

Progrès de l'industrie du sucre d'érable

Evolution des méthodes d'exploitation depuis les débuts de la colonisation au Canada

Les chimistes ont constaté depuis longtemps le fait curieux et important que le bois, le sucre et l'amidon renferment tous exactement les mêmes éléments chimiques. Leur théorie est que les différences qui existent entre ces trois denrées sont dues aux diverses façons dont les atomes des éléments sont combinés. Depuis cinquante ans, les chimistes s'efforcent de découvrir le secret qui leur permettait de changer à peu de frais une combinaison en une autre, car aussitôt qu'il aura été découvert, disent-ils, le problème de l'alimentation mondiale sera en majeure partie résolu. Plusieurs chimistes canadiens ont fait du sucre au moyen de bois, mais le coût a toujours été excessif. Jusqu'ici, aucun d'eux n'a pu en faire économiquement; seule la nature réussit ce tour de force, puisque chaque printemps, l'érable canadien laisse couler une riche sève dont le sucre est très facile à extraire.

La sève de toutes les espèces d'érables contient du sucre et, à l'époque des pionniers de la colonisation, lorsque la récolte de sève était faible, on "entailait" même l'érable négundo, qui est le moins productif sous ce rapport. Toutefois, dans l'exploitation commerciale des érables, on n'entaille que l'érable à sucre (acer saccharum). Notons en passant que c'est la feuille de l'érable à sucre qui constitue l'emblème national du Canada.

Lorsque Jacques-Cartier vint au Canada il constata que les Indiens savaient faire le sucre d'érable. Ils incisaient l'écorce de l'arbre au moyen d'une hachette, se servaient de "goutterelles" en bois pour diriger la sève dans des réceptacles en écorce de bouleau, et la faisaient bouillir dans des vases de terre cuite.

Ainsi, ce furent les Indiens qui apprirent aux premiers colons européens l'art de fabriquer le sucre d'érable. Autrefois, lorsque l'érable était presque la seule source de matière saccharine, le sucre d'érable était une nécessité; aujourd'hui, il est plutôt considéré comme une friandise et se vend trois ou quatre fois plus cher que le sucre de canne ou de betterave.

Les colons d'autrefois améliorèrent les méthodes indiennes en substituant des chaudières aux vases de poterie et des seaux en bois aux "casseaux" d'écorce de bouleau; de nos jours on a réalisé une amélioration additionnelle en employant des évaporateurs installés dans des bâtiments appropriés, et en recueillant la sève dans des réceptacles en fer blanc. Chaque changement a eu pour effet d'améliorer la qualité du sucre qui, de nos jours, est de couleur beaucoup plus claire qu'anciennement sans compter que sa saveur délicate n'est plus altérée par la fumée, les cendres ou autres matières étrangères.

Dans plusieurs régions, la fabrication du sucre d'érable n'est qu'une phase peu importante de l'exploitation d'une ferme, mais il y a d'autres cas où, grâce aux conditions particulièrement favo-

rables, cette industrie promet de prendre autant d'ampleur que la culture des arbres fruitiers. La première de ces conditions est la possession d'un massif d'érables situé sur un versant de colline d'une étendue suffisante, trop escarpé ou rocheux pour que le sol puisse être cultivé avec profit. Dans le cas d'une telle érablière, que le propriétaire entend exploiter d'une façon permanente, le bâtiment destiné à abriter l'évaporateur est établi au bas de la pente. Au printemps, lorsque les opérations sont sur le point de commencer, on installe des conduites de fer-banc d'environ deux pouces de diamètre qui vont de l'évaporateur aux différentes parties de l'érablière.

La sève est recueillie dans des réceptacles de fer-blanc suspendus aux goutterelles et portant chacun un couvercle qui en exclut la pluie, la neige, les feuilles mortes et la poussière. Lorsqu'une chaudière est remplie on la remplace par une vide et l'on en verse le contenu dans un des entonnoires installés à des intervalles convenables sur les conduites. La sève est ainsi dirigée dans un réservoir placé dans le bâtiment de l'évaporateur, d'où on la tire selon les besoins, au moyen de robinets se déversant au-dessus des bouilloires à évaporation. La sève est alors évaporée jusqu'à la consistance du sirop ou du sucre. De cette façon le produit reste exempt de toutes substances étrangères, et la main d'œuvre nécessaire se trouve réduite au minimum. Afin de faire provision de combustible, le propriétaire d'une érablière a coutume de la visiter durant l'hiver et d'abattre tous les arbres morts ou défectueux et de les faire glisser jusqu'au bas de la pente pour y être empilés et servir durant les opérations du printemps. Dans les érablières exploitées en permanence, on s'occupe en outre de planter ces jeunes érables ou bien l'on soigne ceux qui ont poussé spontanément, afin de reboiser les espaces dénudés ou remplacer les arbres morts.

Le principal centre de l'industrie du sucre d'érable est la partie du Québec située au sud du Saint-Laurent et connue sous l'appellation de "Cantons de l'Est". Les autres provinces dans lesquelles on fabrique du sucre d'érable sont l'Ontario, la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick, énumérés dans l'ordre de leur production.

