

# Du sirop d'érable dans les veines. Acériculteurs et acéricultrices de la Beauce

## Maple syrup in their veins. The maple syrup producers of Beauce County

Bernard Genest

Volume 14, 2016

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1037451ar>  
DOI: <https://doi.org/10.7202/1037451ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)  
1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Genest, B. (2016). Du sirop d'érable dans les veines. Acériculteurs et acéricultrices de la Beauce. *Rabaska*, 14, 99–129.  
<https://doi.org/10.7202/1037451ar>

Article abstract

During the summer 2014, Louise Décarie and Bernard Genest met a dozen maple syrup producers of Beauce County with the aim of completing their application files within the framework of the « *Programme de valorisation des porteurs de traditions* » (Program for the valorization of traditions bearers) under the auspices of the *Société québécoise d'ethnologie*. In this article, Genest reports on meetings held with producers confronted with the emergence of an industry which progresses at a time of important technological breakthroughs, and evolving in a marketing context which does not favour know-how, or the product's origin, nor its pedological properties. After a brief presentation of the informants and their businesses, the author invites us to reflect on the continuity of the practice through the process of change and on the future of maple syrup in an ever more competitive world market. Could the challenge today be to create a truly symbolic local product identified with Québec and its regions ?

# Du sirop d'érable dans les veines. Acériculteurs et acéricultrices de la Beauce<sup>1</sup>

BERNARD GENEST

Société québécoise d'ethnologie, Québec

*Qui n'a jamais pénétré dans une cabane à sucre,  
n'a pu apprécier la friandise du cultivateur canadien,  
car les produits de l'érable ne se savourent tout-à-fait  
que dans l'atmosphère de la sucrerie :  
là, seulement, ils s'accompagnent d'un arôme spécial  
qui ne se perçoit nulle part ailleurs.*

Édouard-Zotique Massicotte, 1923<sup>2</sup>



**Léandre Maheu, sucrier**

Carte postale éditée par le Musée Marius-Barbeau, Saint-Joseph-de-Beauce

Photo : Jean-Stéphane Laporte, vers 1995

---

1. Cet article découle d'un terrain effectué par Louise Décarie et moi-même en juillet, août et septembre 2014, et d'un événement, la remise de certificats de reconnaissance par la SQE à des porteurs de traditions du domaine acéricole. L'auteur remercie sa collègue de sa précieuse collaboration.

2. Édouard-Zotique Massicotte, « Les Sucres », dans Edmond-Joseph Massicotte, *Nos Canadiens d'autrefois*, Montréal, Librairie Granger frères limitée, 1923, s.p.

Le 28 septembre 2014, douze acériculteurs et acéricultrices de la Beauce<sup>3</sup>, recevaient, dans le cadre du programme de valorisation des porteurs de traditions de la Société québécoise d'ethnologie (SQE), des certificats de reconnaissance pour leur contribution au patrimoine culturel immatériel des Québécois. L'événement marquait le point culminant d'une activité organisée conjointement avec le Musée Marius-Barbeau, partenaire de la Société dans la réalisation de ce projet de mise en valeur d'une tradition dont la pérennité tient pour beaucoup à l'apport beauceron.

Une centaine de personnes ont assisté à l'événement qui s'est déroulé dans le cadre des Journées de la culture sous la présidence de monsieur Jean-Marc Labbé, président du conseil d'administration du Musée et de monsieur Jean-Pierre Pichette, président de la SQE. Outre le fait que Saint-Joseph-de-Beauce se trouve au cœur de la région Chaudière-Appalaches qui produit à elle seule près de 40 % de la production québécoise du sirop d'érable, le Musée Marius-Barbeau a toujours fait une place importante, tant dans ses collections que dans son exposition permanente, à l'industrie du *sucré d'érable*<sup>4</sup>. C'est donc dans un cadre tout à fait approprié et en plein cœur de l'ensemble institutionnel de Saint-Joseph-de-Beauce, site classé par les deux gouvernements, provincial et fédéral, que les douze lauréats ont reçu cet hommage en présence de leur famille, de leurs amis et du public venu assister à l'événement.

## **Le programme**

### ***Ses objectifs***

On connaît les objectifs du programme de valorisation des porteurs de traditions élaboré par la SQE en 2012 : « rendre hommage à des personnes qui ont contribué à l'enrichissement du patrimoine québécois, valoriser dans leur milieu naturel des pratiques identitaires, favoriser leur transmission auprès des jeunes et encourager leur maintien. »

### ***Un thème, une région***

La règle est la suivante : un thème, une région. D'une année à l'autre, la Société entend souligner l'apport de porteurs de traditions des différents

3. Au Québec, on a longtemps employé le terme *sucrier* pour désigner le métier d'acériculteur et de *sucrerie* pour l'industrie acéricole. La transformation de la sève d'érable en sirop et en sucre relève de l'industrie sucrière, mais de façon générale celle-ci réfère à la canne à sucre et à la betterave. D'où l'emploi aujourd'hui répandu des termes *acériculteur* et *acériculture* qui réfèrent exclusivement à la fabrication des produits de l'érable.

4. Traditionnellement, le principal produit qu'on tirait de l'érable était le sucre et non le sirop. Bien qu'on connaisse aujourd'hui un renversement complet de la situation, les expressions *faire le sucre* ou *faire les sucres*, *temps du sucre* ou *temps des sucres*, *saison des sucres*, *cabane à sucre*, sont toujours en usage. Elles sont profondément ancrées dans le parler populaire et par conséquent indissociables de la pratique elle-même.

champs – coutumier, technique, social et ludique – de façon à en couvrir le plus grand nombre possible. Le choix du thème s'effectue en fonction de la disponibilité des connaissances (études en cours ou déjà réalisées, rapports de recherche et publications) et de la représentativité de l'activité dans la région. La présence d'organismes partenaires est également considérée dans la mise en œuvre du projet. Ainsi, en 2012, la thématique reposait sur une étude réalisée par la SQE<sup>5</sup> sur le phénomène de la traversée du fleuve Saint-Laurent en canot à glace, dans une région réputée regrouper plusieurs familles de canotiers émérites, la Côte-du-Sud. L'année suivante, en 2013, c'est la tradition du fléché qui avait été retenue à la suite de la production d'un rapport sur le sujet par le ministère de la Culture<sup>6</sup>. L'activité s'était déroulée grâce à la participation du Centre régional d'animation du patrimoine oral (CRAPO) à Saint-Jean-de-Matha, dans Lanaudière, la région qui a le mieux sauvegardé cette tradition unique.

### *Les critères*<sup>7</sup>

Un certain nombre de critères sont pris en considération dans le choix de la pratique et dans l'analyse des dossiers de candidature. Ces critères portent à la fois sur la pratique et sur les candidats. Ce sont des critères souples qui demandent le plus souvent à être pondérés et hiérarchisés en fonction de la nature même de la pratique. Il est bon de les énumérer succinctement.

