

Tout sucrer à l'érable

Si l'on vous demandait quel plat vous associez au sirop d'érable, vous répondriez probablement: les crêpes. Depuis longtemps, ces deux aliments sont liés dans l'esprit des consommateurs du monde entier. Or, beaucoup de ces consommateurs découvrent maintenant de nouveaux emplois du sirop d'érable et de ses dérivés.

On a dit du sirop d'érable qu'il était la sucrerie canadienne par

excellence. Il provient de l'érable à sucre, qui pousse dans les régions nord-est de l'Amérique du nord. Le Canada réalise 75 p. 100 de la production mondiale de sirop d'érable, soit environ 10 millions de litres par année, dont 90 p. 100 proviennent du Québec.

Le sirop d'érable joue depuis longtemps un rôle important dans le secteur alimentaire canadien et dans le régime ali-

mentaire des Canadiens. Autrefois, les fermières préparaient beaucoup de plats au sirop d'érable, en partie parce qu'il procurait une source d'énergie dont les gens de l'époque avaient grand besoin. Ces recettes traditionnelles sont souvent trop riches pour notre cuisine moderne, mais il existe néanmoins beaucoup de plats appétissants mieux adaptés au goût de notre époque.

Un nouveau produit du sirop d'érable, le sirop déshydraté, peut maintenant servir à remplacer le sucre dans à peu près n'importe quelle recette. Érablière Turkey Hill Ltée, de Brome, et Ferme de l'Érable ombragé Ltée, de Saint-Évariste, au Québec, sont les deux seules entreprises au Canada à vendre ce produit. Comme le sucre, le sirop d'érable déshydraté est vendu sous forme granulée; il n'a pas besoin d'être réfrigéré et il a une durée de conservation indéfinie. Un autre avantage est le fait que son poids équivaut aux deux tiers de celui du sirop d'érable liquide: son transport est donc moins coûteux. Ce nouveau produit est de plus en plus populaire dans les magasins d'aliments diététiques et d'épicerie fine, ainsi que dans les restaurants et les hôtels.

Même si le sirop d'érable est plus cher que le sucre, il a un goût distinctif et est favorable à la santé. Il contient plus de calcium que le lait et dix fois moins de sodium que le miel; il est riche en vitamines et en minéraux et est accepté par la Société Weight Watchers Intl. comme substitut du sucre.



Les installations de conditionnement de la ferme de l'Érable ombragé qui produit du sirop d'érable granulé et d'autres produits de l'érable.
Hors-texte: Cueillette de la sève d'érable, matière première des produits de l'érable.
(Photo: Ferme de l'Érable ombragé et Direction générale des communications, d'Agriculture Canada)