La quantité de sucre d'érable produite au cours d'une année quelconque dépend de plusieurs facteurs, y compris les prix des autres sucres, de l'état du commerce, de même que des conditions climatiques qui accroissent ou diminuent la coulée de la sève. La production de 1925, d'après le bureau fédéral de la Statistique, a été plus considérable que celle de 1924, mais comme elle a rapporté un prix moins élevé, la valeur a été quelque peu inférieure. Les prix moyens ont été 17 cents la livre pour le sucre et \$2,05 le gallon pour le sirop. Le tableau suivant donne les chiffres pour 1925:

Province	Livres de sucre	Gallons de sirop	Valeur
Québec	9,549,837	954,984	\$3,332,893
Ontario	78,322	704,903	1,716,047
Nouvelle-Ecosse	89,910	10,139	54,146
Nouveau-Brunswick	73,290	2,067	29,735
Totaux	9,701,359	1,672,093	\$5,132,821

LE TRAITE AUSTRALIEN

LES SEULS A EN SOUFFRIR, PEUT-ETRE, SERONT QUELQUES COMMERÇANTS QUI AURAIENT PU PROFITER D'UNE HAUSSE CONSIDÉRABLE DU PRIX DU BEURRE

Au cours d'une revue de la situation sur le marché de Montréal, en rapport avec l'importation du beurre australien, le "Star" donne l'opinion de M. Leroux, gérant de la maison P. W. McLagan, l'une des plus importantes firmes de produits laitiers dans la métropole, lequel déclare "qu'il n'y a pratiquement pas de beurre canadien sur le marché à l'heure actuelle, soit pour l'exportation ou la consommation locale.

"A cause du traité avec l'Australie, négocié l'automne dernier, les exportateurs n'ont presque pas gardé de beurre canadien, pour le commerce local en hiver, parce qu'ils savaient qu'ils pourraient se procurer du beurre australien, depuis décembre jusqu'à mai. Conséquemment, ils ont vendu en Angleterre, l'automne dernier, tout le beurre canadien qu'ils avaient l'habitude de garder pour la consommation locale. Ils achètent maintenant, pour remplacer ce beurre canadien, du beurre australien et du beurre de la Nouvelle-Zélande qu'ils paient environ un centin de plus que le prix du beurre canadien durant la saison de fabrication."

Comme on le voit, cette déclaration confirme la prétention que nous avons émise précédemment dans plusieurs articles, que jusqu'à présent le traité fait avec l'Australie n'avait pas affecté et ne pouvait affecter le prix du beurre canadien.

M. Leroux répète aussi notre affirmation que le prix du beurre est toujours déterminé sur le marché anglais. C'est encore ce qui s'est produit l'automne dernier. Tout le beurre canadien que nous avions à vendre a été placé d'avance sur le marché anglais, à un prix très avantageux, qui s'est élevé jusqu'à près de 46 centins la livre.

Il n'y a donc aucun mal, maintenant que tout notre beurre est vendu, à ce que le beurre australien entre au pays pour la consommation locale, à moins que l'on veuille absolument priver la population d'en manger. Il ne faut pas oublier, en outre, que l'Australie et la Nouvelle-Zélande sont nos compétiteurs sur le marché anglais, qui est le grand marché du monde, à l'heure actuelle, pour le beurre. Or, toute quantité de beurre australien qui ne serait pas vendue ici serait offerte sur le marché anglais et viendrait en concurrence avec notre beurre au printemps. Il s'ensuit donc que le traité australien ne peut rompre l'équilibre du marché ni diminuer le prix, du moment que le marché anglais est le grand centre de distribution.

Les seuls à en souffrir, peut-être, seront quelques commerçants qui auraient pu profiter d'une hausse considérable du beurre, par suite de l'insuffisance des provisions d'hiver. Mais le public consommateur aurait été obligé de payer un prix beaucoup plus élevé, sans que les cultivateurs en retirassent le moindre bénéfice, puisque tout leur beurre est vendu depuis l'automne dernier.

Il faut bien prendre garde, dans cette question relative au beurre australien, de se laisser tromper par des raisonnements présentés dans un but de propagande électorale.

La situation, à notre sens, ne crée aucun détriment au beurre canadien, qui trouve toujours acheteur sur le marché de Londres, quelle que soit l'importation étrangère qui puisse se faire en hiver pour la consommation locale.

"LE SOLEIL"

NIAGARA



CETTE SAUPOUDREUSE COUVRIRA 40 ACRES DE PATATES EN UN JOUR

Le saupoudrage est la méthode moderne, par excellence, pour détruire les mouches et la brûlure des patates.

Souffleur à Main, pour petites plantations.

TOUT CE QUI EST NECESSAIRE POUR LE SAUPOUDRAGE OU L'ARROSAGE.

Produits NIAGARA, fameux pour la Qualité

Catalogues — Bulletins — Calendriers d'arrosage adressés GRATUITEMENT.

NIAGARA BRAND SPRAY COMPANY LIMITED
BURLINGTON - ONT.