

La sève de nos érables: une richesse naturelle...délectable

L'approche du printemps nous met déjà dans la bouche une saveur bien spéciale. En effet, pour une certaine partie de la population nord-américaine, cette saveur toujours agréable à retrouver c'est celle du bon sirop de nos érables.

Cette richesse naturelle unique en son genre, et fort appréciée sur presque toutes les tables du monde, n'est exploitée qu'à ce temps-ci de l'année; dès que commence le va-et-vient autour de la "cabane à sucre" on peut dire sérieusement que le printemps est là... Voici quelques détails concernant cette industrie bien typique de notre pays.

Depuis l'époque des pionniers, le temps des sucres a joué un rôle important dans les traditions des provinces de l'est du Canada et de la Nouvelle-Angleterre.

L'aménagement des érablières, l'entaillement des érables, la cueillette et l'évaporation de la sève, l'entreposage, la mise en marché et la consommation du sirop d'érable étaient pratiqués par les Indiens à l'arrivée des premiers explorateurs de l'Amérique du Nord qui ne tardèrent pas à les imiter et à améliorer leurs méthodes rudimentaires. Ces méthodes subissent encore de nos jours maints changements qu'une recherche active met au point.

L'industrie de l'érable

La production du sirop d'érable est une industrie propre au Canada et aux États-Unis qui en ont fabriqué environ 3 218 000 gallons (près de 15 millions de litres) en 1973. Au Canada, responsable de 76% de la production totale, cette industrie se retrouve de l'est de l'Ontario (près du Sault-Sainte-Marie) à la Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick en passant par Québec qui détient une situation de quasi monopole. En effet, le Québec a fabriqué 73% de la production totale en 1973. Cette industrie est surtout florissante dans trois régions du Québec, soit celles de la Beauce, de Québec et des Cantons de l'Est avec une production respective de 34, 12 et 10% de la production totale. Aux États-Unis qui produisent le reste, soit 24%, cette industrie est importante dans l'économie des régions rurales des 13 États du Nord allant du Maine au Minnesota.

Environ 60 000 employés saisonniers canadiens et américains ont dû recueillir près de 120 millions de gallons de sève d'érable, d'une quinzaine de millions d'entailles, pour fabriquer ce sirop d'une valeur brute estimée à près de 20 millions de dollars.

Nos principaux érables

Les érablières commerciales sont constituées d'érables à sucre, d'éra-



De nos jours, on ne fait plus la cueillette de la sève dans les tonneaux de bois... souvent aussi le cheval et le traîneau sont remplacés par des véhicules motorisés.

bles rouges ou d'érables argentés. Plusieurs érablières n'ont qu'une seule espèce d'érable alors que d'autres sont composées d'un mélange.

Par le volume et la teneur en sucre de la sève qu'il fournit, par la saveur de ses produits ainsi que par sa résistance et sa longévité, l'érable à sucre tient la première place comme producteur de sucre. Cependant, il ne faut pas dédaigner les érables rouges et argentés qui fournissent quand même une sève de qualité.

Productivité

Les principaux éléments concourant à la productivité des érablières sont: le climat de l'été précédent; le climat de l'hiver qui précède la saison du sucre; et, le plus important, le climat du printemps. Les meilleurs printemps sont ceux où la température oscille fréquemment de part et d'autre du point de congélation pour atteindre des maximums d'environ 7°C (45°F). Ce sont les passages du gel au dégel suivis d'une élévation appréciable de température qui produisent à l'intérieur des érables l'augmentation de pression

nécessaire à l'écoulement de la sève. C'est aussi dans les premiers degrés au-dessus du point de congélation que les hydrates de carbone, mis en réserve sous forme d'amidon au cours de l'été précédent, se transforment progressivement en sucrose pour se dissoudre dans l'eau puisée par les racines.

Il est assez facile de repérer les meilleurs érables par certains traits caractéristiques bien visibles. Par exemple, dans l'est du Québec et le nord du Nouveau-Brunswick, des érables à sucre à écorce noirâtre coulent plus et donnent une sève plus sucrée.

C'est au cours d'une période de plus de 10 000 ans que les efforts soutenus de la nature sont parvenus à donner aux sols de nos érablières leurs propriétés actuelles. Le cycle par lequel ces sols se restaurent naturellement est donc établi depuis plusieurs milliers d'années et se maintient grâce à un équilibre parfois assez fragile entre tous les constituants du milieu forestier.

L'entaillement – Précautions à prendre
Depuis l'époque où les Indiens enco-