La pratique doit présenter un caractère d'*authenticité*, c'est-à-dire qu'elle doit être vivante et sans rupture de contact avec la tradition. Elle doit être *transmise de génération en génération* dans son contexte fonctionnel, ce qui n'exclut pas qu'elle soit vécue à travers le changement. Son *ancrage est historique*, c'est-à-dire qu'elle s'inscrit en continuité dans le temps et le milieu d'où elle émerge. Elle se transmet par filiation à *l'intérieur de la famille, du groupe ou de la communauté* qui la fait vivre. Son caractère est *identitaire*, c'est-à-dire qu'elle est représentative du groupe ou de la communauté à laquelle elle appartient. Elle confère à ce groupe ou à cette communauté une identité distinctive.

Le porteur de traditions tire ses compétences par *contact direct* avec la génération qui l'a précédée. Son *savoir est imprégné de la tradition* et non pas scolaire (du moins pas seulement). C'est un *héritage* qui lui vient d'un

---

5. Richard Lavoie, « La Traversée du fleuve Saint-Laurent en canot à glace à Québec », Québec, SQE, 2010.

6. Suzanne Marchand, « La Pratique du fléché au Québec, rapport final », Québec, Ministère de la Culture, des Communications et de la Condition féminine, 2011.

7. L'approche s'inspire d'une étude réalisée pour le ministère de la Culture en 1994. Cf. Sophie-Laurence Lamontagne, sous la direction de Bernard Genest, *Le Patrimoine immatériel, Méthodologie d'inventaire pour les savoirs, les savoir-faire et les porteurs de traditions*, Québec, Les Publications du Québec, coll. « Dossiers » n° 88, 1994.

parent, d'un ami ou d'un membre de la communauté. Le porteur de traditions est lui-même *agent de transmission*, car il a l'obligation de transmettre ce qu'il sait aux jeunes générations. La persistance de son *engagement* témoigne de l'importance de sa contribution et la reconnaissance du milieu est un atout. Le candidat ou la candidate doit nécessairement être *originaire de la région* où s'actualise la pratique<sup>8</sup>.

## Le projet de l'année 2014



### *Les sucres*

Gravure d'Edmond-J. Massicotte

La disponibilité d'une connaissance au moins minimale du sujet est un incontournable même s'il existe de rares traditions qui, a priori, s'imposent comme faisant partie du patrimoine culturel des Québécois. La tradition du *sucré d'érable* (aujourd'hui du sirop) est l'une d'elles. Largement documentée, elle n'en est pas moins l'objet d'une polémique quant à son origine. Des historiens la font remonter aux Amérindiens, d'autres, plus critiques, sans nier une certaine forme de contribution de la part des populations autochtones, y voient surtout l'apport des Européens chez qui la connaissance de la transformation des céréales, plantes, fruits et arbres (dont le bouleau) en sirop par la cuisson est connue depuis l'Antiquité. La querelle dure depuis fort longtemps et l'objet du présent article n'est pas de se prononcer sur l'une ou l'autre des positions. Ce qui est certain, c'est que des témoignages écrits de voyageurs, de mémorialistes et de scientifiques nous sont parvenus depuis les origines de la colonie. On peut citer, parmi plusieurs, Dièreville

8. Ces règles sont résumées dans le livret-programme publié spécialement pour cette occasion. Société québécoise d'ethnologie, *Programme de valorisation des porteurs de traditions, Cérémonie de reconnaissance*, Musée Marius-Barbeau, Saint-Joseph-de-Beauce, 28 septembre 2014, [8 p.], p. [1].

(*Relation de voyage de Port-Royal de l'Acadie, 1699-1700*), La Hontan (*Mémoires de l'Amérique Septentrionale, 1728*), Sarrazin (*Communication à l'Académie Royale des Sciences de Paris, 1730*), Charlevoix (*Histoire de la Nouvelle-France, 1744*), Kalm (*Voyage en Amérique, 1753-1761*). L'industrie des produits de l'érable n'est pas exclusive au Québec mais son apport représente de nos jours environ 77 % de la production mondiale. À elle seule, la région de Chaudière-Appalaches regroupait en 2010 un peu plus de la moitié (52 %) des entreprises acéricoles du Québec<sup>9</sup>. Son ancrage historique n'est plus à démontrer.

### *Une région emblématique*

Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup>, comme en témoigne une étude réalisée par le gouvernement fédéral en 1913, deux grandes régions se démarquent pour la production du sucre d'érable au Québec, soit les Cantons-de-l'Est et la Beauce<sup>10</sup>. La géographie actuelle des produits de l'érable au Québec est bien différente de ce qu'elle était au début du XX<sup>e</sup> siècle, mais les données statistiques confirment que la région de Chaudière-Appalaches demeure emblématique de l'industrie au Canada, tant par le nombre de producteurs présents sur son territoire que par le volume de sirop produit et exporté dans plusieurs pays à travers le monde.

D'autre part, bien peu de gens savent que l'érable à sucre (*acer saccharum*) ne pousse pas partout au Québec et qu'il est surtout présent sur la rive sud et dans la région appalachienne. L'*acer saccharum* est dit érable à sucre parce que sa sève contient un pourcentage de sucre plus élevé que la plaine (*acer rubrum*). On ne peut en déduire pour autant que seul l'érable à sucre donne la sève dont on tire du sirop. Dans les faits, la plupart des érablières du Québec renferment un pourcentage relativement élevé de plaines. En Beauce, région pourtant située en pleine zone de distribution de l'érable à sucre, le pourcentage de plaines peut varier de 30 % à 50 % selon la situation géographique des érablières<sup>11</sup>. L'érable à sucre préfère les sols moins humides que la plaine, il affectionne « les terrains élevés, mais frais et riches.<sup>12</sup> »

Dans un ouvrage que Jean-Claude Dupont publiait en 1975 sur le sujet<sup>13</sup>, il partageait le territoire de la Beauce en trois sous-régions, les « Vieux Bois », les terres de la « Vallée » et celles des « Montées ». Les érablières que Dupont

9. *Monographie de l'industrie acéricole du Québec*, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2011 [www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Monographie\_acericole.pdf] ; consulté le 12 janvier 2015.

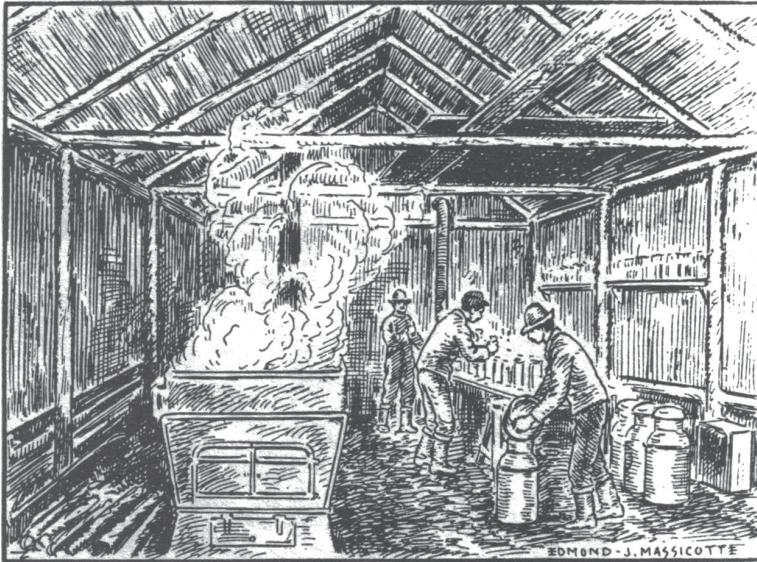
10. James Burns Spencer, *L'Industrie du sucre d'érable au Canada*, Ottawa, Ministère de l'Agriculture, bulletin n° 2 B, 1913 ; M.-Hubert Catellier, « L'Industrie du sucre d'érable » dans *Le Problème géographique de l'hiver dans les Cantons de l'Est*, Québec, Faculté de commerce, 1955, p. 120-133.

