_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:54 Page54

Une érablière à soi

Le sens de la fête

©Beatriz Salas

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:54 Page55

Vous possédez un petit boisé et vous rêvez depuis toujours d'y planifier quelque chose de plus que de la randonnée à pied ou en raquettes. Si vous savez que s'y trouvent des érables à sucre, pourquoi ne pas transformer leur sève en sirop? La question se pose sûrement pour des centaines sinon des milliers de propriétaires qui ont déniché un petit coin bien à eux. Avant d'aller de l'avant avec un tel projet, il convient de se poser certaines questions. Vivre à la campagne *vous propose donc quelques pistes pour réaliser votre rêve.*

©ArchivesTCN

Par Victor Larivière

Les petites cabanes à sucre sont peut-être en train de devenir de nouveaux lieux de rassemblement pour les familles et les amis.

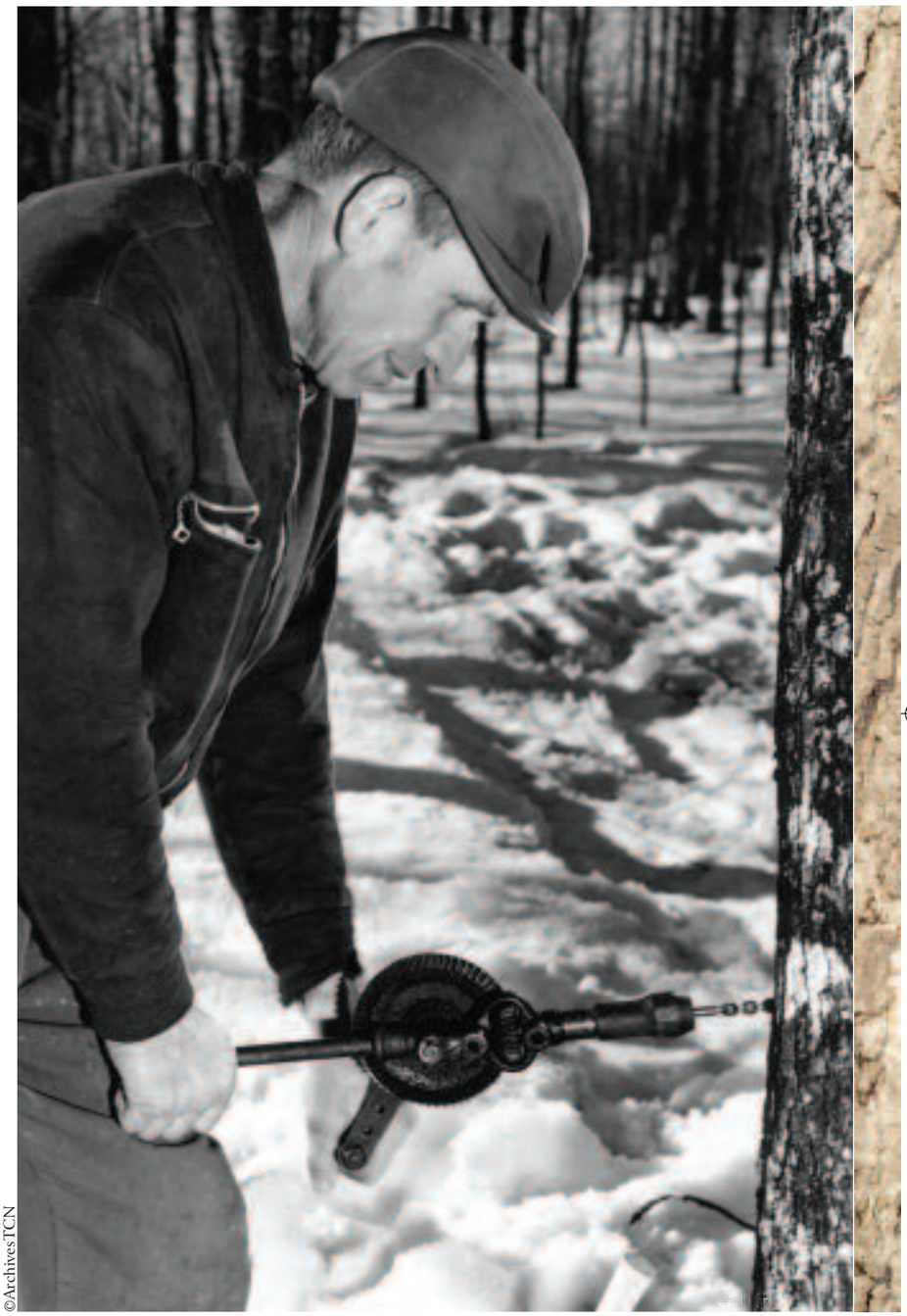
_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:54 Page56

