



Acériculture

Dans quel état sera votre système de production au printemps 1999 ?

Conrad Fauchon, conseiller agricole

Le sirop d'érable n'est pas un produit récolté, mais plutôt un produit alimentaire élaboré au cours d'une séquence d'opérations comprenant la cueillette, l'entreposage, la concentration par osmose inversée et l'évaporation de l'eau d'érable. Ce produit est donc, en grande partie, défini par les façons de faire et les techniques qui ont été utilisées dans le passé. Ce contexte particulier aux produits acéricoles oblige les producteurs et les emballeurs à bien s'assurer que tout changement apporté aux techniques conventionnelles ainsi que toute introduction de nouvelles technologies ne viennent pas modifier brutalement cette définition.

Du chalumeau jusqu'à la mise en barils ou en contenants, il y a toute une série d'étapes, de mises au point, d'ajustements, de corrections à réaliser pour en arriver à faire un sirop de qualité, de bon goût, sans résidus, d'une façon économique et rentable et avoir de l'agrément à le fabriquer et de faire sa marque.

La saison des sucres 1998 est en arrière; qu'elle ait été bonne, moyenne ou mauvaise pour vous, vous avez sans doute des choses à améliorer. En vue de la saison prochaine, il est essentiel de revoir votre système de production, surtout en ce qui concerne la récolte qui comprend le système de tubulure, sans oublier la station de pompage et les réservoirs pour l'entreposage.

LA TUBULURE

Les collecteurs, peu importe leur marque ou leur couleur, doivent être de bonne qualité et d'une dimension appropriée selon la longueur du système, de la pente et le nombre d'entailles. Ils doivent présenter une pente régulière vers la station de pompage, même si la pente du terrain est faible. Il faut retenir que l'eau d'érable doit s'écouler seule, par gravité et sans effort, vers la station de pompage. **Le vacuum** sert seulement à faire le vide et à augmenter la pression négative à l'entaille, à augmenter la coulée et non à siphonner l'eau. Il ne faut pas qu'il y ait de loupes ou vallons sur les collecteurs; s'il y en a, il faut les éliminer en raidissant la broche ou en posant des tuteurs au besoin. Les collecteurs doivent aussi être le plus possible en ligne droite pour éliminer la friction causée par les courbes. Le lavage et le rinçage seront plus faciles, sinon parfaits; on aura alors une tuyauterie complètement vide, sans résidu de lavage, facilement asséchable, l'écoulement se faisant par gravité.

Les 5/16 aussi, peu importe la marque, la couleur, doivent être de bonne qualité et présenter une pente régulière vers le collecteur. Aujourd'hui, avec la pose de collecteurs plus rapprochés et de **8 à 10 entailles par 5/16**, ceux-ci sont plus courts et plus faciles à ajuster de telle sorte qu'une pente régulière soit maintenue vers le collecteur. Encore ici, la sève doit s'écouler par gravité vers le collecteur. Si tel est le cas, il sera plus facile à laver, à rincer et à assécher en fin de saison, ne laissant aucun résidu de lavage.

