

CURSUS DE L'ÉRABLE 101

Initiation à l'érable



**Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec**














© 2022, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, en tout ou en partie, le présent document à des fins commerciales, sans l'accord préalable écrit des Producteurs et productrices acéricoles du Québec. La reproduction du présent document, sans modification et dans son intégralité, est autorisée à des fins non commerciales seulement, à condition d'en indiquer la source.

Cet ouvrage a été préparé à l'intention des étudiants inscrits aux écoles hôtelières, de leurs professeurs, des chefs culinaires, ainsi que des secteurs des hôtels, de la restauration et des institutions (« HRI »).

Table des matières

Chapitre 1 La fabuleuse histoire et origine de l'érable à sucre au Canada	5	 Les autres produits d'érable incontournables	55
 <i>L'histoire</i>	7	Introduction	
 <i>Les PPAQ</i>	9	<i>Le beurre d'érable</i>	
 <i>La récolte</i>	13	<i>La tire d'érable</i>	
 <i>La production</i>	15	<i>Les flocons d'érable</i>	
 <i>L'environnement</i>	21	<i>Les vinaigres d'érable</i>	
 <i>Une saine alimentation</i>	25	<i>Les alcools d'érable</i>	
		<i>Les produits fins</i>	
		<i>Le concentré d'eau d'érable</i>	
Chapitre 2 Les différents produits d'érable	31	Chapitre 3 Application en cuisine	63
 <i>L'eau d'érable</i>	33	Annexes A	
Introduction		<i>Trucs sucrés Trucs salés</i>	66
Description et certification Napsi		<i>Saviez-vous que ?</i>	68
Fiche de l'eau d'érable du Québec		<i>Tableau d'équivalences / Conversion de mesures des principaux produits d'érable</i>	69
Utilisations suggérées		<i>Lexique</i>	71
Concentration de l'eau d'érable			
À vous de jouer - Expérimentations			
 <i>Le sirop d'érable</i>	41		
Introduction			
Description et classification			
Fiche du sirop d'érable du Québec			
Utilisations suggérées			
Substitution par le sirop d'érable			
À vous de jouer - Expérimentations			
 <i>Le sucre d'érable</i>	49		
Introduction			
Description et granulométries			
Fiche du sucre d'érable du Québec			
Utilisations suggérées			
Substitution par le sucre d'érable			
À vous de jouer - Expérimentations			



Ce programme a été développé par les **Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ)** dans le but de vous permettre d'explorer les différentes facettes de l'érable et de découvrir les qualités gastronomiques qui le rendent indispensable en cuisine.

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ne font pas la promotion d'une consommation accrue de sucre. Au moment de choisir un agent sucrant à utiliser en quantité modérée, il est utile de savoir que le sirop d'érable canadien 100 % pur s'avère contenir plus de composés bénéfiques à la santé que d'autres sources de sucre.

**La fabuleuse histoire et origine
de l'érable à sucre au Canada**

01

Chapitre

01

1

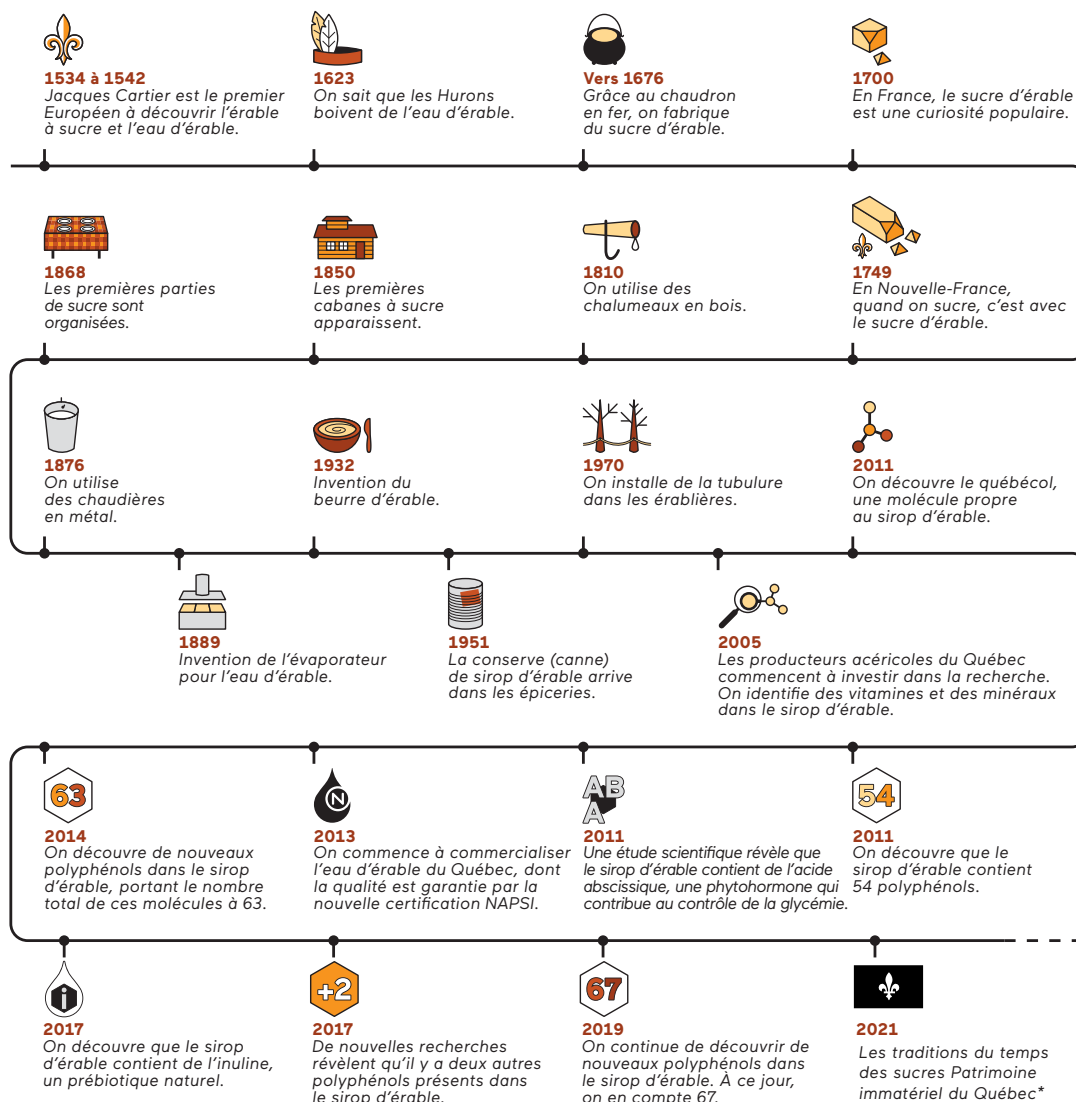
Un écureuil qui a du goût!

Une légende raconte qu'un autochtone aurait découvert l'eau d'érable après avoir observé un écureuil débordant d'énergie s'abreuver à l'eau d'un arbre.



L'histoire





L'histoire de l'érable est ponctuée de faits marquants qui s'imbriquent les uns dans les autres. **Au fil des siècles, la simple sève sucrée recueillie au printemps est devenue cet or blond, tant prisé au Québec et de par le monde.**

C'est aux Premières Nations que nous devons la découverte de l'eau d'érable, déjà récoltée bien avant l'arrivée des premiers Européens dans le Nouveau Monde. Selon certains historiens, **les autochtones auraient découvert l'eau d'érable en coupant l'écorce d'un érable pour ne pas mourir de faim.** À l'époque, le cambium des arbres, cette partie comestible entre le bois dur et l'écorce, était un aliment de survie. Ils auraient alors commencé à récolter l'eau d'érable et à l'utiliser notamment pour cuire le gibier, le maïs et les haricots.

* La reconnaissance du temps des sucres appose un sceau sur une tradition ancrée depuis des siècles dans la culture québécoise. Elle met en lumière le travail de femmes et d'hommes qui œuvrent avec passion pour générer des souvenirs et perpétuer l'histoire du Québec. Faire maintenant partie du patrimoine immatériel est une belle reconnaissance pour toute l'industrie acéricole !

En avril 2021, le ministère de la Culture et des Communications a désigné les traditions du temps des sucres en tant qu'élément du patrimoine immatériel du Québec, en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel.

Le patrimoine immatériel fait référence à des pratiques traditionnelles qui sont perpétuées par les membres d'une communauté et qui contribuent à leur sentiment d'appartenance, par exemple le fléché, technique de tissage aux doigts qui relève du domaine de l'artisanat traditionnel et des métiers d'art. Ce savoir-faire textile est une forme complexe d'entrelacement de fils qui permet la formation de motifs à flèches (aussi dits flammes et éclairs) sans laisser paraître la trame, tel un tissage à effet de chaîne. Le célèbre Bonhomme Carnaval est fier d'arborer la fameuse ceinture fléchée à chaque année!

Les PPAQ



PRODUCTION MOYENNE MONDIALE DE SIROP D'ÉRABLE 2017-2021



L'organisation des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), auparavant appelée Fédération des producteurs acéricoles du Québec, a pour mission de développer le plein potentiel de production et de ventes des produits d'érable du Québec, tout en respectant les règles de développement durable. Elle représente les intérêts de **13 300 producteurs et productrices** et de **8 000 entreprises acéricoles**, dont la qualité du travail contribue à assurer annuellement au Québec, en moyenne, **71 % de la production mondiale de sirop d'érable** et **91 % de la production canadienne**.

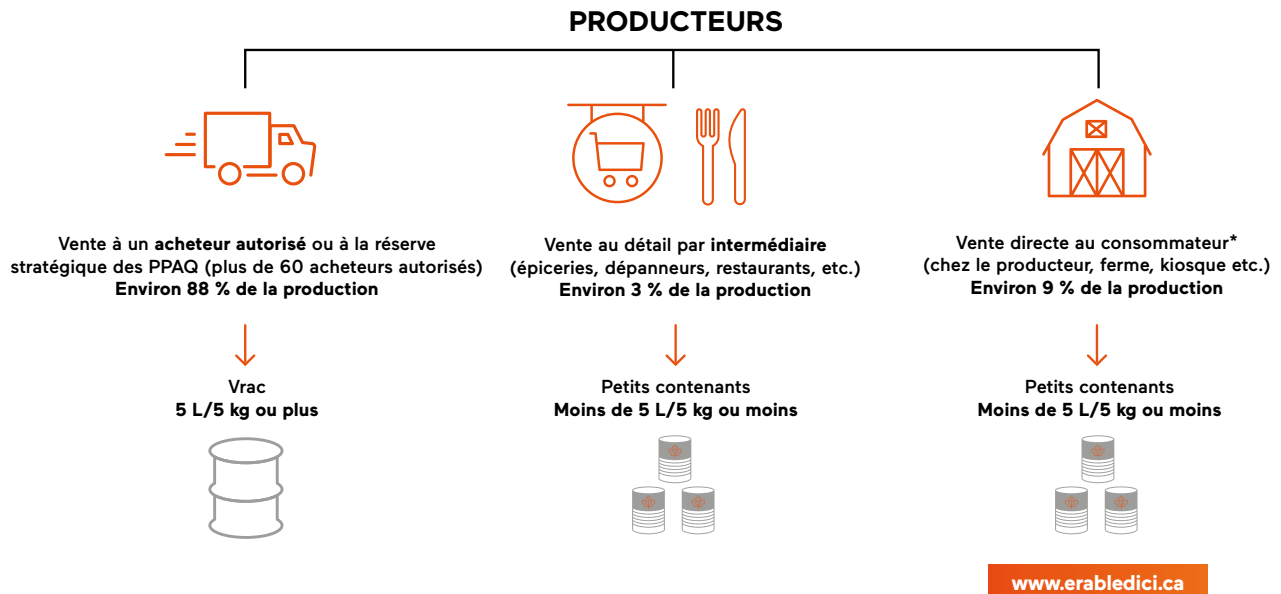
Les PPAQ valorisent la marque Érable du Québec et coordonnent les efforts de promotion à l'international, par le biais de la marque Érable du Canada, au nom de l'industrie canadienne de l'érable.

En 2019, les PPAQ ont réalisé des activités de promotion dans quatre marchés internationaux: les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Allemagne et le Japon. Cette même année, les produits d'érable du Québec ont été exportés dans plus de 60 pays.

