



Lors de notre passage à Saint-Philémon, le 15 avril dernier, le mercure a grimpé jusqu'à 19°C. Une saison qualifiée de très moyenne côté rendement. Côté saveur, elle semble avoir été bonne. À l'érablière des Pins, on a réussi à produire 115 barils de très bon sirop sans « crochet R »! C'est du moins ce qu'espèrent les propriétaires...

23 200 entailles certifiées bio

Dominic Pouliot, le fils de Paul (le frère de Daniel), ajuste la température de sortie du sirop ainsi que la densité du sirop qui doit se situer à 66,5 degrés brix.

Texte et photos par Isabelle Éthier

« **N**os rendements se sont situés aux environs de 0,9 kilo (2 livres) par entaille, comparativement à 1,2 kilo en bonne saison », précise Daniel Pouliot, copropriétaire de l'érablière avec son oncle Lucien Pouliot. L'abondance de la neige à pelleter et les nombreuses brisures de tubulures ont fait augmenter les coûts liés à la main-d'œuvre de l'ordre de 30 %. Le prix s'annonce tout de même très bon, poursuit le sucrier. Cela aidera... »

L'érablière des Pins s'étend sur 120 hectares de forêt. Un peu plus de la moitié, soit 70 hectares, est louée du gouvernement. Elle fait probablement partie des plus vieilles érablières de ce coin de pays. Quatre générations de sucriers se sont donc succédé. Daniel Pouliot l'a acquis de son frère en 1991 et l'exploite suivant un mode de régie biologique depuis 1997. ►



L'érablière est équipée d'un séparateur à cinq membranes. Une membrane permet de filtrer entre 2273 et 2728 litres (500 et 600 gallons) d'eau à l'heure. Le deuxième séparateur est là pour les mesures d'urgence, en cas de bris de l'équipement. Il peut recevoir trois membranes.



Daniel transporte l'eau d'érable provenant des 3200 entailles situées à quelques kilomètres de l'érablière principale.



Kevin, un employé, installe le filtre-press qui servira à filtrer le sirop une fois sorti de l'évaporateur. Une technique qui se fait autant en régie bio qu'en régie traditionnelle. À l'érablière des Pins, on utilise de la terre de diatomée comme agent filtrant.

L'ACÉRICULTURE BIOLOGIQUE EN PROGRESSION

Daniel Pouliot fait partie des acériculteurs ayant grandement contribué au développement du mode de régie biologique. Avec une vingtaine d'autres, il a mis en place, en 1995, un club de qualité qui par la suite est devenu le Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches (CETAA). « Lorsque nous avons démarré le Club, se rappelle celui qui en assume la présidence depuis les tout débuts, c'était d'abord pour fabriquer efficacement du bon sirop sans produits de lavage pouvant contaminer le goût et sans pilules au formaldéhyde qui semblaient affecter les érablières. Nous étions préoccupés par une diminution des rendements sans savoir quelles étaient les causes précises. Or, on se disait que nous avions un produit unique au monde et qu'il fallait augmenter sa qualité. »

Pour faire valoir cette qualité distinctive d'un sirop qui se voulait non contaminé, la certification biologique devenait nécessaire. « Tout était à bâtir, souligne le président, puisque l'ensemble des techniques et les équipements développés pour le traditionnel ne convenaient pas toujours pour le mode de régie bio. Joël Boutin, le conseiller du Club, a fait un travail extraordinaire. Aujourd'hui, nous ne sommes pas du tout gênés d'affirmer que nos façons de faire soient reconnues et adoptées par des milliers d'acériculteurs. Plusieurs sont très proches des normes exigées par la certification, poursuit Daniel Pouliot. Les deux points majeurs qui semblent rebuter le plus sont les normes liées au nettoyage de l'équipement durant la saison et la tenue des registres. »

UN SIROP DE MOINS EN MOINS FONCÉ

Au début des années 2000, le sirop bio avait cette réputation d'être plus foncé et donc moins avantageux. « Cette réputation s'estompe, commente le sucrier. Plusieurs points de régie ont été améliorés visant entre autres à pâler le sirop et à en augmenter la saveur. La tubulure est maintenant bleue, plutôt que gris foncé. La sève est de manière générale transformée en sirop la journée de la récolte. Pour enlever le goût du bois, la sève plus jeune subit un temps de vieillissement avant d'être bouillie tandis que celle récoltée en fin de saison doit être bouillie et traitée différemment selon son état physique et chimique. Cela dit, poursuit l'acériculteur biologique, depuis les deux dernières années, la saveur a pris de l'importance dans la valorisation du sirop, et l'écart de prix

entre les catégories de couleur s'est amoindri. » Un meilleur équilibre semble être rétabli pour la fixation du prix du sirop.

LES PARTICULARITÉS DE LA CERTIFICATION

Les coûts annuels de la certification varient entre 900 \$ et 1200 \$, selon les marchés visés. L'érablière des Pins est certifiée par l'organisme Garantie bio Écocert. Elle répond aux exigences des marchés canadiens, américains et européens.