11. Information provenant de nos informateurs.

12. Marie-Victorin, *Flore laurentienne*, Montréal, Imprimerie de La Salle, 1935, p. 398.

13. Jean-Claude Dupont, *Le Sucre du pays*, Montréal, Leméac, 1975.

désignait comme celles des « Montées » sont donc susceptibles de contenir plus d'érables à sucre comparativement à celles de la « Vallée », mais il n'en demeure pas moins que la Beauce se positionne très avantageusement par rapport à bien d'autres régions où la plaine domine. Dupont s'intéressait d'une façon particulière à l'évolution des techniques de production des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, depuis l'archaïque méthode du chaudron suspendu au-dessus du feu (des débuts de la colonie aux années 1900) jusqu'au feu industriel (1940-1970), en passant par la casserole posée sur une fosse creusée (fin du XIX<sup>e</sup> siècle) et celle posée sur une muraille de pierres (1900-1920), de même qu'aux casseroles (généralement deux) posées sur des murailles de pierres revêtues de plaques de fonte (1920-1940). Évidemment, le chercheur n'était pas en mesure dans les années 1970 d'observer l'évolution de techniques qui n'étaient encore qu'expérimentales. La réalité est bien différente aujourd'hui, la tubulure et l'osmose étant répandues partout. D'une production essentiellement artisanale, l'industrie est passée à une production industrielle. Cependant, il subsiste encore de nombreuses petites industries artisanales. Ce sont ces petites industries qui étaient visées dans le cadre du programme de valorisation des porteurs de traditions de la Société.



*Les sucres. Installation d'une sucrerie moderne*

Edmond-J. Massicotte, *Almanach du peuple*, 1922

### *Un musée qui valorise la tradition du « temps des sucres »*

L'une des neuf thématiques de l'exposition permanente du Musée Marius-Barbeau porte sur la récolte de l'eau d'érable et de sa transformation en

sucre et en sirop. En plus de posséder une importante collection d'artefacts liés à l'industrie de l'érable, le Musée a une connaissance approfondie des ressources et des intervenants du secteur sur son territoire. En avril 2014, un comité spécial formé de représentants de la Société et du Musée se réunissait pour mettre le projet en œuvre<sup>14</sup>. Il fut convenu que tout ce qui concernait les relations avec le public (clientèles cibles et médias) et l'organisation de la cérémonie seraient de la responsabilité du Musée alors que la SQE validerait le caractère scientifique du projet. Il fut également convenu de rechercher des entreprises ne dépassant pas 10 000 entailles<sup>15</sup> et de se limiter aux MRC de Beauce-Sartigan, de la Nouvelle-Beauce et de Robert-Cliche.

« **Derrière chaque Beauceron se cache un sucrier !** <sup>16</sup> »



***Henry Perreault faisant bouillir***  
Tableau de Nancy Guérin, artiste peintre  
Photo : B. Genest, 1<sup>er</sup> août 2014

14. Ce comité était composé de Jean-Pierre Pichette, président, Louise Décarie, Bernard Genest et Jean Simard du conseil d'administration de la SQE, de même que de Johanne Lessard, directrice générale, et Danielle Robinson du Musée Marius-Barbeau.

15. Il y a deux types d'entreprises, l'entreprise familiale de petite ou de moyenne taille et l'entreprise industrielle. Les entreprises familiales ne tirent pas de la vente de leurs produits leur principale source de revenus. Lorsqu'elles vendent ces produits, c'est surtout sur la base d'une clientèle locale et régionale avec les indications relatives à leur traçabilité. L'entreprise industrielle vend sa production en vrac à des distributeurs (essentiellement *Citadelle*, coopérative de producteurs de sirop d'érable). Les entreprises familiales peuvent aussi vendre une part de leur production en vrac.

16. Diction populaire rapporté par monsieur Viateur Rodrigue de Saint-Joseph-de-Beauce le 12 août 2014 en présence de sa fille Michelle, de Louise Décarie et de moi-même.



Il n'est habituellement pas nécessaire de faire un appel de candidatures dans le public. Du moins cela n'avait pas été le cas lors des expériences précédentes. En Beauce, les acériculteurs sont si nombreux qu'il n'était pas possible de procéder à partir du seul critère de la reconnaissance populaire. Comment, en effet, parmi le grand nombre de producteurs présents sur le territoire<sup>17</sup> distinguer les véritables porteurs de traditions des autres. La solution la plus simple était d'inviter les producteurs à présenter eux-mêmes leurs candidatures à partir d'un formulaire d'inscription. Une trentaine de producteurs répondirent à l'appel.

### ***Un choix difficile***

Un sous-comité<sup>18</sup> reçut le mandat de procéder à l'évaluation des candidatures, exercice d'autant plus difficile que celles-ci remplissaient toutes les conditions du programme. En conséquence, il fut convenu que l'examen des dossiers devait faire l'objet d'un complément d'enquête<sup>19</sup>. Des visites sur le terrain furent programmées. Lors de ces visites, des entrevues furent réalisées, les équipements sommairement relevés et photographiés, et des dossiers furent montés.

### ***Un dénominateur commun : le caractère artisanal des entreprises***

Bien que présentant des caractéristiques particulières par leur historique, leur taille, leur architecture et leur production, les entreprises visitées avaient toutes en commun d'être de type artisanal.

Toutes avaient pour principal intérêt de transformer la sève au moyen d'un évaporateur chauffé au bois. Dans le langage populaire, cet équipement est appelé la *bouilleuse* (bouilloire). Jean-Claude Dupont en donne la définition suivante : « Extracteur primitif pris dans son ensemble, c'est-à-dire la *panne* et le feu.<sup>20</sup> » Le mot primitif ici ne réfère pas nécessairement à l'ancienneté de l'appareil – certains peuvent sortir de l'usine – mais à la simplicité du processus : par évaporation. Le feu ou foyer est généralement en fonte et la *panne* de métal. La *panne* est un grand réservoir divisé par compartiments de 10 ou 12 pouces (25,4 ou 30,4 cm) de hauteur communiquant entre eux par des siphons. Il n'y a cependant pas de modèle unique, tout est fonction de la grosseur et de l'âge des appareils. Le fond est fortement ondulé de manière à augmenter la surface d'évaporation.