Les PPAQ orientent et animent également le Réseau international de recherches et d'innovation sur l'érable.

Depuis 2005, les chercheurs membres de ce réseau ont effectué plus d'une centaine de projets de recherche sur l'érable.

LES 3 PRINCIPAUX CANAUX DE VENTE DE LA MISE EN MARCHÉ DU SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC



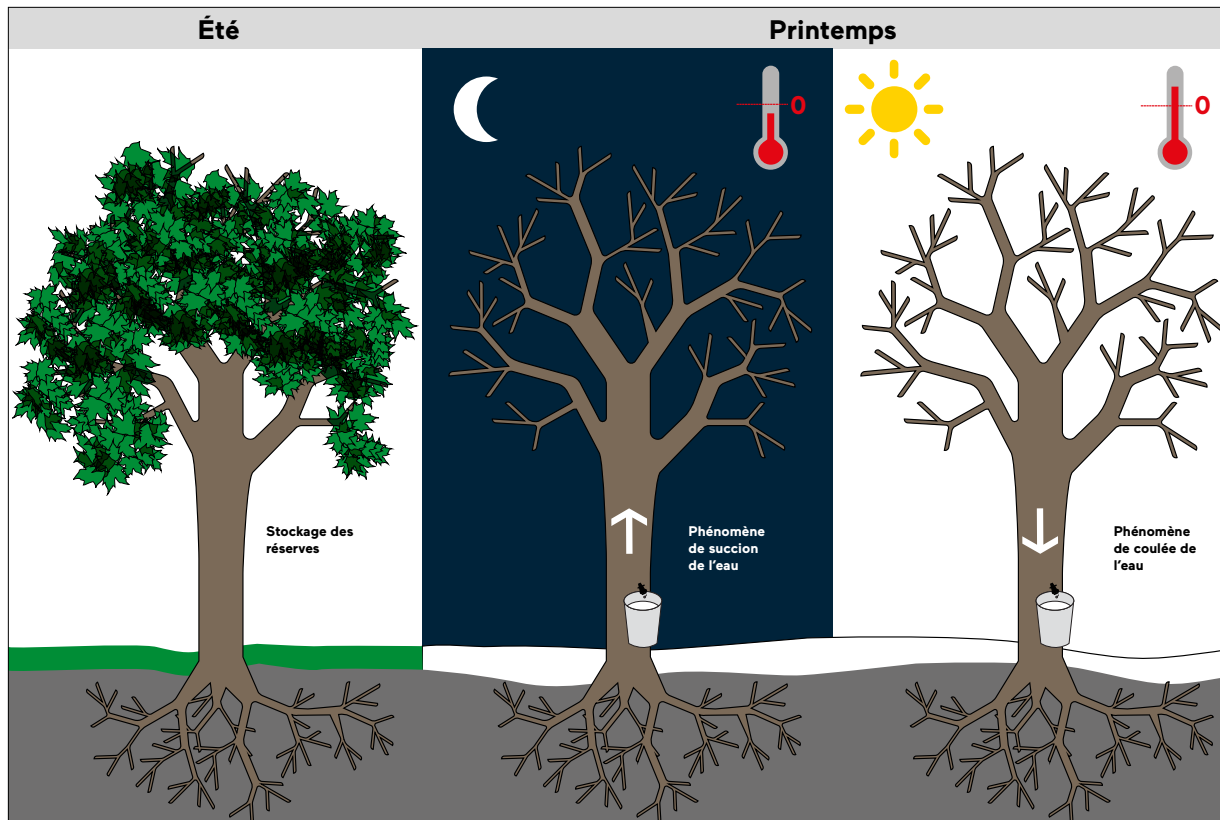
* Il est de la responsabilité du producteur d'avoir un contingent pour vendre ses produits d'érable à un restaurateur et ainsi ne pas être en infraction vis-à-vis la loi sur la mise en marché. Si l'achat est supérieur à 5 L/5 kg, le restaurateur serait également en infraction, s'il achetait à un producteur qui n'avait pas de contingent.





La récolte





On trouve dans le monde plus de **150 espèces d'érables**, dont **seulement 4 espèces offrent la sève d'érable** essentielle à la production du sirop d'érable. Il s'agit principalement des **érables à sucre** (*Acer Saccharum*) (70 %) et des **érables rouges** (*Acer rubrum*) (29 %) et, dans une bien moindre mesure, les **érables argentés** (*Acer saccharinum*) et **érables noirs** (*Acer nigrum*) (1 %).

Durant l'été, l'érable crée son précieux sucre grâce à la photosynthèse. Ce sucre permet la respiration cellulaire de l'arbre, favorise sa croissance et s'accumule dans ses racines sous forme de réserve d'amidon.

Au printemps, lors du dégel, les écarts de température entre la nuit et le jour provoquent la coulée de cette précieuse sève.

Le jour, la température se réchauffe et le bois se dilate. L'eau emprisonnée dans les rayons de l'arbre est soumise à une forte pression. Cette eau sucrée descend vers le tronc de l'arbre et peut alors couler.

La nuit, sous l'effet du froid, le bois se contracte, laissant ainsi plus d'espace à l'eau. La coulée cesse et l'arbre refait le plein d'eau. Cette eau absorbée par les racines monte à l'intérieur de l'érable en se gorgeant, au passage, des réserves de sucre accumulées au cours de l'été précédent.

L'acériculteur fait d'une à trois entailles sur ses érables dépendamment de leur grosseur. Les réserves de sucre qui sont prélevées par l'acériculture sont minimales (4 à 5 %) et ne représentent pas une menace pour la santé de l'arbre. Par contre, après la coulée, une cicatrice apparaît près de l'entaille. Le cambium présent dans l'arbre colmate le trou en deux ou trois ans et l'arbre continue sa croissance. **Un érable peut vivre jusqu'à 200 ans.**

Traditionnellement, on récoltait l'eau d'érable dans des chaudières accrochées à l'arbre. L'acériculteur versait dans de grands contenants l'eau accumulée dans ces seaux, puis les transportait lui-même à l'érablière.

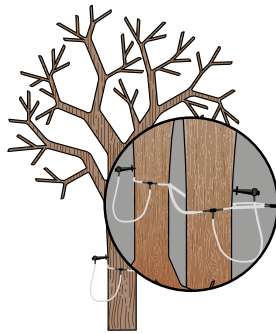
Aujourd'hui, dans la majorité des cas, l'eau d'érable est recueillie, dans des tubes, appelés tubulures, fixés à l'extrémité de chalumeaux fichés dans les entailles.

Ces tubes sont ensuite regroupés dans des tuyaux collecteurs qui acheminent l'eau d'érable à la cabane à sucre par gravité ou pompage.

La production



LA CHIMIE DE L'ÉRABLE

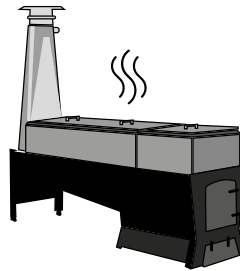
COLLECTE
DE L'EAU D'ÉRABLE

40 LITRES D'EAU D'ÉRABLE

98 % D'EAU
+
1 À 4 % DE SUCRE
+
TRACES DE MOLÉCULES
BIOACTIVES

Vitamines
Minéraux
Acides organiques
et aminés
Polyphénols
Phytohormones

+
MOLÉCULES AROMATIQUES

RÉACTION
DE MAILLARD

CONCENTRATION

ACIDES AMINÉS
+
SUCRE
et autres réactions
catalysées par la chaleur

COMPOSÉS
AROMATIQUES

1 LITRE DE SIROP D'ÉRABLE

33 % D'EAU
+
66 % DE SUCRE
+
MOLÉCULES BIOACTIVES

Vitamines
Minéraux
Acides organiques
et aminés
Polyphénols
Phytohormones

+
MOLÉCULES AROMATIQUES
+
NOUVELLE MOLÉCULE QUÉBÉCOL

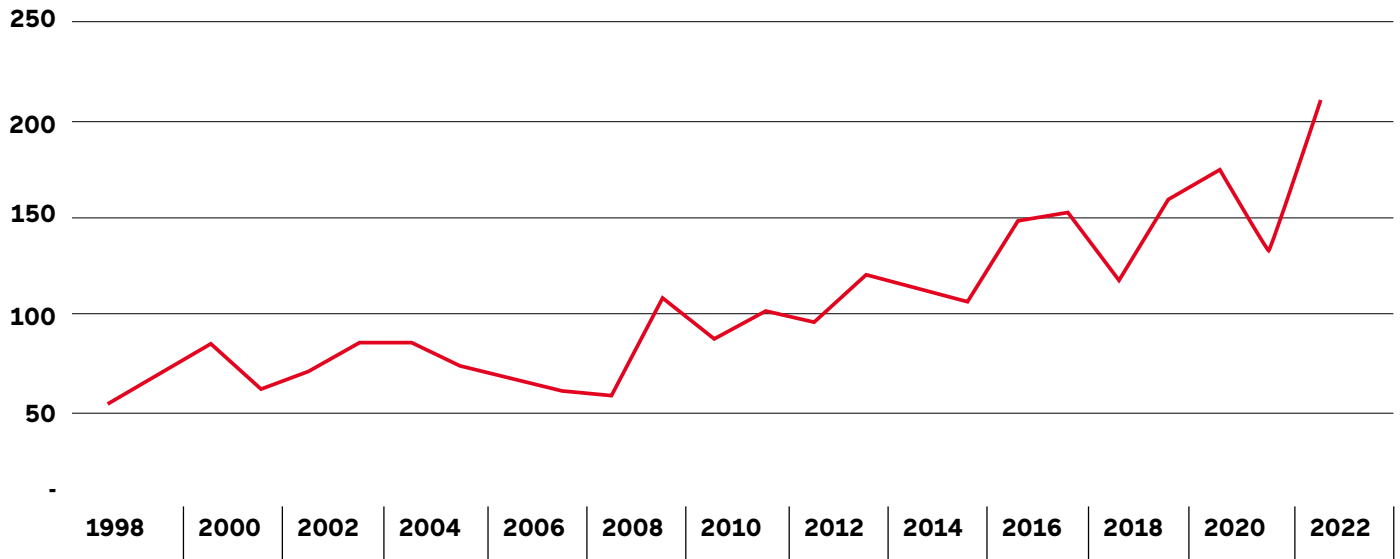
Grâce aux tubulures, l'eau d'érable arrive aussitôt dans de grands bassins en acier inoxydable et est dirigée vers un appareil à osmose inversée ou directement vers un évaporateur, avant d'être bouillie pour en faire du sirop d'érable. L'appareil à osmose inversée, ou osmoseur, est une technologie qui permet de concentrer le sucre et les éléments nutritifs dans l'eau d'érable. À sa sortie de l'arbre, l'eau d'érable atteint entre 2 et 4 degrés Brix. Elle devient du sirop d'érable lorsqu'elle atteint 66 degrés Brix, ou 66 % de taux de sucre. **Il faut en moyenne 40 litres d'eau d'érable pour obtenir un litre de sirop d'érable.** Lorsque la réaction de Maillard se produit, de **nouvelles molécules** sont créées, dont le **québécois**, un polyphénol unique au

sirop d'érable.

La réaction de Maillard est la principale réaction responsable de la saveur en transformation alimentaire.

C'est une réaction de brunissement non enzymatique qui intervient lors du chauffage de protéines (acides aminés) et le sucre réducteur (glucose, fructose, etc.). C'est ce qui cause, entre autres, le brunissement et la caramélisation de la nourriture lors de la cuisson. **Selon une hypothèse, la réaction de Maillard serait responsable de la perception du goût umami dans le cas du sirop d'érable.** Ce serait l'une des raisons pour lesquelles le sirop d'érable relève si bien le goût des aliments.

