

matérielle conformes aux niveaux acceptés internationalement.

L'Accord porte sur les transferts de matières nucléaires et non nucléaires, de matériel et de technologie entre les deux pays. Comme le Canada et l'Australie sont tous deux des exportateurs d'uranium, le principal effet pratique de l'Accord sera l'application des garanties à l'uranium australien se trouvant au Canada pour y être converti en hexafluorure d'uranium en vue de son utilisation ailleurs. Le Canada étant un important exportateur de matériel et de technologie, le transfert en Australie de matériel nucléaire canadien est également prévu.

Vers la création de CANAGREX

"Le rôle de CANAGREX sera d'accroître le volume et la diversité des ventes de produits agricoles canadiens. Il en résultera des revenus accrus pour les agriculteurs et des retombées favorables pour l'ensemble de l'économie", a déclaré le ministre de l'Agriculture, M. Eugene Whelan, en annonçant que le Cabinet avait approuvé la mise sur pied de cette société fédérale pour l'exportation des produits agricoles.

M. Whelan a précisé qu'il soumettrait bientôt au Parlement un projet de loi visant la création de CANAGREX.

Aide aux exportateurs

CANAGREX viendra en aide aux exportateurs potentiels en leur offrant, par exemple, "du financement à l'exportation". Elle pourra en outre effectuer des ventes directes ou passer des contrats avec des entreprises ou des organismes existants.

Les agriculteurs, les associations agricoles, les offices de commercialisation, les transformateurs d'aliments, les gouvernements provinciaux et les autres groupes intéressés collaboreront avec CANAGREX à la vente et à la promotion des produits canadiens à l'étranger.

CANAGREX relèvera directement du ministre de l'Agriculture. La proposition prévoit un Conseil d'administration et un Comité consultatif d'orientation.

Le Conseil d'administration comprendra de neuf à 11 membres, y compris un président nommé par le Ministre. La plupart des membres seront des agriculteurs.

Le Comité représentera l'ensemble du système agro-alimentaire canadien et ses membres seront nommés par le Ministre.

Nouvelles méthodes de production du sirop d'érable

Les producteurs canadiens de sirop d'érable pourraient réduire énormément leurs dépenses en combustible grâce à un nouveau système de fabrication du sirop d'érable.

Selon M. Bruce Riddell, spécialiste des produits de l'érable au ministère de l'Agriculture, les améliorations apportées récemment aux mécanismes de concentration du sucre dans le sirop d'érable pourraient bientôt éliminer la dépendance des producteurs vis-à-vis du pétrole et réduire les coûts de l'énergie à 3 p. cent environ.

Les 10 000 producteurs canadiens de sirop d'érable utilisent un processus d'évaporation dans des bouilloires au mazout pour transformer la sève en sirop, en faisant passer sa teneur originale en sucre de 2 p. cent environ à 68 p. cent. Or, pour obtenir un gallon (4,5 litres) de sirop d'érable il faut faire bouillir environ 157,5 litres d'eau ce qui nécessite neuf litres de mazout.

Nouvelles techniques

Deux techniques actuellement à l'étude (l'osmose inverse et l'évaporation par compression de vapeur) sont les moyens les plus efficaces de réduire la sève, explique M. Riddell.

La première, l'osmose inverse, mise au point au Danemark pour l'industrie lai-



Le mois de mars est synonyme du temps des sucres, temps pendant lequel l'on transforme la sève de l'érable en un bon sirop dans des cabanes semblables.

tière, consiste à filtrer l'eau à l'aide d'une membrane, en recourant à l'électricité seulement pour pomper la sève à travers la machine.

La seconde, l'évaporation par compression de vapeur, repose sur le principe suivant: la vapeur dégagée par la sève en ébullition est pompée à travers un compresseur; elle sert à maintenir l'évaporation. Elle ne demande que l'énergie suffisante pour faire bouillir la sève et assurer le fonctionnement du compresseur.

Pour réduire davantage les coûts tout en menant à bonne fin le processus d'évaporation, les producteurs peuvent utiliser des bouilloires ou évaporateurs alimentés au bois, celui de leur propre domaine, par exemple.

On peut se servir des évaporateurs après la première séparation de l'eau et du sirop pour parfaire la concentration de sucre et donner au sirop sa saveur et sa couleur caractéristiques.

Pour une érablière de 7 500 chalumeaux, le coût annuel du chauffage s'élève à \$2 100 environ. Or, les études ont prouvé que l'évaporation par compression de vapeur, combinée à l'évaporation sur bouilloires chauffées au bois, pourrait réduire ce coût à \$70 seulement, soit 3 p. cent des coûts totaux actuels.

"Les nouvelles techniques de concentration du sucre s'adapteront spontanément à la technique de collecte ultramoderne qui permet déjà un gain d'efficacité dans environ la moitié des érablières du Québec", déclare M. Riddell.

Dans le réseau de collecte, connu sous le nom de SYSVAC, les chalumeaux et les seaux traditionnels sont remplacés par des chalumeaux de succion et une tubulure reliée directement au réservoir d'évaporation.

"Ce système présente plusieurs avantages pour l'acériculteur, ajoute M. Riddell. La méthode SYSVAC réduit à 10 p. cent les variations annuelles dans l'écoulement de la sève qui, selon les conditions météorologiques, peuvent atteindre 60 p. cent et assure une production plus uniforme. De plus, elle nécessite peu d'ouvriers et élimine le gaspillage. La tubulure permet également d'atteindre des endroits difficiles d'accès par les chemins".

En 1979, la production de sirop d'érable des agriculteurs canadiens s'élevait à 32,7 millions de livres, soit une valeur de plus de \$32 millions.