Si on veut que **les chutes** soient installées droites et sans loupes au-dessus des 5/16, pour obtenir un écoulement par gravité là aussi vers le 5/16, il faut, lors de l'entaillage, en avoir de différentes longueurs selon la grosseur de l'érable ou selon la disposition autour des arbres de deux entailles et plus. Lors du lavage et du rinçage en fin de saison, il faut laisser les chalumeaux ouverts (sans le capuchon) et les chutes pendantes pour que l'eau de rinçage et les résidus s'écoulent facilement. On pourra les assécher en même temps que tout le reste du circuit en faisant fonctionner la pompe à vide pendant quelques heures. Puis, on repasse pour mettre les capuchons et accrocher les chalumeaux. Vous direz que cela représente beaucoup d'ouvrage, mais vous avez le choix entre risquer d'avoir des résidus dans votre sirop ou jeter beaucoup d'eau en début de saison. Avec cette méthode, votre système sera très sec, sans résidus. De plus, vous pouvez faire bouillir le premier gallon de sève sans inconvénient, vous ferez plus de sirop; 1 200 gallons de sève jetée en début de saison équivaut à la perte d'un baril de sirop, ce qui représente plusieurs \$\$\$, sans compter que le sirop de la première coulée est toujours le meilleur. Si votre tubulure est mal installée, pentes inverses, loupes, etc., même si vous faites passer beaucoup d'eau de rinçage, il restera toujours des résidus de lavage dans la tuyauterie et par conséquent aussi, même si vous jetez la première sève, il restera encore des résidus ici et là. Vous n'avez donc pas le choix, votre système doit être bien installé. Le seul produit recommandé pour laver et désinfecter le matériel acéricole est l'eau de javel. Lors de l'installation de la fin de ligne 5/16, il faut que le 5/16 qui fait le tour de l'érable et qui sert d'attache seulement, soit bouché à l'arrière du «T bouchon de la chute». Cela doit être fait afin que la sève ou la solution de lavage et de rinçage n'y circule pas; sinon, le goût de la sève recueillie sera altéré et conséquemment le goût du sirop d'érable le sera lui aussi.

LA STATION DE POMPAGE

Les collecteurs doivent entrer avec une bonne pente dans la station de pompage. Un «manifold» bien dimensionné doit les recevoir sans restriction. Ce «manifold» doit être installé avec de bonnes sorties sur le transvideur, faciles à entretenir, à laver. Le transvideur doit être placé le plus bas possible si la pente est déficiente et être facile à laver lui aussi. Attention à la tuyauterie qui est souvent trop petite et qui présente beaucoup de restrictions; il faut le strict nécessaire pour le bon fonctionnement de la station, **il faut éliminer les**

coudes; s'il en faut, posez deux «45» à la place. Éliminez les circuits trop longs, il faut que le compresseur soit le plus près possible du transvideur, sinon installez la tuyauterie en conséquence. Prévoyez beaucoup d'espace dans la station pour avoir de l'agrément à travailler et pouvoir facilement bien entretenir le matériel pour un bon fonctionnement. Faites vérifier votre compresseur et ses composantes régulièrement par un technicien laitier pour connaître le débit, le vacuum, etc. Durant la saison morte, prévoyez des prises d'air pour aérer l'endroit et surtout enlever l'excès d'humidité. Pour le réservoir de transfert et la pente inverse, le même traitement est tout indiqué.

L'ENTREPOSAGE DE LA SÈVE

Les réservoirs doivent être placés dans un endroit isolé de l'évaporation, un espace très frais pour conserver la sève à basse température, facile à laver et à rincer pendant et après la production de sirop. Prévoir des entrées d'air contrôlables: la nuit, on laisse entrer l'air frais et le jour, on ferme les entrées d'air s'il fait chaud; installez un thermomètre ! Il faut bien remiser l'osmose et ses membranes: suivre les recommandations du fabricant et aérer aussi la pièce en saison morte.

Si vous ne démontez pas la cheminée de votre évaporateur, bien la fermer pour empêcher l'eau de pénétrer pour ne pas détériorer la partie arrière de votre évaporateur. Portez une attention particulière à l'étanchéité du joint entre la toiture de la cabane et le tuyau de la cheminée: il peut y entrer de l'eau. Aérez beaucoup votre cabane avec de bonnes prises d'air pendant la saison morte.

Avez-vous de l'eau potable en abondance à l'érablière ? Sinon, prévoyez-en et faites-la analyser; c'est essentiel pour laver le matériel acéricole en toute quiétude et en toute sécurité. Le sirop d'érable est un produit alimentaire, ne l'oubliez pas ! J'espère que ces recommandations vous seront utiles et vous aideront à faire un produit fini de haute qualité et de bon goût.

AcerlavCF
1291 mots

Le 27 avril 1998, corrigé le 28 mai 1998, 1998.06.16 et 1998.12.03