



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada

L'industrie canadienne du sirop d'érable

Le Canada produit plus de 85 p. 100 du sirop d'érable de la planète. Premier exportateur mondial, il a en vendu plus de 28 865 tonnes (dont la valeur a été évaluée à 144,9 millions de dollars) à plus de 30 pays en 2002. Chez nous, seule la fabrication de frites congelées surpasse cette industrie en ce qui a trait aux exportations.

De 1991 à 2001, la consommation de produits de l'érable est passée de 110 grammes par personne à 160 grammes. Les marchés traditionnels font graduellement place à ceux de la transformation à valeur ajoutée, comme ceux comprenant les mélanges avec d'autres produits (céréales, yogourt, etc.). Cette industrie contribue aux exportations canadiennes à valeur ajoutée, puisque plus de 60 p. 100 des produits de l'érable sont maintenant exportés préemballés.

Au début des années 1970, la science a aidé à régénérer cette industrie en donnant aux acériculteurs de nouvelles méthodes de production. Les chercheurs se sont penchés sur la possibilité de récolter la sève par des tubulures, d'utiliser des pompes à vide, l'osmose inverse et différents types d'évaporateurs, et ont tenté de répondre à des questions fondamentales, à savoir comment rendre l'industrie plus efficiente. Aujourd'hui, les acériculteurs canadiens possèdent certaines des technologies les plus avancées dans ce domaine.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments contrôle la salubrité et la qualité du produit et veille à ce que les acériculteurs se conforment aux normes fédérales. Ces normes comprennent trois catégories de sirop et cinq différentes classes de couleur. Les catégories en question sont les suivantes : Canada no. 1 (très pâle, pâle, moyen), Canada no. 2 (ambre) et Canada no. 3 (foncé).

Pendant la saison de croissance, les érables accumulent de l'amidon. Au dégel printanier, les enzymes transforment cet amidon en sucres, qui, en se mélangeant à l'eau absorbée par les racines, confèrent à cette dernière un goût légèrement sucré. La sève des érables est composée d'eau (environ 97 p. 100), de minéraux, d'acides organiques et de précurseurs de la



saveur d'érable. Elle circule pendant environ six à huit semaines dès le début mars et procure ainsi à l'arbre l'énergie nécessaire à sa croissance. Tous les arbres produisent de la sève, mais les érables produisent une sève plus sucrée et plus abondante que les autres.

Les acériculteurs prennent bien soin d'assurer la survie à long terme de leur érablière. Bien que le prélèvement de la sève prive effectivement l'arbre d'une partie de sa nourriture, ce dernier n'en souffre pas, car moins d'un dixième de son sucre est extrait pendant l'entaillage.

Renseignements supplémentaires

Le Canada compte plus de 10 300 acériculteurs, qui exploitent plus de 33 680 000 entailles, dont la plupart sont au Québec. On en trouve aussi en Ontario, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse.

Les principaux arbres à produire du sirop sont les érables à sucre, les érables rouges et les érables argentés.

Pendant la saison des sucres, un arbre moyen donne entre 35 et 50 litres de sève, qui produiront de 1 à 1,5 litre de sirop. Il faut en moyenne 40 litres de sève pour obtenir un litre de sirop.

Une portion de 50 ml de sirop d'érable contient 167 calories, 43 grammes de glucides, 117 mg de potassium et 7 mg de sodium, mais aucun lipide. Elle fournit 6 p. 100 de l'apport quotidien recommandé de calcium et de thiamine et 2 p. 100 de l'apport de magnésium et de riboflavine.

En 2002, le Canada a produit 34 761 tonnes de produits de l'érable, qui ont rapporté aux acériculteurs quelque 164 millions de dollars. En moins de 10 ans, les exportations sont passées de 42 millions de dollars à 145 millions de dollars.



Les États-Unis sont notre principal client, puisqu'ils absorbent environ 81 p. 100 de nos exportations, suivis de l'Europe, avec 12 p. 100, et de l'Asie, avec 6 p. 100.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Rémi Gagnon
Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6245
Télécopieur : (613) 759-6312
Courriel : gagnonr@agr.gc.ca
Site Web : www.agr.gc.ca

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

Autres liens utiles

Agri-Réseau
<http://www.agrireseau.qc.ca/erable/navigation.asp?operateur=sitevoc&sitevoc=Statistiques%5C>

Monographie de l'industrie acéricole au Québec
<http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/textes/acericol/mono2002.pdf>

Table filière acéricole
<http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm>

MapleMark
<http://www.maplemark.com/>

Fédération des producteurs acéricoles du Québec
<http://www.maple-erable.qc.ca/>

Ontario Maple Syrup Producers Association
(en anglais seulement)
<http://www.ontariomaple.com/>

Règlement sur les produits de l'érable
<http://lois.justice.gc.ca/fr/C-0.4/C.R.C.-ch.289/index.html>

Institut québécois de l'érable
<http://www.erable.org/findex.htm>

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.

