



J'AI AMÉLIORÉ MA QUALITÉ ET MON RENDEMENT

Par: Alain Pelletier
Lors du Colloque acéricole 1997

À la demande des répondants acéricoles de votre région, il me fait plaisir de vous présenter un simple témoignage de mon vécu et de mon cheminement durant ces dernières années en ce qui concerne l'amélioration de notre érablière en rapport avec:

- 1e: La qualité (sur plusieurs aspects)
- 2e: Le rendement à l'entaille.

Historique de l'entreprise

- Achat de l'érablière en 1972 par mon père.
- En 1979, mon frère Rémi devient propriétaire. L'érablière compte 3,500 entailles à ce moment-là.
En 1979, mon frère Michel achète une érablière voisine de 4,500 entailles.
- Ces deux érablières ont un versant sud-ouest.
- En 1980, mes 2 frères décident d'installer leurs 2 érablières au vacuum et de co-exploiter.
C'est la première co-exploitation du genre dans notre milieu.
- En 1988, je m'associe à mes 2 frères et j'apporte un volume additionnel de 4,200 entailles. On profite de cette expansion pour modifier en profondeur notre façon de travailler:
 - Achat d'un nouvel évaporateur au bois 5 X 16
 - Achat d'un concentrateur 3 membranes de 8 pouces.
 - -Achat d'un camion citerne.
- En 1989, acquisition par Érablières des Collines enr. de 2,000 entailles additionnelles.
- Donc, en 1993, notre société contrôle environ 14,000 entailles.
- Depuis 1987, nous achetons de l'eau d'érablière et nous la transportons en camion. Ce volume oscille entre 4,000 et 7,000 entailles annuellement.

C'est donc dire que nous transformons l'eau d'érablière de 18,000 à 20,000 entailles depuis plusieurs années et que 50% de cette eau est transportée par camion citerne. La distance maximum de notre parcours est actuellement de 11 kilomètres (aller seulement).

FAIT DIVERS

Construction de la cabane à sucre à l'automne 1993. Réaménagement de tout le système de collecte d'une érablière de 10,000 entailles à l'automne 1993 et 1994. Installation de 4,000 nouvelles entailles, en location, à l'automne 1995.

Achat pour la saison 1996 d'un concentrateur d'une capacité de 1,800 gallons. (3 membranes de 600 gallons chacune)

Pour 1997, notre volume restera le même, soit 24,000 entailles. Cependant, nous avons continué d'améliorer notre système de collecte afin de le rendre plus performant. Nous avons même procédé à la construction de 2 nouvelles stations de pompage à cet effet.

Aussi, la saison 1997 sera pour nous une année où nous passerons de l'évaporation au bois à l'évaporation à l'huile. Nous avons acquis un évaporateur 5 X 14 Turbo Waterloo.

Qualité du sirop

Puisque je suis venu vous parler de qualité concernant l'acériculture, qu'est-ce que ça signifie pour moi améliorer ma qualité?

Étant donné que le sirop d'érable n'est pas un produit récolté mais plutôt élaboré au cours d'un certain processus plus ou moins long et comprenant plusieurs opérations, je dirais alors qu'améliorer ma qualité comme acériculteur, c'est de tout mettre en oeuvre pour adopter des techniques et des façons de faire qui respecteront au plus haut point l'image d'intégrité, de pureté et d'innocuité de ce produit de grande valeur.

Ayant bien compris cela, j'ajouterais que, selon moi, mon sirop sera dit d'excellente qualité s'il répond aux critères suivants:

- Excellente saveur, caractéristique de l'érable
- -Bonne densité (66 à 67 Brix)
- Sirop bien conditionné, au fur et à mesure de la production de chacun des barils (2e sirotier)
- Qu'il n'y ait aucun résidu de lavage ou autre dans le sirop.

À mon avis, la couleur ne devrait pas être un des principaux critères pour juger de la qualité d'un sirop d'érable. Il faut éviter à tout prix de tomber dans le piège de faire un sirop de très belle couleur au détriment de sa pureté et de son goût.

À ce sujet, mon entreprise est très fière de faire partie du groupe de producteurs de la C.A.R.A.

Comme vous l'avez vu précédemment avec mon confrère de travail Joël Boutin, la C.A.R.A. a comme objectif des standards de qualité très élevés et notre entreprise endosse cette démarche pour produire un sirop haut de gamme.

VOICI MAINTENANT MON APPROCHE GLOBALE EN CE QUI CONCERNE LA QUALITÉ.

