



LE SIROP D'ÉRABLE



Le temps des sucres au Québec

Lorsque les premiers colons européens sont venus au Canada au 16^e siècle, ils ont découvert maintes sources d'émerveillement dans leur vaste nouveau pays. Ils se sont aperçus, par exemple, que les Indiens recueillaient d'une espèce d'arbres une sève sucrée qu'ils faisaient bouillir jusqu'à ce que l'eau

s'en évapore et qu'elle devienne un sirop ou un sucre délicieux. Il s'agissait de l'érable à sucre.

Les érables (on en compte 160 espèces) poussent dans de nombreuses régions du globe, mais les espèces qui produisent une bonne quantité de sève



Cueillette manuelle de la sève

sucrée ne croissent qu'en Amérique du Nord. Les colons ne tardèrent pas à maîtriser la technique indienne de fabrication du sirop et du sucre d'érable, mets qui devinrent des plus recherchés.

Pour faire réduire la sève, les Indiens la recueillaient dans une terrine ou un contenant de bois où ils jetaient des pierres brûlantes. Ou encore, ils en remplissaient des récipients faits d'écorce de bouleau vert qu'ils déposaient sur des charbons ardents. Plus tard, tout comme les colons, ils ont utilisé des chaudrons de fonte.

D'après des statistiques effectuées au Canada, la production de sucre d'érable en 1861 était de six millions de kilogrammes par année. Les fermiers étaient responsables de cette production de sucre qu'ils destinaient presque entièrement à la consommation domestique.

Vers 1880, quelqu'un inventa l'évaporateur à cheminée qui, ayant subi quelques modifications, demeure encore le moyen le plus répandu pour la réduction de la sève d'érable. Peu après l'introduction de cet évaporateur, des changements se sont opérés au niveau de la production, et la commercialisation des produits a commencé. Les fermiers se sont mis à fabriquer et à vendre du sirop plutôt que du sucre.

Industrialisation

Encore aujourd'hui, de nombreux propriétaires d'érablières font bouillir la sève et s'occupent eux-mêmes de la fabrication du sirop, de l'embouteillage ou de

la mise en boîte. Par contre, d'autres vendent la sève aux industries. Aujourd'hui, les fermiers et les manufacturiers fabriquent les produits de l'érable, comme les sucres durs, les sucres mous, le beurre d'érable, les fondants et le sucre granulé, grâce à un équipement des plus modernes.

Le dernier-né des produits de l'érable, la liqueur d'érable, est fabriqué seulement dans des établissements spécialisés.

En 1980, le Canada a produit 10,8 millions de litres de sirop d'érable, soit environ les trois quarts de la production mondiale. Le Québec en a produit 10 256 000 litres et l'Ontario, 468 000. Chaque année, environ 40 000 Canadiens se procurent un gagnepain saisonnier dans l'industrie du sirop d'érable, dont les ventes au détail en 1980 ont dépassé les 30 millions de dollars.

Parmi les 10 à 15 millions d'arbres entaillés pour la sève, le plus grand nombre sont des érables à sucre, *acer saccharum*. L'érable noir, *acer nigrum*, aussi un grand producteur de sève sucrée, est plus rare. Les érables rouges et argentés, *acer rubrum* et *acer saccharinum*, peuvent aussi être exploités, mais leur productivité est moindre.

L'érable à sucre prend de 30 à 70 ans pour atteindre une taille suffisante pour l'exploitation, soit un diamètre de 25 cm à hauteur d'homme, et peut vivre environ 300 ans. L'arbre adulte atteint parfois une hauteur de 35 m et son tronc, un diamètre de 120 cm. Un arbre de cette dimension peut recevoir quatre entailles et fournir 180 litres de sève ou plus chaque année.

Une infime partie seulement des érables à sucre au Canada, soit moins de 10 pour cent, est entaillée. Une érablière bien gérée compte le plus possible d'arbres à production maximale. Le propriétaire coupe les autres espèces d'arbres et chaque année, à mesure que les érables poussent, contrôle le volume de la sève, ainsi que sa teneur en sucre. Il garde les meilleurs érables pour sa cueillette de



Au premier plan, tube relié à un collecteur central pour la cueillette de la sève

sève et destine les autres au bois d'oeuvre et au bois de chauffage. Le contenu en sucre de la sève varie d'une année à l'autre, mais elle est, en moyenne, de deux à trois pour cent. La sève de certains érables contient parfois jusqu'à huit pour cent de sucre.

Parties de sucre

Au Canada, les premières montées de sève annoncent le printemps. Ce regain de vie commence quand les températures atteignent 5 °C le jour et demeurent sous le point de congélation la nuit. Pendant la saison des sucres, qui dure environ de trois à dix semaines, les citadins aiment se rendre à l'érablière. Les enfants s'amusent à observer la cueillette de l'eau d'érable, ainsi que l'évaporation de la sève, et tous et chacun se délectent de crêpes maison arrosées de sirop d'érable.

Le temps des sucres, c'est aussi celui de la tire d'érable : du sirop chaud et épais versé sur une fraîche couche de neige pure se transforme en une mince pellicule de tire que l'on enroule sur une palette. Dans de nombreuses érablières, surtout au Québec, on organise des danses folkloriques et des festivités. Certaines municipalités tiennent des festivals du sirop d'érable et célèbrent le départ de l'hiver en même temps que la venue de la première récolte de l'année.

