

chaient le tronc de l'érable, y inséraient un tuyau en bois sur lequel la sève coulait et dégouttait dans un vaisseau placé sur le sol, les techniques d'entaille ont largement évolué. Aujourd'hui, divers types d'outillage peuvent être utilisés au perçage: perceuse à essence, à batterie, ou manuelle. Le diamètre standard de l'entaille est de 7/16 de pouce. Pour faciliter l'écoulement de la sève, l'entaille est faite légèrement par en bas. Le tronc est percé à 3 pouces de profondeur, une fois l'écorce dépassée. Un chalumeau de plastique, en fer ou galvanisé est inséré dans l'entaille.

Le rendement en sève est supérieur lorsque la paroi de l'entaille a été tranchée bien nettement par la mèche et que la cavité a été vidée de tout débris de bois. A cette fin, la mèche doit être en parfait état et ne doit pas tourner inutilement dans l'entaille.

Toute entaille étant une blessure ouverte qui peut être contaminée facilement par des micro-organismes, une désinfection des chalumeaux devrait précéder leur insertion dans les entailles afin de les débarrasser de tout

germe de microbe qu'ils pourraient porter. L'utilisation de chalumeaux sales pour récolter la sève pourrait se comparer à l'emploi d'aiguilles infectées pour effectuer des prises de sang.

Toute contamination de ce matériel par des micro-organismes peut être cause d'une altération sérieuse de la sève ou de ses produits.

Quand devons-nous entailler au Canada? Vers la mi-mars. La sève coulera après le gel de l'hiver, quand la température monte aux environs de 5°C (40°F). Elle continuera à couler jusqu'à ce que la température devienne trop chaude, habituellement jusqu'à la fin d'avril.

La cueillette de la sève

La sève doit être recueillie dans les 48 heures après sa coulée, puis filtrée et bouillie aussitôt que possible. Laisser la sève devenir chaude avant de bouillir peut donner un sirop plus noir et de pauvre qualité.

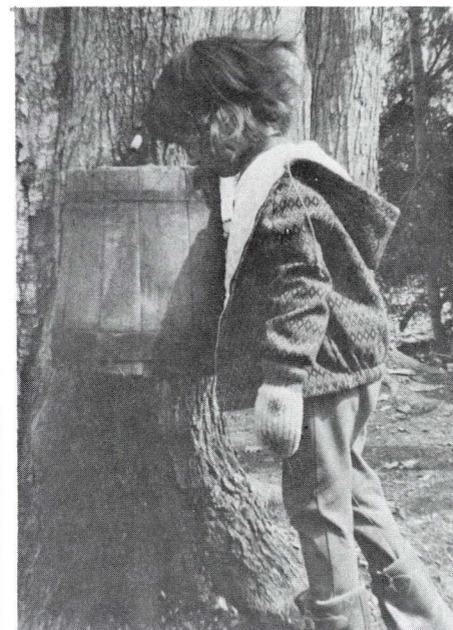
Un producteur sur 20 a maintenant adopté le système de tubes de plastique et du vacuum pour recueillir la sève. Ce système remplace avantageusement la chaudière suspendue au chalumeau et le transport de la sève sur traîneau tiré par un cheval, un vieux camion ou une auto-neige. Dans les érablières exploitées au moyen d'un système de tubes et d'une pompe à vide, le rendement en sève augmente avec l'intensité de la succion qui parvient aux entailles.

Fabrication et conservation du sirop

Le sirop d'érable s'obtient en concentrant la sève par ébullition dans un évaporateur divisé en plusieurs sections à travers lesquelles la sève se dirige. On fait bouillir jusqu'à ce que le sirop atteigne 40°C (70°F) au-dessus du point d'ébullition de l'eau.

C'est au cours de l'ébullition que le sirop d'érable acquiert sa pleine saveur ou la perd. Un chauffage uniforme aide à obtenir un sirop d'érable de qualité. L'emploi d'évaporateurs à l'huile ou au gaz donne moins de travail tout en fournissant un chauffage plus uniforme que le bois.

Quand le sirop est prêt, il est filtré et mis en bidons plus ou moins grands suivant la destination commerciale ultérieure. Ceci se fait quand le sirop est encore chaud. La chaleur stérilise le bidon, prévient la moisissure et empêche le sirop de surir. Une fois embouteillé, il faut placer le sirop dans



Eric Gargill

Jeune visiteur devant une chaudière des temps passés.

un endroit frais et sec, 5°C (41°F) si possible. Un espace est laissé entre les bidons pour la circulation de l'air.

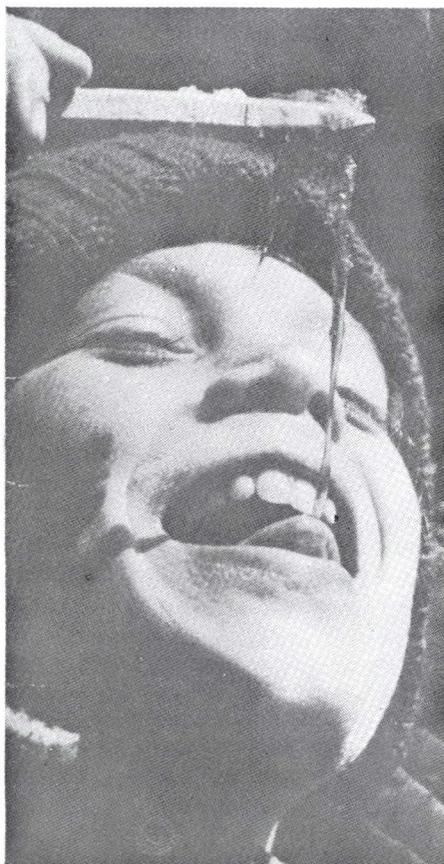
Au Québec, environ 90% de la production de sirop est vendue à de grandes entreprises de mise en marché où il est empaqueté et classé par catégories, avant d'être vendu au détail. Cependant, dans d'autres provinces, presque tout le sirop est vendu par le producteur aux détaillants ou directement aux consommateurs.

Consommation du sirop d'érable

Le sirop d'érable pur est un aliment organique. Nutritif, délicieux et sain, il peut être servi tel quel; il peut être transformé en tire, en sucre mou, en sucre dur, en morceaux ou cristaux, et en beurre d'érable; ou il peut être employé comme ingrédient dans la confection de plusieurs mets.

Même à notre époque, où la plupart des gens demeurent dans les grandes villes, où ils ont très peu de contact avec leurs origines rurales, le temps des sucres attire de nombreuses foules aux érablières. Les adultes y retrouvent avec une certaine nostalgie les paysages et les odeurs de leur jeunesse, et les enfants savourent la tire d'érable versée toute chaude sur la neige, puis enroulée sur une palette.

Les "parties de sucre" sont toujours une occasion de détente et de plaisir, et se complètent souvent par la dégustation d'un repas typiquement québécois.



M. des Communications, Québec.

C'est un délice de déguster la tire d'érable refroidie sur la neige et enroulée ensuite sur la palette de bois.