- Réduire au minimum l'utilisation de tous les produits pour le lavage et l'assainissement du matériel acéricole.
- Faire usage du bon produit au bon endroit.
- N'utiliser que les produits recommandés et homologués.
- Respecter les concentrations recommandées.
- Utilisation d'eau potable pour toutes nos opérations de rinçage ou lavage.
- Acheter uniquement de la tubulure de grade alimentaire.
- Favoriser l'acquisition de matériel ou d'équipement dont la nature est compatible à une production alimentaire.
 - Équipement en acier inoxydable.
 - Soudure à l'argon.
- Apporter plus de soin au nivellation et tuteurage des collecteurs, pour obtenir une matière première de grande qualité.

Un bon réseau de tubulure aura aussi pour effet de faciliter le lavage et surtout le rinçage. En effet, des collecteurs bien nivélés vous permettront d'éliminer efficacement et rapidement les résidus de lavage et cela, en jetant le moins d'eau d'érable possible.

Somme toutes, nous essayons de tout faire pour que ce produit fini qu'est le sirop d'érable soit le plus authentique et le plus savoureux possible. Bien sûr sans aucun résidu de quelque source que ce soit.

A PROPOS DU RENDEMENT

La recherche d'un excellent rendement à l'entaille n'est pas incompatible avec une démarche de qualité, bien au contraire. La qualité est implicite au rendement. En effet, la conception et la qualité de l'installation du système de collecte sont deux critères déterminants en ce qui concerne:

- le rendement
- la qualité de l'eau recueillie.

Le maître collecteur est donc à mon avis le problème principal que rencontrent les producteurs acéricoles face au rendement. J'ajouterais que ce problème nous coûte cher en terme de manque à gagner.

Aujourd'hui, je vous entretiendrai de mes quelques expériences à ce sujet en espérant que cela vous donnera le goût d'aller au bout des possibilités de rendement de chacune de vos érablières respectives.

Témoignages

Je peux vous parler de certains constats car, nous opérons des érablières distinctes. Ça nous permet de mieux contrôler et mesurer les résultats.

5 postes de pompage pour 24,000 entailles en 1996.

7 postes de pompage pour 24,000 entailles en 1997.

On utilise aussi des compteurs d'eau.

Aujourd'hui, je me contenterai de comparer une érablière de 3,800 entailles à sa voisine une autre érablière de 8,000 entailles

3,800 entailles versant sud-est

8,000 entailles versant sud-ouest

On pourrait même amener des entailles de l'une vers l'autre et vice versa. Aussi ces deux érablières sont exploitées depuis plus de 100 ans.

Mon histoire portera sur les 5 dernières années. C'est un ramassis d'expériences diverses.

Elle aura essentiellement pour but de vous démontrer l'énorme potentiel d'une érablière en terme de rendement si elle est bien exploitée, selon les règles de l'art.

Étant donné la longueur de mon exposé et son type de présentation j'ai dû renoncer à le faire imprimer en entier dans le cahier du colloque.

Cependant, voici un bref résumé de l'une des expériences citée dans ma présentation:

Lors de son achat, l'érablière de 3,800 entailles déjà installée depuis 3 ans à la tubulure, fournissait un rendement de 2 à 2 1/2 livres par entaille. Ce rendement était similaire à ce qu'il était avant l'installation de la tubulure.

Dès la première année, avant la saison des sucres, on nivelle les collecteurs, on pose des haubans et on remplace la pompe vacuum. Résultat: un rendement d'environ 4 livres/entaille.

Pendant ce temps, l'érablière voisine, de 8,000 entailles produit un volume d'eau à peine supérieur à cette dernière i.e. environ 2 1/4 à 2 1/2 livres à l'entaille.

Deux années de comparaison entre le rendement de ces 2 érablières nous ont confirmé la nécessité d'apporter également des correctifs au niveau de l'installation de l'érablière de 8,000 entailles. Échelonnée sur 2 ans, les modifications apportées à cette érablière nous procurent un rendement additionnel d'environ 1 lb/ entaille.

Depuis, nous poursuivons sans cesse nos démarches d'amélioration du réseau de tubulure. La saison des sucres 1997 et celles à venir témoigneront, espérons-le, du bien-fondé de nos gestes actuels.

CONCLUSION

Je suis convaincu que, si vous effectuez toutes les opérations acéricoles à partir de l'entaillage jusqu'au sirop à verser sur vos crêpes, en conformité avec les règles de l'art et selon les recommandations de vos conseillers acéricoles, vous obtiendrez sûrement les meilleurs rendements possibles et un produit de très haute qualité.

C'est ce que je vous souhaite de tout coeur,