



Les produits canadiens de l'érable

Situation et tendances (2004-2005)



TABLE DES MATIÈRES

Aperçu	4
Production mondiale	4
Situation au Canada	5
Production provinciale	6
Production biologique	8
Prix moyens à la ferme	9
Distribution	9
Consommation canadienne	9
Situation aux États-Unis	10
Commerce	10
Agrément des établissements, classification et certification à des fins d'exportation	13
Certification biologique	15
Concurrence et promotion	16
Mode de production du sirop d'érable	17
La Roue des saveurs de l'érable	18
Valeur nutritionnelle	19
Étiquetage nutritionnel	19
Aliment fonctionnel	19
Tendances alimentaires	19
Possibilités et défis	20
Annexe	22
Méthodologies	22
Références	23
Liens utiles	23
Contact	24

Tableaux

Tableau 1 - Exploitations acéricoles canadiennes et entailles, 1981-2001 _____	5
Tableau 2 - Production, valeur et prix des produits de l'érable, 1995-2004 _____	7
Tableau 3 - Régions productrices dans les provinces, 1996-2001 _____	8
Tableau 4 - Exportations canadiennes de produits d'érable par province, 1995-2004 _____	11
Tableau 5 - Exportations canadiennes de produits d'érable par pays, 2000-2004 _____	12
Tableau 6 - Exportations canadiennes de produits d'érable par région du monde, 1995-2004 _____	13
Tableau 7 - Classification canadienne du sirop d'érable _____	14

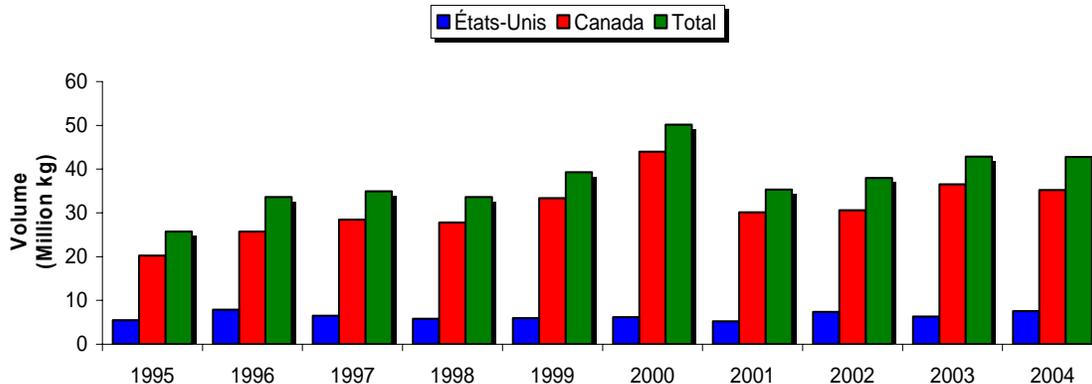
Graphiques

Graphique 1 - Production acéricole en Amérique du Nord, Canada et États-Unis, 1995-2004 _____	4
Graphique 2 - Répartition par province de la production de sirop d'érable au Canada en 2004 _____	4
Graphique 3 - Répartition par État de la production de sirop d'érable américaine en 2004 _____	5
Graphique 4 - Valeur des exportations canadiennes de produits d'érable, 1995-2004 _____	10
Graphique 5 - Aire de répartition de l'érable à sucre _____	17
Graphique 6 - Évolution de la production et des exportations, 1995-2004 _____	21

APERÇU

Production mondiale

Le Canada et les États-Unis sont les deux seuls pays producteurs de sirop d'érable au monde. En 2004, la production mondiale de sirop d'érable a été estimée à 42 783 tonnes métriques (TM). Les Canadiens ont réalisé 82 p. 100 de cette production, et les Américains, le reste. Les Canadiens sont donc les plus importants producteurs de sirop d'érable avec, en 2004, une production de 35 248 TM, dont la valeur se chiffre à 149,5 millions de dollars CAN. De leur côté, les Américains ont réalisé une production de 7 535 TM pour une valeur de 42,8 millions de dollars US ([Tableau 2](#)).

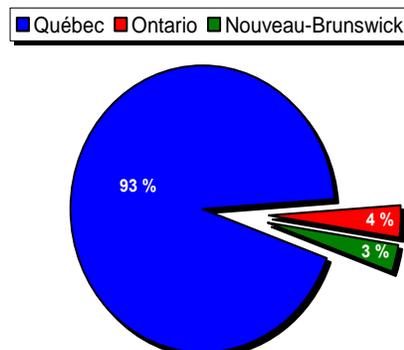


Graphique 1 - Production acéricole en Amérique du Nord, Canada et États-Unis, 1995-2004

Au cours des cinq dernières années, la production canadienne a représenté 84 p. 100 de la production mondiale et la production américaine 16 p. 100. Les pourcentages fluctuent légèrement d'une année à l'autre à cause des variations de rendements liés aux conditions météorologiques particulières à chaque printemps. La diminution du pourcentage canadien à 82 p. cent en 2004 résulte en grande partie de l'instauration d'un système de contingentement de la production au Québec.

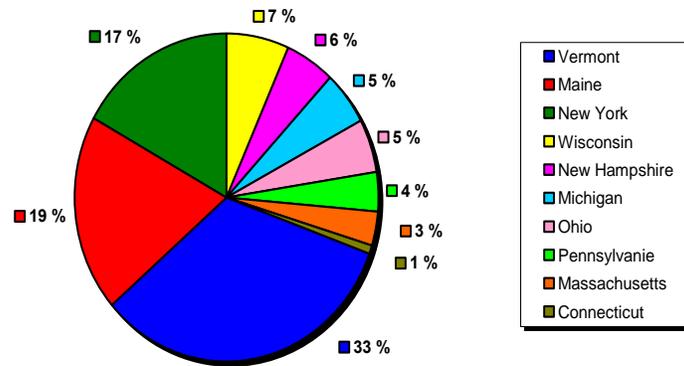
Le faible pourcentage de consommation de la production au Canada fait de l'industrie acéricole un secteur d'exportation très important. ([Voir Consommation canadienne](#)). Les Canadiens ont exporté en moyenne 82 p. 100 de leur production entre les années 2000 et 2004.

Les provinces canadiennes productrices de sirop d'érable sont le Québec, avec 92,9 p. 100 de la production nationale, suivi de l'Ontario (3,7 p. 100), du Nouveau-Brunswick (3 p. 100) et de la Nouvelle-Écosse (0,4 p. 100). L'Île-du-Prince-Édouard en produit également, mais en petites quantités.



Graphique 2 - Répartition par province de la production de sirop d'érable au Canada en 2004

Les États américains producteurs de sirop d'érable sont le Vermont avec 33 p. 100 de la production américaine en 2004, suivi par le Maine (19 p. 100), l'État de New York (17 p. 100), le Wisconsin (7 p. 100), le New Hampshire (6 p. 100), le Michigan (5 p. 100), l'Ohio (5 p. 100), la Pennsylvanie (4 p. 100), le Massachusetts (3 p. 100) et le Connecticut (0,1 p. 100).



Graphique 3 - Répartition par État de la production de sirop d'érable américaine en 2004

SITUATION AU CANADA

D'après le recensement de 2001 de Statistique Canada, environ 10 305 exploitations agricoles (4,2 p. 100 de l'ensemble des fermes canadiennes) produisaient du sirop d'érable à une échelle commerciale, soit 15 p. 100 de moins qu'en 1981. Entre 1981 et 2001, le nombre moyen d'entailles par exploitation a plus que doublé, passant de 1 404 à 3 268.

Tableau 1 - Exploitations acéricoles canadiennes et entailles, 1981-2001

Province	1981	1986	1991	1996	2001	% Δ
Nombre d'entailles (en milliers)						
Canada	16 945	15 699	18 297	23 027	33 680	46 %
Québec	X	14 411	X	20 676	30 695	48 %
Nouveau-Brunswick	X	252	X	922	1 319	43 %
Ontario	X	877	X	1 127	1 305	16 %
Nouvelle-Écosse	X	X	X	X	331	X
Île-du-Prince-Édouard	X	X	X	X	12	X
Nombre d'exploitations acéricoles						
Canada	12 079	9 276	8 765	9 546	10 305	8 %
Québec	X	7 419	X	6 997	7 254	4 %
Nouveau-Brunswick	X	118	X	174	206	18 %
Ontario	X	1 649	X	2 240	2 588	16 %
Nouvelle-Écosse	X	X	X	X	128	X
Île-du-Prince-Édouard	X	X	X	X	10	X
Nombre d'entailles par exploitation						
Canada	1 404	1 692	2 088	2 412	3 268	35 %
Québec	X	1 554	X	2 955	4 232	43 %
Nouveau-Brunswick	X	2 136	X	5 300	6 402	21 %
Ontario	X	532	X	503	504	0 %
Nouvelle-Écosse	X	X	X	X	2 582	X
Île-du-Prince-Édouard	X	X	X	X	1 151	X

Le ratio correspond à l'écart entre 1996 et 2001
Statistique Canada (Recensement de l'agriculture)

Au Canada, la production de sirop d'érable a presque doublé au cours des 15 dernières années. Elle est passée de 18 466 TM en 1990 à 35 248 TM en 2004 (Tableau 2) après avoir établi un record historique de près de 44 000 TM en 2000. La mise en exploitation de nouvelles entailles sur les terres publiques et

privées, l'augmentation de la productivité des entreprises par la modernisation des équipements (tubulure, pompe à vide, osmose inversée) et l'amélioration des connaissances techniques des exploitants ont résulté en une expansion considérable de la production. De plus, il reste encore un énorme potentiel d'entailles non exploitées. Par exemple, le Québec n'exploite qu'environ 37,6 millions des 110 millions d'entailles inventoriées sur son territoire par le Ministère des Ressources Naturelles du Québec en 1998.

