

Nouvelle méthode pour recueillir la sève de l'érable

La mise au point d'une pompe à vide pour recueillir la sève au moyen de tuyaux en plastique révolutionnera peut-être l'industrie du sucre d'érable et freinera l'abandon massif des érablières.

Ce nouveau système permet de relier les érables les uns aux autres au moyen de tuyaux, qui sont rattachés à leur tour à un tuyau plus gros qui dirige l'eau sucrée jusqu'au réservoir principal.

Le principe de la pompe à vide est le même que celui des machines pour traire les vaches. Ce système tire jusqu'à un certain point la sève de l'arbre, au lieu de la laisser couler d'elle-même. Au cours d'essais effectués en 1972, le rendement a augmenté jusqu'à 154.4 pour cent et on n'a remarqué à ce jour aucun effet sur la croissance et la vigueur de l'arbre.

Le ministère de l'Agriculture du Québec a fait des expériences sur l'utilisation de ce système, à Saint-Norbert d'Arthabaska, et on a constaté un accroissement de la récolte de sève, laissant entrevoir la possibilité de revenus supplémentaires pour les exploitants d'érablières. De plus, on élimine ainsi la perte d'une certaine quantité de sève.

On a aussi décidé d'établir une érablière d'expérimentation et de démonstration dans le parc provincial du



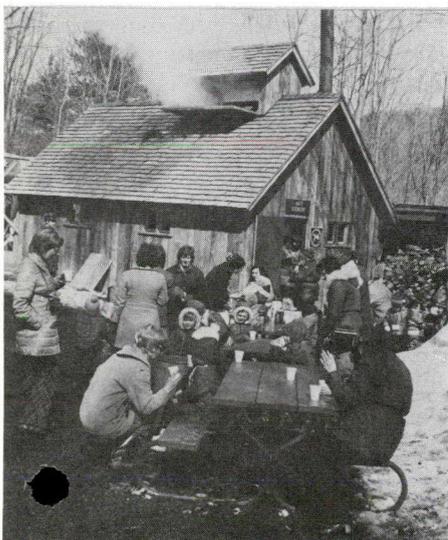
La cueillette de la sève d'érable selon la méthode traditionnelle.

mont Orford, où on comparera les résultats de la nouvelle méthode avec ceux de l'ancienne.

C'est l'ingénieur agricole Denis Désilets, de l'Université Laval, qui a mis au point la pompe à vide pour recueillir la sève. On l'a essayée le printemps dernier dans deux érablières du comté de Bellechasse, soit à Saint-Lazare et à Armagh, et les augmentations de rendement furent de 136 et 131 pour cent par rapport aux récoltes moyennes des années précé-

dentes, alors qu'on recueillait l'eau d'érable dans des seaux. On a également calculé que la nouvelle méthode économisait environ 25 pour cent de la main-d'oeuvre.

Le Québec produit environ 80 pour cent du sirop d'érable vendu dans le monde, et la demande augmente considérablement depuis quelques années. Toutefois, la production varie beaucoup d'une année à l'autre, les conditions climatiques n'étant pas toujours également favorables.



Quelle joie pour petits et grands de se retrouver ensemble à la cabane à sucre pour déguster la délicieuse tire d'érable.

Les érablières: des attractions touristiques?

La valeur de la production annuelle du sirop et du sucre d'érable varie entre \$7 et \$12 millions, selon que les conditions atmosphériques sont plus ou moins favorables. Mais ce montant pourrait être beaucoup plus considérable, si tous les propriétaires d'érablières réussissaient à exploiter celles-ci au maximum et à en faire des entreprises vraiment rentables. Mais la main-d'oeuvre coûte cher, le prix de revient est élevé et la commercialisation laisse parfois à désirer. Depuis quelques années, un grand effort de modernisation a été consenti; l'État encourage les producteurs à rationaliser leurs exploitations.

Les jeunes propriétaires de boisés se montrent peu intéressés à tirer parti de leurs érablières. On coupe un grand

nombre d'érables et on en laisse quantité d'autres inactifs. Les conditions climatiques changeantes font que la production et les prix varient souvent beaucoup d'un printemps à l'autre. Il est donc difficile d'approvisionner les marchés d'une façon constante et à des prix suffisamment stables.

Un étudiant d'université, M. Serge Doyon, après une étude approfondie de la question, opterait pour la transformation des érablières en attractions touristiques qui deviendraient rentables à longueur d'année. Il faudrait une publicité adéquate et des investissements assez considérables, pour rendre les érablières plus accessibles et pour les munir, entre autres avantages, de salles de danse, mais ce pourrait devenir payant.