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE AU QUÉBEC, EN MILLIONS DE LIVRES







**En 20 ans,
la production de
sirop d'érable
a augmenté en
moyenne de 195 %.**

**Ces 10 dernières
années, la production
moyenne et la valeur
des exportations ont
plus que doublé.**



POURCENTAGE DE TRANSMISSION DE LUMIÈRE À TRAVERS LES QUATRE CLASSES DE SIROP D'ÉRABLE

Taux de transmission de lumière	Classes internationales	
75,0-100,0	Doré, goût délicat	
50,0-74,9	Ambré, goût riche	
25,0-49,9	Foncé, goût robuste	
0,0-24,9	Très foncé, goût prononcé	

En début de saison, le sirop d'érable est généralement clair et a un léger goût d'érable. **Plus la saison avance, plus le sirop d'érable devient foncé et caramélisé, car la flore endogène est plus présente.** Cette dernière engendre plus de composés phénoliques et une saveur plus prononcée.

La classification du sirop d'érable est déterminée selon le pourcentage de transmission de lumière à travers le sirop. Il existe quatre classes de sirop d'érable.

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont développé un rigoureux processus de classement et d'inspection de leur sirop d'érable vendu en vrac. Les vérificateurs de qualité d'ACER Division Inspection inc., une organisation indépendante, assurent le classement et l'inspection de tous les barils de sirop d'érable. Ils sont des experts en évaluation organoleptique et en mesures physico-chimiques. **Chaque année, selon l'importance de la récolte, ils goûtent, inspectent, qualifient et classent plus de 300 000 barils de sirop d'érable.**

CLASSEMENT DU SIROP À GOÛT ATYPIQUE

Une des étapes importantes lors du classement du sirop d'érable est l'évaluation de la saveur et de l'odeur. Le produit peut posséder un goût atypique masquant la saveur caractéristique de l'érable. Selon l'intensité du défaut de saveur, un des symboles suivants est indiqué par le vérificateur de qualité sur le rapport de classification :

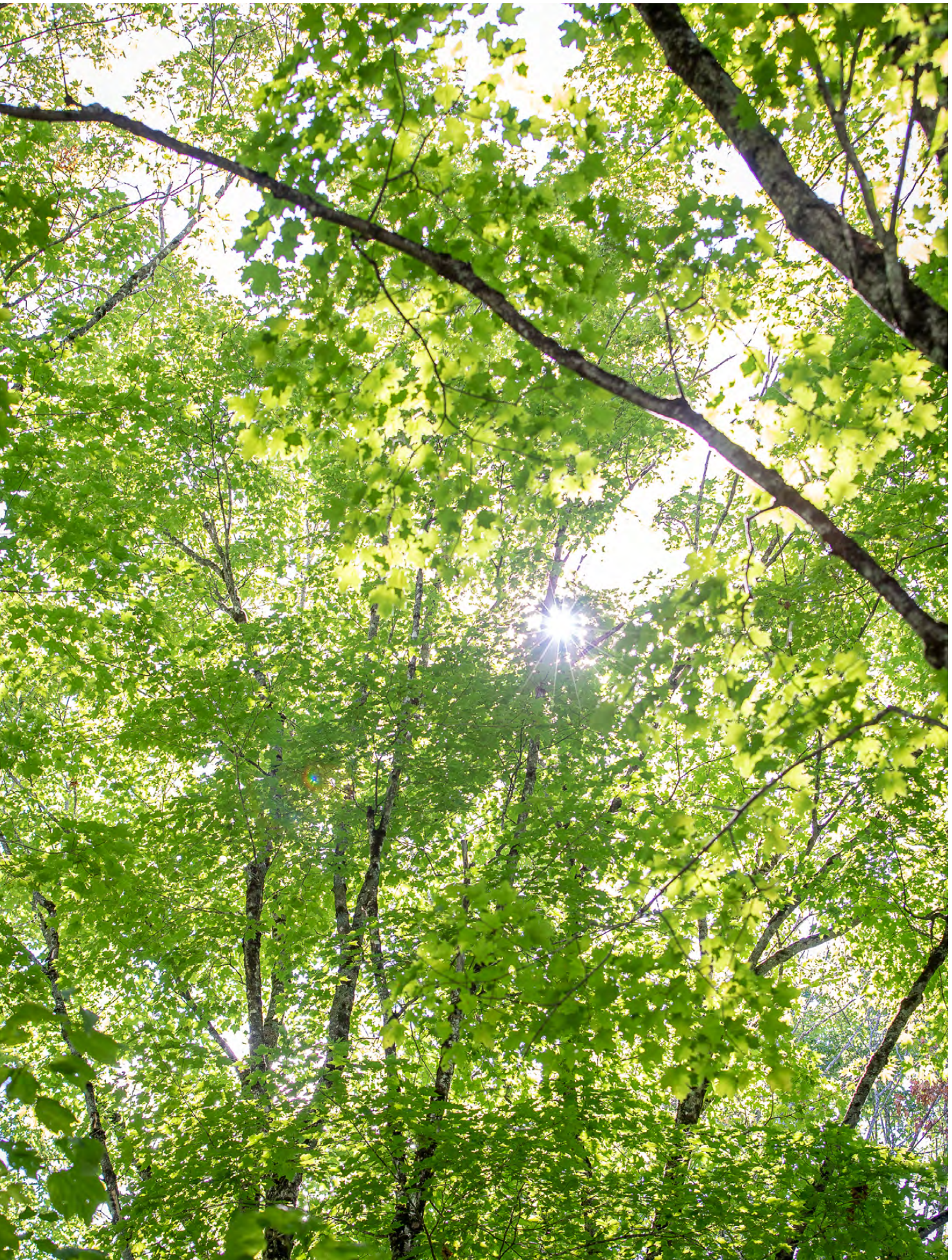
INTENSITÉ DU GOÛT ATYPIQUE

Symbole	
√	Légère trace de goût et d'odeur indésirables
√R	Saveur et odeur atypiques (√R1, √R2, √R4, √R5,)
CT	Saveur et odeur fortes et atypiques qui affectent grandement la valeur commerciale du produit (CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6)

Certains de ces sirops ne peuvent être vendus directement en petits contenants et sont uniquement destinés au marché des ingrédients ou à la transformation alimentaire, dont la restauration pour un produit cuisiné.

Ces sirops peuvent avoir des caractéristiques organoleptiques recherchées pour des mariages de saveurs donnant des mets uniques.

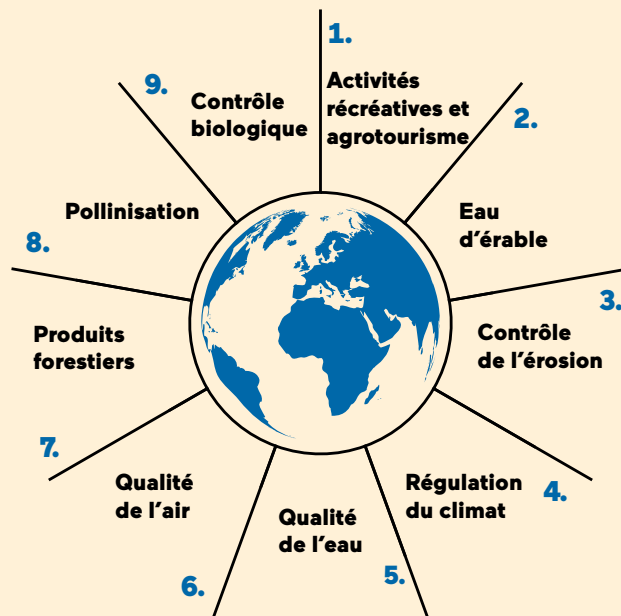




L'environnement



LES BIENS ET SERVICES ÉCOLOGIQUES DES ÉRABLIÈRES SUR L'ÉCOSYSTÈME



**9 biens et services
écologiques d'une valeur
estimée à 1 G\$ annuellement**

Au Québec, les **34 millions d'érables au sein des érablières en activité procurent neuf biens et services écologiques essentiels au bien-être des humains et dont la valeur atteint 1 milliard de dollars annuellement.**

Par exemple, ces érablières captent le carbone produit par l'équivalent de 290 000 autos par année ou 9 % du parc automobile de la province.

De plus, les érablières du Québec captent et stockent huit fois plus de carbone que leurs propres procédés de production n'en émettent.

Au Québec, les érablières en production sont protégées par la **Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles.**

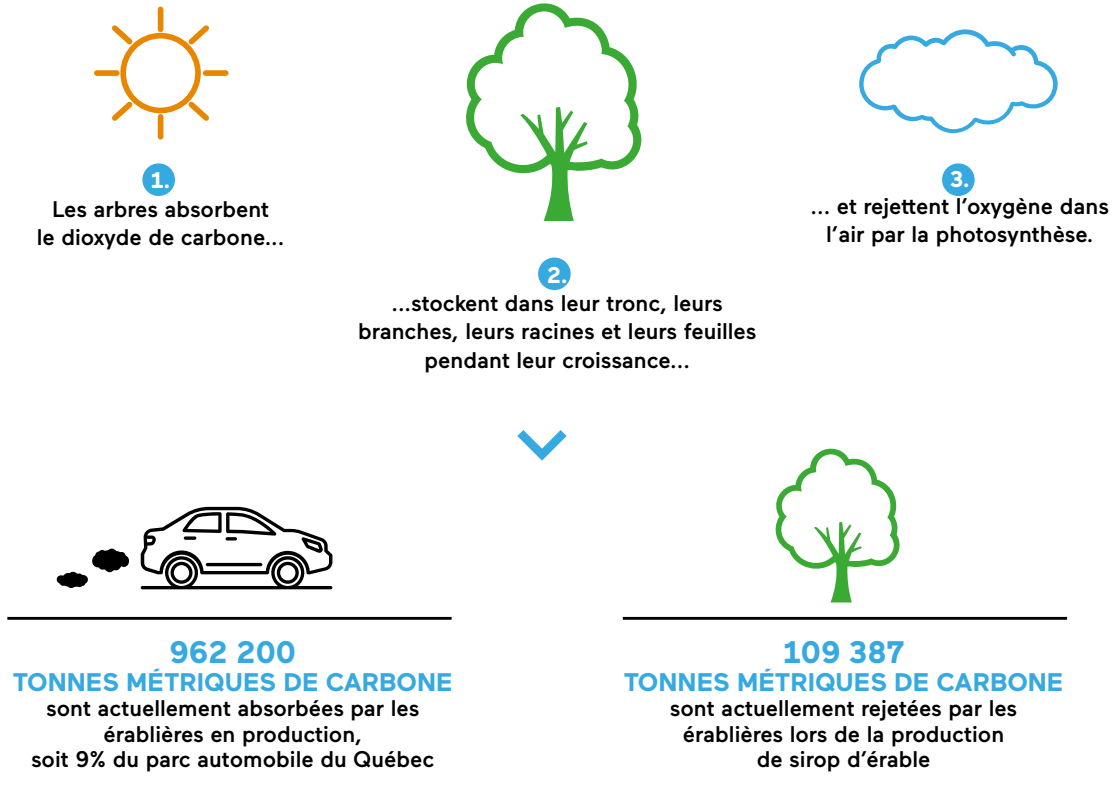
En choisissant les produits d'érable, les consommateurs contribuent donc à assurer la pérennité de ces érablières et de leurs services écologiques et permettent également d'augmenter la superficie de forêts protégées.

Plus concrètement, si chaque jour et pendant un an, un consommateur met 5 ml (1 c. à thé) de sirop d'érable ou de sucre d'érable dans son café au lieu de 5 ml (1 c. à thé) de sucre, **il participe à la protection de deux érables.**

L'évaluation des biens et services écologiques associés aux érablières du Québec a été réalisée par le Groupe AGÉCO.

* Données 2016 (visiter le site Web PPAQ pour des données mises à jour)

LA CONTRIBUTION DES ÉRABLIÈRES DU QUÉBEC PAR L'ABSORPTION DU DIOXYDE DE CARBONE (CO₂)



Les érablières du Québec en production (**34 millions** d'érables protégés par la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles) captent et stockent **8 fois** plus de carbone qu'elles n'en émettent.

53 millions d'érables inexploités au Québec ont un potentiel de production et de protection.



TECHNIQUES DE CHAUFFE

Les émissions de gaz à effet de serre (GES) produites par la production acéricole sont majoritairement issues de la combustion d'huile et de bois utilisés par l'évaporateur lors de la transformation de l'eau d'érable en sirop. Afin de contribuer à la lutte aux changements climatiques, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ne cessent d'améliorer leur pratique acéricole avec l'émergence de nouvelles technologies plus vertes et moins émettrices de GES.