Méthodes

Depuis l'époque des premiers colons, on a grandement amélioré la technique de cueillette de la sève. Diverses études ont démontré que la meilleure méthode consiste à pratiquer, dans le tronc de l'arbre, une incision de 50 à 75 mm de profondeur et d'une largeur de 11 mm. On y insère un chalumeau auquel on suspend un seau pour recueillir la sève. Le seau est muni d'un couvercle pour empêcher la pluie, la neige et tout autre objet d'y pénétrer.

Les premiers colons utilisaient des outils faits de bois. Aujourd'hui, on se sert d'équipement en aluminium ou en plastique, matériaux plus durables et plus faciles d'entretien.

La tradition veut que l'on recueille la sève manuellement. On va d'arbre en arbre et l'on met la sève dans un immense tonneau porté sur un traîneau ou un chariot tiré par un cheval, un tracteur ou une moto-neige. Certains exploitants ont toutefois remplacé les seaux par des tubes en plastique directement reliés à un collecteur central.

Depuis peu, on utilise aussi une pompe à vide qui s'incorpore au système de canalisation. Cette technique permet d'augmenter le débit de la sève, surtout lorsque les méthodes traditionnelles n'assurent qu'une production inférieure à la moyenne. Ce mode d'aspiration permet de régulariser la cueillette de sève d'une année à l'autre et d'accroître la production globale.

Quelle que soit la méthode utilisée, il importe de faire bouillir la sève sans délai pour assurer la qualité du sirop.

On obtient le sirop d'érable en faisant bouillir la sève dans un évaporateur. Le sirop destiné à la commercialisation doit contenir au moins 66 pour cent de sucre solide. Le sirop atteint cette teneur en sucre lorsque la température du liquide dans l'évaporateur dépasse de quatre degrés le point d'ébullition de l'eau. Trente à quarante litres de sève produisent d'ordinaire un litre de sirop.

Catégories

Au Canada, on classe le sirop en trois catégories. On le distingue aussi par sa couleur : très claire, claire, moyenne, ambrée et foncée. Le sirop de la première catégorie doit être exempt de fermentation. De couleur uniforme, il doit être transparent et ne comporter aucun aspect trouble. Il doit n'avoir ni goût ni odeur désagréables, se classer parmi les sirops de couleurs très claire, claire ou moyenne et avoir la saveur caractéristique de l'érable.

Le sirop de la catégorie deux doit répondre aux mêmes normes, mais avoir la couleur de l'ambre. On utilise comme sirops de table les sirops des catégories un et deux.

Le sirop de catégorie trois, de couleur foncée, n'aura ni goût ni odeur désagréables, aura la saveur caractéristique de l'érable et rappellera un peu le caramel, le bourgeon ou la sève. Il sert seulement à la fabrication de sous-produits commerciaux.



Evaporation de la sève

Les normes établies par le gouvernement fédéral doivent être respectées dans le cas des sirops exportés à l'extérieur d'une province. Des normes semblables sont appliquées dans la province de Québec.

Lorsqu'on expédie les contenants à l'extérieur d'une province, on doit y inscrire la mention "sirop d'érable" en français et en anglais, la catégorie, la couleur, la quantité nette en mesures métriques, les nom et adresse du premier commerçant et le numéro d'enregistrement de l'embouteilleur ou les noms et adresses de l'embouteilleur et de l'expéditeur.

Normes élevées

La fabrication, l'embouteillage et le transport des autres produits de l'érable sont aussi soumis à des normes d'hygiène et à d'autres exigences.

Vers la fin de la saison des sucres, la sève commence à développer une saveur particulière de "bourgeon" et on ne peut l'utiliser pour la fabrication du sirop d'érable de table.

La mise en bouteille ou en conserve du sirop d'érable se fait dans des conditions stériles. Il n'est pas nécessaire de garder le sirop d'érable au congélateur bien que de nombreux experts le recommandent. Le sirop congelé de densité normale n'aura pas

une consistance solide, mais coulera difficilement. Quand il aura assez dégelé pour qu'on l'utilise, il faudra ensuite refermer le contenant hermétiquement et le replacer au congélateur. Pour répondre aux besoins immédiats, il est plus pratique de s'en garder une réserve au réfrigérateur.

Environ 90 pour cent des produits de l'érable au Québec sont embouteillés et classés par de grandes entreprises qui s'occupent de les distribuer aux détaillants. Quant au reste, comme pour la plupart des produits des autres provinces, le fermier le vend directement au consommateur.

Mais l'érable a bien d'autres fonctions. Son bois sert à la fabrication de meubles durables. Ses feuilles nous fournissent une ombre rafraîchissante l'été et ses couleurs sont féeriques à l'automne. Depuis les débuts de notre histoire jusqu'à nos jours, cette ressource naturelle qu'est l'érable sert à diverses fins et demeure le véritable emblème du Canada.



Érable à sucre



Regard inquisiteur dans un seau de bois des temps anciens

Informathèque
Ministère de l'Environnement
Ottawa (Ontario)
K1A 0H3
997-2800

This publication is also available in English under the title *Maple Syrup*.