse européenne, Association forestière du sud du Québec: [bit.ly/3NTYj30](https://bit.ly/3NTYj30).

Insectes, ACIA: [bit.ly/39I8Nul](https://bit.ly/39I8Nul).

# Les transformateurs de produits d'érable en 6 points



**JEAN-MARC LAVOIE**  
Directeur général, CIE

Texte de **CAROLINE CYR** et **JEAN-MARC LAVOIE**

Vous êtes-vous déjà demandé ce qu'il advient de votre sirop d'érable une fois livré à votre acheteur autorisé? Ou encore, qui sont ces entreprises appelées «acheteurs autorisés» et comment collaborent-elles entre elles? Et avec les PPAQ, quelle relation entretiennent-elles? Avec une production de 211 millions de livres de sirop d'érable cette année, le Québec doit pouvoir compter sur des entreprises prêtes à transformer tout ce sirop d'érable et à l'envoyer aux quatre coins de la planète. D'ailleurs, c'est grâce à eux si des habitants de plus de 70 pays consomment notre sirop d'érable! Qu'on les appelle acheteurs autorisés, transformateurs ou exportateurs, ces entreprises se révèlent essentielles au développement des marchés.

## 1 Les acheteurs autorisés travaillent de concert

En 2008, les acheteurs autorisés de sirop d'érable en vrac créaient leur regroupement: le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE). Depuis, les représentants du CIE et les PPAQ négocient les dispositions de la convention de mise en marché. Bien que les acheteurs autorisés se trouvent en concurrence sur les marchés intérieurs et mondiaux, tous bénéficient des mêmes conditions d'achat auprès de leur fournisseur: l'agence de vente des PPAQ. De plus, les transformateurs de produits d'érable coordonnent leurs efforts concernant la qualité des produits vendus sur les marchés mondiaux afin de préserver la réputation de l'or blond du Québec. Ils ont aussi développé une expertise leur permettant de satisfaire aux demandes les plus exigeantes des clients internationaux.

## 2 Le CIE est l'interlocuteur des PPAQ

Le conseil d'administration du CIE est composé de dix membres élus. Parmi ceux-ci, huit représentent la catégorie A (acheteurs d'un minimum de trois millions de livres de sirop d'érable et plus) et deux la catégorie B (acheteurs d'un minimum de 200 000 livres de sirop d'érable).

Leur directeur général, Jean-Marc Lavoie, s'assure, quant à lui, du respect de la convention de mise en marché négociée. Il agit aussi comme courroie de transmission entre les PPAQ et les acheteurs autorisés. Le CIE compte trois comités: technique, économique ainsi que promotion et marketing. Ceux-ci lui permettent d'approfondir certains sujets importants sur le développement de la filière de la transformation alimentaire des produits d'érable et d'apporter des recommandations à son conseil d'administration.



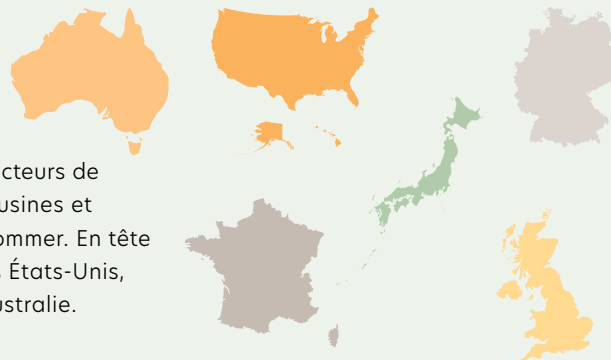
## 3 Les acheteurs autorisés sont surtout des transformateurs

Les acheteurs autorisés devraient plutôt porter le nom de transformateurs et de fournisseurs de sirop d'érable pour le commerce de détail et la transformation de produits alimentaires. En effet, les membres du CIE mettent en marché 99 % du sirop d'érable en vrac vendu par l'agence de vente des PPAQ. Les plus grands détaillants en alimentation de la planète et de multiples clients exigent la certification des fournisseurs dans le cadre de l'Initiative mondiale pour la salubrité des aliments (GFSI), qui comprend entre autres les programmes SQF (Safe Quality Food) et BRC (British Retail Consortium certification).

Les transformateurs doivent donc se conformer à ces exigences et obtenir une certification renouvelable chaque année. Ainsi, le sirop d'érable exporté peut être analysé afin de s'assurer qu'il n'a pas été altéré. Récemment, des résidus de chlorates dépassant les normes ont été retrouvés dans des échantillons de sirop d'érable. À cela s'ajoutent les exigences particulières de certains pays. D'ailleurs, la responsabilité de la qualité, de la salubrité et de la bonne réputation du sirop d'érable du Québec à l'étranger appartient à l'ensemble de la filière.