D'abord, mieux vaut le dire tout de suite, il vous en coûtera plus cher pour aménager et faire fonctionner une petite érablière de 100 entailles, et moins qu'une grosse installation où l'on peut abaisser les coûts. Sachant très bien que la plupart des acériculteurs amateurs ne se lancent pas dans cette aventure pour des questions de rentabilité, voyons tout de même comment procéder pour y investir de façon raisonnable, et découvrir une belle façon de s'amuser tout en prenant l'air.

Un lieu de fête et de rassemblement

À l'image de nos ancêtres qui se rencontraient au magasin général, les petites cabanes à sucre sont peut-être en train de devenir de nouveaux lieux de rassemblement pour les familles et les amis. C'est le cas chez Jean-Claude Tessier, de Lac-au-Sable en Mauricie. Chaque printemps, il entaille ses 40 érables derrière sa maison. «C'est assez pour moi, affirme-t-il, je ne veux pas en faire plus». C'est surtout une belle occasion pour lui de maintenir de bonnes relations avec ses voisins par le biais d'une petite fête à la tire d'érable, accompagnée d'un bon verre. Pour cet agronome retraité, le temps des sucres fait partie des gènes, puisqu'il y a toujours eu une érablière sur la ferme paternelle. Il a donc appris tout jeune comment confectionner du sirop.