Cependant, l'expansion de la production doit ralentir car l'industrie acéricole n'arrive plus à écouler toute sa production et accumule d'importants surplus de sirop en inventaire d'une année à l'autre. Afin de mieux gérer cette situation de surplus, la [Fédération des producteurs acéricoles du Québec](#) (FPAQ) a instauré un système de contingentement de la production ou quotas à partir du printemps 2004. Cette mesure permet à la fois de restreindre la production actuelle vendue en vrac et l'entrée de nouvelles érablières en production. D'après la FPAQ, le volume des inventaires en vrac accumulés au Québec depuis 1999, avant la récolte de 2005, représente 27224 TM (60 millions de livres), soit l'équivalent de 77 p. cent de toute la production canadienne de 2004. Ce volume comprend toutefois un niveau d'inventaire stratégique de 13 612 TM (30 millions de livres) pour assurer un approvisionnement continu des marchés.

La production canadienne de sirop d'érable en 2004 est la troisième plus importante après la production record de l'année 2000 et celle de l'année 2003. Elle a diminué de 3,6 p. 100 en regard de 2003 et de 1 p. 100 par rapport à la moyenne des cinq années précédentes. Cette diminution est attribuable surtout à la baisse de 4 p. 100 enregistrée au Québec, où se concentre la plus grande partie de la production. La production de l'Ontario est demeurée similaire à celle de l'année précédente. La production en Nouvelle-Écosse a diminué de 27% par rapport à l'année 2003 suite aux piètres conditions météorologiques qui ont écourté la saison et affecté les rendements. Le Nouveau-Brunswick a cependant connu une hausse de 10 p. cent de sa production par rapport à celle de 2003. La partie nord de cette province a particulièrement bénéficié d'une récolte abondante et de qualité.

Production provinciale

Le **Québec** a réalisé en 2004 une production de 32 753 TM et des ventes évaluées à 129,4 millions de dollars; il est suivi de l'Ontario (10,9 millions de dollars) et du Nouveau-Brunswick (8,0 millions de dollars). En 2004, l'industrie québécoise a connu une baisse de prix de 1,5 p. 100 par rapport à 2003. En 2003, le Québec avait déjà subi une baisse de prix 15,6 p 100 par rapport à 2002 à cause du déséquilibre entre l'offre et la demande.

Les Québécois sont de loin les principaux producteurs de sirop d'érable au Canada et au monde avec 77 p. 100 de la production mondiale en 2004. ([Tableau 2](#)). La majeure partie de leur production se concentre dans le Centre et dans l'Est de la province. La région Chaudière-Appalaches fournit environ 39 p. 100 de la production québécoise, le Bas-Saint-Laurent 18 p. 100, et l'Estrie 15 p. 100 ([Tableau 3](#)).

D'après les estimations, 51 p. 100 des érablières du Québec compteraient 3 000 entailles ou moins, 12 p. 100, 10 000 entailles ou plus, et seulement 1 p. 100 plus de 30 000 entailles.

La région du Bas-Saint-Laurent revendique le plus grand nombre d'entailles par exploitation (10 633), tandis que la région Chaudière-Appalaches, qui produit la plus grande quantité de sirop au Québec, en compte 4 415 par exploitation. Un estimé à partir de la banque de données 2003 de la FPAQ indique que le nombre d'entailles dans la province s'établit maintenant à 37,6 millions. Le nombre d'entailles exploitées peut être moins élevé en raison du contingentement de la production instauré au Québec en 2004.

L'**Ontario** arrive au deuxième rang des provinces productrices au Canada, et sa production de 1 310 TM se concentre dans les régions du Sud-Ouest, principalement dans le comté de Waterloo. Le comté de Lanark, situé dans l'Est, est la deuxième zone de production de la province.

Le **Nouveau-Brunswick** occupe le troisième rang des provinces productrices avec 1 052 TM. Le sirop d'érable est produit surtout dans les comtés de Restigouche, York, Madawaska, Carleton et Albert.

Tableau 2 - Production, valeur et prix des produits de l'érable, 1995-2004

Province et pays	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	% Δ
VOLUME (TM)											
Québec	18 148	23 009	26 326	25 833	31 185	41 313	28 299	28 323	34 112	32 753	-4 %
Ontario	1 454	2 097	1 370	1 054	1 395	2 230	1 334	1 376	1 310	1 310	0 %
Nouveau-Brunswick	487	535	625	775	607	451	475	884	956	1 052	10 %
Canada	20 245	25 761	28 460	27 796	33 378	43 993	30 108	30 589	36 558	35 248	-4 %
États-Unis	5 480	7 835	6 490	5 795	5 940	6 155	5 245	7 375	6 300	7 535	20 %
Canada-É.U.	25 725	33 596	34 950	33 591	39 318	50 148	35 353	37 964	42 858	42 783	0 %
Valeur (Cdn \$ ' 000)											
Québec	79 209	105 014	118 034	125 380	134 143	161 252	133 257	134 504	136 733	129 416	-5 %
Ontario	10 079	15 052	10 274	8 285	10 719	17 696	10 825	11 063	10 750	10 928	2 %
Nouveau-Brunswick	3 111	3 635	4 214	5 768	4 109	3 231	3 396	5 849	6 845	8 040	17 %
Canada	93 324	124 470	133 422	140 351	150 304	182 179	147 478	151 416	155 721	149 452	-4 %
États-Unis ¹	28 738	42 169	35 216	32 213	32 809	33 924	32 387	40 500	35 601	42 795	20 %
Valeur (Cdn \$/kg)											
Québec	4,36	4,56	4,48	4,85	4,30	3,90	4,71	4,75	4,01	3,95	-1 %
Ontario	6,93	7,18	7,50	7,86	7,68	7,94	8,11	8,04	8,21	8,34	2 %
Nouveau-Brunswick	6,39	6,79	6,74	7,44	6,77	7,16	7,15	6,62	7,16	7,64	7 %
Canada	4,61	4,83	4,69	5,05	4,50	4,14	4,90	4,95	4,26	4,24	0 %
États-Unis ²	5,24	5,38	5,43	5,56	5,52	5,51	6,17	5,49	5,65	5,68	1 %

¹ La valeur aux États-Unis est exprimée en US \$ ' 000

² Le prix aux États-Unis est exprimé en US \$/kg

Le ratio correspond à l'écart entre 2003 et 2004

Statistique Canada et USDA-NASS

En **Nouvelle-Écosse**, le comté de Cumberland est la région qui produit le plus de sirop avec plus de 76 p. 100 des entailles de la province. En février 2003, une tempête de verglas a gravement endommagé les érables et les tubulures en plastique.

A l'**Île-du-Prince-Édouard**, on dénombre 10 exploitations acéricoles et leur production est concentrée dans les comtés de Queen et de Prince.



Tableau 3 - Régions productrices dans les provinces, 1996-2001

Régions	1996			2001		
	Nombre d'entailles (milliers)	Nombre d'exploitations	Pourcentage d'entailles de la province	Nombre d'entailles (milliers)	Nombre d'exploitations	Pourcentage d'entailles de la province
Québec						
Abitibi	34	0	0 %	87	20	0 %
Bas-St-Laurent	2 426	415	12 %	5 475	602	18 %
Centre-du-Québec	2 159	796	10 %	2 887	823	9 %
Chaudière-Appalaches	9 085	3 018	44 %	12 074	2 942	39 %
Estrie	3 064	865	15 %	4 708	892	15 %
Gaspésie	43	21	0 %	105	18	0 %
Lanaudière	588	270	3 %	746	265	2 %
Laurentides	563	243	3 %	1 047	263	3 %
Mauricie	219	129	1 %	401	155	1 %
Montréal-Laval	12	7	0 %	14	8	0 %
Montréal	1 642	764	8 %	2 023	818	7 %
Outaouais	160	122	1 %	189	120	1 %
Québec	663	309	3 %	906	307	3 %
Saguenay	20	23	0 %	31	21	0 %
Total	20 678	6 997	0 %	30 695	7 254	0 %
Ontario						
Centre	197	481	17 %	270	519	21 %
Est	302	522	27 %	340	572	26 %
Nord	85	91	8 %	95	96	7 %
Sud	116	248	10 %	136	327	10 %
Ouest	429	898	38 %	464	1 074	36 %
Total	1 129	2 240	100 %	1 305	2 588	100 %
Nouveau-Brunswick						
Région 1	181 226	59	20 %	316 196	89	24 %
Région 2	11 965	25	1 %	6 899	29	1 %
Région 3	94 216	42	10 %	83 690	41	6 %
Région 4	634 286	48	69 %	912 081	47	69 %
Total	921 693	174	100 %	1 318 866	206	100 %
Nouvelle-Écosse						
Région 1	X	15	X	X	21	X
Région 2	15 304	27	5 %	23 181	25	7 %
Région 3	253 801	60	87 %	250 817	64	76 %
Région 4	3 718	7	1 %	10 670	10	3 %
Région 5	X	9	X	X	8	X
Total	292 330	118	100 %	330 513	128	100 %
Île-du-Prince-Édouard						
Région 1	0	0	X	X	1	X
Région 2	55	3	X	10 170	5	88 %
Région 3	X	2	X	X	4	X
Total	X	5	X	11 511	10	100 %

Statistique Canada (Recensement de l'agriculture)

Production biologique

La production de sirop d'érable biologique a connu une hausse spectaculaire au cours des dernières années. La majeure partie du sirop d'érable biologique vendu se retrouve sur les marchés d'exportation. Au Québec, les producteurs reçoivent une prime de \$0.15/lb en moyenne pour le sirop d'érable biologique livré en vrac dans le cadre de l'agence de vente.

