

dant, dans d'autres provinces, presque tout le sirop est vendu par le producteur aux détaillants ou directement aux consommateurs. La classification du sirop dépend de sa couleur, de son goût, de sa teneur en matières solides, de sa conductivité, des sucres réducteurs et de la quantité de plomb qu'il contient. Notons que c'est surtout la couleur, à laquelle correspond une densité donnée, qui détermine la classification. Pour demeurer dans la classe correspondant à sa couleur, tout sirop doit avoir entre 65° et 70° Brix (Le Brix est un densimètre à flotteur, étalonné à 15°C, donnant directement la teneur en sucre d'une solution).

Le sirop d'érable pur est un aliment nutritif, délicieux et aux multiples usages : il peut être servi tel quel, transformé en « tire », en sucre mou, en sucre dur, en morceaux ou cristaux, et en « beurre d'érable » ; il peut également être employé comme ingrédient dans la confection de certains plats.

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. Marquant la fin d'un hiver long et rigoureux, il annonce l'arrivée du printemps et le réveil de la nature.

À notre époque, où la plupart des Canadiens vivent dans les grandes villes et ont très peu de contact avec leurs origines rurales, les érabières attirent un grand nombre de citadins au temps des sucres. Les adultes y retrouvent avec une certaine nostalgie les paysages et les odeurs qui leur rappellent leur jeunesse, tandis que les enfants savourent toujours avec délice la tire d'érable versée toute chaude sur la neige, puis enroulée autour d'une palette.

Autant de sirop avec moins de sève

Il faut normalement 35 litres d'eau d'érable pour faire un litre de sirop; cependant, un nouveau procédé de plus en plus courant permet de fabriquer un litre de sirop avec seulement dix litres de sève. Grâce au principe de l'osmose inversée, l'eau d'érable est en effet « concentrée » avant d'être soumise au procédé habituel d'évaporation.

« Actuellement, 200 producteurs québécois se sont équipés pour pouvoir utiliser ce nouveau procédé », explique Garneau Cormier, gérant de l'érabière expérimentale que le gouvernement québécois possède à Norbertville, en plein cœur des Bois-Francs.

Le nouveau procédé n'est cependant pas sans inconvénient : les coûts d'achat et d'installation varient de 15 000 \$ à 30 000 \$, de sorte que seuls les propriétaires d'érabières comptant au moins 5 000 entailles peuvent actuellement se permettre l'acquisition d'un concentrateur.



Cabane à sucre moderne et magasin en bordure de la route.

La sève d'érable contient généralement de 2 à 3 % de sucre; en la traitant par osmose inversée on peut obtenir une eau d'érable dont la teneur en sucre est de 8 à 10 %.

La Californie cède aux charmes de l'érable

La côte californienne est en train de céder aux charmes des produits de l'érable. Selon le plus gros exportateur de sirop d'érable au Québec, M. Gilles Croteau, « c'est en effet en Californie que nos ventes croissent le plus et, en 1985, le marché californien risque de dépasser celui du Québec ».

Les ventes de sirop aux États-Unis ont atteint une valeur de 17,1 millions de dollars en 1983 et 18,9 millions de dollars en 1984, ce qui représente une hausse de plus de 10 % en un an.

M. Croteau est gérant de la coopérative des Producteurs de sucre d'érable du Québec, organisme qui traite et exporte la production de 3 500 acériculteurs québécois. Il explique ce phénomène par le fait que de nombreux résidents de Californie sont d'ex-Québécois et, par conséquent, d'excellents ambassadeurs en ce qui concerne la publicité des produits de l'érable.

Les Américains fabriquent, eux aussi, des produits de l'érable dans les États adjacents au Québec (Vermont, Maine, New Hampshire, New York), mais cette production est nettement insuffisante pour combler les besoins locaux.

Le sirop et la tire d'érable préparés par la coopérative des Producteurs de Plessisville sont vendus au Québec sous la marque de commerce « Citadelle », mais aux États-Unis, on a préféré les commercialiser sous le nom de « Camp », terme anglais désignant une « cabane à sucre ».

Si les États-Unis représentent plus de 80 % du marché d'exportation du sirop d'érable canadien, ils ne sont pas les seuls à l'apprécier : d'autres pays commencent à en demander. En Suisse, par

exemple, les ventes de produits de l'érable ont été multipliées par dix de 1983 à 1984, atteignant 800 000 \$.

Le sirop d'érable, produit d'appellation contrôlée

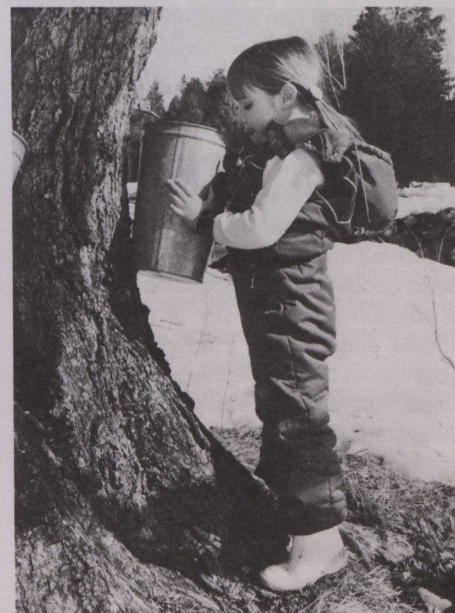
Si un produit porte l'étiquette « Sirop d'érable », « Tire d'érable » ou « Sucre d'érable », vous pouvez l'acheter sans aucune crainte : il s'agit d'un produit fait d'eau d'érable pure. Par contre, la « Tire à l'érable » peut être vendue même si elle contient 25 % de glucose. À part cette exception, il est interdit d'utiliser le mot « érable » pour tout produit qui n'est pas fait d'eau d'érable pure.

Lorsqu'une entreprise veut lancer sur le marché un aliment de ce genre, qui pourrait être apparenté à un produit de l'érable, il lui est interdit de mentionner le mot « érable » sur l'étiquette, ni même d'y reproduire des scènes qui pourraient prêter à confusion (« cabane à sucre » ou érabière).

Le règlement veut également que les termes « cabane à sucre » et « érabière » soient uniquement utilisés par les producteurs qui effectuent la transformation de l'eau d'érable en produits finis. Les exploitations qui se limitent à organiser des « parties de sucre » en se procurant ailleurs les produits de l'érable doivent utiliser le terme « sucrerie » pour désigner leur établissement.

Les contenants de produits de l'érable vendus au détail doivent contenir un certain nombre de renseignements pour le consommateur : la quantité ou le poids, la désignation du produit, le nom et l'adresse du fabricant, du fournisseur ou du distributeur.

Pour pouvoir être appelé « sirop », le produit de l'érable doit, règlement oblige, contenir au moins 66 % de sucre.



Cette jeune visiteuse se purlèche les babines devant un seau d'eau d'érable.