## 4 Le sirop d'érable produit ici est consommé en majorité à l'étranger

L'exportation de notre or blond s'avère primordiale pour tous les acteurs de l'industrie de l'érable. Le sirop d'érable est embouteillé dans nos usines et expédié sur les marchés intérieurs et internationaux, prêt à consommer. En tête de liste des consommateurs de sirop d'érable dans le monde : les États-Unis, suivis par l'Allemagne, la France, le Royaume-Uni, le Japon et l'Australie. Au total, le sirop d'érable d'ici se retrouve dans plus de 70 pays!



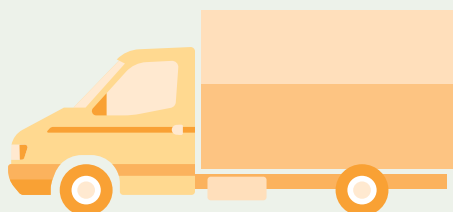
## 5 La pandémie de COVID-19 a contribué à la consommation accrue de produits d'érable

Les ventes de sirop d'érable en 2020 et 2021 ont atteint des sommets. Il semble que les consommateurs ont voulu se dorloter en temps de pandémie! En réalité, le sirop d'érable a fait partie de nombreuses recettes depuis plus de 24 mois, et ce, à travers le monde...

L'inflation galopante de 2022 influencera certainement les choix des consommateurs. Il faudra probablement attendre plus tard dans l'année pour constater la tendance à la hausse ou à la baisse des ventes, au Québec comme dans les marchés extérieurs. Cependant, l'attraction des nouveaux consommateurs ces deux dernières années aidera les transformateurs et exportateurs de produits d'érable à maintenir un certain volume de ventes.

## 6 Le sirop d'érable certifié biologique est très recherché sur les marchés extérieurs

Le sirop d'érable biologique est prisé par une certaine clientèle attentive aux produits certifiés biologiques. Ces consommateurs ont déjà des habitudes les portant vers une sélection de produits certifiés biologiques et, par le fait même, se montrent enclins à payer davantage pour un produit certifié. Avec un nouveau record de production en 2022, l'industrie évalue que le volume de sirop d'érable biologique devrait suffire à la demande grandissante. La poursuite du développement de ce type de production constitue un incontournable afin d'assurer un approvisionnement stable aux clients à travers le monde.



## Comment devient-on acheteur autorisé ?

Au Québec, seuls les acheteurs autorisés par les PPAQ peuvent acheter du sirop d'érable en grands contenants des acériculteurs et des acéricultrices québécois.

Certaines exigences doivent être respectées pour devenir un acheteur autorisé :

- Posséder un bureau et un entrepôt au Québec qui comporte :
  - une balance calibrée pour peser les barils ;
  - un local adéquat, chauffé, avec un accès à de l'eau chaude afin de recevoir l'équipe de classement et de vérification de la qualité.



## Le CIE en chiffres

**56 membres**

(acheteurs autorisés) représentés

**24 usines de transformation**

**147**

**millions de livres de sirop d'érable**

achetées à l'agence de vente en 2020

**Plus de 170 millions de livres de sirop d'érable**

achetées à l'agence de vente en 2021

**Depuis 2013**, le CIE

regroupe aussi les acheteurs autorisés d'eau d'érable.

# Les étapes essentielles du processus de transfert de l'entreprise



**Texte de**  
**MARC ST-ROCH**  
**M. Fisc., CPA**  
SCF Conseils

Au cours de la vie des propriétaires d'entreprises arrive un moment où ceux-ci se questionnent sur la possibilité de transférer leur entreprise soit à un ou à des membres de la famille.

En règle générale, ils vont en discuter avec leur conseiller qui peut être leur comptable, leur agroéconomiste, leur banquier. Toutefois, les questions demeurent les mêmes. Est-ce que la relève est prête? Aura-t-on assez d'argent pour vivre après le transfert? Quel prix peut-on demander pour l'entreprise? Il n'y a pas de réponse unique, chaque cas étant différent. Or, le processus est toujours semblable et pour réussir, il faut respecter certaines étapes.



## Établir les besoins

Dans un premier temps, il faut établir les besoins financiers de ceux qui vont céder l'entreprise. On doit connaître ce dont les cédants auront besoin pour vivre afin d'établir ce que l'entreprise devra générer pour les payer. Bien sûr, dans cette évaluation, on tiendra compte de leur épargne personnelle et de ce qu'ils recevront des programmes gouvernementaux.

## Connaître la capacité financière

Puisque l'argent qui manquera dans l'évaluation des besoins viendra probablement de l'entreprise, il faudra procéder à une analyse de la capacité de paiement de l'entreprise. Cette étape déterminera si les revenus générés dans les prochaines années permettront de faire vivre la relève, de financer des investissements et surtout de dégager des sommes pour payer les cédants.