La [Fédération de l'agriculture biologique du Québec \(FABQ\)](#) indique 423 entreprises acéricoles certifiées biologiques en 2003, soit environ 6 p. 100 de l'ensemble des exploitations acéricoles québécoises. Les entreprises acéricoles constituent le secteur de production biologique le plus important, car on y compte 47 p. 100 de l'ensemble des exploitations biologiques certifiées pour toutes les productions au Québec. D'après l'information fournie par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, environ 12,3

millions de livres de sirop d'érable biologique ont été classifiées en 2004, volume qui représentait 17 p. 100 de la quantité de sirop d'érable classifié en gros contenants. En 2003, l'Ontario comptait 3 exploitations acéricoles biologiques ou 17 200 entailles, le Nouveau-Brunswick 5 exploitations ou 72 450 entailles et la Nouvelle-Écosse une entreprise de 600 entailles. Pour de plus amples renseignements sur la production biologique, voir l'étude « [Certifié biologique Aperçu du marché biologique au Canada en 2003](#) » et la section [Certification biologique](#).

Prix moyens à la ferme

Pour la saison 2004, le prix moyen payé ([Tableau 2](#)) aux acériculteurs québécois a été de 3,95 \$ le kg (1,79 \$ la livre), comparativement à 4,01 \$ le kg (1,82 \$ la livre) pour la saison 2003 et à 4,75 \$ le kg (2,15 \$ la livre) pour la saison 2002; ces baisses de prix reflètent la situation de surplus de production dans l'industrie. Quant aux prix moyens payés aux acériculteurs ontariens ils se sont chiffrés à 8,34 \$ le kg (3,78 \$ la livre) versus 8,20 \$ (3,72 \$ la livre) en 2003. Les acériculteurs du Nouveau-Brunswick ont vu leur prix monter à 7,64 \$ le kg (3,47 \$ la livre), alors qu'il était de 7,16 \$ (3,25 \$ la livre) en 2003.

Distribution

Dans l'industrie acéricole, les produits sont vendus par deux réseaux de distribution:

Ventes en petits contenants de détail

(5 litres ou moins, ou 5 kilogrammes ou moins)

Les producteurs peuvent vendre directement leurs produits aux consommateurs, en petits contenants, sur place à la ferme, dans des éventaires routiers, dans les cabanes à sucre commerciales, dans les marchés publics, dans les magasins d'alimentation, dans les boutiques de cadeaux, etc.

Ventes en vrac en gros contenants

(plus de 5 litres, ou plus de 5 kilogrammes)

Plus de 85 p. 100 de la production est vendue en vrac à des entreprises de conditionnement ou à des acheteurs en vrac et des exportateurs qui redistribuent les produits de l'érable en vrac ou sous forme préemballée. Ces produits peuvent être vendus à des magasins d'alimentation, à des supermarchés, à des boutiques de cadeaux à la fois sur les marchés intérieurs et internationaux.

Consommation canadienne

La consommation de produits d'érable per capita est plutôt faible dans l'ensemble du Canada. En 2003, la consommation canadienne de produits d'érable exprimée sur une base de sirop d'érable a été établie à 0,086 kg par personne, soit une hausse de 20 p. 100 par rapport au 0,072 kg de 2002, mais une baisse de 38 p. 100 en regard du 0,144 kg de 2001. Avec une population canadienne estimée à un peu moins de 32 millions d'habitants à la fin de 2003, la consommation canadienne de produits de l'érable en 2003 (exprimée en équivalent sirop d'érable) aurait été d'environ 2750 TM. Ce volume consommé représente environ 7,5 p. 100 de la production canadienne de 2003. Au cours de la même année, la consommation de sucre blanc raffiné per capita a été de 34,99 kg, soit 400 fois plus.

SITUATION AUX ÉTATS-UNIS

En 2004, une température favorable a permis une augmentation de la production de sirop d'érable par rapport à celle de 2003 dans tous les États producteurs. La production américaine de 2004, la plus importante après celle de 1996, a totalisé 7 535 TM (1 507 000 gallons US), soit 20 p. 100 de plus qu'en 2003. Le nombre d'entailles a été évalué à 6,96 millions, en hausse de 2 p. 100 par rapport au total de 6,83 millions enregistré en 2003. Le rendement à l'entaille a été estimé à 2,4 livres, soit 17 p. 100 de plus que l'année précédente.

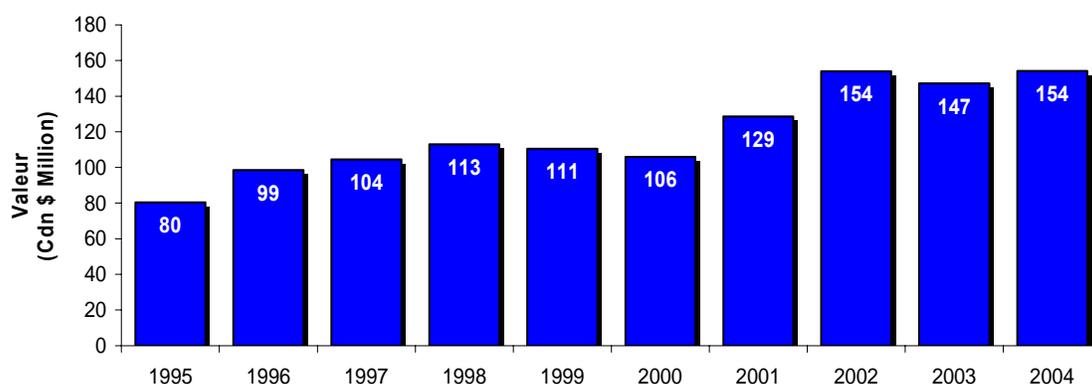
Le Vermont a dominé la production avec 2 500 TM (500 000 gallons US), une hausse de 19 p. 100 par rapport à l'année précédente. Le Maine a vu sa production passer à 1 450 TM (290 000 gallons US) en hausse de 2 p. 100 par rapport à l'année précédente. Il a été suivi par l'État de New York où la production a atteint 1 275 TM (255 000 gallons US) pour une augmentation de 21 p. 100.

Le Vermont (33 p. 100 de la production américaine en 2004), le Maine (19 p. 100) et l'État de New York (17 p. 100) demeurent les principaux États producteurs chez nos voisins du Sud. Les autres États producteurs sont le Wisconsin (7 p. 100), le New Hampshire (6 p. 100), le Michigan (5 p. 100), l'Ohio (5 p. 100), la Pennsylvanie (4 p. 100), le Massachusetts (3 p. 100) et le Connecticut (0,1 p. 100).

Le prix moyen de l'équivalent d'un gallon¹ en 2004 était de 28,40 \$ US (5,68 \$ US le kg), à peu près le même prix qu'en 2003. Les prix de l'équivalent d'un gallon ont largement varié en Nouvelle-Angleterre, allant de 19,40 \$ US (3,88 \$ US le kg) dans le Maine à 51,70 \$ US (10,34\$ US le kg) dans le Connecticut. Pour plus de précisions, consulter [NASS](#).

COMMERCE

Le Canada est le premier pays exportateur de produits d'érable au monde devant les États-Unis, avec des ventes dans plus de 45 pays. L'année 2004 constitue une année record au niveau du volume et de la valeur des exportations canadiennes de produits d'érable. En 2004, le volume des exportations a atteint 31 084 TM, soit 4 p. 100 de plus que l'année précédente et 19 p. 100 de plus que la moyenne des cinq années précédentes. La valeur totale des exportations a dépassé 154 millions de dollars. Il s'agit d'une hausse de 5 p. 100 par rapport à 2003 et d'une hausse de 13 p. 100 par rapport à la moyenne des cinq années précédentes. ([Tableau 4](#)).



Graphique 4 - Valeur des exportations canadiennes de produits d'érable, 1995-2004

Entre 1995 et 2004, le volume des exportations canadiennes est passé de 19 437 à 31 084 TM avec un taux d'augmentation annuel moyen de 5,4 p. 100. Pour la même période, la valeur des exportations est passée de 80 à 154 millions de dollars avec un taux d'augmentation annuel moyen de 8 p. 100.

¹ Le prix moyen de l'équivalent d'un gallon est une moyenne pondérée des prix de vente au détail, en gros et en vrac.

Le Québec est demeuré le plus important exportateur de produits d'érable avec 93 p. 100 (143,2 millions de dollars) des ventes canadiennes totales à l'étranger en 2004; il a été suivi de l'Ontario avec 5 p. 100 (7,5 millions) et du Nouveau-Brunswick avec 1,4 p. 100 (2,2 millions).

