



Récolte de la sève. L'ouvrier videra le contenu de son seau dans un tonneau qu'un chariot ou un tracteur transportera jusqu'à l'évaporateur.

qu'au début du XVIII^e siècle, les paysans ne produisant que le sucre nécessaire aux besoins de leur famille. Ce sucre était très dur et pouvait se conserver à l'air libre pendant un an. Une cinquantaine d'années plus tard, le commerce du sucre d'érable commença à représenter un revenu appréciable et ils commencèrent à produire à plus grande échelle tout en perfectionnant leur équipement.

L'érable à sucre (*Acer saccharum*) est l'espèce qui donne le plus de sirop par litre de sève. L'arbre poussant en forêt est celui qui produit le plus de sève, mais la quantité provenant de l'érable ornemental est souvent appréciable. L'érable producteur de sève doit avoir un fût court, surmonté d'une abondante feuillée. L'aménagement d'une



Cette jeune demoiselle semble apprécier la tire d'érable.

érablière consiste donc à faire pousser le plus grand nombre possible de tels arbres sur une aire donnée, ce que l'on obtient en contrôlant la densité de l'érablière grâce à des coupes d'autres essences et l'élimination d'érables à sucre à la sève peu sucrée.

Depuis l'époque où les Indiens encochaient le tronc de l'érable, y inséraient un tuyau en bois par lequel la sève s'écoulait goutte à goutte dans un récipient placé sur le sol, les techniques d'entaille ont grandement 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 1,5 cm. Pour faciliter l'écoulement de la sève, l'entaille est faite selon un axe allant de haut en bas. Le tronc est percé sur 7,5 cm de profondeur (épaisseur de l'écorce non comprise). Un chalumeau de plastique, de fer ou galvanisé inséré dans l'entaille permet à la sève de s'écouler dans un grand seau.

Quand devons-nous entailler les arbres au Canada ? Vers la mi-mars, après le gel de l'hiver, quand la température remonte pour atteindre environ 5°C, la sève coule. Elle continue à couler jusqu'au moment où le temps change et se réchauffe de façon permanente, habituellement jusqu'à la fin d'avril.

La sève doit être recueillie dans les 48 heures suivant sa coulée, filtrée, et bouillie aussi tôt que possible. Si la sève a chauffé au soleil avant qu'on la fasse bouillir, le sirop sera plus noir et de pauvre qualité. Un producteur sur vingt a maintenant adopté la méthode consistant à recueillir directement la sève dans des tuyaux de plastique qui l'acheminent aussitôt vers un réservoir. Cette méthode remplace d'ailleurs avantageusement la méthode traditionnelle où l'on utilise un seau suspendu à un chalumeau et où l'on transporte la sève sur un traîneau tiré par un cheval, un tracteur, un vieux camion ou une moto-neige; lorsque la température est peu clémente, la main-d'œuvre rare et coûteuse et le rendement en sève bas, les avantages de cette modernisation sont indéniables.

Le sirop d'érable est obtenu par évaporation et concentration de la sève que l'on porte à ébullition dans un évaporateur divisé en plusieurs sections. On le fait bouillir jusqu'à ce que sa température atteigne 4°C au-dessus du point d'ébullition de l'eau et qu'il soit clair. Pour prévenir un bouillonnement excessif, on suspend un morceau de gras au-dessus de la sève : aussitôt que l'écume le touche, le bouillonnement s'arrête. 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.

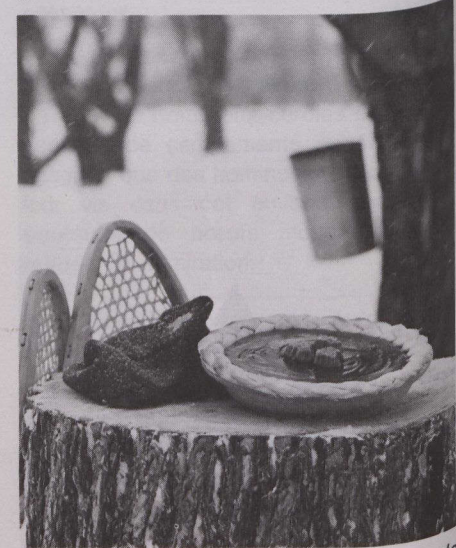


Réduction de la sève.

L'emploi d'évaporateurs fonctionnant au mazout ou au gaz permet d'obtenir un chauffage plus uniforme qu'au bois et exige moins d'efforts.

Quand le sirop est prêt, il est filtré et mis en bidons plus ou moins grands, suivant l'usage commercial que l'on veut en faire. Ceci se fait quand le sirop est encore chaud (87°C ou plus). La chaleur stérilise le bidon, prévient la moisissure et empêche le sirop d'aigrir. Une fois versé dans les bidons, le sirop doit être placé dans un endroit frais et sec (5°C si possible). Un espace doit être laissé entre les bidons pour que l'air y circule librement.

Au Québec, environ 90 % de la production de sirop est vendue à de grandes entreprises de mise en marché qui se chargent de le conditionner et de le classer par catégories, avant de le vendre au détail. Cepen-



La tarte au sirop d'érable décorée de bonbons à l'érable est l'un de nos desserts favoris.