## Discuter avec la relève

Avant de mettre en branle le processus financier, il est crucial de valider les intentions de ceux qui prendront la relève. Souhaitent-ils réellement devenir propriétaires? Est-ce qu'ils sont prêts à prendre en charge une partie ou la totalité de la gestion de l'entreprise? Est-ce que le scénario financier leur est acceptable? Les discussions entre les membres d'une même famille étant parfois moins faciles, l'intervention de spécialistes en transfert pourrait aider à clarifier les intentions de chacun et mieux expliquer les attentes.

## La fiscalité et la paperasse

Réduire la facture d'impôt est toujours souhaité dans le cadre d'un transfert et plusieurs règles fiscales permettent d'y arriver. Toutefois, la fiscalité ne doit pas être une fin en soi. Le conseiller fiscal saura trouver le meilleur moyen pour réduire les impôts tout en respectant les objectifs réels des cédants et de la relève. Certaines transactions juridiques seront nécessaires et le recours à certains spécialistes, tel un notaire ou un avocat, sera inévitable pour que les choses soient bien faites au bénéfice de tous.

Les cabinets de SCF Conseils sont situés dans chaque bureau régional de l'UPA. Le réseau SCF Conseils compte plus de 300 professionnels rendant des services en comptabilité et en fiscalité à plus de 13 000 entreprises agricoles et forestières.





# Qui sont vos administrateurs et administratrices ?

Texte de CAROLINE CYR

# À la rencontre de Jonathan Blais de l'Estrie

«Moi, j'hais le printemps, parce qu'après l'hiver, tout est mort. En plus, mon chemin de terre est en "bouette" et avec six enfants, c'est pas l'idéal! Le fait de savoir qu'on est dans les sucres, que la nature se réveille et qu'on s'en va vers l'été m'aide à accepter le printemps.» C'est en ces mots que Jonathan Blais, homme authentique et franc, décrit sa relation particulière avec la saison de l'érable.

## Quatre générations de Blais sur la terre familiale

Wilfrid, Englebert, Léo et maintenant Jonathan. Quatre générations de Blais ont pris racine à La Patrie, en Estrie, dans ces terres transmises de génération en génération et qui font la fierté de cet acériculteur. Issus d'une famille d'agriculteurs, Jonathan Blais, sa femme Amélie et leurs six enfants habitent la maison familiale sur la terre ancestrale des Blais, défrichée par son arrière-grand-père Wilfrid Blais. «Là où je vis, mon grand-père Englebert et mon père Léo sont venus au monde! Ce sont eux qui m'ont transmis la passion du sirop d'érable», mentionne-t-il avec émotion. D'ailleurs, son souvenir d'érable le plus lointain remonte à l'époque de son grand-père paternel, que, petit garçon, il suivait partout: «Je me souviens encore des odeurs et des saveurs de ses tasses de réduit. Je devais avoir 4-5 ans!»

## Trente ans de métier pour cet acériculteur dans la mi-quarantaine

Acériculteur et producteur de foin de commerce, cet homme fonceur et déterminé est devenu producteur laitier à l'âge de 17 ans et demi. Quelque temps avant de terminer sa formation en production laitière, le jeune homme a décidé de s'acheter une ferme. Son entreprise acéricole, qui compte aujourd'hui 27000 entailles en terres privées et publiques, il l'a d'abord gérée avec son père, puis en 2008, il a presque doublé sa production avec l'octroi de nouvelles entailles. Jonathan Blais rêve que ses enfants puissent vivre d'acériculture également: «Si je veux pouvoir garder mes enfants en région, je dois agrandir. Moi, j'en ai six. J'aimerais ça en garder le plus possible dans mon coin, mais, ça prend grand aujourd'hui en agriculture pour faire vivre une famille. C'est pour ça que je prends toujours les nouvelles entailles qui passent.»



Jonathan Blais affirme qu'il n'est pas devenu syndicaliste, mais qu'il est né syndicaliste. On le voit ici à l'assemblée générale annuelle des PPAQ en mai 2018.



«Les grands politiciens qui savent guider des populations à se réveiller, à se tenir debout sont des modèles pour moi», déclare le président des Producteurs et productrices acéricoles de l'Estrie.

## Son père lui a montré à « se tenir debout »

Un jour, alors que Jonathan, adolescent, se chargeait des besognes de la ferme familiale avec sa mère, il a questionné son père sur ses absences fréquentes. Ce dernier, qui revenait d'une manifestation à Ottawa, lui a dit : « Aujourd'hui, on est allé se tenir debout ! » C'est ainsi que Jonathan a compris le concept de solidarité et de force du nombre, qu'il a compris que les agriculteurs doivent se prendre en main s'ils ne veulent pas que d'autres décident pour eux. Ces mots résonnent encore aujourd'hui dans l'esprit de Jonathan, encore plus fort qu'à l'époque.