Les neuf principaux pays acheteurs de sirop d'érable en 2004 ont été les États-Unis suivi du Japon, de l'Allemagne, du Royaume-Uni, de la France, de l'Australie, des Pays-Bas, du Danemark et de la Suisse. (Tableau 5). Ces neuf pays ont représenté 97 p. 100 des exportations canadiennes au cours de la dernière année.

Tableau 4 - Exportations canadiennes de produits d'érable par province, 1995-2004

Province	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	% Δ
Valeur (Cdn \$ ' 000)											
Canada	80 422	98 608	104 496	113 003	110 507	105 906	128 604	153 962	147 221	154 018	5 %
Québec	72 929	89 044	93 230	101 869	100 807	93 933	104 311	126 407	124 883	143 166	15 %
Ontario	6 130	8 217	8 476	7 952	6 544	8 815	16 776	20 617	15 957	7 519	-53 %
Nouveau-Brunswick	116	316	1 258	2 077	1 757	1 141	4 927	2 392	1 078	2 194	104 %
Volume (TM)											
Canada	19 437	20 502	22 813	23 295	23 952	25 463	27 711	30 250	29 920	31 084	4 %
Québec	17 813	18 863	20 248	20 919	21 758	22 453	22 359	24 816	25 334	28 776	14 %
Ontario	1 336	1 379	2 012	1 796	1 617	2 313	3 612	4 018	3 244	1 607	-50 %
Nouveau-Brunswick	41	97	278	404	346	267	1 176	518	269	545	103 %
Prix moyens (Cdn \$/kg)											
Canada	4,14	4,81	4,58	4,85	4,61	4,16	4,64	5,09	4,92	4,95	1 %
Québec	4,09	4,72	4,60	4,87	4,63	4,18	4,67	5,09	4,93	4,98	1 %
Ontario	4,59	5,96	4,21	4,43	4,05	3,81	4,64	5,13	4,92	4,68	-5 %
Nouveau-Brunswick	2,83	3,26	4,53	5,14	5,08	4,27	4,19	4,62	4,01	4,03	0 %

Le ratio correspond à l'écart entre 2003 et 2004
Statistique Canada

Les États-Unis représente le principal débouché des produits d'érable canadiens. Les envois aux États-Unis ont atteint 112,7 millions de dollars en 2004, soit 73 p. 100 de la valeur totale des exportations canadiennes. Le volume et la valeur des produits acheminés vers ce pays au cours des 2 dernières années sont demeurés stables.

En 2004, les États-Unis ont pour leur part exporté 3 777 tonnes métriques de produits d'érable d'une valeur de 9 699 millions de dollars US dans 43 pays. Les cinq principaux clients des États-Unis ont été le Canada (35 p.100 du volume des exportations américaines), le Japon (15 p. 100), les Émirats arabes unis (11 p.100), le Mexique (9 p. 100) et l'Arabie saoudite (7 p.100). Le volume des exportations vers le Canada est passé de 862 TM en 2003 à 1325 TM en 2004, soit une augmentation considérable de 54 p. 100.



Tableau 5 - Exportations canadiennes de produits d'érable par pays, 2000-2004

Pays	Valeur (Cdn \$ ' 000)						Volume (TM)					
	2000	2001	2002	2003	2004	%	2000	2001	2002	2003	2004	%
Total	105 906	128 604	153 962	147 221	154 018	100 %	25 463	27 711	30 250	29 920	31 084	100 %
États-Unis	82 785	106 092	117 592	113 520	112 658	73 %	20 516	23 087	23 336	23 350	23 558	76 %
Japon	4 204	6 853	15 295	10 072	12 895	8 %	670	1 004	2 130	1 535	1 958	6 %
Allemagne	7 060	4 493	7 408	7 326	9 618	6 %	1 954	1 243	1 724	1 862	1 961	6 %
Royaume-Uni	2 661	2 933	3 534	2 384	3 888	3 %	525	585	743	460	686	2 %
France	2 437	2 349	2 396	3 694	3 860	3 %	474	470	544	642	721	2 %
Australie	1 698	1 635	1 302	2 520	2 334	2 %	287	286	273	443	401	1 %
Pays-Bas	941	923	1 508	1 977	1 926	1 %	160	206	322	328	330	1 %
Danemark	968	968	1 511	1 440	1 552	1 %	168	203	316	365	390	1 %
Suisse	946	875	1 358	1 391	1 284	1 %	240	275	403	434	430	1 %
Belgique	788	159	417	658	804	1 %	235	22	93	88	93	0 %
Corée du Sud	18	6	93	374	724	0 %	3	1	17	80	107	0 %
Nouvelle-Zélande	77	241	154	371	383	0 %	19	64	38	84	82	0 %
Taiwan	89	202	202	141	289	0 %	19	50	60	25	71	0 %
Italie	225	97	203	244	234	0 %	43	49	51	29	25	0 %
Autriche	135	148	250	119	168	0 %	20	32	63	18	26	0 %
Irlande	116	106	134	183	126	0 %	23	20	25	32	22	0 %
Suède	246	0	205	103	201	0 %	24	0	29	10	19	0 %
Espagne	86	89	0	84	111	0 %	15	13	0	14	17	0 %
Norvège	46	44	72	66	75	0 %	10	8	15	14	14	0 %
Pologne	46	75	57	36	88	0 %	13	20	12	6	14	0 %
Singapour	0	45	28	27	58	0 %	0	8	5	2	11	0 %
Israël	0	0	0	38	114	0 %	0	0	0	8	22	0 %
République tchèque	0	0	0	38	84	0 %	0	0	0	6	16	0 %
Colombie	0	116	0	0	0	0 %	0	21	0	0	0	0 %
Koweït	0	36	19	41	6	0 %	0	4	3	6	1	0 %
Cuba	0	0	8	30	55	0 %	0	0	1	4	8	0 %
Hong Kong	2	1	6	24	61	0 %	0	0	1	3	6	0 %
Finlande	203	0	41	0	43	0 %	21	0	10	0	10	0 %
Afrique du Sud	20	17	17	21	28	0 %	4	4	4	4	5	0 %
Russie	0	0	81	0	0	0 %	0	0	18	0	0	0 %
Grèce	0	0	0	80	0	0 %	0	0	0	13	0	0 %
Indonésie	11	12	10	19	37	0 %	3	3	1	3	6	0 %
Brésil	0	0	0	41	34	0 %	0	0	0	6	8	0 %
Ukraine	0	0	0	0	73	0 %	0	0	0	0	20	0 %
Sous-total 34 pays	105 808	128 516	153 902	147 059	153 810	100 %	25 443	27 680	30 239	29 875	31 040	100 %
Sous-total Autres pays	97	88	59	162	209	0 %	19	30	11	46	45	0 %

Le ratio représente la répartition des exportations par pays pour l'année 2004

Statistique Canada

Le Japon se classe au deuxième rang comme pays importateur de produits d'érable canadiens. Il représente un potentiel de croissance important comme le démontre l'augmentation rapide des exportations vers ce pays entre 2000 et 2004. Au cours de cette période, la valeur des exportations canadiennes de produits d'érable est passée de 4,2 à 12,9 millions de dollars après avoir atteint un sommet de 15,3 millions de dollars en 2002. L'industrie canadienne de l'érable espère bénéficier des retombées économiques de ses tout récents efforts de promotion et de marketing sur le marché japonais lors de la création en mars 2005 d'un événement culturel et commercial à Tokyo, [l'Ouverture officielle du temps des sucres](#).

Les exportations canadiennes de produits d'érable réalisent une croissance importante dans plusieurs pays d'Europe. L'ensemble des exportations en Allemagne, au Royaume-Uni, en France, aux Pays-Bas, au Danemark, en Suisse et en Belgique est passé de 15,8 millions de dollars en 2000, à 22,9 millions de dollars en 2004. Ces sept pays représentent 15 p. cent de la valeur des exportations canadiennes. Les exportations de produits d'érable vers l'Australie ont également augmenté considérablement au cours des cinq dernières années. Parmi les récents pays acheteurs de produits d'érable, l'on retrouve Israël, la République tchèque, le Brésil, l'Ukraine, la Macédoine, le Portugal, le Cambodge et la Georgie.

Le [Tableau 6](#) démontre la répartition des exportations canadiennes de produits d'érable selon les grandes régions du monde. En 2004, les exportations en Amérique du Nord (essentiellement les États-Unis) viennent au premier rang avec une valeur 112,6 millions de dollars. Les exportations vers l'Europe arrivent au deuxième rang à 24,2 millions de dollars, suivies de l'Asie à 14,3 millions de dollars, de l'Océanie à 2,7 millions de dollars. Les exportations en Afrique et en Amérique du Sud sont très faibles.

Le Japon, la Corée du sud, Taiwan, Singapour et Israël sont les principaux pays acheteurs du continent asiatique. L'augmentation de la valeur des exportations canadiennes de produits d'érable en 2004 versus 2003 est surtout attribuable aux pays européens (+22 p. cent) et asiatiques (+31 p. cent). En 2004, les pays européens sont responsables de 15,7 p. cent de la valeur des achats de produits d'érable au Canada tandis que les pays asiatiques le sont pour 9,25 p. cent.