Sans entrer dans tous les détails du cahier des charges applicables à l'acériculture biologique, retenons que des normes s'appliquent à l'aménagement et à l'entretien de l'érablière, à la régie de l'entaille, à la collecte, l'entreposage et la transformation de l'eau d'érable, ainsi qu'au nettoyage de l'équipement utilisé. « Nous devons favoriser les espèces compagnes de l'érable à sucre, souligne Daniel Pouliot. Dans notre forêt, c'est le bouleau jaune, aussi appelé merisier, qui est l'espèce compagne. Il y a le hêtre, mais on essaie de limiter sa population, car il a tendance à prendre la place des érables à sucre. »

La régie forestière comporte également des normes au chapitre des éclaircies, de la protection des arbres et du contrôle des ravageurs. En ce qui concerne la régie d'entaille, aucun érable ne peut recevoir plus de trois entailles. Leur profondeur et leur diamètre doivent répondre à des paramètres précis à ne pas dépasser.

En ce qui concerne la collecte d'eau, le niveau de vide à chaque entaille doit être d'un maximum de 50,8 centimètres (20 pouces) de mercure. Un niveau de vide plus élevé risque de nuire à long terme à la santé de l'arbre. « Ce point de régie est basé sur des observations, précise Daniel. Aucune étude concluante n'a été faite jusqu'à maintenant. » De plus, tout l'équipement venant en contact avec l'eau d'érable, le concentré et les filtrats doit être fabriqué de matériaux compatibles avec la préparation d'un produit alimentaire. Les barils en acier galvanisé par exemple, tout comme les panes ou encore les bassins, doivent être remplacés par des équipements en acier inoxydable ou en d'autres matériaux de grade alimentaire.

« C'est à l'étape de la transformation de l'eau en sirop que les règles du bio se corsent et deviennent plus difficiles à mettre en pratique, commente l'acériculteur. Comme les nettoyants acides sont interdits durant la saison, il faut ajuster le processus de transformation de manière à éviter d'empêcher les panes de l'évaporateur. Il faut



Évaporateur au bois

Le choix de ce type d'évaporateur a été fait en 1998, lorsque les propriétaires ont renouvelé leur équipement pour être en mesure de répondre aux normes de certification bio. Il s'agit d'un modèle de type Ouragan, muni d'une soufflerie permettant une combustion complète du bois. Donc très peu de cendres à récupérer. « L'évaporation au bois n'est pas une obligation, rétorque Daniel. Notre motivation première était de nettoyer et de jardiner notre érablière. Aujourd'hui avec l'augmentation du coût de l'énergie, nous ne regrettons pas ce choix. » Entre 40 et 50 cordes de bois de quatre pieds sont nécessaires pour évaporer l'ensemble de la coulée. En matière de rendement, le propriétaire l'estime à 80 % de celui obtenu par un évaporateur à l'huile.

donc limiter la concentration de la sève en fonction de l'efficacité de l'évaporateur. Ici, par exemple, la sève est évaporée à partir de 12 degrés brix. Si on dépasse cette concentration, des dépôts de calcaire peuvent se former dans les panes.

En saison, le nettoyage des panes de l'évaporateur doit se faire avec de l'eau potable ou encore du filtrat. Cette même norme s'applique pour les membranes de l'osmoseur. « Si, par ailleurs, la mesure de la perméabilité à l'eau pure (PEP) de la membrane révèle une efficacité inférieure à 85 %, poursuit l'acériculteur, il est possible de la nettoyer avec de la soude caustique, à condition qu'un rinçage se fasse selon des normes bien précises. »

Tout ce travail d'ajustement ne s'est pas fait en une année, insiste Daniel Pouliot. Nous sommes toujours en processus d'amélioration de nos techniques. Les normes se sont resserrées graduellement et certaines demeurent toujours évolutives.

LES MARCHÉS BIO DE CITADELLE

Tout le sirop produit à l'érablière des Pins est vendu à Citadelle, coopérative de producteurs de sirop d'érable. La coopérative indemnise les frais liés à la certification biologique. « Citadelle a su développer le marché du biologique et elle reconnaît le caractère plus lucratif de ce créneau de vente, insiste l'acériculteur. Concrètement, nous avons une ristourne plus élevée pour notre sirop. Pour une coopérative, c'est un exploit important. L'organisation collective qui appartient à tous les membres reconnaît et valorise un marché de créneau. C'est un exemple inspirant qui pourrait s'appliquer à la production porcine, commente celui qui détient également une unité d'élevage porcin. »

Chacune des coulées transformées est échantillonnée pour ensuite être évaluée par le conseiller technique du Club.



Évolution du nombre d'érablières certifiées biologiques au Québec entre les années 2002 et 2008

Année	Nombre d'érablières certifiées biologiques	Nombre d'entailles certifiées biologiques (millions)	Volume de sirop certifié biologique et vendu en vrac (millions de livres)	% de la production québécoise vendue en vrac
2002	292	--	6,2	10,0
2003	372	--	11,0	15,0
2004	414	4,8	12,3	17,0
2005	306	3,8	7,9	13,5
2006	249	3,3	7,0	12,1
2007	262	3,6	6,1	12,0
2008	323	5,1	--	--

Source : Fédération des acériculteurs du Québec