* Données 2016 (visiter le site Web PPAQ pour des données mises à jour)



***Une saine
alimentation***



Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1/4 tasse (60 ml)	
Per 1/4 cup (60 ml)	
Calories 220	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 0 g	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 54 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 53 g	53 %
Protéines / Protein 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 75 mg	6 %
Fer / Iron 0,4 mg	2 %
Thiamine 0,05 mg	4 %
Riboflavine / Riboflavin 0,35 mg	27 %
Niacine / Niacin 0,2 mg	1 %
Magnésium / Magnesium 15 mg	4 %
Zinc 0,3 mg	3 %
Cuivre / Copper 0,15 mg	17 %
Manganèse / Manganese 1,65 mg	72 %
* 5% ou moins c'est peu . 15% ou plus c'est beaucoup	
* 5% or less is a little . 15% or more is a lot	

Des études scientifiques ont révélé que le sirop d'érable pur à 100 % contient un grand nombre de vitamines et de minéraux. Une portion de 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable comble **72 % des besoins nutritionnels quotidiens en manganèse, 27 % en riboflavine, 17 % en cuivre et 6 % en calcium.** De plus, le sirop d'érable du Québec **pur à 100 %** compte **67 polyphénols différents**, dont neuf qui lui sont propres.

Des études sont d'ailleurs en cours afin d'analyser les propriétés antioxydantes de ces polyphénols présents dans le sirop d'érable. L'un d'entre eux, nommé québécois en l'honneur de la province de Québec, se forme naturellement lorsque la sève est bouillie pour produire le sirop d'érable.

Le sirop d'érable est également une source d'énergie idéale pour les sportifs puisqu'il fournit des glucides simples, qui se transforment facilement en glucose et agissent comme carburant durant l'exercice.

Les sportifs apprécient aussi l'eau d'érable certifiée NAPS, car elle est parfaite pour préparer des boissons énergétiques maison. L'eau d'érable contient 46 éléments nutritifs, dont plusieurs vitamines et minéraux, mais seulement 9 g de glucides et 35 calories par portion de 375 ml.

En 2018, une étude clinique réalisée auprès de 76 sportifs est d'ailleurs venue confirmer les bienfaits du sirop d'érable et de l'eau d'érable comme source d'énergie pendant un effort prolongé. Les résultats de cette recherche suggèrent que la consommation de boissons contenant de l'eau d'érable ou du sirop d'érable permet aux sportifs d'obtenir des bienfaits similaires à ceux observés lors de l'ingestion de boissons offertes sur le marché. Les détails de cette étude ainsi que les résultats de toutes les recherches scientifiques réalisées au cours des dernières années, par le Réseau international de recherche et d'innovation sur l'érable des PPAQ peuvent être consultés sur le site scienceerable.ca.

VALEUR NUTRITIVE DU SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC

Pourcentage de la valeur quotidienne par portion
de 60 ml (1/4 tasse) (220 calories, 53 g de sucre)

72 %

Excellente source
de Manganèse

27 %

Excellente source
de Riboflavine

17 %

Bonne source
de Cuivre

6 %






Source de
Calcium






TABLEAU 1 : VITAMINES ET MINÉRAUX

Avantages nutritionnels du sirop d'érable

% de la VQ* par portion de 60 ml

	Sirop d'érable 	Miel 	Sucre 	Cassonade 	Sirop d'agave 
Manganèse	72	3	0	2	0
Riboflavine (B2)	27	3	0	0	7
Cuivre	17	3	0	3	1
Zinc	3	2	0	0	0
Magnésium	4	0	0	1	0
Calcium	6	0	0	4	0
Potassium	4	1	0	2	0
Fer	2	2	0	2	0
Thiamine	4	0	0	0	6
Niacine	1	1	0	0	2
Calories	220	261	196	212	173
Glucides (en g)	53	71	51	55	43

Excellente source	
Bonne source	
Source	

* VQ: La valeur quotidienne est la quantité jugée suffisante pour répondre aux besoins quotidiens de la majorité des personnes en bonne santé.
Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs (Santé Canada).







Le sirop d'érable contient plus de 100 composés bioactifs, dont des vitamines et des minéraux en plus grande concentration que d'autres agents sucrants courants (miel, sirop de maïs, cassonade, sirop d'agave). Une portion de 60 ml satisfait 72 % des besoins quotidiens en manganèse, 27 % en riboflavine, 17 % en cuivre et 6 % en calcium.

Le sirop d'érable contient des vitamines et des minéraux, ce qui lui permet de se positionner avantageusement par rapport aux autres agents sucrants.

TABLEAU 2 : PHYTOHORMONES

Teneur en phytohormones des différents agents sucrants

(ng/ml)







		TOTAL
Sirop d'érable		3031
Mélasses		548
Sirop de riz brun		373
Sirop d'agave		54
Sirop de maïs		18
Miel		1910

Le sirop d'érable contient une importante quantité d'acide abscissique (ABA) et de son principal produit de dégradation, l'acide phaséique (AP). Selon certaines études, ces phytohormones végétales sont reconnues pour avoir des effets bénéfiques sur le métabolisme du glucose et contre l'inflammation.

TABLEAU 3 : GLUCIDES

Teneur en glucides des différents agents sucrants

(g/l)²⁴

		Poly-saccharides	Oligo-saccharides	Sucrose	Glucose	Fructose	Total des glucides
Sirop d'érable		2 %	0 %	95 %	1 %	SLD	100 %
Mélasses		4 %	7 %	44 %	24 %	22 %	100 %
Sirop de riz brun		22 %	21 %	42 %	15 %	SLD	100 %
Sirop d'agave		SLD	SLD	3 %	10 %	87 %	100 %
Sirop de maïs		33 %	16 %	19 %	31 %	1 %	100 %
Miel		0 %	1 %	3 %	47 %	49 %	100 %

SLD : Sous la limite de détection







Le sirop d'érable renferme des glucides constitués à 95 % de sucrose.

Le sirop d'érable est une source de glucides simples (du sucrose, principalement). Ces sucres sont rapidement absorbés et métabolisés en glucose pour être utilisés comme carburant pendant l'exercice. De plus, ils favorisent la reconstitution des réserves de glycogène après l'exercice.

TABLEAU 4 : POLYPHÉNOLS

Teneur totale en polyphénols des différents agents sucrants

(mg/100 ml)

Sirop de maïs		0,26
Sirop de riz brun		1,28
Sirop d'agave		1,29
Sirop d'érable		1,49
Miel		1,93
Mélasses		9,19

La teneur en polyphénols dans le sirop d'érable est de 78,19 mg par portion de 60 ml (teneur en équivalent maple phenolic lignan-enriched standard (MaPLES), nouveau standard développé par Dr Navindra P. Seeram, URI). Il s'agit d'un standard développé pour les produits d'érable, dont les composés phénoliques identifiés sont majoritairement de la famille des lignanes.

La norme industrielle actuelle pour mesurer le contenu en composés phénoliques est la méthode FolinCiocalteu avec comme standard l'acide gallique, qui a été utilisé pour comparer le sirop d'érable avec les autres agents sucrants. Cette mesure est moins précise puisque le sirop d'érable est composé principalement de lignane, non pris en compte par la méthode FolinCiocalteu.

INCROYABLE ÉRABLE

Acides aminés

(Proline, arginine, thréonine, leucine et histidine)

Glucides

(Sucrose, fructose, glucose et sucres complexes)

Phytohormones

(Acide abscissique et acide phaséique)

Acides organiques

(Malique, acétique, succinique, pyruvique, gluconique, lactique, quinique, fumarique et oxalique)

Minéraux

(Potassium, cuivre et calcium)



Vitamines

(Riboflavine et thiamine)

Polyphénols

(67 polyphénols dont le québécol)

**Les différents
produits d'érable**

02

Chapitre

02



Retour aux sources

Les produits d'érable purs sont issus d'un seul ingrédient : l'eau d'érable. Découverte par les autochtones, cette dernière a d'abord été transformée en sucre d'érable, puis en sirop d'érable et en plusieurs autres délicieux produits. Mais, aujourd'hui, l'eau d'érable renaît. On la stérilise, on la commercialise et on l'apprécie de par le monde. Un surprenant retour aux sources !

L'eau d'érable







L'eau d'érable est une eau végétale noble, cristalline et pure à 100 %. Elle transporte 46 composés nutritifs essentiels à la vie, à la croissance et à la protection de l'arbre, en plus de ne contenir que 9 g de glucides, ou 35 calories par 375 ml!

L'eau d'érable certifiée NAPSI a un goût délicatement sucré et se déguste bien fraîche. Son goût fin, subtilement parfumé et légèrement sucré fait le bonheur des amateurs et des professionnels de la cuisine et de la pâtisserie.

La production de l'eau d'érable du Québec certifiée NAPSI



<https://youtu.be/mKrAkBkMfSI>

DESCRIPTION ET CERTIFICATION NAPSI



CERTIFIÉE
NAPSI

Naturelle
Authentique
Pure
Stérile
Intégrale

L'eau d'érable n'est ni plus ni moins que la sève de l'arbre récoltée au printemps. Comme il s'agit d'un produit fragile, une foule de précautions sont prises pour en préserver l'intégrité, la qualité et le léger goût d'érable, de la récolte jusqu'à l'emballage.

Afin de s'assurer que l'eau d'érable ait été recueillie dans des conditions d'hygiène exemplaires et qu'elle ait été stérilisée en usine conformément à des normes de salubrité très strictes pour en conserver le goût et les propriétés, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont créé la certification Napsi. Ce sceau apposé sur les emballages garantit aux consommateurs une eau d'érable pure à 100 %.

L'acronyme Napsi dépeint parfaitement les qualités de l'eau d'érable :

- **Naturelle**
- **Authentique, telle que l'offre la nature à la sortie de l'arbre**
- **Pure, sans agent ni ingrédient ajouté**
- **Stérile, donc dépourvue de tout microorganisme**
- **Intégrale, puisqu'elle est entière et non raffinée**

PROCESSUS DE CERTIFICATION DE L'EAU D'ÉRABLE



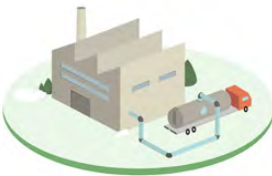
La récolte

Pour être certifiée NAPSI, l'eau doit provenir d'érablières sélectionnées selon des critères rigoureux. Tout est inspecté : les installations, les méthodes de récolte, les conditions d'entreposage, etc. Enfin, l'eau d'érable est analysée pour vous assurer la meilleure qualité qui soit.



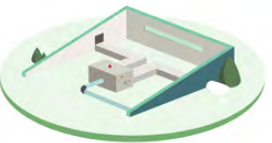
Le transport

Le transport de l'eau d'érable vers l'usine d'embouteillage se fait rapidement afin de préserver l'intégrité et la fraîcheur de ce produit unique. Pour recevoir la certification NAPSI, l'eau d'érable est soumise à des normes d'hygiène et de salubrité très strictes respectées à toutes les étapes.



La stabilisation

L'eau d'érable est un produit naturel. Afin d'éviter toute dégradation, elle est stérilisée pour en préserver la saveur et la fraîcheur. En plus de se conformer aux exigences sévères de la certification NAPSI, elle doit aussi respecter les normes des programmes de qualité internationaux.



L'embouteillage

Même les contenants à la fine pointe de la technologie ont été choisis avec soin afin de conserver au précieux liquide ses bienfaits naturels et sa fine saveur.



L'authentification

Seule l'eau d'érable ayant respecté toutes les exigences de qualité NAPSI, tant en matière d'hygiène que de limpidité, méritera cette certification recherchée.

Pour plus de renseignements sur l'eau d'érable et la certification NAPSI : napsi.ca

FICHE DE L'EAU D'ÉRABLE DU QUÉBEC



Sève nourricière de l'arbre, l'eau d'érable constitue un ingrédient unique. Une fois récoltée, elle est transformée en un précieux sirop grâce aux acériculteurs et acéricultrices passionnés et déterminés du Québec. L'eau d'érable est un produit fragile; plusieurs précautions sont prises pour préserver son intégrité, sa qualité et son goût léger d'érable, et ce, de la récolte à l'emballage. En effet, afin de s'assurer que l'eau d'érable respecte toutes les conditions d'hygiène demandées et qu'elle a été stérilisée en usine conformément à des normes de salubrité strictes, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) ont créé la certification NAPSI. Ce sceau de qualité apposé sur les emballages garantit aux consommateurs une eau d'érable pure à 100 %.