Tableau 6 - Exportations canadiennes de produits d'érable par région du monde, 1995-2004

Régions	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	% ¹	% ²
Valeur (Cdn \$ ' 000)												
Total	80 422	98 608	104 496	113 003	110 507	105 906	128 604	153 962	147 221	154 018	5 %	100 %
Amérique du Nord	62 208	73 339	81 131	88 046	88 957	82 785	106 096	117 592	113 520	112 659	-1 %	73 %
Europe	11 884	16 941	14 874	17 413	15 067	16 904	13 273	19 191	19 829	24 247	22 %	16 %
Asie Moyen-Orient	4 653	6 718	6 632	6 091	4 852	4 325	7 216	15 695	10 856	14 254	31 %	9 %
Océanie	1 666	1 560	1 847	1 341	1 513	1 775	1 876	1 456	2 891	2 717	-6 %	2 %
Afrique	0	33	12	112	118	20	28	17	21	28	33 %	0 %
Amérique du Sud	0	16	0	0	0	0	116	0	52	34	-35 %	0 %
Volume (TM)												
Total	19 437	20 502	22 813	23 295	23 952	25 463	27 711	30 250	29 920	31 084	4 %	100 %
Amérique du Nord	15 822	16 279	18 249	18 626	19 786	20 516	23 100	23 336	23 350	23 558	1 %	76 %
Europe	2 365	2 742	3 102	3 546	3 170	3 923	3 152	4 371	4 321	4 824	12 %	16 %
Asie Moyen-Orient	985	1 243	1 240	922	728	695	1 082	2 226	1 702	2 194	29 %	7 %
Océanie	265	220	220	178	245	306	350	311	527	483	-8 %	2 %
Afrique	0	16	3	22	23	4	6	4	4	5	25 %	0 %
Amérique du Sud	0	2	0	0	0	0	21	0	7	8	14 %	0 %
Prix moyens (Cdn \$/kg)												
Total	4,14	4,81	4,58	4,85	4,61	4,16	4,64	5,09	4,92	4,95	1 %	
Amérique du Nord	3,93	4,51	4,45	4,73	4,50	4,04	4,59	5,04	4,86	4,78	-2 %	
Europe	5,02	6,18	4,79	4,91	4,75	4,31	4,21	4,39	4,59	5,03	10 %	
Asie Moyen-Orient	4,72	5,40	5,35	6,61	6,66	6,22	6,67	7,05	6,38	6,50	2 %	
Océanie	6,29	7,09	8,40	7,53	6,18	5,80	5,36	4,68	5,49	5,63	3 %	
Afrique	X	2,06	4,00	5,09	5,13	5,00	4,67	4,25	5,25	5,60	7 %	
Amérique du Sud	X	8,00	X	X	X	X	5,52	X	7,43	4,25	-43 %	

Le ratio ¹ correspond à l'écart entre 2003 et 2004

Le ratio ² représente la répartition des exportations par région pour l'année 2004

Statistique Canada

Agrément des établissements, classification et certification à des fins d'exportation

Tous les aliments vendus au Canada sont assujettis aux exigences législatives pertinentes contenues dans la [Loi et le Règlement sur les aliments et drogues](#) et la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) ainsi qu'aux dispositions réglementaires spécifiques aux noms de catégories de certains produits visés par la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#). La Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation ne s'applique qu'aux produits préemballés et vendus au détail.

Ces lois et règlements contiennent des dispositions qui interdisent l'étiquetage trompeur des aliments. Le chapitre 13 du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) traite plus spécifiquement des produits de l'érable.

Mesures obligatoires

En plus de répondre aux exigences de la réglementation provinciale, les produits d'érable doivent respecter les normes de qualité et de salubrité des aliments ainsi que les exigences liées à l'inspection, au classement, à l'emballage et à la marque de commerce énoncées dans le [Règlement sur les produits de l'érable](#) de la Loi sur les produits agricoles au Canada.

Le Règlement sur les produits de l'érable exige que tous les produits d'érable proviennent exclusivement de la concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable, ce qui exclut tout succédané. Le sirop d'érable est obtenu strictement par concentration de la sève d'érable ou par dilution ou dissolution, dans l'eau potable, d'un produit de l'érable. Les succédanés d'érable et les produits à saveur d'érable doivent être adéquatement étiquetés afin d'éviter toute confusion avec les produits d'érable purs. Le sirop d'érable canadien est classé et vendu sous l'appellation Canada no 1 (extra clair, clair et médium), Canada no 2 (ambré), ou Canada no 3 (foncé).

Tableau 7 - Classification canadienne du sirop d'érable

Catégorie	Classe de couleur	Classe (couramment utilisée)	Pourcentage de transmission de lumière
Canada n° 1	Extra clair	AA	75 % et plus
Canada n° 1	Clair	A	De 60,5 % à 74,9 %
Canada n° 1	Médium	B	De 44 % à 60,4 %
Canada n° 2	Ambré	C	De 27 % à 43,9 %
Canada n° 3*	Foncé	D	Moins de 27 %

**Toutes les couleurs mentionnées ci-haut peuvent être attribuées au sirop d'érable de catégorie « Canada no 3 » lorsque celui-ci répond uniquement aux exigences de cette catégorie
RÉF: Règlement sur les produits de l'érable de la Loi sur les produits agricoles au Canada*

Pour être écoulé à l'échelle internationale ou interprovinciale, le sirop d'érable doit être classé dans un établissement agréé ou, dans le cas d'une autre installation, il doit l'être par un exploitant d'un établissement agréé d'expédition de sirop d'érable ou son représentant. Depuis le 1er janvier 1999, il n'est plus obligatoire de certifier le sirop d'érable à des fins d'exportation (marché international). En vertu de la réglementation fédérale, les établissements de production, d'emballage et d'expédition canadiens doivent toutefois être agréés auprès de l'ACIA avant de pouvoir exporter des produits de l'érable. On peut obtenir la liste des établissements agréés en téléphonant au (514) 283-8888 ou en la demandant par écrit au numéro de télécopieur (514) 283 3143.

Il existe des différences entre le Canada et les États-Unis relativement aux catégories utilisées et réglementées dans chacun des pays et leurs provinces et états respectifs. L'utilisation de différentes terminologies entraîne la confusion chez plusieurs consommateurs et commerçants étrangers. Par conséquent, l'[Institut International du Sirop d'Érable \(IISE\)](#) a créé un comité de travail pour consulter l'ensemble de l'industrie acéricole nord-américaine et explorer les possibilités d'harmoniser l'appellation des différentes catégories de sirop d'érable au Canada et aux États-Unis. L'harmonisation des catégories fait présentement partie des dossiers prioritaires de l'IISE.

Mesures facultatives

Les établissements de transformation agréés auprès de l'ACIA peuvent participer volontairement au [Programme d'amélioration de la salubrité des aliments \(PASA\)](#) de l'ACIA, qui est axé sur les principes HACCP - Analyse des risques et maîtrise des points critiques. Ce système reconnu mondialement consiste en un ensemble de principes simples, mais efficaces, qui visent à contrôler la salubrité des aliments dans les établissements de transformation, de la réception des matières premières à l'expédition du produit final. Le système HACCP représente une nouvelle approche de gestion des dangers chimiques, biologiques et physiques qui touchent la production des aliments. Le Canada est un chef de file mondial pour la mise au point de programmes préalables, de modèles génériques et de systèmes HACCP et pour leur mise en œuvre dans les établissements alimentaires. Pour être reconnus

HACCP/PASA par l'ACIA, les établissements agréés de produits de l'érable doivent élaborer des procédures et mettre en œuvre des mesures de contrôle adéquates. Les inspecteurs de l'ACIA sont chargés de vérifier périodiquement la conformité et l'efficacité du système HACCP et de ces mesures de contrôle par le biais de vérifications réglementaires du système. Il est à noter qu'aucune exigence de marque de conformité, tel un logo sur l'emballage, ne permet à l'heure actuelle aux exportateurs de produits de l'érable de faire officiellement valoir la reconnaissance HACCP/PASA de leurs établissements par l'ACIA. Une politique à ce sujet est en cours d'élaboration et devrait être approuvée prochainement.

Également à titre facultatif, les exportateurs de produits de l'érable peuvent se tourner vers le [Bureau de normalisation du Québec \(BNQ\)](#), qui est accrédité par [le Conseil canadien des Normes \(CCN\)](#), pour faire reconnaître la conformité de leur sirop d'érable avec la norme [NQ-8280-005](#). Pour être reconnu par le BNQ, les établissements de transformation doivent mettre en place des mesures visant à assurer le contrôle de la salubrité et le respect des exigences de qualité associées à cette norme. Les inspecteurs du BNQ sont chargés de vérifier périodiquement la conformité de ces mesures. Une fois reconnus, les établissements sont autorisés à apposer la marque de conformité du BNQ sur l'emballage des produits certifiés.

Concernant la marque de commerce Pur Érables • MapleMark, son utilisation est actuellement en suspens suite à des différends dans l'industrie. Avant le démantèlement du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec Inc (RCPÉQ), les acheteurs transformateurs et exportateurs membres du RCPÉQ étaient autorisés à utiliser la marque de commerce Pur Érables • MapleMark, en place et lieu de la marque de conformité du BNQ. Ils devaient au préalable avoir obtenu du BNQ leur certificat de conformité à la norme NQ-8280-005. La norme, le protocole de certification et la liste des établissements reconnus sont disponibles sur le site web du [BNQ](#). Il est à noter qu'il n'y a plus d'entreprises certifiées.

