

CANADA

Le sirop d'érable, une douce tradition québécoise exportée dans le monde



L'entaillage se fait en raquettes, d'un érable à l'autre: un trou est percé dans le tronc à l'aide d'une perceuse, puis un chalumeau en plastique y est inséré avec des petits coups de marteau.

NADINE RINGGENBERG



Un nouveau trou est percé dans les érables chaque hiver. Les chalumeaux sont retirés après la saison des sucres. Au printemps et en été, le trou se referme.

NADINE RINGGENBERG



En hiver, la motoneige et les raquettes sont utilisées pour se déplacer d'un secteur à l'autre dans l'érablière.

NADINE RINGGENBERG

Nadine Ringgenberg

Le Québec fournit plus de 75% de la production mondiale et en exporte chaque année plus de 90 millions de litres. Des vastes forêts naturelles d'érables, un hiver froid et un long printemps sont les prérequis pour le succès de ce secteur si particulier.

Sur les quelque 6800 érablières de la Belle Province, environ 51 millions d'érables à sucre (*Acer saccharum*) sont entaillés en janvier et février. Une

personne en forme peut entailler environ 350 érables par jour! Un trou de 6-8 mm de diamètre et 3 à 6 cm de profondeur est percé dans chaque arbre et un chalumeau en plastique y est inséré. Les chalumeaux sont reliés à des réseaux de tubulure qui, au printemps, grâce à des pompes à vide, transportent l'eau d'érable par gravité jusqu'aux cabanes à sucre (bâtiments de production).

C'est au printemps, généralement en mars, que les érables se réveillent et que la sève commence à circuler. La coulée de l'érable à sucre dépend principalement des cycles journaliers de température: des nuits sous 0°C suivies de journées au-dessus de 0°C créent une différence de pression à l'intérieur des érables, ce qui per-

met à l'eau d'érable d'être récoltée. Plusieurs semaines de ces variations de température sont nécessaires afin d'obtenir une bonne récolte. L'eau d'érable, naturellement riche en sucre (1 à 3%), contient également des vitamines, des minéraux et des antioxydants. Chaque érable donne environ 60 litres d'eau d'érable ce qui permet de produire 1,5 litre de sirop d'érable.

Le goût évolue au fil de la saison

Une fois acheminée à la cabane à sucre, l'eau d'érable est d'abord recueillie dans de grands bassins de stockage, voire des silos. La première étape de la production consiste à concentrer cette eau par osmose inverse pour

atteindre un taux de sucre de 18 à 25%. Ce concentré est ensuite stocké dans d'autres bassins avant d'être déversé dans un évaporateur où il est porté à ébullition et bouilli pendant une à deux heures jusqu'à une concentration de 66% de sucre. Cette cuisson lente développe la couleur et le goût caractéristique du sirop d'érable. Enfin, le sirop est filtré à chaud puis mis en barils de 205 kg, où il peut être entreposé jusqu'à l'embouteillage. L'eau déminéralisée issue de l'osmose inverse est utilisée pour nettoyer les équipements à la fin de chaque cycle de cuisson.

La couleur et le goût du sirop d'érable évoluent au fil de la saison, selon le taux de sucre et le microbiote, c'est-à-dire l'ensemble des micro-organismes

présents dans l'eau d'érable. L'eau d'érable est stérile tant qu'elle reste dans l'arbre. En sortant, elle s'enrichit en bactéries et levures présentes dans l'écorce et dans la tubulure. Au début du printemps, lorsque les journées sont encore fraîches, le sirop est généralement clair, avec un goût subtil et délicat. À mesure que la saison avance, que les journées se réchauffent, la flore microbienne dans l'eau d'érable augmente, et le sirop prend une couleur ambrée et un goût riche d'érable. En fin de saison, le sirop d'érable devient très foncé, avec un goût intense et robuste. La récolte se termine à l'éclosion des bourgeons, vers la mi-ou fin avril, selon les régions.