## Né syndicaliste, il veut faire une place aux jeunes en région

« Je ne suis pas devenu syndicaliste. Je suis né syndicaliste ! », déclare celui qui, en 2020, ne se croyait pas prêt à devenir président du syndicat acéricole de sa région, les Producteurs et productrices acéricoles de l'Estrie. Son implication syndicale a été motivée par l'injustice, mais aussi par certains de ses voisins qui vendaient leur production sur le marché noir. « Même si j'ai reçu des menaces de leur part, je savais que c'était important de parler et de dénoncer. Je savais comment cela avait été difficile pour mon père et les autres acériculteurs. J'étais prêt à aller au front ! »

Sa motivation comme président : offrir des perspectives d'avenir aux jeunes. « En région, il faut faire une place aux jeunes. On doit préserver la ressource, puis des possibilités pour eux. Ils doivent pouvoir rêver de devenir entrepreneurs ici, chez eux, et pas seulement ouvriers. »

## Les administrateurs et administratrices sont là pour vous...

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

Jonathan Blais - Estrie | [jblais@ppaq.ca](mailto:jblais@ppaq.ca)  
819 888-2729



# Réflexions sur le bord de la bouilleuse



Texte de  
**NATACHA LAGARDE**  
Acéricultrice  
Lac-Échemin

Nous voilà en préparation de l'automne qui arrive à grands pas. Notre saison 2022 est amplement derrière nous (celle des mouches noires aussi!). Vous vous doutez bien que je ne vous écris pas de sur l bord de la bouilleuse! Chaque automne nous amène un lot de questions sur la planification de notre prochain temps des sucres, tant du côté de l'aménagement de la forêt que du sirop d'érable en soi!

Une question revient constamment: devons-nous faire comme avant ou devons-nous changer? Bio ou pas bio, nouvelle bouilleuse ou non, nouveau tracteur ou non (ah, la fièvre d'achat de nouveaux tracteurs à l'automne! De toute manière avec tous les défis d'approvisionnement que nous rencontrons, ce nouveau tracteur risque bien de ne pas arriver pour le prochain temps des sucres!).

En gros, que nous aimions ou pas, le changement fait partie de nos vies! Voyez par exemple, nous avons un nouveau président que nous apprendrons à connaître au fil du temps.

Qui sait, nous changerons peut-être aussi de gouvernement!

Autant de changements nécessiteront un effort de notre part et c'est correct ainsi. Je le sais très bien, l'humain n'aime pas le changement.

**Mais tout changement n'est pas forcément mauvais. Il nous suffit d'évaluer le pour et le contre et, surtout, de nous laisser le temps de s'adapter avant de s'écrier que c'est impossible!**

À ceux qui me répondraient: «Ouais, mais rendu là, j'vais changer ma femme ou mon mari tant qu'à y être!?» Comment je vous dirais bien ça?... cette décision vous appartient!

Mais si vous êtes sérieux à propos de cela, je vous invite à communiquer avec nos travailleurs et travailleuses de rang. De mon côté, je ne fais qu'écrire un texte sur le changement... je suis loin d'avoir les capacités pour gérer vos situations de couple!

**Sur ce, bonne planification 2022-2023 à tous et à toutes!**

# Actualités

## Un Acerum remporte les honneurs

Seulement quelques mois après sa mise en vente, l'Acerum blanc de la Distillerie Témiscouata a remporté trois prix à l'international: la médaille d'argent lors du Craft Spirits Berlin en Allemagne, de la London Spirit Competition en Angleterre ainsi que récemment au American Distilling Institute en Californie. Qu'est-ce que l'Acerum? C'est une eau-de-vie d'érable du Québec. Le mot Acerum est composé des mots «acer», signifiant érable en latin, et «rum», signifiant rhum en français. L'Acerum consiste en une fermentation et une distillation de même type que pour le rhum, mais où l'eau d'érable ou le sirop d'érable remplace le sucre de canne. Ce projet de distillerie à Auclair est celui d'une quarantaine d'entreprises acéricoles du Bas-Saint-Laurent qui se sont unies pour créer un spiritueux d'érable afin de valoriser leur sirop d'érable de fin de saison.



## Canadiens et Américains fêtent le sirop d'érable

Dès que les premières gouttes d'eau d'érable se pointent sur le bord de l'entaille, la fébrilité s'empare de tous ceux qui vivent de l'acériculture, tandis que les papilles des amateurs, elles, frétilent d'impatience! Voilà probablement la raison pour laquelle on fête l'érable aux quatre coins des régions productrices. En avril et en mai, une célébration n'attend pas l'autre: le Maple Open House Weekend dans plusieurs États du nord-est des États-Unis, le Maple Weekend en Ontario, le Festival de la Capitale de l'Érable de l'Atlantique à Saint-Quentin au Nouveau-Brunswick, The Vermont Maple Festival, le Festival de l'érable de Plessisville, le Festival beauceron de l'érable, et même le Bigleaf Maple Syrup Festival en Colombie-Britannique. Une foule de villes et villages acéricoles canadiens et américains soulignent leur amour pour cet or blond!