Certification biologique

Pour la production de sirop d'érable biologique, les normes biologiques doivent être respectées à toutes les étapes de la fabrication du sirop d'érable, soit de l'entretien et l'aménagement de l'érablière à la transformation de la sève en sirop d'érable et produits dérivés, en passant par la collecte et l'entreposage de l'eau d'érable. Cette exigence englobe également l'assainissement des équipements et l'entreposage des produits finis.

Depuis juin 1999, il existe une [norme canadienne facultative en agriculture biologique](#) (en anglais seulement), qui est en cours de révision sous l'égide de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). Les produits biologiques canadiens doivent en principe être conformes à cette norme, bien que la loi n'exige pas la certification de ces produits. Les organismes de certification ne sont pas tenus d'être accrédités, mais les normes avec lesquelles ils certifient doivent égaler ou surpasser le standard canadien. Un régime national obligatoire devrait bientôt voir le jour. Le point sur les travaux du [Groupe de travail sur les systèmes de production biologiques \(GTSPB\)](#) est disponible.

Au Québec, la Loi sur les appellations réservées permet la réservation de l'appellation biologique depuis février 2000. Le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec ([CAAQ](#)) a le mandat de contrôler l'application de l'appellation biologique et a adopté les Normes biologiques de référence du Québec, qui sont au moins égales à celles adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Il est chargé d'accréditer les différents groupes de certification, en se fondant sur ces normes de référence et sur la norme ISO/CEI 17011, qui traite des exigences relatives à la certification des produits. Il a accrédité jusqu'à présent six organismes de certification pour les produits du Québec. Cinquante-huit autres organismes ont obtenu du CAAQ une reconnaissance qui les rend aptes à certifier les produits importés au Québec. Les normes biologiques de référence du Québec pour l'acériculture sont décrites sur le site web du CAAQ ([Section 3.7](#)).

Concurrence et promotion

Même si les produits de l'érable occupent une place particulière aux yeux de certains consommateurs, ils doivent concurrencer des produits édulcorants moins coûteux comme le miel, le sucre de canne, le sirop de table, le sirop de maïs et d'autres édulcorants. Depuis plusieurs années, l'accumulation grandissante des inventaires de sirop d'érable, les efforts insuffisants en terme de développement de produits et de nouveaux marchés ainsi que la compétition venant d'autres produits ont forcé l'industrie à se concentrer davantage sur la promotion et à y investir plus de ressources humaines et financières. La promotion est devenue incontournable pour faire connaître ou simplement rappeler aux consommateurs l'existence du sirop d'érable et les éduquer sur l'authenticité, les bénéfices et la valeur du sirop d'érable comme agent sucrant naturel.

Le sirop d'érable est un produit à caractère saisonnier. Même si le sirop d'érable se retrouve maintenant à longueur d'année sur les tablettes des marchés d'alimentation, les autres produits dérivés de l'érable ne sont pas aussi facilement accessibles. La disponibilité permanente de ces produits dérivés en magasin pourrait en encourager la consommation. Les consommateurs manquent d'information sur les multiples usages et la conservation du sirop d'érable. L'industrie doit continuer à informer et éduquer la population sur les façons de l'utiliser et de le conserver.

Les établissements du réseau HRI (hôtellerie, restauration, institution) représentent un potentiel pour une utilisation plus importante de sirop d'érable et de produits à valeur ajoutée dans l'élaboration de leurs recettes et l'accompagnement de certains mets. Un effort de promotion de l'industrie acéricole doit être maintenu auprès de ces établissements très bien positionnés pour faire découvrir les produits d'érable à la clientèle locale et à la clientèle touristique.

L'industrie s'est donnée des normes de qualité toujours plus élevées afin de l'aider dans la promotion de ses produits à l'étranger. Le sirop d'érable nécessite d'abord une promotion générique de la part de l'ensemble de l'industrie. Par la suite, la promotion générique doit être complétée par les efforts individuels des exportateurs.

Une concertation dans l'industrie est également essentielle pour la protection de la qualité du produit. De plus, une bonne collaboration entre les principaux intervenants de l'industrie est essentielle au succès des efforts de promotion auprès des acheteurs étrangers. Une promotion bien planifiée devrait permettre de consolider et développer les marchés existants tout en favorisant la recherche de nouveaux créneaux pour les produits.

Pour un meilleur impact des efforts de promotion, des études doivent être menées afin de mieux connaître les caractéristiques, les habitudes, les besoins des clientèles ciblées. Le choix des moyens de communication appropriés et l'adaptation des messages aux clientèles visées s'avèrent très importants. Il faut se mettre dans l'optique des clients et répondre à leurs besoins, à des conditions concurrentielles, tout en misant sur des avantages supplémentaires et le caractère unique du sirop d'érable.²

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) appuie l'industrie acéricole canadienne dans ses efforts de développement des marchés internationaux. Entre 1998 et 2002, il a versé 1,8 millions de dollars en appui à la mise en place du programme de certification Pur Érable•MapleMark et à l'élaboration des stratégies de promotion internationale qu'avait mises en œuvre le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec (RCPEQ). En 2004 et 2005, AAC a accordé 276 625 \$ à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) dans le cadre du Programme international du Canada pour l'agriculture et l'alimentation (PICAA). On pourra ainsi relancer à court terme la promotion générique des produits de l'érable canadiens et planifier, en collaboration avec l'ensemble des partenaires de l'industrie, une stratégie internationale à long terme pour répondre à l'évolution des marchés d'exportation. De plus, dans le cadre du Programme d'innovation en agriculture, AAC a accordé en 2005 un montant de 532 565 \$ à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec

² [L'acériculture en recherche de stabilité](#), par Julie Labrecque, MAPAQ

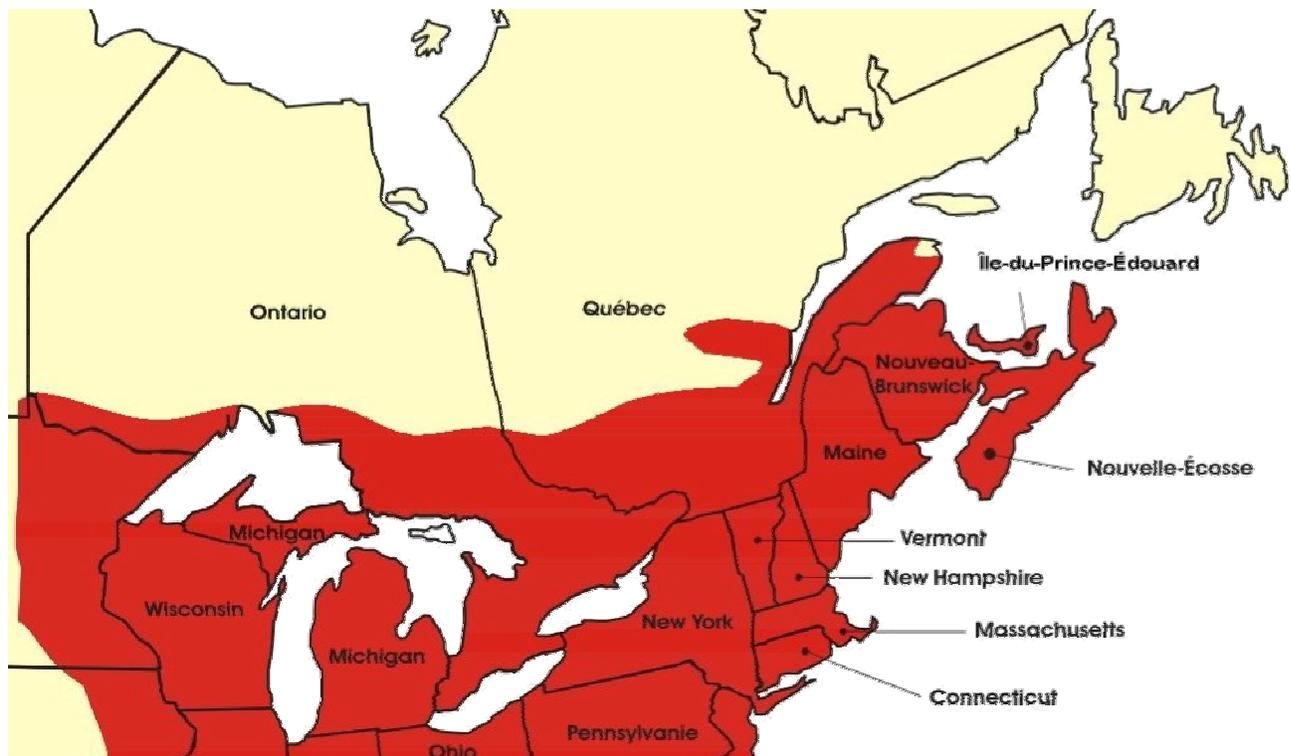
pour appuyer la mise en œuvre de la Stratégie d'innovation de l'industrie acéricole canadienne au cours des 3 prochaines années.

MODE DE PRODUCTION DU SIROP D'ÉRABLE

Au Canada, trois principales essences d'érable sont utilisées pour la production de sirop. L'essence acéricole par excellence est l'érable à sucre (*Acer saccharum*). On se sert aussi d'autres types comme l'érable rouge (*Acer rubrum*) et l'érable argenté (*Acer saccharinum*), mais leur sève est moins riche en sucre. Ces arbres poussent dans plusieurs parties du monde, mais c'est surtout dans l'Est de l'Amérique du Nord ([Graphique 5](#)) qu'ils trouvent le climat propice à l'acériculture (Voir [Service canadien des forêts](#)).