Au Québec, la production de sirop d'érable est contingen-

tée. Les quotas par érablière sont fixés chaque année en fonction de l'historique de la quantité de sirop d'érable produite dans les cinq dernières années ainsi que du nombre d'entaillés. De plus, une réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, constituée de sirop invendu, permet de compenser les années moins productives, étant donné que le volume de production est largement influencé par les conditions météorologiques des printemps. De la production totale annuelle d'environ 130 millions de litres de sirop d'érable, 30% reste dans le pays pour la consommation et la transformation et le reste est exporté vers les États-Unis (62%), l'Europe (25%) et le reste du monde.

Du sirop d'érable québécois aux tables suisses

Alex Guimond et son épouse Nadine gèrent deux entreprises, une de chaque côté de l'Atlantique. Récemment réinstallés au Québec après plus de dix ans en Suisse, ils possèdent une solide expertise à la fois dans les méthodes de production du sirop d'érable et dans sa mise en marché. En 2016, encore jeunes professionnels en Suisse, ils acquièrent l'Érablière des Aigles dans le Bas-Saint-Laurent. Rapidement, ils réalisent qu'il sera difficile de concilier ce projet avec leurs emplois. Alexandre quitte alors son poste d'ingénieur pour se consacrer à la production de sirop d'érable au printemps et à sa vente en Suisse le reste de l'année. Peu après, Nadine démissionne de son poste à la Confédération, et ensemble, ils créent une Sàrl basée en Suisse à Morat (www.mawoo.ch) pour commercialiser leur sirop d'érable.

Une traçabilité sans faille

Située dans la région de Témiscouata, à environ 300 km à l'est de la ville de Québec, l'Érablière des Aigles s'étend sur 275 hectares de forêts mixtes, dont 130 hectares de forêts



La cabane à sucre de l'Érablière des Aigles. C'est ici que l'eau d'érable de 27 000 arbres est acheminée, concentrée, puis bouillie pour produire du sirop.

NADINE RINGGENBERG

d'érables naturels. Sur ce vaste domaine, Alex, Nadine et leur employé Marco entretiennent et exploitent 27 000 érables entaillés, reliés par des centaines de kilomètres de tubulure récemment renouvelée pour une récolte optimale.

L'érablière est certifiée bio, ce qui implique entre autres la conservation d'au moins 15% d'espèces compagnes (comme le bouleau jaune et le frêne), la mise en œuvre d'un plan de gestion forestière, des produits de nettoyage écologiques et une traçabilité sans faille de la

bouteille de sirop jusqu'au baril d'origine.

En mars et avril 2024, un record de 38 000 litres de sirop d'érable ont été produits à l'Érablière des Aigles. La saison a été si fructueuse qu'Alex a dû cesser la récolte faute de barils pour stocker le sirop d'érable! Mais tout ne s'est pas déroulé sans embûches: l'équipe a dû surmonter plusieurs défis, notamment trois pannes de courant majeures ainsi que des tempêtes hivernales tardives. En plus, un tuyau de collecte est resté gelé pendant plu-

sieurs jours, coupant temporairement le flux d'eau d'érable de plusieurs milliers d'érables vers la cabane à sucre.

«De l'arbre à la table»

Ayant tous deux grandi sur des fermes, Alex et Nadine attachent une grande importance à la provenance des aliments. Produire du sirop d'érable de qualité et le vendre en circuit court leur tient particulièrement à cœur. «Ce qu'on fait, c'est vraiment de l'arbre à la table», déclare fièrement Alex. Chaque baril de sirop d'érable est échantillonné afin de pouvoir offrir aux clients le sirop d'érable qui correspond exactement à ce qu'ils recherchent.

En Suisse, Fabrice Vuilleumier, directeur de Mawoo, valorise le sirop d'érable en le transformant en une gamme de produits gourmands, tels que des tartinades, du granola et des caramels. Le sirop d'érable est aussi proposé en marque blanche pour divers partenaires ainsi que pour la transformation alimentaire et la restauration, contribuant à faire connaître le goût authentique du sirop d'érable dans les cuisines suisses!

NR



Alexandre Guimond devant son évaporateur de 1,5 par 4,9 mètres, capable de produire jusqu'à 350 litres de sirop d'érable par heure.

NADINE RINGGENBERG