## Bourses d'études pour des étudiants en acériculture

Six étudiants inscrits au nouveau programme d'attestation d'études collégiales (AEC) en gestion et optimisation d'une entreprise acéricole pourront bénéficier d'une bourse d'études offerte par Les Équipements Lapière. L'équipementier beauceron remettra ces bourses en mai 2023, 2024 et 2025 pour l'excellence des résultats scolaires, tout en mentionnant que valoriser la diffusion des connaissances en acériculture se révèle important pour leur entreprise. La première cohorte de ce programme, offert au Cégep de La Pocatière en collaboration avec le Centre d'études collégiales du Témiscouata, a débuté son apprentissage en mai dernier. Si vous êtes intéressé par l'AEC, consultez le [bit.ly/3n2Vj9y](https://bit.ly/3n2Vj9y)!

## Connaissez-vous le sirop d'érable à Giguère ou le Bigtooth Maple Syrup ?

Depuis les quatre dernières années, le gouvernement américain a octroyé près de 20 millions de dollars à 37 projets de recherche. Ceux-ci ont été réalisés dans les universités américaines du nord-est des États-Unis, mais aussi du Missouri, ainsi que de l'Utah, et de l'Oregon. Ces deux derniers États étant situés dans l'ouest du pays, les recherches se concentrent sur la production de sirop d'érable à partir d'autres espèces d'érables, dont l'érable à Giguère, l'érable à grandes feuilles, l'érable de Norvège et le Bigtooth Maple. Nos voisins désirent tirer profit au maximum de l'attrait pour le sirop d'érable et essaient de développer de nouvelles productions. Ces sommes sont disponibles par le biais du programme américain ACER Access and Development Program qui a comme objectif la promotion de la recherche et la commercialisation du sirop d'érable. Il a d'ailleurs été mis sur pied par le Farm Bill (loi sur l'agriculture) en 2014, qui a été prolongé jusqu'en 2023.



Feuilles d'érable à Giguère



Feuilles d'érable à grandes feuilles



Bon dans tous vos cocktails.



[erableduquebec.ca](http://erableduquebec.ca)

# Du génie dans notre sirop d'érable

Texte de JEAN-MICHEL LAVOIE



**Jean-Michel Lavoie**  
Ph. D., chimiste,  
professeur titulaire  
de la Chaire de  
recherche industrielle  
sur les technologies  
acéricoles (CRITA),  
fondateur et  
directeur du  
Laboratoire des  
Technologies de la  
Biomasse (LTB)

Chacun d'entre nous sera d'accord pour affirmer que confrontés à une problématique, nous avons le choix de revenir sur nos pas, de contourner cet obstacle pour continuer ou tenter de le comprendre et de l'intégrer à notre bagage de connaissances pour pouvoir s'améliorer.

C'est ainsi qu'entre en jeu la recherche: elle nous sert à décortiquer ces défis pour mieux y faire face, voire même les utiliser comme levier. Il y a un peu plus d'un an, un nouveau centre de recherche en acériculture a vu le jour à l'Université de Sherbrooke: la Chaire de recherche industrielle sur les technologies acéricoles (CRITA). Ce guichet unique permet aux différents intervenants du monde acéricole d'effectuer de la recherche collaborative de haut niveau sous diverses thématiques liées au domaine du génie chimique, du génie biotechnologique, de la chimie et de la biologie. En comptant sur des scientifiques, les entreprises acéricoles d'ici pourront obtenir des solutions aux problématiques vécues dans leur quotidien.

Rapidement, les chercheurs de ce nouvel organisme de la communauté acéricole québécoise se sont mis au travail, et ce, en collaboration avec plusieurs partenaires privés et publics afin d'entreprendre divers projets.



## Le sirop d'érable de type bourgeon et le sirop d'érable filant

L'équipe a commencé par deux problématiques récurrentes du monde acéricole: le sirop d'érable de type bourgeon et le sirop d'érable filant. Avec le comité de développement de St-Romain, la Chaire de recherche développe des technologies permettant d'éliminer sélectivement les molécules problématiques du sirop d'érable (dans le cas du sirop d'érable de type bourgeon). Les molécules qui créent la problématique du sirop d'érable filant sont plutôt la préoccupation de l'équipe de la Distillerie du Granit.

## L'automatisation de la production

L'automatisation est un besoin de plus en plus criant au sein de l'industrie acéricole et c'est ainsi qu'en collaboration avec le groupement Aménagement forestier coopératif des Appalaches, l'équipe universitaire met actuellement en place un système de senseurs et d'intelligence artificielle qui viendra, à terme, faciliter l'opération d'unités commerciales de production de sirop d'érable en impliquant un minimum de personnel.

## Eaux usées acéricoles et nouvelles technologies d'évaporateurs

Deux autres projets sont aussi menés de concert, cette fois en partenariat avec Les Équipements Lapierre, soit la gestion des eaux usées acéricoles ainsi que de nouvelles technologies pour les évaporateurs.

