

## Voici venu le temps des sucres

Des prix élevés, une forte demande et l'introduction d'une nouvelle technique, voilà autant de facteurs qui devraient permettre aux acériculteurs de connaître une bonne année... si la température décide d'être propice, bien sûr. Dans l'Est du Canada, la sève coulera de la mi-mars à la mi-avril, à la faveur de jours chauds suivis de nuits froides. L'on prévoit que le volume et la valeur de la production canadienne dépasseront largement les 9 millions de litres et les \$22 millions de l'an dernier. (En 1977, la moyenne des prix à la production pour l'ensemble des ventes s'est chiffrée à 70c la livre.)

Au Québec, où se concentre 90 p.c. de toute la production de sirop d'érable du Canada, le gouvernement provincial a encouragé l'emploi des tubulures de plastique, système qui consiste à relier les entailles par une canalisation de tubes conduisant la sève directement à la cabane-à-sucre ou à différents points de collecte. Cette technique réduit considérablement les coûts de main-d'oeuvre et augmente les rendements de 30 à 100 p.c.

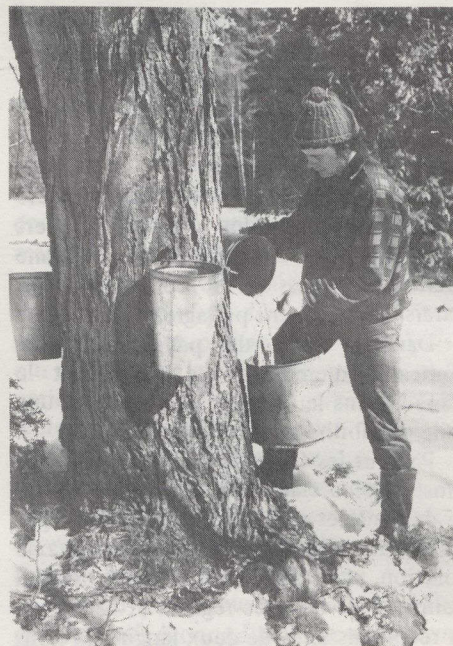
D'autre part, en raison de la hausse des coûts du pétrole et du gaz naturel, plusieurs producteurs se servent à nouveau du bois pour chauffer leur évaporateur. La sève, qui est constituée de 90 p.c. d'eau environ, doit être portée à une température variant autour de 104 degrés C. Une fois l'eau évaporée, il reste un

sirop dont la teneur en sucre est d'au moins 66 p.c.

Le producteur de sirop d'érable doit faire montre de beaucoup de savoir-faire pour obtenir la densité, la couleur et la limpidité voulues. L'on reconnaît trois catégories de sirop. Le sirop *Canada n. 1* doit avoir une couleur uniforme et satisfaire aux exigences des différentes classes de couleurs (très clair, clair, moyen). Il ne doit pas avoir de trace de fermentation ni d'odeur ou de goût désagréables. Les mêmes exigences s'appliquent à la catégorie *Canada n. 2*, sirop de couleur ambre qui peut avoir un goût d'érable plus prononcé. Le sirop *Canada n. 3* est transformé ou exporté et sert dans les mélanges; l'on ne le vend généralement pas au détail.

L'on note des différences dans les critères choisis pour les catégories en Ontario, au Québec et dans les Maritimes. Cependant, tous les produits de l'érable portant l'appellation "Canada", ou destinés au commerce interprovincial et au commerce international, doivent répondre aux exigences des règlements sur les produits de l'érable appliqués par la Division des fruits et légumes d'Agriculture Canada. De plus, les associations de producteurs s'opposent à l'utilisation du mot "érable" pour des sirops qui ne sont pas de purs sirops d'érable.

Signalons qu'Agriculture Canada a publié, sous le titre *Un p'tit goût d'érable*, un livre de recettes donnant également des renseignements et conseils utiles sur



*Méthode traditionnelle.*

l'achat, la conservation et la préparation de ce sucre délicat.

### Le plus vieil érable du Canada

Le plus vieux et le plus bel érable à sucre du Canada est, dit-on, l'érable "Comfort", situé près du hameau de North Pelham, à 19,2 km à l'ouest de Niagara Falls (Ontario).

Le géant mesure 24,60 m de haut et sa ramure forme un cercle presque parfait d'environ 24,60 m de diamètre.

On ne connaît pas l'âge exact de l'érable "Comfort", mais l'Ontario Forestry Association pense qu'il peut avoir entre 450 et 500 ans. Il était donc au moins tricentenaire lorsque les Pères de la Confédération ont fait du Canada une nation.



*Nouveau système utilisant des tubulures de plastique pour la cueillette de la sève.*

### Recherche sur l'amiante à l'Université de Sherbrooke

Le Conseil national de recherches du Canada (CNR) a accordé dernièrement une subvention de \$60 000 à l'Université de Sherbrooke (Québec) pour l'étude de la toxicologie et de l'activité physiologique de l'amiante modifié; cette étude se fera dans le cadre du Programme de recherche sur l'amiante que l'Université a lancé en septembre 1977.

M. Jacques Dunnigan, vice-recteur adjoint chargé de la recherche, a précisé que la subvention constitue en quelque sorte