Dans des conditions idéales, l'érable à sucre atteint la taille appropriée pour être entaillé au bout d'une quarantaine d'années. Un arbre bien entaillé donnera, goutte à goutte, entre deux et cinq litres de sève par une chaude journée printanière, et pourra continuer à fournir de la sève pendant un siècle. Durant la saison des sucres, d'une durée approximative de six semaines, un érable moyen produit entre 35 et 50 litres de sève, dont on tirera entre un et 1,5 litre de sirop d'érable.

Le nombre d'entailles varie selon le diamètre de l'arbre. Habituellement, on pratique entre deux et quatre entailles par arbre.



Graphique 5 - Aire de répartition de l'érable à sucre

La sève d'érable, claire et légèrement sucrée, a la consistance de l'eau de source. Le goût caractéristique du sirop ne se développe que grâce à une ébullition soignée. Le sucre de la sève provient de l'amidon qu'a produit l'arbre de mai à août et qu'il a emmagasiné dans ses racines. À la fonte des neiges, l'amidon se transforme en sucre (sucrose), qui est mis ensuite en circulation dans l'arbre en prévision de la saison de croissance. Ainsi, la sève circule par intermittence dans l'arbre du début de mars à la mi avril, durant le dégel du sol au printemps, mais avant l'éclosion des bourgeons. Pour que la production de sève soit bonne, il faut une alternance de journées chaudes et de nuits froides dont la température se situe sous le point de congélation. La sève d'érable ne coule pas normalement durant la

nuit. D'après les experts, la sève recueillie ne représente que 5 p. 100 des réserves totales stockées dans les racines; son prélèvement ne nuit donc pas à l'arbre.

Dans certaines exploitations acéricoles, le processus de production est le même qu'autrefois, mais l'équipement a changé. Les entreprises modernes disposent d'un appareillage permettant, par le procédé d'osmose inverse, de concentrer la teneur en sucre de la sève de trois à quatre fois; elles économisent ainsi en frais de chauffage et obtiennent un sirop plus clair. Depuis de nombreuses années, un système sous vide de tubulures de plastique jouit d'une popularité grandissante pour la cueillette de la sève d'érable.

Le sirop d'érable est un produit obtenu exclusivement par concentration de la sève d'érable ou par dilution ou dissolution, dans l'eau potable, d'un produit de l'érable. Le sirop est « prêt » lorsqu'il atteint une température de 104°C (au niveau de la mer), valeur qui est en relation directe avec la quantité de sucre nécessaire (66 degrés Brix,) et la coloration. Le degré Brix est le poids en grammes de matières sèches contenues dans 100 grammes d'une solution dans l'eau distillée. Pour mesurer tous ces paramètres, le producteur utilise un densimètre ou un réfractomètre, qui lui permet d'établir la teneur en sucre, ainsi qu'un colorimètre ou un spectrophotomètre, grâce auquel il peut déterminer la coloration pour la classification.

En poursuivant son évaporation, le sirop devient sursaturé. Quand le sirop sursaturé est refroidi à la température normale de la pièce, le sucre en excédent du niveau de la concentration stable normale précipite ou cristallise à partir de la solution. La capacité d'augmenter la concentration du sucre au-dessus du niveau stable permet ainsi la production d'autres produits de l'érable, soit la tire d'érable, le beurre d'érable, le sucre d'érable mou et le sucre d'érable dur. Tous les produits dérivés, obtenus exclusivement par concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable, ce qui exclut tout succédané, proviennent à la fois de la production d'une solution de sirop sursaturée par une évaporation additionnelle et du contrôle du processus de cristallisation et de précipitation. Le contrôle de ce processus s'obtient en régularisant la vitesse, la durée de refroidissement et le niveau d'agitation ou de brassage, ce qui influe sur la dimension des cristaux et la vitesse de leur formation.

Les spécialistes en acériculture recommandent l'assainissement du matériel acéricole à l'aide de nettoyeurs, d'assainisseurs et/ou de désinfectants acceptés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Plusieurs de ces produits font l'objet d'un enregistrement obligatoire auprès de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA). Pour plus de détails, consulter le [Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture](#).

Le Centre ACER a rédigé récemment le «[Cahier de transfert technologique en acériculture](#)». Ce document d'information permettra aux acériculteurs d'améliorer la productivité des érablières et la qualité des sirops produits à la ferme par le transfert des connaissances techniques et par l'adoption de meilleures régies d'exploitation.

Avec la participation de différents intervenants de l'industrie, les manufacturiers d'équipements acéricoles ont élaboré un document intitulé « [Normes sur les équipements acéricoles destinés à la production de sirop d'érable](#) ». Ces normes sont volontaires et approuvées par l'Institut International du Sirop d'Érable (IISE).

La Roue des saveurs de l'érable

Une équipe de recherche a mis au point la [Roue des saveurs des produits de l'érable](#). Ce nouvel outil de référence aide les producteurs de sirop d'érable à distinguer les nombreux arômes de ce produit. La Roue est un guide de référence circulaire qui, à l'aide de mots et d'expressions connus de tous, décrit avec exactitude la qualité et la variété des arômes des produits de l'érable. Cet outil permet aux intervenants du secteur à mieux répondre aux goûts des consommateurs.

VALEUR NUTRITIONNELLE

Le sirop d'érable contient environ 65 p. cent de sucrose et 1 à 2 p. 100 de glucose et fructose. Il renferme aussi du potassium, du calcium, du magnésium, du sodium, du zinc, du manganèse, du phosphore et du fer. Le sirop d'érable contient d'importantes quantités de composés de vitamines du complexe B, surtout la thiamine, et se distingue par l'absence de gras. Les valeurs des éléments nutritifs contenus dans différentes quantités de sirop d'érable, identifié sous le Code d'aliment 4326, sont disponibles dans [le Fichier canadien sur les éléments nutritifs 2005](#) de Santé Canada.

Étiquetage nutritionnel

Les modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* rendront obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la plupart des aliments préemballés, à compter du 12 décembre 2005. Un fabricant dont le revenu brut tiré des ventes d'aliments au Canada est inférieur à 1 million \$ pour la période de douze mois précédant l'entrée en vigueur du présent règlement, aura une période de transition de 5 ans pour se conformer. Ces règlements affectent les produits de l'érable. On peut retrouver d'autres détails concernant les exigences pour l'étiquetage nutritionnel dans le « *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* » de l'ACIA au [chapitre 5](#) et au [chapitre 6](#).

ALIMENT FONCTIONNEL

Le sirop d'érable possède des propriétés antioxydantes associées à un aliment fonctionnel. Rappelons qu'un aliment fonctionnel est un aliment conventionnel faisant partie de l'alimentation normale et ayant pour caractéristique de procurer des effets physiologiques bénéfiques dépassant ses fonctions nutritionnelles habituelles ou de réduire le risque de maladies chroniques. Une récente recherche a démontré que le sirop d'érable contient une importante concentration de polyphénols (acides phénoliques et flavonoïdes) aux propriétés antioxydantes et organoleptiques. Lors d'un [reportage à l'émission L'Épicerie](#) de Radio-Canada, Monique Lacroix, chercheure à l'INRS-Armand Frappier a mentionné: « Dans 100 g de sirop d'érable, on a la même quantité de polyphénols que dans 100 g de brocoli ou dans une tasse de thé vert. »

Les antioxydants permettent de lutter contre les radicaux libres. Ils préviendraient le développement des maladies du cœur, diminueraient les risques de cancer avec leur pouvoir antimutagène ou les risques d'autres maladies reliées au vieillissement. Les phénols attachés à un sucre contenus dans le sirop d'érable auraient un pouvoir antioxydant plus grand que ceux qui ne sont pas reliés à un sucre. Même si le sucre blanc et le sirop d'érable renferment tous les deux du saccharose, ce dernier serait meilleur pour la santé. En effet, le sirop d'érable contient en plus des minéraux comme le calcium, le potassium, le zinc, le manganèse et des métabolites secondaires.

TENDANCES ALIMENTAIRES

Depuis quelques années, certains critères liés aux changements démographiques et à la santé jouent un rôle majeur sur les consommateurs dans le choix de leurs aliments et sur les tendances alimentaires.

Au plan démographique, la population augmente et vieillit, la taille des ménages diminue et les groupes ethniques sont plus diversifiés. Ces facteurs réunis influencent le choix des aliments, les formats à privilégier et la façon d'acheter.

La population vieillit et est consciente de l'augmentation des coûts liés aux soins de santé. Les consommateurs recherchent de plus en plus les aliments non seulement pour leur valeur nutritive de base, mais également pour les avantages qu'ils représentent pour la santé. Les consommateurs comprennent mieux les liens entre le régime alimentaire et les maladies. Les domaines de la technologie alimentaire et de la nutrition sont en pleine croissance. Ces facteurs entraînent un développement très accéléré du marché des nutraceutiques et des aliments fonctionnels à l'échelle internationale.

En réaction aux nombreux problèmes de santé liés à l'obésité, les populations réduisent leur consommation de matières grasses et de sucres et choisissent leurs aliments en fonction de la faible teneur en gras et ou en sucre. Les consommateurs se préoccupent de plus en plus de l'authenticité, de la pureté et de l'innocuité de leurs aliments. Ils considèrent aussi la qualité gustative, l'aspect environnemental, le mode de production et de préparation dans leurs critères de choix. La demande croissante pour les produits biologiques démontre bien le souci des consommateurs pour des aliments sains produits dans un cadre respectueux de l'environnement à toutes les étapes de la production.