## Moussage du sirop d'érable

Le personnel du CRITA, en collaboration avec le Club acéricole du Sud du Québec, se penchera sur le moussage du sirop d'érable lors de sa production et tentera de régler cette problématique historique.



Tous ces projets émergent du CRITA sont possibles grâce à la collaboration de divers partenaires, dont le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation, Les Équipements Lapierre, le comité de développement de St-Romain, le groupement Aménagement forestier coopératif des Appalaches, la Distillerie du Granit, de même que le Club acéricole du Sud du Québec. Quant à la Chaire de recherche, elle fait partie du Laboratoire des Technologies de la Biomasse ([www.ltb-btl.ca](http://www.ltb-btl.ca)), un laboratoire universitaire affilié à la Faculté de génie de l'Université de Sherbrooke, qui, depuis les 15 dernières années, travaille activement au niveau de la conversion du carbone renouvelable en biocombustibles.



# Rose Julep



Créée par **PATRICE PLANTE**  
Ambassadeur

Patrice Plante, ambassadeur culinaire de l'érable, est avant tout président et fondateur de Monsieur Cocktail, mais aussi copropriétaire du bistro L'Atelier et du restaurant Ophélie. On lui doit sans doute le regain de popularité des cocktails au Québec.

## PRODUIT D'ÉRABLE EN VEDETTE : SIROP D'ÉRABLE

🕒 1 PORTION

🕒 10 MINUTES



### INGRÉDIENTS

**4 framboises**

**4 cubes d'ananas**

**1 c. à soupe  
de sirop d'érable**

**4 oz de cidre rosé**

**Feuilles d'ananas  
pour la décoration**

### PRÉPARATION

#### Étape 1

Déposer les framboises et les cubes d'ananas dans le fond d'un verre Julep.

#### Étape 2

Pilez-les délicatement avec le sirop d'érable.

#### Étape 3

Ajouter le cidre rosé et remplir le verre de glace concassée.

#### Étape 4

Décorer de feuilles d'ananas.

#### Étape 5

Ajouter une paille pour déguster.



### C'EST QUOI UN VERRE JULEP ?

Un verre Julep est un gobelet en acier inoxydable conçu spécialement pour le cocktail Mint Julep. L'ajout d'une grande quantité de glaçons dans ce verre en acier permet de conserver la fraîcheur de la boisson plus longtemps qu'un verre traditionnel. Quant au Mint Julep, c'est un cocktail alcoolisé généralement associé à la gastronomie du sud des États-Unis, qui a d'ailleurs inspiré la recette des fameux mojitos.

# L'érable et l'été font « tchin-tchin » !

Texte de GENEVIÈVE MARTINEAU


Le soleil, les vacances, les barbecues, les pique-niques, les longues soirées à l'extérieur... Ah! l'été, tu nous fais rêver! Durant cette belle saison, profitons-en pour agrémenter nos boissons préférées avec de l'érable, et même en faire notre ingrédient vedette. C'est sans aucun doute ce que plusieurs Québécois et Québécoises font puisqu'Érable du Québec est présent un peu partout dans l'univers médiatique depuis juin avec ses irrésistibles propositions de breuvages à l'érable.

En effet, depuis quelques semaines, la campagne promotionnelle estivale de la marque générique des PPAQ met en vedette une variété de cocktails et de mocktails (sans alcool) à l'érable à travers différents outils de communication. Que ce soit à la télévision, en affichage, dans les restaurants ou sur le Web, l'idée est de démontrer que l'érable se cache derrière tout bon cocktail. Alors, à votre santé!

20 JUIN AU 11 JUILLET 2022

## Des affiches qui donnent soif!

En juin et en juillet, il fait beau, il fait chaud! Les villes de Montréal et de Québec voient leurs rues se peupler significativement durant cette période. C'est donc une excellente occasion pour accrocher le regard des gens en déplacement par le biais d'affiches sur des colonnes de rue, sur des abribus et sur les stations de vélo en libre partage BIXI. Bien entendu, Érable du Québec était présent dans les emplacements à fort achalandage, soit près des restaurants, des bars, des métros et autour des parcs.

 **Montréal: entre 95 et 105 emplacements | Québec: entre 30 et 35 emplacements**



AVEZ-VOUS REMARQUÉ LA FORME DE L'OMBRE DU COCKTAIL ?