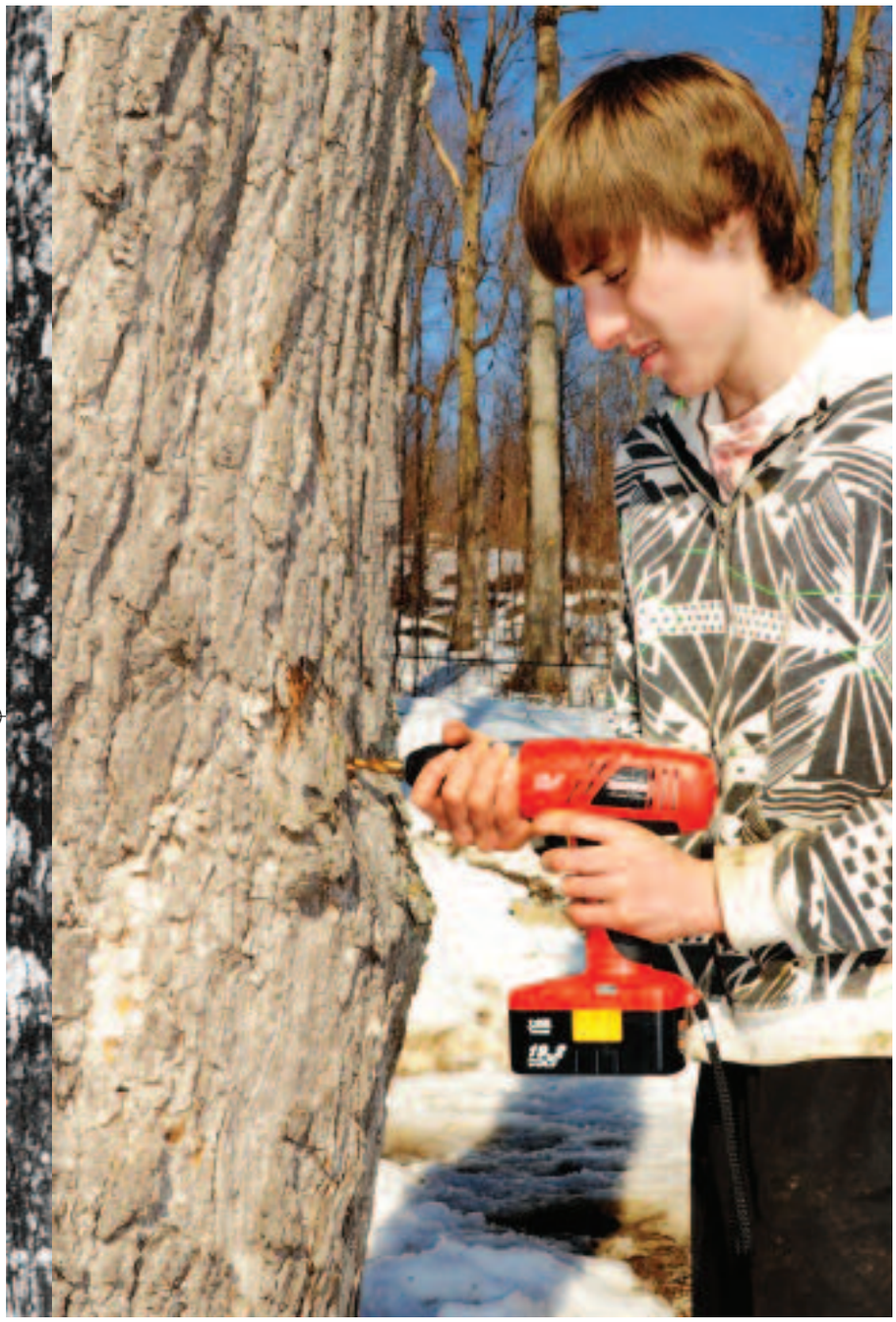
Son installation est très simple, presque à l'indienne. Il a acheté des équipements usagés à sa Coop, tels que chaudières et chalumeaux. Un poêle à bois dans son garage et une panne en acier inoxydable lui suffisent pour bouillir son eau d'érable. Il en fait un réduit qu'il garde au frigo avant de peaufiner le tout en sirop ou en tire. «Le côté social est important pour moi; c'est aussi une belle façon de fêter le retour



©Archives TCN

Si les méthodes d'entaillage ont changé, le principe demeure le même.

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:54 Page57



du printemps et de renouer avec ma jeunesse», conclut celui qui est aujourd'hui vice-président de la Fédération des motoneigistes du Québec.

Depuis son adolescence dans la région de Duchesnay, Steve Côté s'intéresse aux érables. Sur le terrain de ses parents, il y entaillait pour s'amuser une vingtaine d'érables avec des contenants de crème glacée. Plus tard, sur un terrain boisé de Morin-Heights dans les Laurentides qu'il possède en copropriété avec son frère aîné, il a mis en place des installations minimales pour bouillir son eau, avant d'en arriver aujourd'hui à une cabane à sucre plus élaborée, qu'il a construite avec du matériel usagé. Avec ses 225 érables, cela valait la peine de s'équiper d'un petit évaporateur au bois, même s'il peut compter sur la main-d'œuvre familiale et les amis. Pour la collecte de l'eau, il procède par gravité, avec une tubulure qui se rend jusqu'au réservoir de la cabane. Il en retire quelque 25 gallons de sirop par année.

Pour ce Montréalais impliqué dans la recherche agricole, il s'agit d'un pôle d'attraction pour ses proches. Comme il a attrapé la piqûre tout petit, il partage aujourd'hui ce plaisir avec ses ados et les membres de sa famille élargie.

Quelques conseils

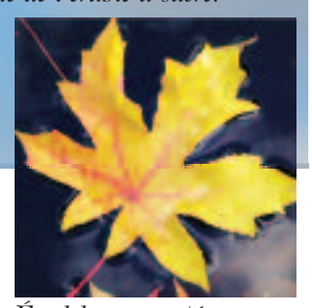
Vous rêvez donc de faire votre propre sirop d'érable. Fixez-vous d'abord un objectif réaliste en fonction de votre temps libre et de celui de vos proches. Quelques dizaines ou centaines d'entailles, c'est une activité à la portée de plusieurs. Si vous connaissez dans votre village un acériculteur à la retraite, il y aura sûrement moyen de faire appel à son expertise, surtout pour vous initier au métier, et pour vous remplacer si vous êtes encore au boulot la semaine.

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:55 Page58

Bien identifier vos érables

Si tous les érables donnent une sève sucrée, c'est l'érable à sucre qui en donne le plus. On le reconnaît par ses feuilles à cinq lobes. Cet arbre offre un coloris unique, passant du jaune au rouge à l'automne. Sa taille adulte peut atteindre 30 mètres. L'érable noir ressemble beaucoup à l'érable à sucre; on le distingue par sa feuille trilobée. L'érable rouge, appelé aussi plaine rouge, possède des feuilles d'un rouge vif en fin de saison. Finalement, l'érable argenté, appelé plaine blanche, est reconnaissable par sa feuille à cinq lobes très étroits, aigus et découpés. Il n'est pas conseillé de l'entailler. À retenir : les érables noirs et rouges donnent une sève moins sucrée que celle de l'érable à sucre.

Érable rouge



Érable argenté

Quelques données de base

Le rendement de la coulée, sa durée, et la teneur en sucre varient d'une année à l'autre. Un érable moyen donnera de deux à trois livres de sirop par année. Il faut environ 40 gallons d'eau d'érable pour préparer un gallon de sirop. Ce dernier totalisera 13,25 livres.

L'épaisseur de neige, le degré d'humidité du sol et le temps d'ensoleillement jouent un rôle important sur le volume de sève récoltée. Les meilleures conditions pour une bonne coulée sont réunies lorsqu'il fait quelques degrés sous zéro la nuit et quelques degrés au-dessus de zéro le jour.

L'entaillage s'effectue quelques jours avant la première coulée. Celle-ci arrive vers la fin de février, et même un peu plus tôt certaines années, dans le sud du Québec. Si l'on est situé plus au nord, on peut décaler la période pour entailler, de quelques jours à quelques semaines. Ceux qui utilisent les chaudières peuvent entailler un peu plus tard que ceux qui sont équipés avec de la tubulure. Sur le marché, on trouve des chaudières en aluminium ou en plastique. On peut aussi s'en procurer des usagées dans les petites annonces et chez certains revendeurs.

Il existe depuis quelques années de nouveaux chalumeaux de plus petit diamètre. Ces derniers causent moins de blessures aux érables, ce qui peut prolonger leur durée de vie.

Lorsque l'érablière est installée à l'ancienne avec des chaudières, on trouve plusieurs avenues pour le transport de l'eau. La méthode la plus simple consiste à effectuer la tournée en raquettes, muni de deux chaudières de cinq gallons que l'on vide dans un réservoir placé sur un traîneau tiré par un quatre-

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:55 Page59

roues, une motoneige ou un petit tracteur à chenillettes.

Selon Pierre Lemieux, ex-président de la Fédération des producteurs acéricoles pendant une quinzaine d'années et actuel premier vice-président de l'UPA, il existe un bel engouement pour les petites installations d'érablières. On n'en connaît pas le nombre, parce qu'il n'y a pas de statistiques sur le sujet, mais on peut présumer qu'il y en a quelques milliers. D'ailleurs, les fabricants de matériel acéricole y ont sûrement détecté un nouveau marché, puisque certains fabriquent désormais une quantité appréciable d'équipements, pour de tout petits acériculteurs. C'est le cas des Équipements Lapierre qui offrent neuf petits évaporateurs pour des besoins allant de 10 à 400 entailles. Le plus petit fonctionne au propane, les autres au bois. Même chose avec Dominion et Grimm pour ses cinq modèles d'évaporateurs au bois. Les prix des bouilloires à eau d'érable de ces deux fabricants ne sont pas affichés dans leur catalogue, mais une petite entreprise de Cowansville, Thor, annonce son plus petit pour 999 $. On peut rejoindre ces trois entreprises sur leur site Internet, au *www.elapierre.com*, au *www.dominiongrimm.ca* et au *www.thorinc.ca*, où l'on trouvera une gamme très détaillée d'accessoires, d'équipements, de contenants et de pompes, soit tout ce qui englobe l'acériculture.

SITES UTILES

Vous aimeriez en savoir davantage sur tout ce qui entoure l'érable à sucre? Rien de plus simple. Plusieurs sites Internet y sont consacrés. Le Centre Acer possède une information abondante sur le sujet, en plus d'un forum de discussion avec questions et réponses, au www.centreacer.qc.ca. *Vous pouvez aussi trouver des DVD sur l'entaillage et la transformation du sirop sur le site du Centre de référence en agriculture et en agroalimentaire du Québec (CRAAQ) au* www.craaq.qc.ca. *Vous désirez intéresser vos enfants? Rien de mieux que le site* www.siropcool.com, *où l'on trouve des jeux des plus amusants. Vous souhaitez cuisiner avec des produits de l'érable? Rendez-vous sur le site www.sucrezmieux.ca, pour un vaste répertoire de recettes. Pour avoir une bonne idée de tout ce que l'on peut faire à l'érable, visitez le* www.siropderable.ca, *où la vaste vitrine de produits vous fera saliver.*

Pour aller plus loin...

Destiné à ceux qui veulent s'adonner sérieusement à l'acériculture, ce Cahier de transfert technologique en acériculture *est toutefois accessible à l'acériculteur du dimanche. On y décrit notamment toutes les étapes de l'entaillage et du désentaillage, de même que les techniques de lavage, d'assainissement et de rinçage du matériel acéricole, tout en accordant une large place à la fabrication des produits dérivés du sirop d'érable. On peut le commander via le site Internet du Centre Acer au* www.centreacer.qc.ca, *ou en appelant directement au service à la clientèle du Centre de référence en agriculture et en agroalimentaire du Québec (CRAAQ) au 1 888 535-2537.*

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:55 Page60

VOICI À QUOI RESSEMBLE UN CRÉATIF DE L'ÉRABLE

Philippe Petrazzini du Culinarium du 51 à Baie-Saint-Paul

_VALC54-100_Layout 1 12-02-21 11:55 Page61

ET VOICI À QUOI RESSEMBLE UNE CRÉATION À L'ÉRABLE ET AU CHOCOLAT GAGNANTE DU CONCOURS 2010 DES CRÉATIFS DE LA ROUTE DE L'ÉRABLE

En 2010, le **dôme au caramel à l'érable** du chef pâtissier **Philippe Petrazzini du Culinarium du 51** à Baie-Saint-Paul a séduit le jury du concours des Créatifs de la Route de l'érable par son goût, son originalité et l'utilisation judicieuse des produits de l'érable. Le 2e prix a été décerné au chef pâtissier **Olivier Michallet du restaurant Europea** à Montréal alors que le 3e prix a été attribué à **Robert Lachapelle de la boutique Havre-aux-Glaces** à Montréal.

Envie d'épater vos invités? Ajoutez une touche d'érable à votre prochain dessert chocolaté, caramélisé, glacé ou fruité. Faites confiance à votre talent créatif, et parions que vous remporterez vous aussi... des compliments.

Pour emprunter la Route de l'érable et découvrir aux quatre coins du Québec de nouvelles façons savoureuses et créatives de goûter l'érable, visitez notre site Web dès aujourd'hui.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

laroutedelerable.ca