Il faut donc tenir compte des diverses tendances alimentaires pour permettre aux produits acéricoles de tirer profit des tendances favorables et de limiter l'impact des tendances négatives. Les produits de l'érable peuvent bénéficier de l'engouement actuel des consommateurs pour les produits naturels et les produits au goût fin et délicat. En effet, les produits de l'érable sont considérés comme une source naturelle de sucre et perçus comme des aliments purs, authentiques, sains, savoureux avec un goût particulier. Même si la consommation globale de sucre tend à diminuer, la consommation de friandises sucrées demeure importante. Les produits fins à base de sirop d'érable doivent donc disputer leur place à d'autres produits fins dans le panier des consommateurs. Depuis quelques années, l'industrie acéricole profite déjà de l'augmentation de la demande pour le sirop d'érable biologique et le développement de ce marché se poursuit. Le sirop d'érable biologique peut répondre à un besoin de sécurité des consommateurs qui perçoivent les aliments biologiques plus sains et plus écologiques que ceux provenant de l'agriculture traditionnelle.

POSSIBILITÉS ET DÉFIS

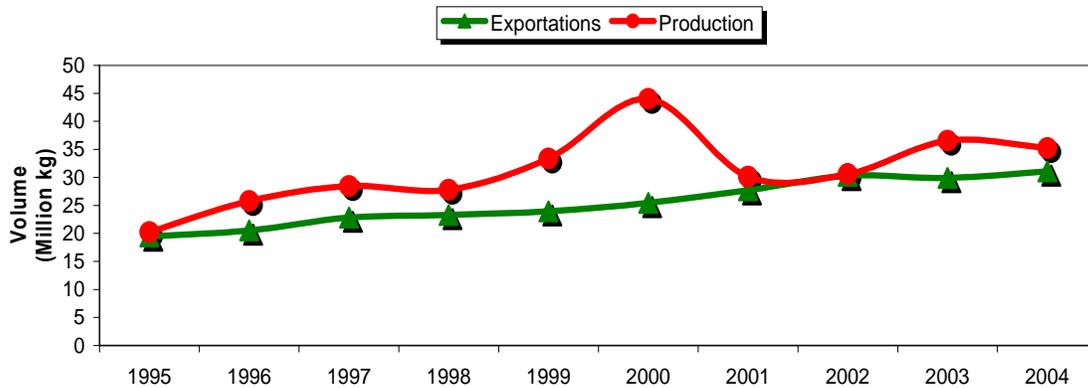
Au cours de la dernière décennie, le volume de la production a augmenté beaucoup plus rapidement que celui des ventes domestiques et des exportations, créant un déséquilibre entre l'offre et la demande pour les produits d'érable ([Graphique 6](#)). L'industrie accumule donc des surplus d'inventaires d'une année à l'autre.

La consommation de sirop d'érable per capita au Canada demeure plutôt faible. Le marché domestique pourrait absorber une partie plus importante de la production et réduire ainsi la dépendance de l'industrie envers les marchés extérieurs. L'industrie doit sans cesse promouvoir la consommation de produits de l'érable dans les hôtels, les restaurants et les institutions (HRI) et sur le marché des ingrédients.

Les consommateurs manquent d'information sur les multiples usages et la conservation du sirop d'érable. L'industrie doit sans cesse informer et éduquer les consommateurs au Canada et à l'étranger sur les façons de conserver, d'utiliser et d'intégrer le sirop d'érable et les produits dérivés dans leur alimentation.

Des efforts constants de promotion générique et non générique par l'industrie auprès des acheteurs étrangers sont incontournables. Une bonne collaboration entre les principaux intervenants de l'industrie s'avère essentielle au succès des activités de promotion. La vigueur de l'industrie canadienne de l'érable est étroitement liée au développement de l'exportation de ses produits. L'industrie se doit d'augmenter ses ventes sur les marchés traditionnels tout en développant de nouveaux marchés pour éliminer ses surplus d'inventaires d'abord et poursuivre son expansion par la suite.

L'industrie doit consacrer des ressources humaines et financières dans la recherche et l'innovation afin de développer de nouveaux produits et de nouvelles utilisations. Une meilleure connaissance de la composition de la sève et du sirop d'érable pourrait permettre le développement de nouvelles applications industrielles à valeur ajoutée.



Graphique 6 - Évolution de la production et des exportations, 1995-2004

Il faut permettre aux produits acéricoles de profiter des tendances alimentaires favorables à leur consommation. En même temps, il faut minimiser l'impact des tendances qui tendent à en réduire la consommation. L'industrie doit mettre en valeur auprès des clients potentiels l'authenticité des produits de l'érable ainsi que leur valeur alimentaire, nutritionnelle et fonctionnelle.

Le maintien des mesures de contrôle de la qualité à toutes les étapes du processus, soit de la production à l'emballage, en passant par la transformation et l'approvisionnement, sont essentiels à la protection et au développement des marchés à travers le monde.

Les exportations de produits d'érable sont très sensibles à la fluctuation de la valeur du dollar canadien par rapport à la devise américaine. La valeur à la baisse du dollar canadien a longtemps favorisé les exportations, mais la hausse actuelle de la valeur du dollar risque de produire l'effet contraire.

Le nombre d'érables non encore exploités représente un potentiel important de ressources pour le développement futur de l'industrie acéricole canadienne.



ANNEXE

Méthodologies

Recettes monétaires agricoles (RMA) = Revenu total des producteurs tiré des produits agricoles et des paiements de programme.

Valeur à la ferme (VF) = Revenu total des producteurs (revenu estimatif).

LES UNITÉS DE MESURE

TM	=	Tonne métrique
kg	=	Kilogramme
ha	=	Hectare
lb	=	Livre
l	=	Litre

FACTEURS DE CONVERSION

1 lb	=	0,45359237 kg
1 TM	=	1 000 kg
1 ha	=	2,47 acres
1 gallon impérial	=	4,546 l
	=	6,023 kg
	=	13,248 lb de sirop
	=	9,2 lb de sucre d'érable
	=	10,4 lb de tire d'érable
1 l	=	0,220 gallon
	=	1,325 kg
	=	2,92 lb
1 lb	=	0,34 l
1 TM	=	2 204 lb
1 gallon US	=	3,785 l
	=	11,03 lb

Références

- Statistique Canada, Statistiques sur les aliments, no 21-020-XIE au Catalogue, volume 3 no 2, octobre 2004
www.statcan.ca/francais/freepub/21-020-XIF/21-020-XIF2003002.pdf
- Statistique Canada, Production et valeur du miel et des produits de l'érable, no 23-221-XIB au Catalogue – novembre 2004
www.statcan.ca/english/freepub/23-221-XIB/23-221-XIB2004000.pdf
- Service de Statistiques Agricoles de la Nouvelle Angleterre (NASS) –Sirop d'Érable 2004
www.nass.usda.gov/nh/frmaple0604.pdf
- Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Règlement sur les produits de l'érable,
lois.justice.gc.ca/fr/C-0.4/C.R.C.-ch.289/index.html

Liens utiles

- Fédération des producteurs acéricoles du Québec
www.siroperable.ca/fr/default.asp?section=0&IdArticle=21
- Ontario Maple Syrup Producers' Association (OMSPA)
www.ontariomaple.com (en anglais seulement)
- Association acéricole du Nouveau-Brunswick inc
www.infor.ca
- Maple Producers' Association of Nova Scotia
www.novascotiamaplesyrup.com (en anglais seulement)
- Table Filière Acéricole
www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole/
- Agri-Réseau Érable
<http://www.agrireseau.qc.ca/erable/default.asp>
- Centre Acer
www.centreacer.qc.ca
- Cahier de transfert technologique en acériculture
www.craaq.qc.ca/index.cfm?p=32&l=fr&IdDoc=1544
- Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture
www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/1E0ADDEE-9E39-4E4E-B8F6-0C2F67AD9D7C/6316/Guidedhomologationjuin05.pdf
- L'industrie canadienne du sirop d'érable
ats-sea.agr.ca/supply/3310_f.htm
- North American Maple Syrup Producers Manual
ohioline.osu.edu/b856 (en anglais seulement)
- Institut international du Sirop d'Érable (IISE)
www.internationalmaplesyrupinstitute.com/content/fr/accueil.html
- The North American Maple Syrup Council (NAMSC)
www.northamericanmaple.org/index.htm (en anglais seulement)
- Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA)
www.pmr-arla.gc.ca/francais/index-f.html

Contact

Pour obtenir plus de renseignements, communiquez avec:

[RÉMI GAGNON](#)

DIVISION DE L'HORTICULTURE ET DES CULTURES SPÉCIALES
ÉQUIPE MARCHÉS ET COMMERCE
AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA

ADRESSE POSTALE- : Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 chemin Baseline, Tour 7, 7^e Étage
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5

TÉLÉPHONE: (613) 759-6245
TÉLÉCOPIEUR: (613) 759-6312
COURRIEL: gagnonr@agr.gc.ca

Même si l'on n'a ménagé aucun effort pour veiller à ce que l'information soit correcte, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité quant à l'exactitude et à la fiabilité des renseignements ou aux décisions qui en découlent. L'information contenue dans le présent document peut être reproduite sans le consentement des responsables d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

This report is also available in English.