

Avec le printemps revient "le temps des sucres"

Grâce, en partie, aux producteurs du Québec on peut encore savourer les délices que nous offre la partie de sucre traditionnelle avec ses trempettes, ses fèves au lard, ses oeufs dans le sirop et sa tire sur la neige!

Alors que la production mondiale de sirop d'érable diminuait de près de 30% durant les 25 dernières années, la production québécoise est demeurée pratiquement au même niveau. En effet, le Québec a fourni 55% des 58 782 000 livres de sirop d'érable produites en 1950 et 73% des 42 415 000 livres de 1973. Pendant ce temps les États-Unis enregistraient une baisse considérable, passant de 22 007 000 livres en 1950 à 9 647 000 en 1973.

Érablières mécanisées

On est bien loin des débuts de l'industrie alors que les Indiens entaillaient les érables à la hache et recueillaient la sève dans des casseaux d'écorce de bouleau. Les premiers colons implantaient les chaudières de bois et "la cabane à sucre". Ce n'est que durant la dernière décennie qu'on songea à mécaniser la cueillette. Aujourd'hui, la sève est aspirée et conduite dans de longs tuyaux de plastique jusqu'à un réservoir. De là, elle passe dans un évaporateur où elle est concentrée jusqu'au point désiré pour obtenir du



Direction générale du tourisme

sirop, de la tire, du beurre, ou du sucre d'érable.

L'agriculteur doit, tout de même, se rappeler que la mécanisation n'est pas une solution miracle. Tant et aussi longtemps que l'industrie de l'érable existera, elle sera à la merci des conditions climatiques qui font que la production de la sève est toujours capricieuse et imprévisible. Des nuits avec gelée, suivies de journées chaudes entre 7° et 10° C seront toujours des conditions indispensables à une bonne production.

De fait, si les saisons 1974 et 1975 ont été désastreuses, c'est en grande partie à cause du climat. De plus, un autre facteur est venu s'ajouter en ce qui regarde le marché d'exportation: Auparavant les sirops de table à saveur d'érable produits aux États-Unis contenaient environ 6% de sirop d'érable; maintenant une concentration

de 3% est courante. Ce changement a coupé de moitié, en 1974, notre marché d'exportation de sirop de qualité industrielle vers les États-Unis.

On s'est retrouvé avec des excédents et les gouvernements du Québec et du Canada ont dû intervenir en mars 1975 pour retirer du marché les surplus non écoulés. Plusieurs agriculteurs ont alors abandonné cette production, découragés qu'ils étaient par la dégringolade des prix et la hausse des coûts de production.

Que penser de la saison 1977? De l'avis des spécialistes, les conditions sont prometteuses. Mais en fait il est absolument impossible de faire des prédictions. On doit attendre le bilan des prochaines semaines, personne ne peut prévoir ce que Dame Nature décidera!

La couleur du pays!

Au Québec, l'inventaire du patrimoine culturel prend une importance sans précédent. Les cinéastes l'ont compris: qu'on pense aux nombreux documentaires aux couleurs traditionnelles et québécoises, récemment produits et diffusés. L'écrit a aussi son rôle à jouer dans la conservation et la révélation des traditions québécoises. L'historien Jean-Claude Dupont, membre du Centre de recherches des archives de folklore de l'Université Laval participe activement à cette diffusion des traditions populaires. Il a tenu à souligner et à expliquer un moment important de la vie des vieux Québécois: le temps des sucres.

L'auteur, à travers les dires et les gestes transmis de génération en génération, expose les techniques traditionnelles de fabrication des produits de l'érable. L'évolution de ces techniques est aussi expliquée, étayée par une analyse de l'amélioration des conditions de travail du sucrier. Cette approche originale de l'histoire d'une technique nous permet de comprendre les influences des changements de mode de vie sur les habitudes ancestrales. Les techniques de récolte de la sève, du transport et de la transformation en sirop, tire ou sucre, d'artisanales qu'elles étaient sont devenues industrielles.

La traditionnelle cabane à sucre rejoint peu à peu le patrimoine québécois; l'histoire des techniques acéricoles reste malgré tout une page importante du passé des Québécois, une page qui décrit l'ingéniosité de nos ancêtres à inventer les moyens de survivre aux dures saisons et de les agréments. Ces "pénibles levées de chemins", ces "agréables veillées à la cabane", et ces savoureuses "trempettes de sirop" ont façonné la vision québécoise du printemps. Printemps qui n'en est pas un sans la fameuse "partie de sucres"!



Direction générale du tourisme