20 JUIN AU 8 AOÛT 2022

## De l'érable dans les cocktails montréalais

Montréal ne se démarque pas seulement par sa viande fumée et ses bagels, mais maintenant par ses cocktails à l'érable! Dans les quartiers Villieray-Saint-Michel-Parc-Extension, Mercier-Hochelaga-Maisonneuve, Rosemont-La Petite-Patrie, Le Plateau Mont-Royal, Quartier des Spectacles et Verdun, six restos-bars phares proposaient des breuvages à l'érable durant la chaude saison. Des vinyes autocollants étaient apposés sur les tables de ces établissements montréalais afin de suggérer aux clients un cocktail ou un mocktail à l'érable, dont les recettes sont disponibles sur [erableduquebec.ca](http://erableduquebec.ca). Les réseaux sociaux d'Érable du Québec ont été mis à contribution pour présenter ces six partenaires estivaux. Décidément, l'érable s'invite partout!

 **Montréal: 6 restos-bars**

L'Érable du Québec,  
c'est bon dans tous  
les cocktails.

Commandez-en un ici.



30 JUIN 2022

## L'érable et la fraise à l'honneur à Bonsoir Bonsoir!

Tout le monde sait que la fraise et l'érable font un mariage des plus succulents. Imaginez-les dans une boisson! Eh bien, l'animateur Jean-Philippe Wauthier a reçu sur son plateau l'ambassadeur culinaire d'Érable du Québec et mixologue Patrice Plante à la fin du mois de juin. Ce dernier a concocté un rafraîchissant mocktail à base de produits d'ici: fraises et sirop d'érable. *Bonsoir Bonsoir!*, cette populaire émission estivale, en est à sa cinquième saison et est suivie par des téléspectateurs fidèles qui apprécient la fine cuisine et le vin. De plus, selon un sondage, les téléspectateurs sont prêts à payer davantage pour des aliments de qualité tels que le sirop d'érable. Intéressant!

 **436 000 auditeurs en direct**  
**et 70 800 en rattrapage**




20 JUIN AU 25 JUILLET 2022

## Des publicités barbecue en rattrapage sur le Web

Êtes-vous parmi la moitié des gens qui ne peuvent plus se passer de l'écoute en rattrapage? Sans surprise, de plus en plus de téléspectateurs se tournent vers les sites et applications de rattrapage premium pour écouter leurs séries favorites en tout temps. Voilà pourquoi Érable du Québec a inclus ces plateformes à sa stratégie.

Entre le 20 juin et le 25 juillet, les publicités numériques de 15 secondes du maïs grillé et des côtes levées d'Érable du Québec étaient lancées automatiquement lorsqu'une personne visionnait du contenu en rattrapage sur TVA+, Tou.TV et l'application de Noovo. Il ne restait plus qu'à se lécher les doigts avant de reprendre la télécommande!

 **Impressions : 264 222**

 **Format : 15 secondes**

 **Grandes régions ciblées : Montréal et Québec**



20 JUIN AU 8 AOÛT 2022

## Des publicités sur différents sites Web

Comment faire pour que les publicités d'Érable du Québec soient vues par les consommateurs susceptibles de consommer des produits d'érable? En étant visible sur les pages Web qu'ils consultent. Pour ce faire, une des stratégies adoptées cet été était d'intégrer des publicités de type bannière sur des pages Web bien ciblées afin d'atteindre le bon public. Cela permet non seulement de bâtir la fréquence et la notoriété de la marque, mais aussi de diriger un certain trafic sur le site [erableduquebec.ca](http://erableduquebec.ca).

 **Impressions : 1142 857**

 **Grandes régions ciblées : Montréal et Québec**



**Derrière tout bon cocktail.**

→ Découvrez nos recettes estivales.


## DÉFINISSONS TROIS TERMES DE MARKETING WEB!

- 1** Les impressions sont le nombre de fois qu'une personne est exposée au contenu affiché sur un site Web ou sur les réseaux sociaux peu importe si l'on clique dessus ou non.
- 2** Les impressions organiques sur les réseaux sociaux constituent le nombre de fois où le contenu a été affiché gratuitement dans les fils d'actualité des utilisateurs.
- 3** Les pages vues représentent toutes les pages consultées par un internaute sur un site Web.

11 JUILLET 2022

### Mocktails à l'érable avec Marilou

C'est bien connu par la grande majorité du public cible d'Érable du Québec: Marilou, de Trois fois par jour, ne consomme pas d'alcool. Un partenariat a donc été noué avec elle afin qu'au mois de juillet, la populaire influenceuse, animatrice et entrepreneure mette de l'avant deux breuvages à l'érable sans alcool sur son site Web **troisfoisparjour.com** et sur ses réseaux sociaux, soit un cappuccino glacé à l'érable et un mocktail amer à l'érable, à l'orange et au basilic.

 **Pages vues estimées : 10 000+**  
**Impressions organiques**  
**sur les réseaux sociaux : 160 000**

 **Marchés ciblés : Montréal et Québec**  
**(contenu sponsorisé) / Province (organique)**



# La récolte 2022 : la cerise sur le sundae !

Texte de SIMON DORÉ-OUELLET

Le printemps 2022 passera assurément à l'histoire pour les PPAQ ! Les résultats de l'enquête menée par le Groupe AGÉCO ont révélé que 211 295 669 livres de sirop d'érable ont été produites cette année, soit un volume supérieur de plus de 36 millions de livres à la récolte de 2020, qui constituait le précédent record de production. Cette nouvelle marque a été atteinte dans un contexte où moins du tiers des sept millions d'entailles émises en décembre 2021 a été installé dans les érablières. La récente récolte s'avère ainsi de bon augure pour les perspectives d'approvisionnement des marchés en croissance.