Ce sceau de qualité apposé sur les emballages garantit aux consommateurs une eau d'érable pure à 100 %.

L'eau d'érable certifiée NAPSI est un produit exceptionnel sans pareil. Véritable cocktail bioactif, elle contient naturellement 46 composés nutritifs, dont plusieurs minéraux. Idéal pour accompagner un repas, cuisiner ou se désaltérer, ce fortifiant naturel possède un goût frais et légèrement sucré. Les sportifs l'apprécient particulièrement, car l'eau d'érable joue un rôle clé dans la réhydratation naturelle du corps.

Pourquoi choisir l'eau d'érable du Québec ?

BENEFICES



Riche en nutriments: contient 46 composés nutritifs essentiels dont des vitamines, des minéraux, des polyphénols et des antioxydants.



Locale et écoresponsable: produit écologique de source renouvelable qui respecte la préservation des forêts québécoises.



Authentique et pure à 100%: un seul ingrédient récolté directement de l'arbre, sans aucun agent de conservation et stérile. Naturelle. Sans gluten et végétalienne.



Sucrée naturellement: révèle un goût très subtil d'érable.

CERTIFICATIONS



CERTIFIÉE NAPSI

NAPSI est une certification de qualité garantissant une eau d'érable du Québec, Naturelle, Authentique, Pure, Stérile et Intégrale. Elle est produite selon un procédé breveté.



APPORT CALORIQUE

Pouvoir sucrant: 0,04 (sucrose = 1) / 0,06 (glucose = 1)

pH: 6,6 à 7,5

Calories: 35 calories par 375 ml

Brix: 1,9° à 2,8° Brix

Minéraux:

	Portion de 375 ml	Allégations du contenu en minéraux
Cuivre	0,34 mg / 38 %	Excellente source de cuivre
Manganèse	0,85 mg / 37 %	Excellente source de manganèse
Fer	1,25 mg / 7 %	Source de fer

Polyphénols: 3,6 mg de polyphénols par portion de 375 ml

APPARENCE ET GOÛT

Cristalline, limpide et translucide, telle l'eau pure.

L'eau d'érable a un goût subtil, frais et délicatement sucré. Elle ajoute une touche de goût d'érable sans masquer le goût des autres ingrédients de vos préparations. Elle est aussi délicieuse à consommer telle quelle, au naturel.

UTILISATIONS

Pure, l'eau d'érable réveille les papilles et offre de multiples usages gastronomiques salés, sucrés ou aigres-doux. Employez-la telle quelle ou comme substitut de l'eau et de certains jus ou liquides dans plusieurs préparations alimentaires comme:



Les eaux aromatisées



Les boissons gazeifiées



Les boissons sportives et désaltérantes (contiennent naturellement des électrolytes)

ENTREPOSAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

18 mois à température ambiante. Sédimentation potentielle des composés naturels de l'eau d'érable.

EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

Barils (200 L)

Totes (1 000 L)

Flexitanks (6 000 - 20 000 L)

Citerne (30 000 L)

UTILISATIONS SUGGÉRÉES

L'eau d'érable est bien sûr un plaisir à boire, mais elle offre également de multiples utilisations gastronomiques salées, sucrées et aigres douces.

On peut l'utiliser pour cuire un jambon par immersion, réaliser des braisés de volailles et de viandes, blanchir des légumes et déglacer un fond de cuisson. L'eau d'érable est également un ingrédient parfait pour pocher des poissons et des fruits de mer. On peut même dire que l'eau d'érable crée une osmose procurant, dans le produit poché, une concentration de saveurs proche du cinquième goût savoureux, **l'umami**.

De nombreuses autres utilisations culinaires sont possibles :

- Soupes et potages de légumes amers
- Cuisson de volaille par pochage et pot-au-feu
- Marinade de viande avant cuisson (gibier, bavette, porc)
- Déglçage de jus de cuisson
- Composition de sauces style beurre blanc, sauce avec émulsion (béarnaise)
- Cuisson à l'étouffée de porc, agneau, bœuf ou volaille
- Crèmes pour pâtisserie
- Imprégnation de gâteaux
- Crèmes glacées et sorbets
- Mousses nature ou aux fruits
- Glaçons pour les cocktails

CONCENTRATION DE L'EAU D'ÉRABLE

Quantité de départ	Temps de réduction (feu doux)	Quantité finale	Degré Brix
4 tasses (1 litre)	--	--	2 à 2,5
4 tasses (1 litre)	30 min	3 tasses (750 ml) - LIQUIDE	6
3 tasses (750 ml)	20 min	2 tasses (500 ml) - LIQUIDE	12
2 tasses (500 ml)	20 min	1 tasse (250 ml) - SIROP	24

La concentration de l'eau d'érable permet une foule d'applications culinaires des plus intéressantes.

L'eau d'érable réduite 30 minutes est idéale pour pocher des fruits de mer, cuire la volaille et le veau ou préparer du foie gras. Une fois que l'eau atteint 12 à 13 degrés Brix, il est possible de réaliser n'importe quelle sauce en remplaçant le bouillon par cette eau de sève réduite de couleur légèrement ambrée. L'accord salé-sucré s'interprète alors pour le meilleur dans la composition de sauces aigres-douces, de sauces pour le poisson et de sabayons à base de jaunes d'œufs.

En poussant finalement la réduction de l'eau pour obtenir 250 ml (1 tasse) d'eau résiduelle titrant 24 degrés Brix, on obtient presque **un sirop concentré d'usage pâtissier**. Il suffit d'y ajouter un alcool d'érable, du rhum ou du vin blanc pour que l'usage en pâtisserie devienne facile et universel. Imprégnation de gâteau, crème pâtissière ou mousse gélifiée ne sont que quelques exemples classiques d'utilisation.

Eau d'érable

Expérimentation



À VOUS DE JOUER !



Le sirop d'érable








Le sirop d'érable marie tradition et innovation. Il est un allié hors pair en cuisine grâce à sa douceur exquise et à son arôme sans pareil. Des plats salés jusqu'aux desserts, le sirop d'érable rehausse le goût des aliments qu'il accompagne. Il stimule même l'umami, ce cinquième goût dont la découverte a bouleversé l'univers culinaire. Sa polyvalence est une véritable invitation à la créativité. Naturel et savoureux, c'est un produit d'exception qui permet d'apporter un soupçon de raffinement en cuisine et de se réinventer.

La production du sirop d'érable du Québec



<https://youtu.be/bRcbAyAPWk0>

DESCRIPTION ET CLASSIFICATION

	Classes	Description
	Doré, goût délicat	Ce sirop d'érable est généralement produit avec la sève d'érable récoltée au tout début de la saison des sucres. On le reconnaît à sa couleur légèrement dorée et à sa saveur aussi douce que délicate. Un vrai délice sur le yogourt et la crème glacée.
	Ambré, goût riche	Ce sirop d'érable au goût pur et riche se distingue par sa magnifique couleur ambrée. Il est idéal pour les vinaigrettes et le nappage de plats et de desserts.
	Foncé, goût robuste	Ce sirop d'érable à la saveur d'érable plus prononcé, se prête bien à la cuisson, à la pâtisserie et à la confection de sauces. Il sublime le goût des préparations fruitées!
	Très foncé, goût prononcé	Ce sirop d'érable provient de la sève d'érable récoltée à la fin de la saison. Son goût, plus prononcé, est riche et distinctif. Il parfume et colore à merveille les sauces et les laques.

La couleur et la saveur du sirop d'érable varient au cours de la saison des sucres de façon tout à fait naturelle. En début de saison, le sirop est généralement clair et a un goût légèrement sucré. Plus la saison avance, plus le sirop d'érable devient foncé et caramélisé. La couleur du sirop d'érable et son classement sont déterminés par la transmission de la lumière à travers le sirop. Il existe quatre classes de couleur.

Catégorie de sirop d'érable

Catégorie A

Le sirop d'érable de catégorie A provient exclusivement de la sève d'érable, ne fermente pas, est limpide et de couleur uniforme, est exempt d'odeur ou de goût désagréable et possède une saveur d'érable caractéristique de sa classe de couleur. C'est ce sirop d'érable que l'on retrouve dans les épicereries.

Catégorie de transformation

Le sirop d'érable de catégorie de transformation provient exclusivement de la sève d'érable, mais il ne se qualifie pas pour la catégorie A.

FICHE DU SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC



Le sirop d'érable pur à 100 % est un ingrédient naturel incomparable qui permet d'exploiter un univers d'innovations et de découvertes culinaires. Gens passionnés et déterminés, les producteurs et productrices acéricoles du Québec façonnent un sirop d'une qualité exceptionnelle. C'est uniquement au Québec que tous les barils de sirop d'érable sont goûtés, inspectés et classés. Annuellement, plus de 300 000 barils de sirop d'érable sont examinés afin d'en vérifier la pureté, l'authenticité, la classe de couleur et la saveur.

Pourquoi choisir le sirop d'érable du Québec ?

BIENFAITS



Riche en nutriments : contient 100 composés nutritifs essentiels dont des vitamines, des minéraux, des antioxydants et 67 polyphénols.



Local et écoresponsable : provient d'érablières 100 % québécoises – un produit écologique et de source renouvelable.



Authentique et pur à 100% : non transformé, non raffiné, aucun agent de conservation et stérile. Naturel. Sans OGM, sans gluten et végétalien.



Sucré naturellement : un bon choix.

CERTIFICATIONS

En acériculture, la Norme biologique canadienne (NBC) touche divers éléments, dont notamment l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, le contrôle des ravageurs, l'entaille ainsi que la collecte et la transformation de l'eau d'érable.

Le sirop d'érable du Québec répond aux normes des lois alimentaires juives et est certifié kasher.



APPORT CALORIQUE

Pouvoir sucrant : 0,60 (sucrose = 1) / 0,91 (glucose = 1)

pH : 5,5 à 8,0

Calories : 220 calories par 60 ml (¼ tasse)

Brix : 66° à 68,9° Brix

Vitamines et minéraux :

	Portion de 60 ml (80 g)	Allégations du contenu en vitamines et minéraux
Manganèse	1,65 mg / 72 %	Excellente source de manganèse
Riboflavine	0,35 mg / 27 %	Excellente source de riboflavine
Cuivre	0,15 mg / 17 %	Bonne source de cuivre
Calcium	75 mg / 6 %	Source de calcium

Polyphénols : 78,19 mg de polyphénols par portion de 60 ml (80 g)

EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

Vrac : barils de 34 gallons ou 45 gallons

APPARENCE ET GOÛT

Catégorie A : Le sirop d'érable de catégorie A provient exclusivement de la sève d'érable et possède une saveur caractéristique à l'une de ses 4 classes de couleurs.



UTILISATIONS : UN ALLIÉ EN CUISINE

Le sirop d'érable offre des possibilités infinies. Il rehausse le goût umami.



Viandes et poissons :
cuisson, pochage, déglacage



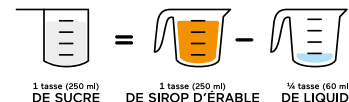
Marinades, sauces et émulsions :
assaisonnement



Pâtisserie, boulangerie et confiserie :
confection de ganaches, tartinades, tartes, gâteaux, desserts glacés, biscuits, barres, bonbons, caramels, pâtes de fruits, chocolats aromatisés

Il peut également remplacer d'autres agents sucrants.

Remplacer du sucre par du sirop d'érable







ENTREPOSAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

Se conserve 2 ans à température ambiante dans un emballage hermétique. Une fois ouvert, couvrir et conserver au réfrigérateur ou au congélateur pour éviter la cristallisation.

UTILISATIONS SUGGÉRÉES

Les saveurs du sirop d'érable se déclinent en fins accents de caramel, de petits fruits ou de boisé, qui lui confèrent des qualités gastronomiques uniques. Quand l'eau d'érable est chauffée par l'évaporateur, ses acides aminés se mélangent aux sucres et provoquent le brunissement caractéristique et aromatique du sirop d'érable. C'est la réaction dite de Maillard, découverte en 1912 par le médecin et chimiste français Louis-Camille Maillard. Celle-ci crée le goût de pain grillé et de caramel des aliments transformés par la chaleur, comme la viande grillée. Selon une hypothèse, la réaction de Maillard serait responsable de la perception du goût umami du sirop d'érable. Voilà pourquoi le sirop d'érable rehausse les saveurs des aliments qu'il accompagne.

Le sirop d'érable est notamment compatible avec plusieurs ingrédients incontournables de la cuisine japonaise. Par exemple, la saveur d'un plat est enrichie lorsque le sirop d'érable qui entre dans sa composition est chauffé et qu'il réagit avec les acides aminés contenus dans le mirin et la sauce soya. De plus, le sirop d'érable renferme des composantes aromatiques comme la vanilline et le syringaldéhyde, que l'on retrouve également dans les produits fumés, notamment les flocons de bonito, très utilisés dans la cuisine asiatique.

Doré, goût délicat 	Ambré, goût riche 	Foncé, goût robuste 	Très foncé, goût prononcé 
<ul style="list-style-type: none"> • Un délice sur le yogourt et la crème glacée; • Pour les plats fins; • Ceviche de pétoncles; • Cuisiner des poissons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les vinaigrettes et le nappage de plats et de desserts; • Pour une cuisson mijotée; • Pour des mets au barbecue. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se prête bien à la cuisson, à la pâtisserie et à la confection de sauces; • Pour les desserts comme une crème caramel; • Pour un plat de gibier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Parfume et colore à merveille les sauces et les laques.
<ul style="list-style-type: none"> • Pour toutes les recettes; • Idéal pour les applications fines ou gastronomiques; • Sauces à salade, sauces émulsionnées, marinades fines pour ceviche, salades de fruits et desserts; • Pour les cuissons, dites légères, de poissons ou de crustacés, de volailles et de viandes blanches. 		<p>Marinades, sauce barbecue, sauces pour viandes rouges, gibiers et poissons au goût prononcé, tajines ou mijotés de légumes, biscuits, gâteaux, pouding chômeur, mousses, glaces ou sorbets, salades de fruits, desserts laitiers, gaufres, pain doré, crêpes, bonbons et chocolats, caramels, ganaches pour entremets.</p>	

Le sirop est parfait pour atténuer l'amertume de certains légumes, comme les rapinis et les endives. Faites-les simplement blanchir dans un bouillon de poulet aromatisé de sirop d'érable.









Une fois chauffé à 115 °C (239 °F), le sirop d'érable se prête facilement aux préparations telles que la meringue italienne.

Par contre, au-delà de 132 °C (270 °F), le sirop d'érable noircira et deviendra âpre, et au-delà de 150 °C (302 °F), il carbonisera s'il n'est pas combiné à un autre ingrédient comme du beurre.

Les produits d'érable stimulent l'umami, ce cinquième goût, après le sucré, le salé, l'amer et l'acide, dont la découverte, dans les années 1980, a bouleversé l'univers culinaire.

Dans le doute, la meilleure façon de doser la touche d'érable consiste à l'ajouter à la toute fin, surtout dans les recettes de sauces et de vinaigrettes.

SUBSTITUTION PAR LE SIROP D'ÉRABLE

		REPLACER PAR	
SUCRE LIQUIDE			
Miel		Même quantité de sirop d'érable	
Sirop d'agave		Même quantité de sirop d'érable	
SUCRE SOLIDE			
Sucre		Même quantité de sirop d'érable mais réduire la quantité de liquide qui entre dans la composition de la recette (eau, lait, jus, etc.)	
Cassonade		Même quantité de sirop d'érable mais réduire la quantité de liquide qui entre dans la composition de la recette (eau, lait, jus, etc.)	

La plupart du temps, il est possible de remplacer le sucre par une quantité égale de sucre d'érable, de flocons d'érable ou de sirop d'érable dans les recettes sucrées ou salées. Toutefois, il est évident que la chimie moléculaire en cuisine est plus complexe, et ce particulièrement en pâtisserie et en confiserie. Selon la recette, il faut faire des essais pour trouver la substitution idéale.

Par exemple, 250 ml (1 tasse) de sucre peut être remplacé par la même quantité de sirop d'érable, moins 60 ml (¼ tasse) de liquide qui entre dans la composition de la recette

Sirop d'érable

Expérimentation



À VOUS DE JOUER !





Le sucre d'érable





Les cristaux du sucre d'érable apparaissent au brassage mécanique du sirop d'érable. Le sucre d'érable granulé du Québec peut avoir la texture du sucre, du sucre glace ou du sucre à fruits. On le trouve aussi sous forme de pépites. Ce produit unique peut être utilisé, à quantité égale, partout où les recettes exigent du sucre ou de la cassonade.

DESCRIPTION ET GRANULOMÉTRIE

Il existe différentes granulométries de sucre d'érable, allant du sucre d'érable fin comme le sucre à glacer jusqu'aux pépites et aux morceaux de sucre d'érable. Le sucre d'érable peut aussi être formé en bloc compact. Il devient alors le sucre à râper, le pain de sucre, le sucre du pays ou le sucre d'habitant, comme l'appelaient nos ancêtres.



Ultrafin



Sassé deux fois



Brut



Granulé



Billes No 14



Entre-deux



Décoration à desserts



Chunks



Croquants

* Cette nomenclature des sucres est tirée des *Produits de l'Érable St-Ferdinand B*, en date de 2020 et est sujet à changement par l'entreprise, selon la demande.

FICHE DU SUCRE D'ÉRABLE DU QUÉBEC



Le sucre d'érable est encore méconnu. Pourtant, il est un excellent substitut aux autres agents sucrants. Pour l'obtenir, on cristallise du sirop d'érable en le faisant d'abord bouillir et refroidir à des températures précises. Les cristaux de sucre d'érable sont ensuite obtenus par filtration. Le goût distinctif et délicat du sucre d'érable convient aussi bien aux délices sucrés que salés et, bien sûr, au café et au thé.

Pourquoi choisir le sucre d'érable du Québec ?

BIENFAITS



Riche en nutriments: contient 100 composés nutritifs essentiels dont des vitamines, des minéraux, des acides aminés, des phytohormones et 67 polyphénols.



Local et écoresponsable: provient d'érablières 100 % québécoises – un produit écologique et de source renouvelable.



Pur à 100%: transformé uniquement par procédé mécanique, aucun agent de conservation. Naturel. Sans OGM, sans gluten et végétalien.



Sucré naturellement: un bon choix.

CERTIFICATIONS

En acériculture, la Norme biologique canadienne (NBC) touche divers éléments, dont notamment l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, le contrôle des ravageurs, l'entaille ainsi que la collecte et la transformation de l'eau d'érable.

Le sirop d'érable du Québec répond aux normes des lois alimentaires juives et est certifié kasher.



APPORT CALORIQUE

Pouvoir sucrant: 1,0 (sucrose = 1)

pH: 5,5 à 8,0

Calories: 10 calories pour 1 c. à thé (3 g)

Brix: ≥ 98 ° Brix

Minéraux	Portion de 1 c. à thé (3 g)	Allégations du contenu en minéraux
Manganèse	0,125 mg / 5%	Source de manganèse

EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

GRANULOMÉTRIES POSSIBLES



Sucre ultrafin
35 mesh



Sucre sassé 2 fois
20 mesh



Sucre brut
10 mesh



Sucre granulé
10 mesh



Billes #14
1/8 pouce



Entre-deux
1/4 pouce



Décoration à desserts
3/16 pouce



Chunks
1/2 pouce



Croquants
5/8 pouce

UTILISATIONS : UN ATOUT EN CUISINE

Prêt à être utilisé, aucune préparation nécessaire. Il remplace tous les autres agents sucrants dans différentes préparations :



Viandes et poissons



Café, thé



Marinades, sauces et émulsions



Cocktails



Pâtisserie, boulangerie, confiserie

Remplacer du sucre blanc raffiné ou tout autre sucre, par du sucre d'érable à quantité égale.



ENTREPOSAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

Se conserve 5 ans à température ambiante dans un emballage hermétique. Éviter l'humidité.

UTILISATIONS SUGGÉRÉES DU SUCRE D'ÉRABLE

				
<p>Ultrafin</p> <ul style="list-style-type: none"> • À saupoudrer sur des biscuits ou des gâteaux, en remplacement du sucre à glacer. Idéal pour monter en Chantilly. 	<p>Sassé deux fois</p> <ul style="list-style-type: none"> • À utiliser dans les biscuits, salades de fruits, glaces. 	<p>Brut</p> <ul style="list-style-type: none"> • À utiliser en boulangerie, pâtisserie, confiserie et en cuisine pour le goût. • Idéal pour chemiser un moule. 	<p>Granulé</p> <ul style="list-style-type: none"> • En remplacement du sucre raffiné dans toutes les recettes. • Idéal dans les cocktails, pour givrer des verres. • Atténue l'amertume ou l'acidité de certains légumes, comme les rapinis, les artichauts, les endives et les tomates. • Pour préparer une marinade sèche pour les viandes et les poissons. 	<p>Billes No 14</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toutes les utilités culinaires, sauces et pâtisseries.
				
<p>Entre-deux</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cuisine, pour les marinades. 	<p>Décoration à desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décoration en finale sur les gâteaux et desserts. 	<p>Chunks</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idéal avec les brioches, pannetons. 	<p>Croquants</p> <ul style="list-style-type: none"> • En boulangerie et pour certaines utilisations en cuisine par exemple sur des œufs à la neige, à la toute fin. 	

SUBSTITUTION AVEC DU SUCRE D'ÉRABLE

		REPLACER PAR
Sucre		Même quantité de sucre d'érable
Cassonade		Même quantité de sucre d'érable

Il est possible de remplacer le sucre et la cassonade par une quantité égale de sucre d'érable dans la plupart des recettes.

Sucre d'érable

Expérimentation



À VOUS DE JOUER !

***Les autres produits
d'érable incontournables***





La sève d'érable se décline dans une panoplie d'autres produits aux saveurs et aux textures uniques. Offerts tout au long de l'année, ils se dégustent en toute occasion et se réinventent constamment. Si certains sont connus, comme la tire et le beurre d'érable, d'autres le sont moins, comme le vinaigre d'érable et le concentré d'eau d'érable.



Le beurre d'érable

Contrairement à ce que son nom laisse présager, il n'y a aucun produit laitier dans le beurre d'érable, que du sirop d'érable pur à 100 %! Le beurre d'érable est un fondant, terme technique propre à la pâtisserie décrivant une préparation à la texture crémeuse. Il est obtenu en chauffant le sirop d'érable à 11,5 °C (21 °F) de plus que le point d'ébullition de l'eau déminéralisée (ou de l'eau de filtrat de l'osmose), pour ensuite le refroidir rapidement et le battre jusqu'à la consistance désirée. Cette méthode s'appelle le barattage.

Sous-utilisé en cuisine, le beurre d'érable gagne à être connu et conjugué à toutes les sauces. C'est l'ingrédient parfait pour garnir les desserts, aromatiser une crème anglaise et confectionner une pâte d'amande. Le beurre d'érable est aussi utilisé avec succès dans les préparations aromatiques comme le pesto.

Une cuillère à thé de beurre d'érable glissée dans une sauce à salade à base de vinaigre de vin et de poivre bonifiera grandement celle-ci en l'adoucissant. Idem dans une sauce vinaigrette relevée de citron! Dans la mayonnaise, une touche de beurre d'érable et des fines herbes donnera un délicieux résultat. Enfin, une sauce roquefort combinant de la crème, un fond de volaille et une cuillère de beurre d'érable habillera les pâtes avec succès.

La tire d'érable

La tire d'érable symbolise le temps des sucres. C'est le dessert incontournable du traditionnel repas à la cabane à sucre. La tire s'obtient en faisant bouillir le sirop d'érable pour le concentrer. Il est aussi possible de faire de la tire d'érable à la maison. Il suffit de porter à ébullition du sirop d'érable dans une casserole, puis de le faire mijoter jusqu'à ce que la température atteigne 14,5 °C (26 °F) de plus que le point d'ébullition de l'eau déminéralisée (ou de l'eau de filtrat de l'osmose). On verse ensuite le liquide bouillant en ruban sur de la neige compactée ou sur de la glace concassée. Au contact de la neige, le sirop bouillant durcit et s'enroule alors parfaitement autour d'un bâtonnet, pour déguster la tire à la façon d'une sucette.

La tire d'érable est délicieuse en garniture sur les desserts, comme les tartes aux pommes, les baklavas et les brochettes de fruits. Un soupçon de tire d'érable peut aussi rehausser le goût des mets salés, notamment les farces de viande rouge et de volaille.



Les flocons d'érable

Les flocons d'érable s'obtiennent par atomisation du sirop d'érable, c'est-à-dire en le déshydratant pour le transformer en cristaux.

On utilise surtout ce produit en finition, dans tous les types de desserts, mais aussi comme ingrédient de choix dans les recettes sucrées-salées à base de viandes et de poissons. Ils peuvent notamment servir à la préparation de panure. Il suffit de mélanger de la chapelure japonaise panko à des flocons d'érable, selon un ratio 3 pour 1. Les flocons d'érable peuvent aussi être caramélisés en surface, sur une crème brûlée par exemple, et être utilisés pour givrer des verres.

Les vinaigres d'érable

Le vinaigre d'érable s'obtient soit par procédé vinaigrier à partir de la mère de vinaigre sur la sève d'érable fermentée, soit en ajoutant un vinaigre neutre d'alcool ou de vin blanc et des composantes aromatiques au sirop d'érable. Ces produits s'utilisent de la même manière que tout autre acide acétique.

Selon leur caractère, les vinaigres d'érable procurent un goût d'érable fin ou prononcé. Les vinaigres d'érable plus doux et plus foncés peuvent être utilisés dans les vinaigrettes, les sauces froides d'accompagnement et les mayonnaises.

Le vinaigre d'érable peut aussi servir à déglacer un foie de veau, confectionner un poulet au vinaigre (recette lyonnaise traditionnelle) ou réveiller une omelette. Enfin, il peut être utilisé comme agent acidifiant en confiserie, en remplacement du citron.



Les alcools d'érable

On distingue deux catégories d'alcool d'érable. La première est obtenue en fermentant l'eau d'érable. À partir de cette matière première unique, les artisans créent une diversité de produits allant des apéritifs aux vins fortifiés en passant par les vins mousseux. Il existe également les liqueurs aromatisées à l'érable par assemblage, c'est-à-dire en ajoutant du sirop d'érable. Les vins liquoreux, les whiskys, les vodkas aromatisées, les boissons à la crème, les bières et les pétillants font partie de ce deuxième groupe.





Les produits fins

Une foule de produits fins du terroir sont aromatisés à l'érable. Il y a les classiques confiseries, chocolats, pâtisseries, crèmes glacées, mais aussi les cafés, thés, maïs soufflés et noix aromatisées à l'érable.

Et, il ne faut pas oublier les vinaigrettes, les moutardes, les gelées et les confitures qui se prêtent admirablement à toutes les fantaisies. Leur délicat goût d'érable se marie particulièrement bien avec les marinades, les salades gourmandes, les terrines et les fromages fins.

Le concentré d'eau d'érable

Dans la majorité des érablières, l'eau d'érable récoltée est concentrée par membrane de nanofiltration ou par osmose inversée avant d'être bouillie pour produire le sirop d'érable. Ce procédé permet de concentrer les sucres et les éléments nutritifs de la sève d'érable sans appliquer de traitement thermique. La concentration de l'eau d'érable est avantageuse pour l'acériculteur, car elle réduit le temps de bouillage et, par le fait même, les coûts de production.

Les PPAQ ont choisi de commercialiser le concentré d'eau d'érable et d'exploiter son plein potentiel. Après avoir été soumis à un processus de stabilisation breveté par les PPAQ, le concentré d'eau d'érable devient un produit fort intéressant pour la création de boissons notamment.

Le concentré d'eau d'érable est un produit novateur qui gagne à être connu!



Autres produits d'érable incontournables

Expérimentation



À VOUS DE JOUER !





03

**Application
en cuisine**

Chapitre

03



**À vos toques, à vos fourneaux,
c'est maintenant le temps
de créer avec l'érable !**

Qu'est-ce que l'érable vous inspire ? Selon les directives de votre professeur, usez d'imagination et d'innovation pour exploiter toutes les facettes et les subtilités des produits d'érable.

Au terme de votre cours, remettez un résumé de deux pages afin de partager vos découvertes, vos impressions, vos produits chouchous.

Quelles sont les forces et les faiblesses de l'érable que vous avez expérimentées?

En espérant que l'érable vous ait séduit, on vous invite maintenant à devenir ambassadeur de ce magnifique produit.

Annexes

A



Annexes

Annexes

Trucs sucrés

Coup de foudre assuré pour ces mini-recettes sucrées juste assez !

Crème fouettée à l'érable

Fouetter 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable (ou de sucre d'érable granulé) et 250 ml (1 tasse) de crème 35 % froide, jusqu'à consistance épaisse. Servir sur des fruits frais, de la croustade ou du pouding au pain.

Boissons chaudes à l'érable

Aromatiser un thé, une tisane ou un cidre chaud avec un filet de sirop d'érable.

Cocktail Érablissimo

Dans un shaker, mélanger 35 ml (1 oz) de chaque: gin (ou vodka), jus de lime et sirop d'érable, et 1 poignée de glaçons. Filtrer au-dessus d'un verre givré.

Bananes fondantes à l'érable

Dans une casserole à fond épais, mélanger 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable, 60 ml (¼ tasse) de noix hachées et 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 3 min avant de verser sur des tronçons de banane. Enfourner quelques minutes.

Poêlée de rhubarbe à l'érable

Faire sauter des tronçons de rhubarbe pelée dans du beurre. Enrober d'un filet de sirop d'érable et cuire environ 2 min. Assaisonner de fleur de sel avant de servir avec de la crème fouettée.

Sauce au chocolat et à l'érable

Dans une casserole, chauffer 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable 1 min à feu moyen, avant d'ajouter 200 g (7 oz) de morceaux de chocolat noir à 80 % de cacao. Retirer du feu et remuer pour faire fondre le chocolat. Servir avec crème glacée, gâteaux ou autres gâteries.

Pommes caramélisées à l'érable

Dans une poêle, faire dorer des pommes pelées et coupées en quartier dans une noix de beurre. Réserver au chaud. Verser un filet de sirop d'érable dans la poêle et laisser épaissir avant de remettre les pommes. Servir tel quel ou en garniture sur du gâteau, de la crème glacée ou des crêpes.

Sauce à l'érable et au vinaigre balsamique

Dans un petit bol, mélanger 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable et 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique. Utiliser comme vinaigrette dans les salades ou en garniture sur des fruits frais.

Tartinade croquante à l'érable

Dans un bol, mélanger 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable et 225 g (8 oz) de fromage à la crème allégé ramolli. Ajouter des noix ou des fruits séchés hachés. Tartiner sur du pain chaud ou servir avec des pommes ou des poires tranchées.

Glaçage à l'érable

Incorporer 500 ml (2 tasses) de crème fouettée à du beurre d'érable ramolli quelques secondes au micro-ondes. Utiliser pour glacer les étages d'un gâteau des anges (ou autre). Décorer de fruits frais, puis garnir de flocons d'érable et de copeaux de chocolat.



Trucs salés

Une union libre conjugée au plus-que-parfait pour ces mini-recettes salées!

Bouquets de chou-fleur à l'érable

Préchauffer le barbecue à feu moyen. Sur une grande feuille de papier d'aluminium, mélanger 1 chou-fleur défait en bouquets, du sirop d'érable au goût, et 1 trait de vinaigre d'érable. Saler et poivrer, puis fermer en papillote. Déposer sur le gril environ 30 min pour une cuisson al dente.

Laque à l'érable

Dans une casserole, porter à ébullition 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable, 60 ml (¼ tasse) de sauce soya, du Tabasco au goût, 125 ml (½ tasse) de ketchup et 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu. Cuire 3 min. Laisser tiédir avant de réfrigérer. Idéale pour sautés de légumes ou viandes grillées.

Brie coulant à l'érable

Déposer un brie sur du papier parchemin, parsemer de noix ou de fruits séchés, verser un filet de sirop d'érable et enfourner jusqu'à ce que le fromage commence à couler. Tailler en pointes et servir chaud avec une baguette.

Asperges vinaigrette à l'érable

Blanchir une botte d'asperges parées quelques minutes et les plonger dans de l'eau glacée. Égoutter et réserver. Dans un bol, mélanger 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron, 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon, 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable et 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive. Saler et poivrer, verser sur les asperges et garnir de flocons d'érable.

Beurre gingembre-échalote à l'érable

Dans un bol, mélanger 225 g (½ lb) de beurre salé ramolli, 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable, 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu, 1 échalote française hachée et 1 pincée de chili. Étendre sur une feuille de papier parchemin et former un rouleau serré. Congeler. Ce beurre à l'érable aromatisé se conservera 2 semaines au congélateur.

Fèves au lard à l'érable

Transformer votre recette de fèves au lard préférée en remplaçant la mélasse par du sirop d'érable.

Marinade à l'érable

Dans un petit bol, mélanger 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron, 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon, sel, poivre, 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable et 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive. Cette marinade est idéale avec du porc ou du poulet et peut également se transformer en vinaigrette.

Légumes rôtis à l'érable

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans un bol, mélanger 1 L (4 tasses) de légumes taillés, 60 ml (¼ tasse) de sucre d'érable, 30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais haché et 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive. Saler et poivrer, puis déposer les légumes sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Enfournier environ 30 min. Particulièrement savoureux avec un mélange de poivrons (rouges, verts, jaunes ou oranges) ou de courges (musquées, poivrées, courgettes).

Sauce tartare express à l'érable

Dans un petit bol, mélanger 80 ml (⅓ tasse) de fromage blanc frais de type quark, 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable et 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon. Servir avec de la truite, du saumon fumé ou un poisson blanc.

Sauce au vinaigre balsamique et à l'érable

Dans une casserole, faire réduire de moitié 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable et 125 ml (½ tasse) de vinaigre balsamique. Servir avec du foie gras, du porc ou du gibier.

Laque à l'érable

Mélanger 125 ml (½ tasse) de chaque : sirop d'érable, moutarde de Dijon, sauce soya et ketchup. Badigeonner viandes ou légumes avant la cuisson pour obtenir une belle laque craquante.

Noix croustillantes à l'érable

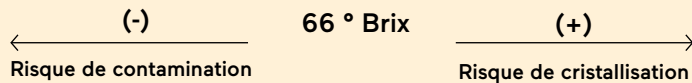
Dans une poêle, faire griller en remuant souvent 250 ml (1 tasse) d'un mélange de noix (pacanes, noix de Grenoble, amandes, etc.) à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient odorantes. Incorporer 80 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable et poursuivre la cuisson, en remuant toujours, jusqu'à ce que le sirop cristallise et adhère aux noix. Laisser refroidir sur une plaque à pâtisserie.

Pétoncles à l'érable

Verser un filet de sirop d'érable sur des pétoncles grillés selon votre recette préférée.

Saviez-vous que ?

- Saviez-vous que **le sirop d'érable ne se cuit pas comme le sucre**, qu'il ne fond pas et qu'il brûle s'il est trop chauffé?
- Saviez-vous que **l'eau d'érable est plus fragile que le lait** car elle se contamine et se détériore plus rapidement?
- Saviez-vous que le **sirop d'érable est naturellement stérile** (à 66 ° Brix)?



Le sirop d'érable a plus de risque de cristalliser à un taux au-dessus de 66 °Brix.

Le sirop d'érable a plus de risque de moisissure ou de fermentation à un taux inférieur à 66 °Brix.

- Saviez-vous qu'en 2022, on comptait **18 ambassadeurs culinaires de l'érable**, dont 9 chefs cuisiniers de renom au Québec, 5 chefs au Royaume-Uni et 4 en Allemagne ?
- Saviez-vous qu'en 2022, on comptait 1 nutritionniste ambassadrice de l'érable dans chacun de nos marchés (Québec, États-Unis, Royaume-Uni et Japon) ?
- Saviez-vous que les québécois ne sont pas les seuls à adorer le sirop d'érable? **Environ 90 % de tout le sirop d'érable** produit par nos quelque 8 000 fermes acéricoles **est exporté vers plus de 60 pays** ?
- Saviez-vous que le sirop d'érable se hisse au **premier rang des cadeaux rapportés par les touristes** dans leurs bagages ?
- Saviez-vous qu'on peut **substituer les produits d'érable au sucre blanc** dans presque toutes les recettes ?
- Saviez-vous que environ **37 % de la production** de sirop d'érable au Québec est **certifiée biologique** ?
- Saviez-vous que **les boîtes de conserve de sirop d'érable ne portent pas de date de péremption**? Sans contact avec l'air, le sirop d'érable peut se conserver à la température de la pièce plusieurs années. Par contre, dès que le contenant est ouvert, il faut conserver son précieux contenu dans un récipient hermétique de plastique ou de verre et le mettre au réfrigérateur où il peut se garder quelques mois. Pour les longues périodes de conservation, placez votre récipient de sirop ou vos autres produits d'érable au congélateur. C'est la meilleure façon de conserver un contenant déjà entamé.
- Saviez-vous que **le sirop d'érable ouvert doit se garder au réfrigérateur** pour éviter la cristallisation ?
- Saviez-vous que la signature aromatique du sirop d'érable est **la molécule appelée « sotolon »**? Cet important composé à l'arôme puissant participe aussi à la signature aromatique du cari et de la sauce soya.
- Saviez-vous que **le café et l'érable ont tout pour être amis**? Selon François Chartier, auteur du livre Papilles et molécules : la science aromatique des aliments et des vins, si vous mariez le sirop d'érable au café, ce dernier aura pour effet de donner de la présence et de l'ampleur aux saveurs du sirop d'érable. Une amitié à créer dans votre prochain café!
- Saviez-vous que **l'érable rehausse le goût des aliments**? Les produits d'érable stimulent l'umami, ce cinquième goût après le sucré, le salé, l'amer et l'acide, dont la découverte, dans les années 1980, a bouleversé l'univers culinaire.
- Saviez-vous que **plusieurs recettes faisant partie du patrimoine culinaire québécois** mettent l'érable en vedette? Ces recettes de tarte au sucre, de sucre à la crème et de grands-pères dans le sirop ont été immortalisées entre autres dans le Guide de la cuisine traditionnelle québécoise de Lorraine Boisvenue (1979) et dans la cuisine québécoise de Germaine Gloutnez (1979).

Tableau d'équivalences / conversion de mesures des principaux produits d'érable

Produits	Impériales	Traditionnelles	"Impériales (masses)"	"Métriques (masses)"
Sirop d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,27 oz	8 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,67 oz	20 g
	30 ml	2 c. à soupe	1,33 oz	40 g
	60 ml	¼ tasse	2,7 oz	80 g
	80 ml	1/3 tasse	3,8 oz	115 g
	125 ml	½ tasse	5,33 oz	160 g
	170 ml	2/3 tasse	7,33 oz	220 g
	190 ml	3/4 tasse	8,17 oz	245 g
	250 ml	1 tasse	10,67 oz	320 g
Beurre d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,25 oz	8 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,7 oz	20 g
	60 ml	1/4 tasse	2,5 oz	75 g
	80 ml	1/3 tasse	3,7 oz	110 g
	125 ml	1/2 tasse	5,5 oz	165 g
	250 ml	1 tasse	12,3 oz	370 g
Flocons d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,07 oz	2 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,2 oz	6 g
	60 ml	1/4 tasse	0,7 oz	20 g
	80 ml	1/3 tasse	1 oz	30 g
	125 ml	1/2 tasse	1,7 oz	50 g
	250 ml	1 tasse	3,7 oz	110 g
Sucre d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 tasse	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 tasse	1,3 oz	40 g
	125 ml	1/2 tasse	2,2 oz	65 g
	170 ml	2/3 tasse	2,8 oz	85 g
	190 ml	3/4 tasse	3,5 oz	105 g
	250 ml	1 tasse	5 oz	150 g

Tableau d'équivalences / conversion de mesures des principaux produits d'érable (suite)

Produits	Impériales	Traditionnelles	"Impériales (masses)"	"Métriques (masses)"
Sucre d'érable Très fin	5 ml	1 c. à thé	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 tasse	1,3 oz	40 g
	80 ml	1/3 tasse	1,7 oz	50 g
	125 ml	1/2 tasse	2,8 oz	85 g
	250 ml	1 tasse	6 oz	180 g
Pépites d'érable Moyennes	5 ml	1 c. à thé	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 tasse	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 tasse	1,7 oz	50 g
	125 ml	1/2 tasse	2,7 oz	80 g
	250 ml	1 tasse	5,7 oz	170 g
Pépites d'érable Grosses	5 ml	1 c. à thé	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 tasse	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 tasse	1,8 oz	55 g
	125 ml	1/2 tasse	2,7 oz	80 g
	250 ml	1 tasse	6,3 oz	190 g
Tire d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,25 oz	8 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,8 oz	25 g
	60 ml	1/4 tasse	2,7 oz	80 g
	80 ml	1/3 tasse	3,8 oz	115 g
	125 ml	1/2 tasse	5,7 oz	170 g
Perles de vinaigre d'érable	5 ml	1 c. à thé	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 c. à soupe	0,4 oz	12 g
	30 ml	2 c. à soupe	0,8 oz	24 g
	60 ml	1/4 tasse	1,5 oz	45 g

Lexique

Acer : En botanique, l'acer est une catégorie d'arbres qui réunit toutes les espèces d'érables.

Acer saccharum : Nom latin qui signifie Érable à sucre.

Acer rubrum : Nom latin qui signifie Érable rouge.

Acériculteur : Personne qui exploite une érablière en vue de produire du sirop d'érable.

Acides aminés : Molécules qui entrent dans la composition des protéines. Ces acides aminés sont impliqués dans la réaction de Maillard (voir Réaction de Maillard).

Acide abscissique : Phytohormone (hormone végétale) impliquée dans plusieurs processus physiologiques de l'arbre (bourgeons, feuilles, etc.). Elle est présente également dans la sève et le sirop d'érable et elle joue un rôle dans le contrôle de la glycémie.

Acides organiques : Nutriments contenus dans le sirop d'érable. L'acide malique, l'acide citrique, l'acide succinique et l'acide fumarique sont quelques exemples d'acides organiques qui donnent une valeur nutritionnelle au sirop d'érable.

Antioxydant : Molécule qui ralentit ou empêche l'oxydation en neutralisant des radicaux libres. En excès, ces radicaux libres sont responsables de dommages cellulaires pouvant causer des maladies d'inflammation chroniques dont le cancer.

Cabaner : Laver et remiser le matériel acéricole à la fin de la saison de production.

Chalumeau : Petit tuyau rond et légèrement conique qu'on plante dans l'entaille pour canaliser l'eau d'érable qui s'en écoule.

Chaudière : Traditionnellement, l'acériculteur récoltait l'eau d'érable dans des seaux accrochés à l'arbre.

Classification : Le Québec est le seul endroit au monde où le produit d'origine est classé et inspecté par une organisation indépendante. Chaque année, des inspecteurs goûtent, inspectent, qualifient et classent plus de 300 000 barils de sirop d'érable. La classification du sirop d'érable se fait d'après la couleur et le goût. Il est divisé en 4 classes de couleur (Doré au goût délicat, ambré au goût riche, foncé au goût robuste et très foncé au goût prononcé), selon son pourcentage de transmission de la lumière et en 2 catégories (catégorie A et catégorie de transformation).

Colorimètre : Instrument servant à mesurer l'intensité de coloration du sirop d'érable, par comparaison avec des solutions de couleur standard.

Composés bioactifs : Nutriments présents dans le sirop d'érable (plus de 100 micro- macro- et phyto-nutriments) qui ont une activité biologique mesurée sur l'organisme (animal et humain).

Composés phénoliques : Composés aromatiques présentant pour certains des qualités nutritionnelles, leur attribuant un pouvoir antioxydant. Leur concentration est directement proportionnelle à la couleur du sirop d'érable. Plus le sirop est foncé et plus la concentration en composés phénoliques est élevée.

Coulée : Période pendant laquelle l'eau d'érable s'écoule de l'entaille.

Densimètre à sirop : Instrument servant à mesurer la densité du sirop d'érable.

Échelle de Brix : Sert à mesurer en degrés Brix (°B ou °Bx) la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré.

Électrolytes : Sels qui aident au bon maintien de l'organisme.

Entaille : Petit trou dans l'écorce de l'arbre pour y insérer un chalumeau, d'où la sève (eau d'érable) va s'écouler.

Érablière : Peuplement d'arbres composé majoritairement d'érables, le plus souvent d'érables à sucre, dont l'exploitation permet de fabriquer les divers produits de l'érable.

Évaporateur : Appareil servant à évaporer l'eau contenue dans l'eau d'érable et à concentrer cette dernière en sirop.

Flore endogène : Flore bactérienne préexistante dans l'aliment, donc dans ce cas-ci, dans la sève de l'érable.

Goût de bourgeon : Goût que donne au sirop la sève qui provient des arbres dont les bourgeons ont éclaté pendant une période de chaleur.

Goût de sève : Goût que donne au sirop la sève qui provient des arbres dont la sève est redevenue amère.

Inuline : Glucide complexe qui agit comme pré-biotique, c'est-à-dire qu'il encourage « la croissance des «bonnes» bactéries dans l'intestin ». L'inuline est présente dans la sève et dans le sirop d'érable et apporte des bienfaits métaboliques et au niveau du microbiote.

Lignane : Composés phénoliques de la famille des lignines aux mêmes titres que les graines de lin. Ces composés possèdent des propriétés antioxydantes et apportent des bienfaits sur la santé selon de récentes études.

Méthode Folin Ciocalteu : Méthode analytique qui utilise le réactif Folin Ciocalteu pour mesurer la quantité de composés phénoliques dans un aliment.

Osmose inversée : Méthode de concentration de l'eau d'érable dans laquelle une pression mécanique est exercée sur l'eau d'érable pour forcer le passage d'une certaine quantité d'eau pure à travers une membrane semi-perméable tout en retenant les grosses molécules de sucre et d'autres éléments dissous, ce qui a pour effet d'augmenter la concentration en sucre de la solution initiale.

Phytohormones : Hormones végétales impliquées dans le métabolisme de l'arbre et qui se trouvent dans les différentes parties, dont la sève. C'est le cas pour le sirop d'érable (voir définition Acide abscissique).

Polyphénols : Famille de molécules organiques caractérisées par la présence d'au moins 2 groupes phénoliques. Les polyphénols sont des antioxydants naturels. Le sirop d'érable en contient 67 différents, dont 9 qui lui sont propres.

Pouvoir antioxydant : Mesure faite sur les aliments par l'indice ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity ou capacité d'absorption des radicaux libres). Les aliments ayant un indice ORAC élevé sont surtout des fruits et des légumes (kiwi, agrume, pomme, fruit rouge, chou, épinard, carotte...) mais aussi d'autres aliments comme le chocolat, les épices, le vin rouge, les coquillages et le thé. Certains compléments alimentaires proposent des produits riches en antioxydants. Des cosmétiques contiennent aussi des molécules antioxydantes pour lutter contre les effets du vieillissement sur la peau.

Québécol : Polyphénol unique au sirop d'érable, qui se forme naturellement lorsque la sève est bouillie pour produire du sirop d'érable.

Réaction de Maillard : Interaction entre les acides aminés et le sucre lorsque l'aliment est soumis à de fortes températures. C'est ce qui cause, entre autres, le brunissement et la caramélisation de la nourriture lors de la cuisson.

Tubulures : De nos jours, dans la majorité des cas, l'eau d'érable est recueillie dans des tubes, appelés tubulures, fixés à l'extrémité de chalumeaux fichés dans les entailles. Ces tuyaux collecteurs acheminent l'eau d'érable à la cabane à sucre par gravité ou pompage.

*Merci d'offrir à l'érable tout votre talent,
votre inspiration et votre amour.*

*De la cuisine à la table, vous partagez notre
histoire et la faites voyager.*

*Gens de passion et de coeur, vous êtes invités
à propulser l'érable, ici et ailleurs !*

Luc Goulet

Président des Producteurs et productrices acéricoles du Québec



**erableduquebec.ca
ppaq.ca
scienceerable.ca**