

ACÉRICULTURE au Québec 2021

10 CHIFFRES ÉTONNANTS SUR NOTRE PRÉCIEUX SIROP D'ÉRABLE

Chaque hiver, les acériculteurs et acéricultrices d'ici travaillent d'arrache-pied pour entailler leurs érables. Maintenant que le printemps est arrivé, ils vont s'affairer à transformer l'eau qui en coule en un délicieux sirop qu'on affectionne tous. Au-delà de ce profond attachement des Québécois envers ce produit, l'industrie acéricole demeure un moteur important pour l'économie de la province. En cette saison des sucres un peu différente, coup d'œil à 10 données sur le précieux liquide que l'on convoite, ici comme à l'étranger.

10 500

Au Québec, la production acéricole crée plus de 10 000 emplois (équivalant à des emplois temps plein). En ce sens, le sirop d'érable est un véritable allié régional qui contribue à la vitalité économique des régions.

50 MILLIONS

Le geste d'entailler, posé près de 50 millions de fois dans l'ensemble des érablières québécoises, permet, dès l'arrivée des beaux jours, de récolter l'eau qui deviendra le sirop d'érable. Il faut 40 litres d'eau d'érable pour produire un litre de sirop d'érable. La tradition veut qu'en février de chaque année, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) procèdent à l'entaillage officiel d'un érable. Ce rituel marque habituellement le coup d'envoi de la saison de production.

73 %

Le Québec demeure de loin le plus grand producteur et exportateur de sirop d'érable à l'échelle mondiale. L'an dernier, le Québec a produit 73 % du sirop d'érable consommé partout sur la planète. Pas mal !

Le saviez-vous ?

Au Japon, où l'on raffole de notre or liquide, le 5 octobre a été décrété *Canada Maple Day*.

7400

On compte quelque 7 400 entreprises acéricoles sur le territoire québécois. Ce sont elles qui produisent le sirop d'érable. Souvent familiales, ces entreprises ont connu une excellente année de production de sirop d'érable en 2020. La météo ayant un grand rôle à jouer dans la productivité annuelle de l'or blond, nous saurons plus tard ce printemps si la saison 2021 aura été généreuse.

1950

C'est la décennie où la « canne » de sirop fait son apparition sur les tablettes des épiceries de la province. Les consommateurs adoptent alors le sirop, qui remplace progressivement le sucre d'érable dans les chaumières québécoises.

Le saviez-vous ?

La conserve de sirop d'érable que l'on affectionne doit son « look » emblématique à un concours de dessin.

24 %

Parmi les 11 300 producteurs acéricoles au Québec, 24 % sont en fait des acéricultrices.

100 MILLIONS

C'est la quantité de livres de sirop d'érable stocké présentement dans la réserve stratégique, un entrepôt d'une superficie équivalant à cinq terrains de football. Située dans le Centre-du-Québec, cette réserve permet un approvisionnement constant et une stabilisation des prix. Grâce à la réserve, il ne manque jamais de sirop d'érable !

60

Bon an, mal an, notre sirop d'érable voyage dans une soixantaine de pays à travers le monde. En réalité, 85 % du sirop produit au Québec est exporté.

Le saviez-vous ?

Ce sont les États-Unis qui consomment notre sirop d'érable en plus grande quantité. Avec 63 % de nos exportations qui prennent la route vers nos voisins du sud, cela en fait de loin le principal pays importateur de ce produit emblématique de notre culture.

10

Érable du Québec compte 10 ambassadeurs culinaires parmi ses rangs, tous fiers de faire découvrir le goût exquis et les qualités gastronomiques de l'érable. Experts dans leur domaine et grands passionnés de l'érable, ils en sont de fantastiques représentants.

800 M\$

La contribution de l'acériculture québécoise au produit intérieur brut (PIB) canadien s'élève à 800 M\$.

Enfin, saviez-vous que...

Les recherches ont notamment permis d'identifier le sirop d'érable comme une source d'énergie idéale pour les sportifs puisqu'il fournit des glucides simples qui agissent comme carburant durant l'exercice.

Ce texte provient de La Presse+ du 27 mars 2021