Dans plusieurs régions du Québec, des rendements exceptionnels ont été obtenus par les producteurs et productrices acéricoles. Pour la première fois, dans presque toutes les régions, les moyennes de rendements annuels ont dépassé le seuil des quatre livres par entaille. Ainsi, les résultats du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie sont similaires à la récolte 2017, qui étaient de 3,89 livres de sirop d'érable par entaille. De plus, le rendement moyen du printemps dernier en Montérégie surpasse celui des années 2018, 2019 et 2020, alors qu'il était chaque année déjà à plus de 4 livres de sirop d'érable par entaille.

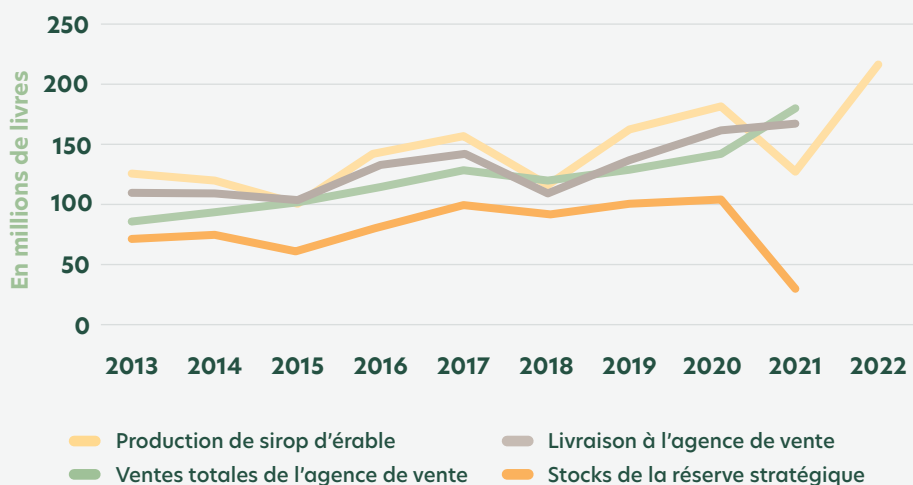
## Rendement par région administrative du Québec (livres par entaille)\*

RÉGION ADMINISTRATIVE	2017 à 2021 (moyenne)	2022
Abitibi-Témiscamingue / Laurentides / Outaouais	3,23	4,60
Bas-Saint-Laurent / Gaspésie	3,17	3,85
Capitale-Nationale	3,06	4,15
Centre-du-Québec	3,42	4,84
Chaudière-Appalaches	2,94	4,19
Estrie	3,23	4,32
Lanaudière / Laval / Montréal	3,31	4,34
Mauricie	2,82	3,88
Montérégie	3,79	4,71
<b>TOTAL POUR LE QUÉBEC</b>	<b>3,15</b>	<b>4,26</b>



S'il est assuré que la dernière récolte permettra de renflouer de quelques millions de livres de sirop d'érable la réserve stratégique, l'augmentation anticipée des stocks dépendra des intentions des acheteurs à l'égard de la constitution de leurs propres stocks, ainsi que des ventes sur les marchés internationaux. L'instabilité des conditions économiques pourrait avoir des répercussions sur les ventes. C'est dans ce contexte que l'utilité de la réserve stratégique et la pertinence des outils de mise en marché collective sont les plus évidentes. Le graphique ci-dessous permet de constater à la fois le développement impressionnant du secteur acéricole depuis 2010 et la variabilité des stocks lorsque la production n'est pas au rendez-vous. Au cours des dix dernières années, et ce, malgré les aléas climatiques annuels, la production de sirop d'érable et les ventes de l'agence ont doublé. Il s'agit là d'un accomplissement hors du commun ; la récolte 2022 en est la cerise sur le sundae!

### Évolution de la production, des ventes et des stocks de sirop d'érable au Québec (2013 à 2022)



Le printemps 2022 passera assurément à l'histoire pour les PPAQ!

**211 295 669**

livres de sirop d'érable pour l'année 2022

un volume supérieur de plus de

**36 millions** de livres à la récolte de 2020

Moyenne provinciale de rendement à l'entaille

**4,26 livres**

Baisse des stocks de

**67,4 millions**

de livres



Bon dans toutes  
vos salades.



# Vous fabriquez les meilleurs produits d'érable ?



**Affichez  
votre érablière  
sur Érable d'ici!**

Inscription gratuite

[erabledici.ca](https://erabledici.ca)



**Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec**