

INFO-SIROP

Bulletin d'information des
Producteurs et productrices acéricoles du Québec

VOL. 6, N° 4 - SEPTEMBRE 2019



Producteurs et productrices
acéricoles du Québec



PAR SERGE BEAULIEU
PRÉSIDENT

C'EST UN RENDEZ-VOUS!

Le 17 septembre prochain, vos dirigeants des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) débiteront la traditionnelle tournée automnale des régions. Jusqu'au 16 octobre, nous visiterons chacun des 12 syndicats acéricoles régionaux. Ce sera l'occasion de discuter de plusieurs enjeux importants pour les acériculteurs et acéricultrices. D'ailleurs, je compte sur vous tous pour animer la vie démocratique de notre organisation.

Comme plusieurs le savent peut-être, les tournées régionales sont essentielles au fonctionnement des PPAQ. Elles nous permettent de créer un espace de rencontre, de dialogue et de débat avec vous, les acériculteurs. Nous profitons de ce moment pour comprendre vos préoccupations et orienter le travail des dirigeants et des administrateurs.

Cet automne, nous discuterons, entre autres, de la réforme du règlement sur le contingentement. Il est impératif de simplifier ce règlement et revenir à notre objectif d'ajuster l'offre à la demande pour notre produit. Nous échangerons également sur la conformité à l'entente californienne sur le plomb, sur le fonctionnement des laboratoires centralisés et sur l'orientation-marché (*market-driven*) que prend notre organisation. D'ailleurs, si nous voulons atteindre nos objectifs de vente, les producteurs acéricoles doivent prendre en compte les besoins des consommateurs.

Par ailleurs, neuf syndicats acéricoles tiendront leur assemblée annuelle au même moment que les tournées régionales. Ces assemblées des régions sont un lieu propice pour partager des informations, se renseigner et débattre sur les enjeux régionaux qui vous touchent directement. Vous pourrez adopter des résolutions qui seront ensuite débattues lors de l'assemblée semi-annuelle des PPAQ du 15 novembre.

C'est aussi l'occasion de renouveler les conseils d'administration et de recruter de nouveaux visages. Si vous avez envie de faire progresser l'acériculture, si vous aimez le travail d'équipe, si vous êtes à l'écoute de vos

SUITE DE CET ARTICLE EN PAGE 2. →

SOMMAIRE

Vol. 6, N° 4 - Septembre 2019

Actualités	2/
Mise en marché	4/
Contingent	7/
Promotion	9/
Dossier	13/
En région	15/
Vie syndicale et communications	17/

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr

COLLABORATEURS

Sylvain Bernier
Audrey Gendron
Julie-Anne Guidi
Lise Lessard
Geneviève Mckenzie
Hélène Normandin
Mathieu Oligny
Martin Pelletier
Isabelle Plante
Paul Rouillard
Annie St-Onge

CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

INFOGRAPHIE

TCN Studio

IMPRESSION

FL Web

L'INFO-SIROP est publié
cinq fois par année.

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES

ACÉRICOLES DU QUÉBEC

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

ppaq.ca

RENDEZ-VOUS!

SUITE DE LA PAGE 1.

collègues producteurs et que vous êtes disponible pour participer à des rencontres et vous impliquer en général, c'est le temps de vous lancer. Je vous invite à vous informer auprès de vos syndicats locaux à propos des procédures d'élections.

Notre organisation est représentative et démocratique. Or, sans votre participation, chers acériculteurs et acéricultrices, nous ne pouvons pas fonctionner pleinement et répondre à vos besoins. Toutefois, attention, vous pourriez attraper la piqûre de l'implication et devenir un jour président de votre syndicat régional ou même président des PPAQ, qui sait! 🍷

ACTUALITÉS



UNE ACÉRICULTRICE FINALISTE AU CONCOURS TOURNEZ-VOUS VERS L'EXCELLENCE!

Karine Douville, de la Sucrierie Lac Blanc de Saint-Ubalde, est l'une des dix finalistes du 14^e concours *Tournez-vous vers l'excellence!*, initiative de La Financière agricole du Québec (FADQ) en collaboration avec le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). Par ce concours, La FADQ veut reconnaître et souligner d'une manière bien spéciale la contribution individuelle de nouveaux entrepreneurs de la relève agricole au succès de leur entreprise. D'ailleurs, les finalistes, provenant de différentes régions administratives, se démarquent par l'excellence de leurs aptitudes professionnelles et leurs qualités de gestionnaires. Il faudra attendre jusqu'au 27 novembre pour connaître le nom des gagnants, qui seront dévoilés à Drummondville dans le cadre du Colloque Gestion organisé par le CRAAQ. Ce sont 125 000 \$ en bourses qui ont été remis à 41 lauréats depuis la création de ce concours en 2005.

C'est à 33 ans que Karine Douville a acquis sa première érablière de 32 000 entailles, en voulant créer son propre emploi. Aujourd'hui, sept ans plus tard, Karine partage avec sa famille un centre de bouillage, une équipe d'une vingtaine d'employés et une entreprise acéricole totalisant 82 000 entailles, et ce, dans la région de Québec/Rive-Nord, où elle s'implique activement comme administratrice au sein du syndicat acéricole.

Les PPAQ sont fiers de cette nomination et souhaitent la meilleure des chances à Karine. 🍷



DÉPART À LA RETRAITE DE NOTRE DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT

Le 30 août 2019 a marqué le départ à la retraite de Paul Rouillard, directeur général adjoint des PPAQ depuis 2013. Après 30 ans à œuvrer dans la grande famille de l'UPA et de ses fédérations affiliées, il a répondu à l'appel de la retraite. Arrivé à l'UPA de Québec en 1989, il a eu, dès le départ, les « mains dans le sirop » puisqu'il s'occupait de la mise en place du Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec. Il a, par la suite, occupé divers postes de direction au sein de l'UPA et des fédérations spécialisées, pour finalement « boucler la boucle » en terminant sa carrière dans le sirop !

Au cours de ses sept années aux PPAQ, Paul a participé à l'avancement de notre organisation. Il laisse d'ailleurs un service du contingentement en santé, et son départ se fera sentir, puisqu'il apportait une importante contribution. Les PPAQ s'ennuieront de son humour, son sens du professionnalisme et sa capacité à résumer les différentes situations de façon claire et concise.

On dit que la retraite, c'est ralentir... pour vivre à fond. Nous souhaitons à Paul de profiter pleinement de cette nouvelle aventure, il l'a bien mérité !

Bonne retraite ! 🍯

RESTRUCTURATIONS ET NOMINATIONS

La direction des PPAQ a profité du départ à la retraite de son directeur général adjoint pour restructurer son équipe. Elle a notamment procédé à des nominations afin de s'assurer que les responsabilités du directeur général adjoint soient entre bonnes mains : vie syndicale, contingentement et direction générale.

Mathieu Oigny, en poste depuis mai 2019, a été embauché à titre de conseiller à la vie syndicale pour reprendre les dossiers de vie syndicale, au sein de l'équipe des communications.

Du côté du contingentement, les PPAQ ont nommé Sylvain Bernier, directeur du contingentement et de la réglementation. Il était, jusqu'à présent, coordonnateur à la réglementation.

Finalement, les dossiers de la direction générale ont été confiés à Isabelle Lapointe, qui a été promue directrice générale adjointe. Elle continuera, par ailleurs, à diriger l'équipe administration, finances et mise en marché. 🍯



FAIRE DU SIROP À LONGUEUR D'ANNÉE!?

C'est maintenant possible de se mettre dans la peau d'un acériculteur sans attendre le printemps avec le nouveau jeu Sirop lancé en avril dernier. Ce jeu de société québécois a été conçu et illustré par l'artiste Christine Genest, de la région de Québec. Les employés des PPAQ se sont d'ailleurs amusés, le temps d'un midi, à rentabiliser une érablière de 1 000 entailles, en passant d'une installation à la chaudière à une avec tubulure, et ce, en suivant les étapes de l'entailage à la vente des produits en passant par le bouillage. Bien sûr, il y a des embûches : saison courte, débordement des réservoirs, etc. Pour plus d'information sur ce jeu de société « 100 % acéricole », visitez le site Web.christinegenest.com ou bit.ly/2M4ourv 🍯

MISE EN MARCHÉ



UN PLAN

DE DÉVELOPPEMENT POUR LE SIROP D'ÉRABLE BIO

L'offre de sirop d'érable biologique sur le marché québécois peine à suffire à la demande grandissante. L'inventaire de la réserve stratégique en sirop d'érable biologique typique est presque vide à ce jour, et ce, malgré une augmentation importante du nombre d'entreprises acéricoles faisant certifier leur production. D'ailleurs, le nombre d'entreprises acéricoles dont la production de sirop d'érable est certifiée biologique a presque triplé en 5 ans, passant de 366 en 2014 à 1 040 en 2019. Au cours de cette même période, les ventes de l'Agence de vente ont aussi presque doublé. L'arrimage entre l'offre et la demande de sirop d'érable biologique représente un défi où la concertation de tous les acteurs du secteur est nécessaire pour mieux planifier les tendances futures.

De concert avec le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE), les PPAQ ont mandaté le Groupe AGÉCO pour les appuyer dans la réalisation d'une planification stratégique. L'objectif de cette démarche sera de déterminer les actions les plus aptes à accroître la compétitivité, l'adaptabilité ainsi que la pérennité du secteur du sirop d'érable biologique québécois dans un contexte de marché mondial. À cet effet, une première rencontre a permis d'établir les bases de l'analyse des forces, faiblesses, menaces et opportunités du secteur. Ceci nous servira de point de départ pour la tenue de consultations avec plusieurs intervenants, qui auront lieu à l'automne. Cela culminera, au printemps 2020, avec la remise par le Groupe AGÉCO d'un plan d'action sur les enjeux jugés cruciaux pour favoriser le développement de la filière acéricole biologique québécoise. 🍯



CLASSEMENT ET DÉFAUTS DE SAVEUR

Lors du classement du sirop d'érable en vrac, le vérificateur qualité goûte chacun des échantillons de sirop d'érable, prélevé dans les barils des acériculteurs, afin de déterminer l'absence ou la présence de défaut de saveur. Les défauts sont associés à une pénalité plus ou moins grande selon la valeur commerciale associée au sirop d'érable qui est affecté.

Le rapport de classement, combiné à un registre de production, et la conservation à l'érablière d'un échantillon représentatif de chacun des barils peuvent devenir des outils intéressants pour mieux comprendre sa production et corriger, s'il y a lieu, certaines pratiques afin de prévenir l'apparition de goûts indésirables. Différents codes numériques sont associés à différents types de défauts de saveur. Cette année, afin de donner un maximum d'information, le code de défaut VR1, attribué aux défauts d'origine naturelle ou liés à la transformation, a été fractionné en quatre sous-catégories de goût : bois, sève, surcaramélisé et brûlé. Ainsi, les codes VR11, VR12, VR13 et VR14 ont respectivement fait leur apparition sur les rapports de classement lorsqu'il était possible de les distinguer, permettant ainsi de mieux comprendre l'origine du défaut de saveur. Le code CT1 (catégorie de transformation) demeure pour une saveur désagréable de plus forte intensité pour cette catégorie.

Statistiques de classement

Le portrait réel de la répartition des défauts de saveur pour la récolte 2019 ne sera disponible qu'à la fin de la période de classement. Jusqu'à présent, la répartition des défauts de saveur est similaire à ce qui a pu être observé l'an passé, à l'exception du sirop d'érable VR5 au goût de bourgeon. En 2018, le goût de bourgeon a été très peu présent en raison de la petite récolte vécue par un grand nombre d'entreprises. En comparaison, pour la saison 2019, la proportion de sirop d'érable classé VR5 est revenue à un niveau normalement observé au cours d'une récolte.

En date du 31 juillet 2019, près de 117 millions de livres de sirop d'érable en vrac avaient été classées,

contrairement à 100 millions de livres en 2018 pour la même période. Voici un portrait préliminaire des résultats de classement selon les défauts de saveur. 🍯

CATÉGORIE	DESCRIPTION	2019 (en date du 31 juillet 2019)	2018
Typique (sans défaut ou crochet)	Aucun	67,4 %	68,7 %
Crochet	Légère trace de goût indésirable	17,5 %	18,3 %
VR1	Défaut d'origine naturelle ou lié à la transformation	2,1 %	
VR11	Goût de bois	1,1 %	7,2 %
VR12	Goût de sève	4,5 %	
VR13	Goût surcaramélisé	0,6 %	
VR14	Goût de brûlé	0,5 %	
VR2	Défaut d'origine microbiologique (moisissure et fermentation)	0,4 %	0,7 %
VR4	Métal, suri, acide, fumée, antimousse ou un ensemble de mauvais goûts ou odeurs non identifiables	2,8 %	3,6 %
VR5	Goût de bourgeon	2,3 %	0,6 %
CT	Défaut fort et désagréable	0,4 %	0,5 %
RE	Retenu	0,4 %	0,4 %



ENTENTE CALIFORNIENNE **SUR LE PLOMB**

La conformité à l'entente californienne représente un défi de taille pour tous les acériculteurs d'Amérique du Nord. Pour les PPAQ, le défi est double, parce que notre usine-entrepôt doit maintenant intégrer ce critère au processus de pasteurisation des surplus de l'année-récolte ainsi qu'aux ventes de l'Agence de vente pour les années futures.

Le 17 juillet dernier, les PPAQ et le CIE ont convenu d'un formulaire commun afin de faciliter la déclaration de conformité des acériculteurs. Celle-ci sera dorénavant incluse à la fiche d'enregistrement envoyée à l'automne. Elle permettra aux producteurs acéricoles qui sont en mesure d'attester de la conformité de leur sirop d'érable à l'entente californienne de le faire en remplissant leur fiche. Les questions sur l'entente californienne s'ajoutent donc aux questions déjà présentes sur les allergènes et la certification biologique. Ceci permet aux PPAQ de vendre le sirop d'érable québécois selon différentes catégories répondant aux demandes spécifiques des divers marchés.

Il demeure primordial pour les PPAQ que les entreprises acéricoles québécoises soient protégées lors de la signature de cette déclaration, si elle a été faite de bonne foi. Ainsi, parallèlement à la déclaration des acériculteurs, les acheteurs autorisés se sont aussi engagés à n'intenter aucune poursuite contre les producteurs acéricoles sur la base de leur déclaration, à moins, évidemment, que l'acériculteur y inscrive de fausses informations ou qu'il néglige de faire les vérifications appropriées. Cet engagement sera inclus à l'enregistrement que les acheteurs autorisés doivent

remplir chaque année ainsi qu'à tous les contrats de vente de l'Agence de vente.

Exigences de l'entente californienne

Les questions ajoutées à la fiche d'enregistrement porteront sur les exigences suivantes de l'entente :

1. Les équipements doivent être sans plomb, tel que défini dans l'entente ;
2. Les zones de transformation et d'embouteillage du sirop d'érable ne sont pas exposées à de la peinture à base de plomb ;
3. Le sirop d'érable est filtré à 180 °F (82,2 °C) ou plus ;
4. Le sirop d'érable ne doit pas être entreposé dans des barils fabriqués d'un matériel contenant du plomb.

Comment savoir si mon entreprise est conforme à ces quatre exigences ?

Si vous avez encore des doutes sur la conformité de votre entreprise, des conseillers ont été spécialement formés pour livrer le service de diagnostic face aux exigences de l'entente californienne. Ce service est, de plus, admissible à une subvention par le biais du réseau Agriconseils. Cette aide financière permet d'obtenir un remboursement de 85 % des dépenses encourues pour l'obtention d'un diagnostic. La liste des conseillers formés est disponible sur le site du Centre ACER (centraceer.qc.ca) dans la section réservée spécialement à l'entente californienne.

Récolte 2019 - 20 000 entaillles et plus

La saison 2019 était la date butoir pour l'application des mesures de réduction de plomb prévues à l'entente californienne pour les entreprises de plus de 20 000 entaillles. Ainsi, un envoi particulier a été effectué à ces entreprises afin de valider leur conformité dans le but de planifier la pasteurisation du sirop d'érable 2019. Des lots conformes à l'entente californienne seront donc disponibles dès cette année pour répondre à une éventuelle demande. 🍯

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

Est-ce que je pourrais continuer à livrer mon sirop d'érable en vrac même si je ne suis pas conforme à l'entente californienne ?

Oui. Conforme ou pas, il sera toujours possible de livrer votre sirop d'érable à l'entrepôt des PPAQ à Laurierville ou chez l'un des acheteurs autorisés n'exigeant pas la conformité à l'entente californienne. Il faut se rappeler que le sirop d'érable en vrac produit au Québec est vendu selon les conditions de la convention de mise en marché.

Pourquoi, lors du classement, mon sirop d'érable est-il testé pour le plomb même si j'ai déclaré être conforme à l'entente californienne ?

Que vos équipements soient conformes ou non à l'entente californienne, il faut savoir que la convention de mise en marché définit une limite maximale de plomb que peut contenir le sirop d'érable vendu en vrac au Québec. Tout le sirop d'érable dont la teneur en plomb est de plus de 0,25 ppm sera détruit. 🍯

CONTINGENT



TROIS NOUVELLES ENTREPRISES DE LA RELÈVE

C'est le 1^{er} août dernier, dans leurs bureaux de Longueuil, que les PPAQ ont procédé au tirage au sort pour l'attribution de contingent pour la relève, en présence de Simon Trépanier, directeur général des PPAQ, Alexis Cormier, représentant de la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ) et Luc

Goulet, 1^{er} vice-président des PPAQ. Rappelons que les PPAQ octroient annuellement 40 000 entaillles de contingent pour des jeunes de moins de 40 ans afin de favoriser l'établissement de la relève. Depuis 2016, 25 entreprises de la relève ont vu le jour grâce à l'attribution de 180 345 entaillles par tirage au sort.

De nouveau cette année, les PPAQ se sont adjoints les services de la firme comptable Blain Joyal Charbonneau S.E.N.C.R.L., représentée par M. Bobby Lim, comptable, afin d'être assistés dans le déroulement du tirage qui a été effectué selon des règles assurant la plus stricte neutralité du processus. La firme comptable a entre autres vérifié que les boules identifiées par les numéros de dossiers étaient bien déposées dans le baril de tirage. Au total, les PPAQ ont reçu 311 projets et 247 de ceux-ci étaient admissibles au tirage au sort, ce qui totalisait une demande de 1,664 million d'entailles.

Les projets gagnants sont ceux de :

- Stéphane Roy,
Bas-Saint-Laurent/Gaspésie
- Éric Duquette,
Bas-Saint-Laurent/Gaspésie
- Bruno et Joël Potvin,
Bas-Saint-Laurent/Gaspésie

À noter que, finalement, les PPAQ ont octroyé 54 000 entailles, puisque pour tous les projets pigés, les entailles sont données en totalité. Il est possible en tout temps de visionner la vidéo de l'événement sur la page Facebook des PPAQ.

Prochaine émission de contingent pour la relève

Le processus d'attribution de contingent de 40 000 entailles se met en branle annuellement au volet relève. Les demandeurs auront du début avril jusqu'au 15 juin pour soumettre leur dossier.

C'est donc un rendez-vous en 2020 pour une nouvelle allocation de contingent. Les gens sont invités à consulter le site ppaq.ca pour plus de détails. Bienvenue aux trois nouvelles entreprises acéricoles! 💧

RÉPARTITION DES PROJETS ADMISSIBLES POUR LE VOLET RELÈVE, ÉDITION 2019

RÉGION	ENTAILLES DEMANDÉES		
	NOMBRE D'ENTREPRISES	ENTAILLES	%
APPALACHES/BEAUCE/LOTBINIÈRE	22	58 263	3,5
BAS-SAINT-LAURENT/GASPÉSIE	39	533 344	32,0
BEAUCE	27	185 400	11,0
CENTRE-DU-QUÉBEC	41	189 705	11,4
CÔTE-DU-SUD	11	33 104	2,0
ESTRIE	32	227 636	13,7
LANAUDIÈRE	4	14 573	0,9
MAURICIE	7	17 983	1,1
OUTAOUAIS/LAURENTIDES	12	94 969	5,7
QUÉBEC/RIVE-NORD	15	82 678	5,0
SAINT-HYACINTHE	31	180 757	10,9
SAINT-JEAN/VALLEYFIELD	6	46 072	2,8
TOTAL	247	1 664 484	100



PROMOTION



L'ÉRABLE AU QUÉBEC

Le mixologue Patrice Plante devient Ambassadeur culinaire de l'érable

C'est dans le décor éclectique du Kampai Garden à Montréal que les PPAQ ont choisi, en juillet dernier, de présenter aux médias leur nouvel Ambassadeur culinaire de l'érable, Patrice Plante, alias Monsieur Cocktail. Pour l'occasion, le talentueux mixologue a offert un atelier-cocktail gourmand et fort instructif à la vingtaine de journalistes et blogueurs présents. Animé d'une réelle passion pour l'érable, Patrice Plante a présenté six nouvelles créations aussi délicieuses qu'originales conçues exclusivement pour Érable du Québec. Il a aussi partagé ses meilleurs trucs pour réaliser de bons cocktails avec les produits d'érable.

Les invités sont tous repartis avec un magnifique livret regroupant les six recettes de cocktails à l'érable de Patrice. Ils pourront ainsi poursuivre leur apprentissage de la mixologie à la maison.

Au moment d'écrire ces lignes, nous n'avions pas en main les retombées médiatiques, mais une chose est certaine : de nombreuses photos et plusieurs commentaires positifs ont été partagés sur les médias sociaux. Il faut dire que la température chaude de cette journée ensoleillée était idéale pour siroter un cocktail et partager le moment ! Pour en apprendre plus sur Patrice Plante et découvrir ses recettes, visitez la section Ambassadeurs du site erableduquebec.ca. 💧





Partenariat avec kpourkatrine.com

Les PPAQ ont conclu une entente de sept mois avec le populaire site de recettes sans gluten et sans produits laitiers kpourkatrine.com. Les têtes d'affiche du site, Katrine et sa fille Margaux, ont donné le coup d'envoi de ce partenariat en juillet dernier. Dans une vidéo créée spécialement pour l'occasion, elles ont dévoilé leur amour pour l'érable et présenté une délicieuse recette de mocktail aux fraises, à l'érable et au gingembre.

Visitez le site kpourkatrine.com pour voir cette vidéo, découvrir des recettes à l'érable et consulter une page complète dédiée aux produits d'érable du Québec. 🍓

Le livre *Incredible Érable* parmi les meilleurs vendeurs

En date du mois de juillet 2019, le livre *Incredible Érable* était le 13^e livre le plus vendu sur le site leslibraires.ca! Voilà une raison de plus d'être fier de ce magnifique document sur l'érable! Rappelons que le livre *Incredible Érable* a été lancé le 1^{er} mars dernier. Plus qu'un livre gourmand, cet ouvrage met en lumière les différentes facettes de l'érable. À travers de magnifiques textes accompagnés de superbes photos, on y relate l'histoire de ce produit d'exception et on y présente des producteurs acéricoles passionnés. *Incredible Érable* contient aussi 60 recettes pour cuisiner l'érable autrement et en tout temps. 🍓



Partenariat avec Ricardo Cuisine

De septembre 2019 à février 2020, l'érable sera en vedette sur les plateformes numériques de Ricardo Cuisine. Différents espaces sur le site ricardocuisine.com nous seront attribués pour la diffusion de publicités et une section complète sera consacrée à l'érable. Les consommateurs y apprendront notamment comment remplacer le sucre par le sirop d'érable dans leurs recettes préférées. Chaque mois, des millions de personnes visitent ce site Web. L'entente prévoit aussi la publication de contenu sur l'érable dans les médias sociaux et dans l'infolettre de Ricardo Cuisine. 🍓



**L'ÉRABLE À
L'INTERNATIONAL**

Pain au chocolat, aux noisettes et à l'érable

ALLEMAGNE

Une blogueuse allemande crée avec l'érable

Notre agence allemande a tissé des liens avec la blogueuse Désirée Peikert. Dans le cadre d'une entente, Désirée a créé six recettes à l'érable qui ont été publiées sur son site a-matter-of-taste.de ainsi que sur ses médias sociaux. Chacune des recettes était accompagnée de splendides photos. Ces dernières sont désormais libres de droits et peuvent donc être diffusées sur nos sites Web. ♦



Tartinade au chocolat et à l'érable



Salade de betteraves, vinaigrette à l'érable



Gâteau aux pommes, aux noix de Grenoble et à l'érable



Casserole de poulet à l'érable



Tarte flambée à l'érable



© site.bcf.com

ROYAUME-UNI

Partenariat renouvelé avec une équipe de soccer

Les PPAQ ont renouvelé leur association avec l'équipe féminine de soccer *Birmingham City Ladies Football Club Regional Talent Club*. Cette entente a pour but non seulement de promouvoir les bienfaits de l'érable en nutrition sportive, mais aussi d'encourager les femmes à demeurer actives et à adopter de saines habitudes de vie. Tout au long de la saison, le logo Maple from Canada jouit d'une grande visibilité autant sur le terrain que dans les documents officiels distribués lors de chacun des matchs. De plus, l'équipe publie régulièrement des photos et des vidéos où l'érable est mis en valeur sur les médias sociaux. Voyez ci-haut le superbe nouveau chandail de l'équipe! 🍁

Une recette à l'érable publiée dans un journal national

Le 28 juin dernier, le journal britannique *i* a publié un article présentant les 11 meilleures recettes estivales à cuisiner sur le barbecue. Bonne nouvelle! Notre recette de côtes levées à l'érable fait partie des coups de cœur listés par ce média. Le quotidien *i* est l'un des journaux nationaux les plus populaires du Royaume-Uni. Sa version en ligne, où le palmarès des meilleures recettes a également été publié, compte plus de 6,3 millions de visiteurs uniques par mois. La publication de l'article est d'ailleurs survenue dans une période de grande chaleur au Royaume-Uni, donc un moment idéal pour parler de cuisine sur le barbecue! 🍁

ÉTATS-UNIS

Nouvelle ambassadrice santé

Nous pouvons désormais compter sur une nouvelle ambassadrice, Christy Brissette, pour faire connaître les qualités nutritionnelles de l'érable de chez nous aux consommateurs américains. Christy Brissette est l'une des nutritionnistes les plus influentes en Amérique du Nord. Elle réside aux États-Unis, mais elle est née au Canada. Il était tout naturel pour elle de s'associer avec nous puisqu'elle a une affection particulière pour l'érable. Il faut dire que les produits d'érable lui rappellent ses nombreuses sorties à la cabane à sucre avec son mari québécois et sa belle-famille. Au cours des prochains mois, elle parlera des bienfaits de l'érable dans différents médias télévisuels et imprimés ainsi que sur son blogue. 🍁

Campagne numérique internationale

La campagne promotionnelle numérique internationale, dont nous vous parlons dans votre dernière édition de l'Info-Sirop, sera diffusée à compter du 9 septembre 2019. Nous vous invitons à consulter nos comptes Facebook et Instagram @erableduquebec pour voir les vidéos de cette campagne. Visitez aussi notre site erableduquebec.ca pour en savoir plus! 🍁



SAISON DES SUCRES 2019 VÉCUE PAR LES CLUBS ACÉRICOLES DE QUALITÉ

Martin Pelletier, ingénieur forestier, en collaboration avec l'ensemble des clubs d'encadrement technique en acériculture



Au Québec, les services d'encadrement technique destinés aux producteurs acéricoles sont souvent offerts dans une formule «club». Les clubs d'encadrement technique sont des organismes à but non lucratif administrés par les membres et qui retiennent les services d'un ou plusieurs conseillers afin d'obtenir diverses prestations en lien avec leur production. Analyse de la qualité du sirop d'érable, augmentation du rendement, planification des réseaux de tubulure et design de bâtiment sont quelques-uns des services fournis par ces clubs. Le suivi offert à chaque membre ainsi que la tenue d'activités collectives sont des avantages de la formule «club». D'ailleurs, plusieurs de ces services (individuels et collectifs) peuvent être subventionnés par le réseau Agriconseils de votre région. Si vous souhaitez devenir membre

d'une telle association, veuillez consulter la liste des différents clubs à la fin de cet article.

Aperçu de la saison

Les conseillers des clubs d'encadrement technique et le Centre ACER ont dressé un bilan partiel de la récolte 2019, basé sur leurs observations effectuées sur le terrain.

En règle générale, les rendements ont été satisfaisants dans la majorité des régions, et ce, malgré un départ tardif. Plus précisément, un gradient très léger allant d'ouest en est a été observé : les régions de l'ouest de la province (Montérégie et Estrie) auraient produit davantage par entaille que les autres régions. De plus, les rendements dans la région du Bas-Saint-Laurent semblent très variables malgré une moyenne satisfaisante. L'impression générale

des conseillers est que la qualité du sirop d'érable était satisfaisante jusqu'au 21 avril (Pâques). À cet effet, les défauts de saveur associés à la fin de la saison (sève et bourgeon) seraient apparus à cette date pour la majorité des régions, sauf pour l'Estrie et la Montérégie, où ce phénomène serait survenu plus tardivement.

Il est rapporté que la région Chaudière-Appalaches, caractérisée par deux types de topographies et de climats différents, a connu de grandes variations. Effectivement, près du fleuve, où les températures sont plus clémentes, le conseiller régional a mentionné que les acériculteurs de cette région n'avaient produit qu'une livre de sirop d'érable par entaille avant Pâques. Dans ces conditions, il est raisonnable de croire qu'une bonne partie des récoltes de ces

acériculteurs soit considérée à défaut lors du classement de leur production. Pour ces raisons, il est rapporté que plusieurs producteurs acéricoles traitent leur sève de manière à tenter d'atténuer les défauts potentiels de leur sirop d'érable. Dans les montagnes appalachiennes, la saison s'est terminée vers le 5 mai, alors qu'en bordure du fleuve, elle aurait pris fin un peu plus tôt, soit vers le 25 avril.

Taux de sucre de la sève

La majorité des conseillers ont remarqué que la sève des érables était particulièrement sucrée ; mis à part le Bas-Saint-Laurent, tous ont en effet noté une sève très sucrée en début de saison.

Toutefois, ce phénomène s'est atténué pour l'ensemble des régions du sud et du centre du Québec alors que la Montérégie a plutôt bénéficié de cette situation jusqu'à la fin des sucres. Le conseiller de cette région a d'ailleurs spécifié que le fait que la sève soit si sucrée a permis de «sauver la saison», puisque les volumes de sève récoltés étaient significativement moindres. Inversement, le Bas-Saint-Laurent a connu un faible taux de sucre en début de saison, toutefois cette situation est revenue à la normale progressivement.

Quelques particularités

La qualité des cycles de gel et dégel a été soulignée par plusieurs

conseillers ; cette situation explique sans doute en partie les performances observées par les conseillers et par le sondage sur la récolte mené par le Groupe AGÉCO pour le compte des PPAQ. Cela peut aussi avoir été amplifié par la disponibilité en eau dans le sol.

En Montérégie, il s'est avéré que les entailles ont cessé de couler d'une manière très subite alors que dans d'autres régions, certains acériculteurs ont signalé des coulées naturelles (sans vacuum) très tardives, s'étirant même durant le désentailage.

Enfin, il semble qu'un goût de bois (VR1) ait été particulièrement persistant dans la région de Thetford Mines. 🍷

LISTE DES CLUBS D'ENCADREMENT TECHNIQUE EN ACÉRICULTURE

NOM DU CLUB	CONSEILLERS	COORDONNÉES	RÉGIONS DESSERVIES
CLUB D'ENCADREMENT TECHNIQUE EN ACÉRICULTURE DE L'EST	ANDRÉANNE OUELLET GENEVIÈVE CRÊTE JEAN-FRANÇOIS ROUSSEAU	Biencourt Tél. : 418 499-2222 aouellet@clubacer.ca gcrete@clubacer.ca jfrousseau@clubacer.ca	BAS-SAINT-LAURENT ET GASPÉSIE
CLUB DE QUALITÉ ACÉRICOLE DE BEAUCE-APPALACHES	RAYMOND NADEAU	Saint-Malachie Tél. : 418 479-5644 Cell. : 418 359-4081 gcseve@globetrotter.net	BEAUCE ET APPALACHES
CLUB ACÉRICOLE DU SUD DU QUÉBEC	DENIS TOULOUSE PHILIPPE LEDUC VINCENT POISSON	Tél. : 819 583-0257 dtoulouse@proforet.com pleduc@proforet.com vpoisson@proforet.com	ESTRIE, CHAUDIÈRE-APPALACHES, CENTRE-DU-QUÉBEC ET MONTÉRÉGIE
SYLVAIN MAILLOUX, CONSEILLER ACÉRICOLE	SYLVAIN MAILLOUX	Notre-Dame-de-Stanbridge Tél. : 450 296-4960 smailloux.acericole@gmail.com	MONTÉRÉGIE
CLUB ACÉRICOLE DE PORTNEUF	PATRICE BERTRAND	Saint-Marc-des-Carrières Tél. : 418 286-4648 Cell. : 418 286-4648 cspinc@globetrotter.net	CAPITALE-NATIONALE ET MAURICIE
CLUB ACÉRICOLE DES PAYS D'EN HAUT	ANDRÉE GAGNON	Chute-Saint-Philippe Cell. : 819 440-9743 agagnon.acericole@gmail.com	LAURENTIDES, LANAUDIÈRE ET OUTAOUAIS
CLUB D'ENCADREMENT TECHNIQUE ACÉRICOLE DES APPALACHES	JOËL BOUTIN	Saint-Gervais Tél. : 418 887-3499 Cell. : 418 952-0408 carajoelboutin@globetrotter.net	CHAUDIÈRE-APPALACHES, CENTRE-DU-QUÉBEC, ESTRIE, BAS-SAINT-LAURENT



CINQ FORMATIONS SPÉCIALISÉES OFFERTES PAR LE CENTRE ACER

Une des missions du Centre ACER est d'effectuer du transfert technologique afin de stimuler l'innovation et de favoriser le développement durable de l'industrie acéricole. De ce fait, son équipe de transfert déploie chaque année une offre de formations spécialisées conçues spécifiquement pour les acériculteurs et disponibles dans toutes les régions du Québec.

D'une durée d'une journée, ces formations se veulent accessibles afin d'aider un maximum de producteurs de sirop d'érable dans leur production. Le calendrier complet, comprenant dates, lieux, heures et personnes à contacter, est disponible sur deux plateformes Web : Centre ACER et U+, le portail de la formation agricole au Québec :

centreacer.qc.ca/transfert/formation
uplus.upa.qc.ca

- **L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants**

Offert de novembre à janvier dans différentes régions

L'objectif de cette formation est d'initier les participants à la reconnaissance des défauts de

saveur rencontrés lors de la production de sirop d'érable en grands contenants, selon la méthode de classification d'ACER Division Inspection inc. L'acériculteur apprendra à reconnaître les différents défauts de saveur du sirop d'érable, puisque les participants auront l'occasion de déguster 60 sirops d'érable différents. De plus, tous repartiront chez eux avec un coffret de défauts de saveur.

- **Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture**

Offert d'octobre 2019 à février 2020 dans différentes régions

Dans cette formation, le participant approfondira sa maîtrise des instruments de mesure utilisés en acériculture. Il aura également l'occasion d'échanger sur les différentes pratiques et de poser des questions à une technicienne qualifiée. L'acériculteur est invité à apporter ses propres instruments de mesure afin d'en vérifier la calibration. De plus, un comparateur de couleurs pour la classification internationale du sirop d'érable sera remis à chaque participant.



- **Atelier de calibration du sirop d'érable**

*Offert de septembre 2019 à février 2020
dans différentes régions*

Saviez-vous que l'optimisation de la calibration du sirop d'érable (densité et transmittance) offre des opportunités de revenus supplémentaires? Cette formation abordera la question en profondeur. L'acériculteur apprendra les moyens de calibrer ses outils, découvrira le convertisseur acéricole et comprendra comment intégrer le processus de calibration dans le procédé de fabrication à la cabane. Cette formation est offerte sous forme d'atelier pratique où le participant devra qualifier différents sirops d'érable, puis calculer et effectuer des mélanges permettant d'optimiser les qualités de son sirop d'érable. Chacun repartira avec une solution de référence à 66° Brix.

- **Initiation à la dégustation du sirop d'érable pour la vente au détail**

*8, 11, 29, 30 octobre et 1^{er} novembre 2019
dans différentes régions*

L'apprentissage du langage des descriptions des sirops d'érable sans défaut de saveur est la thématique principale de cette formation. Le producteur acéricole

apprendra donc à détecter et décrire les bonnes saveurs des sirops d'érable pouvant être vendus au détail. Des notions de base sur le développement de la saveur durant le procédé de fabrication et les principes de base ayant mené à la conception de la Roue des saveurs seront aussi abordés entre les séances de dégustation.

NOUVEAUTÉ

- **Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable**

*Offert en janvier et février 2020
dans différentes régions*

Cette nouvelle formation permettra aux participants d'approfondir leurs connaissances sur la salubrité et l'assainissement du système de production (tubulure, osmose, bassins, évaporateur, barils, etc.) et d'y développer de bonnes pratiques. Pour ce faire, l'identification des méthodes de nettoyage et d'assainissement ainsi que les produits appropriés seront étudiés; les différentes méthodes de vérification de la qualité du nettoyage seront enseignées; l'impact positif de l'assainissement et du nettoyage seront mis en lumière. Les participants intégreront ces notions par le biais de séances de discussion et d'ateliers de prise de mesures en utilisant différents instruments. ♦

VIE SYNDICALE ET COMMUNICATIONS



QU'EST-CE QUE ÇA MANGE EN HIVER UN ADMINISTRATEUR?

Les 13 administrateurs des PPAQ lors du lancement de la saison des sucres 2019 à Québec

Un bien grand mot pour une fonction cruciale au sein de tout organisme ! De son côté, le dictionnaire Larousse en fait une définition assez brève : «Administrateur : personne qui dirige les biens, les affaires d'un particulier, d'une famille, d'une société. Membre d'un conseil d'administration».

Sans administrateurs, les syndicats régionaux acéricoles et les PPAQ n'existeraient pas. Ces hommes et ces femmes qui s'impliquent dans leur organisation sont essentiels à leur fonctionnement. Sans eux, aucune décision ne pourrait être prise. Même avec les meilleurs employés, l'organisation ne pourrait fonctionner sans administrateurs. Voilà pourquoi leur rôle est si important : ils sont responsables de donner suite aux décisions de l'assemblée générale et d'assurer la bonne marche de l'organisation.

Tout acériculteur et acéricultrice en règle avec son organisation et participant à l'assemblée

générale de son syndicat acéricole peut se porter candidat à un poste d'administrateur et se faire élire. D'ailleurs, tous sont les bienvenus, quelle que soit leur expérience ! Il suffit d'avoir un intérêt pour le travail d'équipe, de vouloir faire progresser l'acériculture, d'être disponible pour participer aux rencontres, d'être à l'écoute des besoins et des préoccupations de ses pairs, d'être en mesure de faire passer les intérêts collectifs des acériculteurs avant les siens, d'être solidaire des décisions prises par la majorité et, enfin, de respecter les règles établies. Une fois élu, le nouvel administrateur sera appuyé par les autres membres du conseil d'administration. Également, l'UPA offre gratuitement une formation en ligne sur le site uplus.upa.qc.ca/formationsyndicale afin de s'initier au rôle d'administrateur. Pour toute question et pour connaître les postes disponibles, vous pouvez communiquer avec le syndicat acéricole de votre région. 💧



QUI SONT VOS ADMINISTRATEURS?

Serge Beaulieu dans son érablière d'Ormstown avec son frère, son neveu et son fils au printemps 2015

Partout au Québec, des acériculteurs sont élus pour représenter les 11 300 producteurs et productrices acéricoles. Au cours des prochains numéros de l'Info-Sirop, nous vous présenterons certains d'entre eux. Ce numéro-ci, on se rend dans la région de Saint-Jean/Valleyfield, à la rencontre du président des PPAQ, Serge Beaulieu.

Serge Beaulieu

La passion de Serge Beaulieu pour l'acériculture a commencé avec... une ferme laitière! «En 1980, j'ai acheté une petite ferme laitière avec mon père. La ferme venait avec une cabane à sucre de 800 entailles. Pour mon frère et moi, c'était l'endroit parfait pour faire des *partys* la fin de semaine», se remémore-t-il en riant. La cabane à sucre avait alors un plancher de terre et n'était qu'un bonus qui venait avec l'achat de l'entreprise laitière.

De printemps en printemps, l'intérêt des deux frères pour l'acériculture n'a pas cessé de grandir. «On a eu la piquûre!» résume M. Beaulieu. Le frère de ce dernier s'est joint à l'entreprise en 1982. Le duo a ensuite modernisé l'entreprise au fil des années. «En 1984, on a installé la tubulure, puis en 1985, acheté l'érablière voisine.

L'électricité est venue ensuite», relate Serge Beaulieu. Aujourd'hui, les entreprises laitière et acéricole, situées à Ormstown, ont un revenu similaire et font vivre quatre familles.

M. Beaulieu a commencé à s'impliquer dans le mouvement syndical acéricole, bien malgré lui. En 1989, alors qu'il n'y avait pas de président régional dans son syndicat acéricole, ses confrères l'ont pressé d'occuper ce rôle, du moins le temps d'assurer le vote du plan conjoint. «Je leur ai dit oui, mais je voulais qu'ils trouvent quelqu'un d'autre après le vote», souligne-t-il. Serge Beaulieu n'est finalement jamais parti. «Quand tu aimes ce que tu fais, tu restes, mais si quelqu'un m'avait dit cette année-là que je serais un jour président des PPAQ et que j'aurais une entreprise de 30 000 entailles, je ne l'aurais pas cru!» exprime-t-il.

Serge Beaulieu amorce cette année son 7^e mandat de deux ans à titre de président des PPAQ. «Je veux faire avancer les producteurs acéricoles. On s'est donné une structure pour maximiser les revenus des producteurs à long terme et faire en sorte que les producteurs puissent vivre de leur passion. Voilà ce qui me



Serge Beaulieu en conversation avec des acériculteurs pendant les pauses lors de l'AGA de mai 2019 à Lévis

motive », mentionne-t-il. Chaque année, son rôle de président le pousse à faire entre 35 000 et 40 000 km en voiture à travers le Québec. Il profite d'ailleurs de son temps sur la route pour discuter avec des producteurs acéricoles qui ont des questions. «C'est important pour moi d'être proche des producteurs. Quand ils ont besoin d'une information, je dois pouvoir leur donner», explique-t-il. Sa femme dit d'ailleurs que le téléphone est son meilleur ami!

Serge Beaulieu partage ainsi son temps entre son entreprise et son rôle de président. «Je fais un minimum de 80 heures par semaine, mais je ne les vois pas passer. Je suis passionné par ce que je fais», confie-t-il. ♡



ASSEMBLÉE SEMI-ANNUELLE DES PPAQ

Les 11 300 acériculteurs et acéricultrices du Québec sont conviés à l'assemblée générale semi-annuelle de leur organisation, qui aura lieu le 15 novembre 2019 à l'hôtel Universel Best Western de Drummondville. Cette journée d'assemblée se veut un moment de

discussion et de réflexion pendant lequel plusieurs résolutions seront débattues. Tous les producteurs acéricoles détenant du contingent recevront une invitation par la poste cet automne. Pour plus de détails, visitez le site Web.ppaq.ca. ♦

VOS ÉLUS AU TRAVAIL

Tout d'abord, il est bon de savoir que les présidents de chacun de vos syndicats acéricoles régionaux sont aussi administrateurs de l'organisation provinciale, soit les PPAQ. Pour ce faire, ils doivent siéger aux rencontres du conseil d'administration, à plusieurs comités et, s'ils occupent un poste désigné, ils siègent aussi au conseil exécutif des PPAQ. Toutes ces rencontres ont majoritairement lieu au siège social des PPAQ, à la Maison de l'UPA à Longueuil. Afin de vous permettre de mieux comprendre leur implication, nous publierons dorénavant les dates des prochaines rencontres de toutes ces instances : conseil d'administration, conseil exécutif et comités. Les administrateurs se sont dotés de plusieurs comités consultatifs spécialisés qui permettent d'approfondir certains dossiers et de faire des recommandations au conseil d'administration. ♦

CALENDRIER

SEPTEMBRE

11	Rencontre des secrétaires des syndicats régionaux Comité des finances Comité des communications corporatives
12-13	Conseil d'administration

OCTOBRE

29	Conseil exécutif Comité des résolutions
----	--

NOVEMBRE

5	Conseil d'administration
---	--------------------------



LES PPAQ PRÈS DE CHEZ VOUS

Chez les acériculteurs, le mois de septembre ne marque pas la rentrée scolaire, mais plutôt la visite automnale de toutes les régions acéricoles par les dirigeants des PPAQ! Ces rassemblements sont une occasion unique pour discuter de la production

acéricole, de son bilan et de son avenir, de partager votre vision avec vos dirigeants. Prenez ces quelques heures pour venir rencontrer vos collègues acériculteurs, échanger entre vous et participer à bâtir l'industrie acéricole québécoise! ♡

CALENDRIER DE LA TOURNÉE RÉGIONALE

SEPTEMBRE 2019

17	Lanaudière	19 h	Fédération UPA Lanaudière Joliette
20	Bas-Saint-Laurent/Gaspésie	9 h 30	Centre de loisirs Témiscouata-sur-le-Lac
24	Centre-du-Québec	19 h	Complexe hôtelier du Pré Princeville
25	Outaouais/Laurentides	19 h	Salle municipale Brébeuf Brébeuf
26	Mauricie	19 h	Sucrerie Boisvert Saint-Stanislas-de-Champlain

OCTOBRE 2019

1 ^{er}	Estrie	19 h	Salle des loisirs Guy-Veilleux Cookshire
2	Beauce	19 h 30	Polyvalente de Saint-Georges Saint-Georges
3	Appalaches/Beauce/Lotbinière	19 h 30	Centre multifonctionnel Saint-Sylvestre
8	Saint-Hyacinthe	19 h 30	Salle communautaire Roxton Pond
10	Côte-du-Sud	19 h 30	École secondaire Saint-Paul Saint-Paul-de-Montminy
15	Montérégie-Ouest (Saint-Jean/Valleyfield)	19 h	Érablière l'Hermine Havelock
16	Québec/Rive-Nord	19 h 30	Restaurant Le Chavigny Deschambault

NOVEMBRE 2019

14	Journée de réflexion	Hôtel Universel Best Western Drummondville
15	Assemblée semi-annuelle	Hôtel Universel Best Western Drummondville