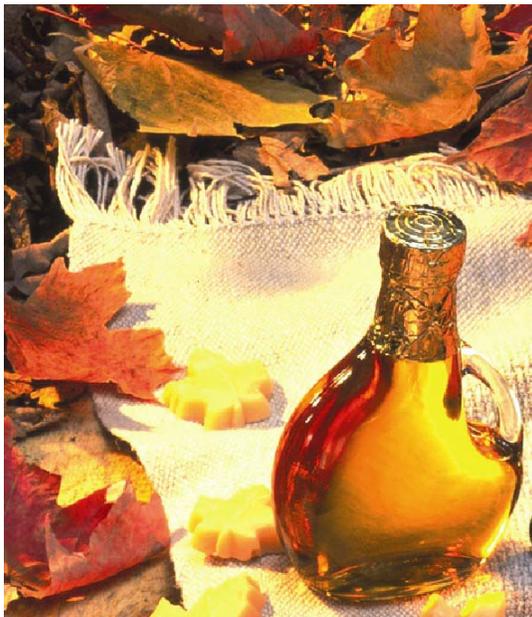


L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada

L'industrie acéricole canadienne

Le Canada met sur le marché plus de 32 500 tonnes de sirop d'érable dont la valeur s'élève à plus de 165 millions de dollars, soit environ 85 p.100 de la production mondiale destinée à près de 45 pays différents.



Les efforts commerciaux de l'industrie acéricole ont évolué et se dirigent dorénavant au-delà des marchés traditionnels, vers des débouchés à valeur ajoutée pour l'infusion du sirop d'érable dans d'autres produits (céréales, yogourt, beurres d'érable, etc.). Cette dimension de l'industrie contribue grandement au portefeuille d'exportation à valeur ajoutée du Canada. Il est difficile de prévoir les fluctuations de l'offre et de la demande pour cette denrée au cours des prochaines années; toutefois, on s'attend à ce que l'industrie se concentre sur la satisfaction de marchés qui exigent du sirop d'érable préemballé et des produits à valeur ajoutée au lieu du sirop en vrac.

Il y a environ 10 500 acériculteurs au Canada, dont la plupart vivent au Québec et les autres, en Ontario, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse. Le Québec est en tête au Canada dans la production acéricole et détient 93 p.100 de part du marché canadien (Statistique Canada, 2005).

En 2005, le Canada a produit 6 121 000 gallons de sirop d'érable. Cette production était estimée à plus de 175 millions de dollars (Statistique Canada, 2005). Progressivement, les exportations se sont élevées de 147 millions de dollars en 2003 à 154 millions de dollars en 2004 et à un niveau élevé de 165 millions de dollars en 2005. Les États-Unis sont le plus important marché d'exportation du Canada avec environ 72 p.100 de l'ensemble, suivi du Japon avec 11 p.100 et de l'Allemagne avec 5 p.100.

Renseignements supplémentaires

Au début des années 70, la science a contribué à rajeunir l'industrie en offrant aux agriculteurs de nouvelles méthodes de production. Les chercheurs ont examiné les façons de conjuguer la sève et la tubulure, en recourant à des pompes à vide, à l'osmose inversée et à divers types d'évaporateurs. Ces méthodes nouvelles et revigorées de production ont rendu l'industrie plus efficace.

De nos jours, la production canadienne détient quelques-uns des systèmes les plus innovateurs de la technologie acéricole.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille la sécurité et la qualité du sirop d'érable et s'assure que les producteurs respectent les normes fédérales. L'ACIA est également responsable de la classification fédérale du sirop d'érable dans

La qualité

est dans notre **nature**

les catégories suivantes :

- Canada N° 1 (extra clair, clair, médium)
- Canada N° 2 (ambré)
- Canada N° 3 (foncé)

Pendant la saison de croissance, les érables accumulent de l'amidon. Avec le dégel printanier, les enzymes transforment cet amidon en sucre qui se mêle à l'eau absorbée par les racines, y ajoutant un goût légèrement sucré. La sève d'érable contient de l'eau (environ 97 p.100), des minéraux, des acides organiques et des précurseurs au goût d'érable. Au début de mars, la sève commence à couler pendant environ six à huit semaines et donne de l'énergie à l'arbre pour le faire croître. Tous les arbres produisent de la sève, mais les érables en produisent en quantités plus importantes et au goût plus sucré.

Les principaux arbres qui produisent 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, ce qui produira entre 1 et 1,5 litre de sirop d'érable. En moyenne, il faut 40 litres de sève pour faire 1 litre de sirop.



Une portion de 50 ml de sirop d'érable a une teneur de 167 calories, 43 g de sucre, 117 mg de potassium, 7 mg de sodium et ne contient aucune matière grasse.

Les producteurs prennent bien soin de garantir la survie à long terme de leurs érablières. Bien que la récolte de sève prive un arbre d'une partie de sa nourriture, cela ne l'endommage pas, car moins d'un dixième du sucre d'un arbre est retiré pendant l'entaille.

Pour obtenir de plus amples renseignements

Rémi Gagnon

Conseiller principal en développement des marchés

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Horticulture

1341, chemin Baseline, Tour 7

Ottawa (Ontario)

Canada K1A 0C5

Téléphone : (613) 759-6245

Télécopieur : (613) 759-6312

Courriel : gagnonr@agr.gc.ca

Autres liens

*Loi sur les produits agricoles au Canada –
Règlement sur les produits de l'érable*
<http://lois.justice.gc.ca/fr/C-0.4>

Ontario Maple Syrup Producers Association
www.ontariomaple.com

Fédération des producteurs acéricoles du
Québec
www.siropperable.ca

L'Association acéricole du
Nouveau-Brunswick Inc.
www.infor.ca

Maple Producers' Association of Nova Scotia
www.novascotiamaplesyrup.com

Les produits agroalimentaires canadiens témoignent de notre souci d'excellence et de notre engagement profond à l'égard de la salubrité, de la qualité, de l'innovation, de la durabilité de l'environnement et du service.

Dans toutes les branches de notre industrie, nous cherchons à gagner la confiance de nos clients en répondant à leurs besoins et en dépassant leurs attentes. Les produits agroalimentaires canadiens doivent leur réputation d'excellence internationale à ces valeurs, de même qu'à notre désir d'établir des relations étroites. Les consommateurs du monde entier savent qu'ils peuvent compter sur la qualité du Canada.