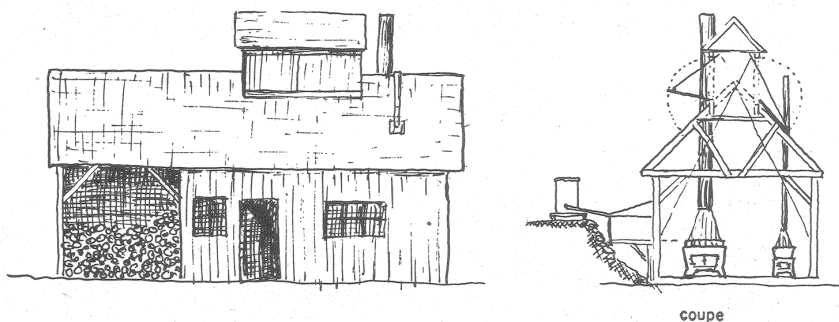
---

17. Informations accessibles en ligne et provenant d'associations telles que la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec et l'Association des propriétaires de boisés de la Beauce.

18. Constitué de Louise Décarie, de Jean Simard et de moi-même. Pour éviter toute apparence de conflit d'intérêt, les représentants du Musée n'ont pas participé à l'exercice.

19. Ce qui fut fait par Louise Décarie et moi-même.

20. *Op. cit.*, p. 85.



### *Cabane à sucre*

Illustration tirée de M.-Hubert Catellier

*Le Problème géographique de l'hiver dans les Cantons de l'Est*, 1955

Ce modèle de cabane était très répandu dans la première moitié du <sup>xx</sup>e siècle, en Beauce comme partout ailleurs au Québec.

Les entreprises industrielles sont équipées d'évaporateurs sophistiqués, chauffés non plus au bois mais à l'huile. Le processus est fondamentalement le même, bien qu'il s'éloigne de la tradition. Sans porter de jugement de valeur sur le produit, l'image qui nous vient est celle d'une miche de pain cuite dans un four à bois comparée à une autre sortie d'un four à l'huile. En principe il n'y a que la source de chaleur qui change.

Parmi les entreprises que nous avons visitées, certaines ne faisaient que de la première transformation, c'est-à-dire du sirop, d'autres faisaient également de la deuxième transformation, tire, sucre et beurre, alors que deux entreprises seulement faisaient aussi des produits de troisième transformation, mais sur une base purement artisanale.

Lorsque le sirop d'érable sert d'ingrédient dans la composition d'un produit, l'industrie considère que c'est de la troisième transformation, comme pour les vinaigres et les vinaigrettes. On pourrait regrouper ces entreprises en fonction de leur taille, de leurs produits, de leur volume de production, mais ce qui les distingue vraiment c'est la philosophie des propriétaires par rapport au concept de tradition. Certains sont partisans d'une tradition « pure et dure » sans compromis avec la modernité. D'autres produisent leur sirop sur un évaporateur au bois, mais ne rejettent pas une part d'innovation. Les uns comme les autres ont de solides arguments pour défendre leur position. Il y a indéniablement deux écoles de pensée, mais tous se rejoignent quant au processus de base.

## La tradition en héritage : les lauréats



### *Partie de sucre chez les Gosselin*

Tableau peint par Yvonne Wolters, l'épouse d'André G. Gosselin

Photo : B. Genest, 23 juillet 2014

### *Daniel Fecteau, Sainte-Marie, MRC La Nouvelle-Beauce*

Parmi les acériculteurs visités qui ont modernisé leur équipement tout en continuant de produire un sirop selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire par évaporateur chauffé au bois, on trouve l'érablière de Daniel Fecteau qui compte environ 3 000 entailles. Monsieur Fecteau tient son érablière de son père, Philippe, qui la tenait lui-même de son père, Georges, qui l'avait, lui, achetée de son oncle Thomas, fils de Thomas (1828-1911), premier de la lignée.

La cabane date de 1876, toutefois l'équipement est récent. L'évaporateur est neuf et l'acériculteur est passé aux tubulures il y a 18 ans. Il a aussi acquis un appareil d'osmose inversée (de marque *Lapierre*) qui n'est pas installé dans la cabane, mais plutôt dans sa nouvelle demeure – l'ancienne étant occupée par son fils – située à proximité. Ce petit appareil, souligne l'informateur, est une invention québécoise. Il fonctionne de la même façon qu'un purificateur d'eau mais à l'inverse, c'est-à-dire que ce ne sont pas les résidus de la sève qui sont éliminés mais une partie de l'eau. Cela a pour effet de concentrer les minéraux et l'hydrate de carbone dont est composée la sève. Deux stations de pompage apportent celle-ci au sous-sol de la maison, puis après élimination d'une partie de l'eau, de la maison au réservoir de



**Daniel Fecteau devant sa cabane à sucre**

Photo : B. Genest, 24 juillet 2014

la cabane. Monsieur Fecteau est d'avis qu'il ne faut pas réduire la quantité d'eau au-delà d'un taux de sucre de 8 % car ce sont les minéraux qui donnent le goût au sirop. Le concentrateur (l'appareil d'osmose) permet d'atteindre de 7 % à 8 % de sucre alors que l'eau d'érable naturelle en contient de 2 % à 2,5 %. Le producteur estime que c'est une économie d'énergie d'environ 50 %. C'est aussi dans le sous-sol de la maison qu'il filtre son sirop dans une *sirotière*<sup>21</sup> et prépare du beurre d'érable dans une baratte mécanique. Quant à la tubulure, elle permet surtout de sauver du temps et de la fatigue.

En 1957, les Producteurs de sucre d'érable du Québec obtinrent de Pie XII l'autorisation d'invoquer Notre-Dame-des-Érables pour en recevoir des indulgences. 5 000 exemplaires d'une statuette de plâtre produite par la maison Petrucci et Carli de Montréal furent distribués aux membres de la coopérative qui en firent la demande<sup>22</sup>. Le père de monsieur Fecteau en obtint une qu'il plaça dans une niche à l'intérieur de la cabane. Objet de protection, elle remplit toujours sa fonction cinquante ans plus tard.

Monsieur Fecteau produit du sirop de première catégorie (n° 1, clair) mais il souligne que la demande est forte pour du sirop ambré. On peut dire que la *sucrierie* de monsieur Fecteau fait le pont entre l'ancien et le moderne.

21. Appareil servant à filtrer le sirop en le coulant à travers un sac d'orlon ou de feutre.

22. Jean Simard, *Les Arts sacrés au Québec*, Boucherville, Éditions de Mortagne, 1989, p. 266.



**Statuette de Notre-Dame-des-Érables dans la cabane à sucre  
de monsieur Fecteau**

Photo : B. Genest. 24 juillet 2014

***André G. Gosselin, Sainte-Marie, MRC La Nouvelle-Beauce***

L'érablière d'André-G. Gosselin appartient à cette catégorie d'entreprises dont la fonction est davantage sociale qu'économique. La terre est celle de l'arrière-grand-père maternel de monsieur Gosselin, Charles Landry, qui en a été propriétaire de 1850 à 1880. La cabane est très ancienne puisqu'elle date de 1860. Elle est typique de la cabane à sucre d'autrefois avec son toit à deux versants, son campanile d'évacuation, sa forme rectangulaire, ses petites ouvertures, son recouvrement de planches, l'abri pour le bois et le *ganoué* (de l'anglais *gangway*), cette rampe d'accès qui permettait de faire monter le cheval sur une plateforme pour y transvider l'eau d'érable de la *tonne* (tonneau) au récipient extérieur d'où elle était acheminée à la *bouilleuse* par gravité. Yvonne Wolters, l'épouse de monsieur Gosselin, a peint un tableau assez fidèle de leur cabane et de l'activité qui s'y déroulait et s'y déroule encore pendant *les sucres*.

L'entaillage (environ 1 000 entailles) se fait comme autrefois au vilebrequin et au chalumeau, et l'eau est recueillie à la chaudière, puis transvidée dans une *tonne* placée sur un *wagon* (traîneau) aujourd'hui tiré par un tracteur.



**André G. Gosselin, Yvonne Wolters, son épouse, et leur fille Glenna**

Photo : B. Genest, 23 juillet 2014

Le feu est chauffé au bois. Monsieur Gosselin considère que le « sirop est bien meilleur lorsque la sève est ramassée à la chaudière », ce que confirme son épouse. Dans un coin de la cabane, qui ne comporte qu'une seule aire ouverte, on trouve un vieux *poêle* (cuisinière) qui sert à la préparation des repas généralement composés de jambon, d'œufs et de crêpes. Les murs sont tapissés de souvenirs, photos, dessins d'enfants, canards découpés dans du contreplaqué, tableaux, fanions. Des rameaux protègent la cabane des incendies.

Monsieur Gosselin produit du sirop depuis 41 ans, alors qu'il a repris la ferme familiale pour s'y installer avec sa femme et ses enfants au moment de sa retraite de l'aviation militaire. Aujourd'hui, enfants et petits-enfants du couple renouent chaque année avec la tradition du sucre en participant à tous les travaux comme aux joies qui y sont associées.

### ***Paule Labbé, Beauceville, MRC Robert-Cliche***

Parmi les petites entreprises qui continuent de produire au même rythme et en utilisant la même technique qu'au début du xx<sup>e</sup> siècle, on trouve celle de Paule Labbé de Saint-Georges-Ouest dont l'érablière est située à Beauceville. Cette érablière est telle qu'elle était à l'époque des parents et des grands-parents de l'actuelle propriétaire. Rien n'a été modifié, si ce n'est que le tracteur a remplacé le cheval pour la collecte de la sève. C'est une petite érablière d'environ 400 entailles dont le potentiel est cependant de 1 000



**Paule Labbé devant sa cabane à sucre**

Photo : B. Genest, 11 août 2014

entailles. Elle ne renferme que des érables à sucre (*acer saccharum*), ce qui n'est pas commun comme on le sait<sup>23</sup>. Certains arbres sont très vieux, d'autres moins, car la plantation s'est faite à deux époques différentes; celle du temps du grand-père et celle de la génération suivante.

La terre appartenait autrefois au grand-père maternel de Paule Labbé, Louis Veilleux, un cultivateur. C'est de cette époque que date la cabane, soit vers 1905. Les parents de Paule Labbé en ont hérité, comme elle-même en a hérité de ses propres parents. Fait particulier, et bien que le métier de *sucrier* fût autrefois réservé aux hommes, la transmission du savoir dans la famille Labbé ne vient pas du père mais de la mère. Pendant que le père ramassait à la chaudière la sève en raquettes et avec son cheval de race canadienne, « un cheval endurant mais à la tête dure », c'est la mère qui faisait bouillir. C'est en la regardant faire que Paule Labbé a appris les secrets du métier qu'elle a elle-même transmis à ses garçons.

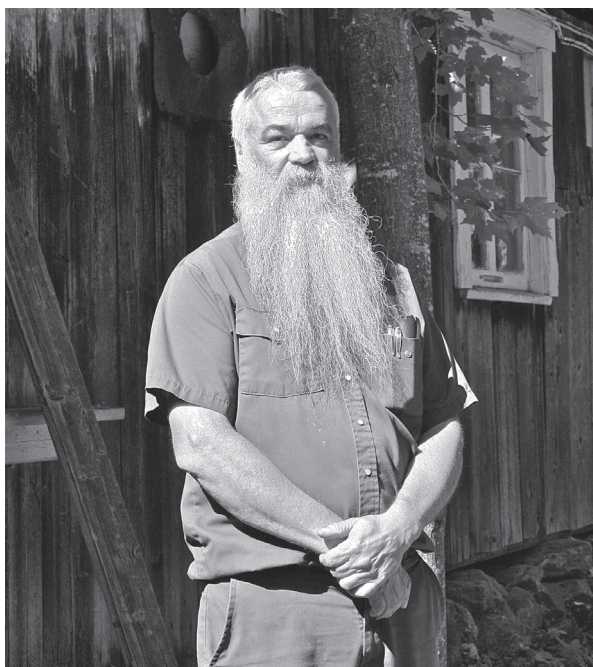
Chez les Labbé, la fonction sociale de la sucrerie l'emporte sur l'aspect commercial. Outre le fait qu'elle réponde aux besoins de la famille en sirop, c'est pour le plaisir de se retrouver avec les siens à la cabane que Paule Labbé maintient la tradition. C'est une occasion de réjouissances en famille, la sienne propre et celle de son mari, un Tremblay originaire du Lac-Saint-Jean. En saison, beaux-frères et belles-sœurs descendent du Lac pour donner un coup de main et prendre part à ce qui est un temps fort de l'année.

23. Selon un de nos informateurs, on trouve facilement de 30 % à 40 % de plaines dans les érablières de la Beauce.

La cabane renferme plein de souvenirs, instruments d'autrefois et inscriptions gravées à même les murs et les cadres de portes. Ce sont autant de rappels de l'époque où, petite fille, l'actuelle propriétaire accompagnait ses parents à la cabane. C'était un lieu de travail mais aussi de joies partagées avec les invités. L'une des inscriptions raconte : « je suis venu manger du sucre ici en 1940 ». Le souvenir est gravé dans le bois comme dans l'esprit de la personne qui a sorti son canif pour le rendre impérissable. Il a valeur de symbole.

***Yvan Labbé, Sainte-Marie, Mrc La Nouvelle-Beauce***

Yvan Labbé, appartient à une sixième génération d'acériculteurs. La lignée complète est Antoine, Bernard, Bernard, Alphonse, Daniel, Yvan. C'est un cultivateur doté d'un tempérament d'entrepreneur. En plus de son activité de *sucrier*, Yvan Labbé est aussi agriculteur, entrepreneur en foresterie et il possède également une carrière de gravier. Il a quatre garçons intéressés à prendre la relève – une septième génération est donc assurée – et l'un d'eux a suivi pendant deux ans une formation en acériculture.



**Yvan Labbé**

Photo : B. Genest, 24 juillet 2014



Monsieur Labbé est à l'affût des nouvelles innovations technologiques et attache une grande importance à l'entretien de son érablière. Il y a fait beaucoup de plantations et éliminé beaucoup de résineux. Il en a ainsi triplé la croissance. À tous les dix ans, il étend de la chaux pour contrôler l'acidité du sol.

La cabane actuelle aurait été construite par son grand-père en 1910. Il l'a cependant agrandie pour répondre à ses besoins et y a introduit des appareils qui facilitent le travail et augmentent la productivité. En 1987, il a installé les tubulures mais, il y a trois ans, il a tout refait à neuf. Il considère qu'il y a moins d'écarts de production avec les tubulures. Il utilise des chalumeaux « santé », c'est-à-dire plus minces et jetables. Trois stations de pompage conduisent l'eau d'érable à la cabane. Celle-ci arrive dans de grands bassins avant d'être acheminée vers le concentrateur. Le processus se fait dans une chambre spécialement aménagée pour cette fonction : 70 % de l'eau est éliminée avant d'atteindre la *bouilleuse*. Celle-ci date de 1988 et fait 16 pieds de long par 4,5 pieds de large (4,87 par 1,37 m).



**Yvan Labbé expliquant le fonctionnement du système à tubulure et des chalumeaux « santé »**

Photo : B. Genest, 24 juillet 2014

Son entreprise, bien que familiale et artisanale, se situe à la limite de la moyenne entreprise et de l'entreprise industrielle (au-delà de 10 000 entailles). En fait, monsieur Labbé possède deux lots de 5 000 entailles chacun pour un total de 10 000 entailles. Il fait de la première et de la deuxième trans-

formation : sirop, tire, beurre, cornets, bonbons, caramels. Monsieur Labbé commercialise son sirop sous le nom de *Ferme Sainte-Marie Bce inc.*

***Carmelle Loignon, Saint-Philibert, Mrc Beauce-Sartigan***

Carmelle Loignon habite Saint-Côme-Linière, mais son érablière est située à Saint-Philibert. Madame Loignon a appris l'art de faire bouillir dès l'âge de 5 ou 6 ans en observant son père. Dans sa famille, tout le monde sait comment faire du sirop et plusieurs possèdent une érablière. Ils ont ça « dans le sang », dit-elle.



**Carmelle Loignon**

Photo : B. Genest, 12 août 2014

L'érablière de madame Loignon ne lui vient pas de sa famille bien qu'elle soit voisine de l'ancienne propriété de son père. Elle l'a acquise dans les années 1970, puis exploitée avec son mari pendant plusieurs années. Depuis 1994 elle est seule propriétaire. Son potentiel est de 2 000 entailles, mais elle n'en exploite que la moitié.

La cabane date du milieu du xx<sup>e</sup> siècle. C'est une grande cabane avec deux cheminées d'évacuation, un espace de rangement pour le bois et un abri pour le tracteur. « Tout est à l'ancienne » à l'exception du tracteur, un modèle

Ferguson à chenilles 1951. À l'intérieur, on trouve une grande aire de travail et une cuisine où il est possible de dormir. Le procédé de transformation est traditionnel. La récolte se fait à la chaudière, puis l'eau est transvidée dans une tonne fixée au tracteur. L'évaporateur de marque *Lighting, U.S.A & Canada* (c'est inscrit sur la porte) comprend trois *pannes*, une grande et deux petites. Celles-ci ont été remplacées en 1999 ; la grande est soudée à l'argon et les petites sont en acier inoxydable. L'évaporateur est sans dôme, ni séparateur. Le feu est évidemment au bois.

Madame Loignon produit du sirop mais également du beurre d'érable, de la tîre, du sucre, des cornets et des bonbons. Elle affirme comme d'autres que le « sirop à la chaudière » est meilleur que celui recueilli à la tubulure. Pour madame Loignon comme pour plusieurs petits propriétaires, l'érablière n'est pas seulement une entreprise mais un point de ralliement pour la famille, un héritage à transmettre à ses enfants et petits-enfants qui vivent au Québec, en Alberta, en Colombie-Britannique et en Orégon. Madame Loignon y est très attachée, c'est le patrimoine qu'elle espère léguer aux siens. Non pas seulement la propriété foncière mais aussi sa passion.

### ***Léandre Maheu, Sain-Joseph-de-Beauce, MRC Robert-Cliche***

Léandre Maheu, cultivateur, appartient à une troisième génération confirmée d'acériculteurs mais la tradition remonte sans doute jusqu'à son arrière-grand-père. Le premier Maheu à s'installer en Beauce s'était porté acquéreur de plusieurs terres à Saint-Joseph pour installer ses fils autour de lui. La terre de Léandre Maheu est l'une d'elles.



**Léandre Maheu devant sa cabane**

Photo : B. Genest, 25 juillet 2014

En 1995, le Musée Marius-Barbeau éditait une carte postale le représentant partant faire sa tournée avec son cheval et son traîneau surmonté de la traditionnelle *tonne* d'eau d'érable. Au verso de la carte on trouve la mention suivante : « La Beauce, pays de légendes et de volonté ». La photo<sup>24</sup> rend bien cette idée d'un pays où se maintiennent les traditions les plus symboliques de la culture québécoise. La composition est parfaite avec, en premier plan, le cheval et son guide et, en arrière-plan, la cabane à sucre avec sa lucarne d'évaporation construite par Éphrem Maheu en 1947. La photo ne montre pas cependant celle du grand-père de monsieur Maheu, Thomas Maheu, faite de pièces sur pièces à queues d'arondes et qui se trouve juste à l'arrière. Le grand-père, et probablement l'arrière-grand-père de l'actuel propriétaire, y faisaient bouillir le sirop dans des chaudrons de fonte accrochés à une crémaillère, un procédé qui remonte à l'époque de la colonisation.

Jusqu'en 2003, monsieur Maheu « courait les érables » avec un cheval de race canadienne. Il raconte que « le cheval était bien plus pratique que le tracteur parce qu'il connaissait son chemin et qu'il s'arrêtait de lui-même devant chaque arbre entaillé ». Par contre, ajoute-t-il, « il prenait parfois la poudre d'escampette » pour rentrer au bercail avec son tonneau plein de sève.



**Louise Décarie interrogeant monsieur Maheu devant la cabane  
de son grand-père**

À droite de la photo le bois de chauffage mis à sécher  
pour la prochaine saison des sucres

Photo : B. Genest, 25 juillet 2014

24. Une photographie de Jean-Stéphane Vachon.

L'érablière de monsieur Maheu compte environ 1 800 entailles. Une partie du sirop produit est destinée à la consommation domestique, une partie est vendue à la ferme et une partie en vrac. La *bouilleuse* fait 14 pieds de long pour 3,5 pieds de large (4,26 par 1,06 m) et elle est chauffée au bois. Le bois est mis à sécher debout comme cela se voit sur la carte postale. Il n'y a pas d'électricité dans la cabane, c'est dire que le procédé de cuisson est entièrement traditionnel et qu'aucun appareil moderne ne s'y trouve. Léandre Maheu estime que le sirop a meilleur goût lorsque la récolte se fait à la chaudière.

La cabane à sucre de monsieur Maheu n'est pas dénuée d'intérêt sur le plan patrimonial, cependant celle de son grand-père témoigne de l'époque lointaine où s'est effectué le passage des installations temporaires aux installations permanentes. Un patrimoine exceptionnel à n'en point douter.

### ***Jean-Yves Marcoux, Saint-Elzéar, MRC La Nouvelle-Beauce***

Jean-Yves Marcoux appartient à une quatrième génération d'acériculteurs. Henry Marcoux, son père, était agriculteur et acheteur pour l'entreprise de commercialisation des produits de l'érable Ludger Beaudry de Sherbrooke. Jeune homme, Jean-Yves Marcoux accompagnait son père chez les producteurs de la région et participait aux discussions entourant les transactions. Il y a développé une grande connaissance des marchés et des problématiques qui y sont associées.



**Jean-Yves Marcoux devant sa cabane à sucre moderne**

Photo : B. Genest, 25 juillet 2014

Son érablière compte environ 1 000 entailles. Elle a été acquise par son père dans les années 1950 en ajout à l'érablière familiale qu'il exploitait déjà sur la route Marcoux à Saint-Elzéar. Jean-Yves Marcoux en a hérité au décès de sa mère.

La cabane est neuve mais opérée de façon traditionnelle. Elle date de 2006, néanmoins elle a été construite sur le modèle de l'ancienne qui datait de 1968. C'est en quelque sorte une cabane modèle où tout a été pensé en fonction de l'efficacité. Elle est divisée en trois sections : une aire ouverte où se trouve la *bouilleuse* et un coin servant de salle à manger lors des réunions familiales ; une cuisine bien équipée séparée du coin repas par des grandes portes françaises ; et un abri pour le bois et le réservoir d'eau d'érable. Cette pièce est ouverte sur l'extérieur pour que le bois sèche et que la sève contenue dans le réservoir reste au froid. Celle-ci ne doit jamais rester longtemps dans le réservoir, elle doit être acheminée au moyen d'un siphon le plus rapidement possible à la *bouilleuse*. Celle-ci est neuve, elle a été fabriquée par les *Évaporateurs Jean Faucher* de Sainte-Marie-de-Beauce, une entreprise familiale fondée il y a 125 ans. Elle possède un dôme pour l'évacuation des vapeurs et une soufflerie pousse l'air chaud sous les *pannes*. Bien que la cabane et son équipement soient modernes, le processus de transformation respecte en tous points la méthode traditionnelle. Jean-Yves Marcoux estime que « l'exploitation se pratique dans la plus grande tradition ancestrale, entailles à la chaudière, chauffage au bois, sans osmose ». Dans sa sucrerie, effectivement, modernité et tradition sont en parfaite harmonie.

### ***Henry Perreault, Sainte-Marguerite, MRC La Nouvelle-Beauce***

La terre d'Henry Perreault appartenait à l'origine à son arrière-grand-père, André Métivier. Ludger Perreault, son grand-père, a épousé Zélia Métivier, fille d'André puis, en secondes noces, Georgiana Vachon, mère d'Henri-Noël, père d'Henry.

L'érablière est exclusivement composée d'érables à sucre et compte environ 1 500 entailles. Elle est ancienne, toutefois la cabane est une construction neuve. Elle reproduit cependant à l'identique la vieille cabane qui datait du début du xx<sup>e</sup> siècle et dont l'état ne permettait pas la restauration.

Henry Perreault est l'héritier d'une longue chaîne générationnelle de transmission du savoir, mais c'est aussi un diplômé de l'Institut des techniques agricoles de La Pocatière (ITA). Il a également travaillé à la Régie des assurances agricoles (aujourd'hui Financière agricole du Québec). C'est un porteur de traditions doublé d'un professionnel de l'agriculture, un esprit scientifique qui a fait le choix de respecter la tradition tant dans la construction de sa nouvelle cabane que dans son aménagement intérieur. Il a construit sa cabane selon le modèle de l'ancienne et en utilisant les mêmes techniques

qu'autrefois : une charpente de madriers et un revêtement de planches à la verticale. Sa nouvelle cabane n'a pas de lucarne ou campanile d'évacuation. Les vapeurs de cuisson s'évaporent par des trappes percées dans le toit qui s'ouvrent au moyen d'une longue perche de bois.



**Henry Perreault**

Photo : B. Genest. 1<sup>er</sup> août 2014

Henry Perreault continue de faire la tournée de ses érables en raquettes et avec le cheval. La *bouilleuse* est celle de l'ancienne cabane. Elle a été fabriquée par la fonderie Roy de Saint-Anselme de Dorchester (le nom du modèle, *Économique*, est inscrit sur la porte de fonte). Elle date de 1935 et l'informateur raconte que c'est son grand-père qui l'a transportée de Saint-Anselme à Sainte-Marguerite en voiture à cheval, un exploit pour l'époque. Les *pannes* ou tôles ont bien sûr été remplacées depuis, comme le bassin d'arrivée d'eau.

Henry Perreault est bien au fait des avancées technologiques des dernières années, mais il a fait le choix de s'en tenir aux anciennes techniques même s'il considère que ce n'est pas rentable. Jusqu'à récemment, il avait la certification biologique, cependant il l'a abandonnée parce que sa production n'est pas suffisamment importante pour que cela en vaille la peine.

***Daniel Poulin et Suzanne Doyon, Notre-Dame-des-Pins,  
Mrc Beauce-Sartigan***

Depuis qu'il a pris sa retraite comme technicien chez Québec-Téléphone, Daniel Poulin habite avec son épouse, Suzanne Doyon, sur la terre ancestrale des Poulin où se trouve l'érablière que le couple exploite. C'est un retour aux sources, car Daniel Poulin a été élevé sur la terre de ses grands-parents maternels, des Poulin comme lui.



**Daniel Poulin et Suzanne Doyon**

Photo : B. Genest. 11 août 2014

L'érablière est ancienne et renferme des arbres dépassant les 250 ans. Le nombre d'entailles est d'environ 500. La cabane date de 1915. Elle est représentative des constructions de cette époque avec sa cheminée d'évacuation sur le toit, sa structure de madriers, son revêtement de planches, sa grande porte coulissante et son abri pour le bois. L'équipement est traditionnel, mais l'ancien bassin en acier galvanisé a été remplacé par un réservoir en inox. La *bouilleuse*, de marque *Jutras*, est à trois *pannes*. La sève est récoltée à la chaudière et passe directement du bassin à la bouilleuse. Monsieur Poulin a aménagé un escalier pour permettre à ses petits-enfants de verser eux-mêmes le contenu de leurs chaudières dans le bassin. Comme pour beaucoup de propriétaires de petites cabanes, la notion de transmission du savoir-faire est importante chez les Poulin. Le couple a quatre enfants, Maxime, Vicky, Luc et Hélène, « tous mordus de cabane », pour employer l'expression des parents. Maxime est lui-même acériculteur<sup>25</sup>. Il a étudié au Cégep de La Pocatière en agriculture. Lui et son épouse, Sylvie Bolduc, ont remporté en 2003 le titre de *Grand Maître Sucrier*, lors du concours international de Plessisville, une

---

25. Lui et son épouse sont propriétaires de l'*Érablière la Bouchée d'or*, une entreprise qui se spécialise dans la transformation des produits de l'érable.



distinction fort recherchée<sup>26</sup>. Cette distinction était d'autant plus méritoire que ces derniers devenaient ainsi les plus jeunes maîtres sucriers de l'histoire.

Pour les Poulin, l'érablière a valeur de symbole; c'est un lieu où se ressourcer et renouer avec leurs origines. Peu d'informateurs ont évoqué des coutumes ou des pratiques associées aux festivités entourant le temps des sucres. Monsieur Poulin a rappelé l'une d'elles, celle du « graissage à la cabane ». La pratique était de se beurrer le visage comme pour se cacher derrière un masque comme au Mardi gras. Jeunes et moins jeunes laissaient ainsi tomber les barrières et embrassaient les filles à qui mieux mieux. Ils ont aussi fait référence à l'usage d'une expression beauceronne originale. À la fin de la saison, il faut nettoyer l'outillage et fermer la cabane. Deux ou trois jours sont parfois nécessaires ; c'est « cabaner<sup>27</sup> ».

***Nicole Poulin et Laurent Larivière, Sainte-Marguerite, MRC La Nouvelle-Beauce***

« Tout a commencé avec l'érablière de mon grand-père, que mon père a achetée en 1950. Le printemps était une période de travaux intenses que nous nous partagions en famille selon notre âge et notre taille. Bientôt, j'étais capable de courir les érables et d'aider à différents ouvrages dans l'érablière et dans la cabane », raconte Nicole Poulin. Plus tard, elle rencontre son conjoint, Laurent Larivière, qui prête son concours aux travaux.

Nicole Poulin et Laurent Larivière habitent aujourd'hui Saint-Jean-Chrysostome, mais leur érablière est située à Sainte-Marguerite. En fait, c'est après avoir opéré l'érablière familiale située à Saint-Alfred (près de Saint-Victor en Beauce) pendant quelques années que le couple Poulin-Larivière a décidé d'acquérir en 1998 l'érablière de Sainte-Marguerite pour être plus près de leur lieu de résidence et retrouver une pleine autonomie.

Une des premières choses qu'ils ont faites lors de cette acquisition, c'est d'installer un système de tubulures et de pompes automatisées car en raison de leurs activités professionnelles, ils ne pouvaient ni l'un ni l'autre rester sur place pendant toute la période des sucres. Nicole Poulin enseignait et Laurent Larivière travaillait au ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles du Québec. Ils n'en possédaient pas moins une longue expérience comme acériculteurs. Comme le dit madame Poulin, le savoir appris dans les livres n'est pas tout, « comme pour le tour de mains des artisans, le savoir-faire compte pour beaucoup ».

26. La distinction était offerte dans le cadre d'un concours organisé par l'Institut international des Produits de l'Érable (aujourd'hui dissout) dans le cadre du Festival de l'Érable de Plessisville. Le couple Poulin-Bolduc l'a reçue en 2003 comme en témoigne un article paru dans *La Tribune* du 3 mai 2003.

27. Jean-Claude Dupont y faisait référence dans *Le Sucre du pays, op. cit.*, en 1975.



**Nicole Poulin, Laurent Larivière, leur fille Line et son conjoint**

Photo : B. Genest, 4 septembre 2014

Lors de l'achat de l'érablière, le couple a fait l'acquisition d'un appareil d'osmose inversée et installé trois nouveaux bassins pour recueillir la sève, de façon à ce que la production se fasse en continu. Un premier bassin reçoit la sève acheminée par tubulure, un deuxième reçoit l'eau d'érable après son passage dans le concentrateur et sa colonne (la sève contient 8 % de sucre après son traitement) et le troisième bassin reçoit le résidu. La sève passe ensuite dans l'évaporateur et le résidu d'eau des bassins sert au nettoyage des appareils. Le feu (de marque *Dallaire*, avec une feuille d'érable gravée dans la fonte) et l'évaporateur se trouvaient déjà sur place au moment de l'acquisition de la cabane. Ils sont toujours fonctionnels ; par contre les *pannes* ont en partie été remplacées par des neuves en acier inoxydable au cours des dernières années. L'érablière renferme environ 3 000 arbres pour une possibilité d'environ 5 500 entailles, mais tous les arbres ne sont pas entaillés. Une partie de la production va à la famille et aux amis, une partie est vendue en vrac et le reste est transformé en produits dérivés.

La cabane date de 1965. Elle comporte trois parties distinctes : une salle pour la consommation des repas (aussi appelée le musée parce que Nicole Poulin y conserve des artefacts provenant de l'érablière de son père), une cuisine et une grande aire servant à la cuisson de la sève. Le concentrateur et sa colonne se trouvent dans un local à part, de même que les bassins.

Ce qui particularise la sucrerie des Poulin-Larivière, outre la fonctionnalité des équipements, c'est la grande diversité des produits qu'on en tire. Outre le sirop, la tire, le sucre, la cassonade et le beurre, on y fait aussi des chocolats, des bonbons, des poivres, des vinaigres et des vinaigrettes. Ces produits sont commercialisés à partir de leur résidence de Saint-Jean-Chrysostome sous le nom de *Les Gourmandises de Nicole*. Nicole Poulin participe à plusieurs salons et tables agroalimentaires mettant en valeur les produits du terroir dont, bien sûr, le Festival beauceron de Saint-Georges<sup>28</sup>.

### *Un patrimoine à la fois matériel et immatériel*



#### **La cabane à sucre de Thomas Maheu, grand-père de Léandre Maheu, faisant la transition entre les installations saisonnières et permanentes**

On y faisait bouillir dans un chaudron de fonte suspendu à une potence fixée à la façade de la cabane

Photo : B. Genest, 25 juillet 2014

28. Ce festival attire plus de 50 000 personnes qui participent aux journées d'animation à travers la Beauce. Il se tient pendant le mois de mars.

Comme les entreprises industrielles avaient été éliminées dès le départ compte tenu des objectifs du programme et de ses critères, on aurait pu s'attendre à ce que les entreprises sélectionnées soient comparables. Il n'en fut rien. Au-delà de certaines caractéristiques formelles et d'organisation de l'espace, chaque entreprise présente ses propres spécificités. En fait, il ne semble pas y avoir de modèle général. Elles sont plutôt d'une grande diversité, tant par l'âge des bâtiments que par leur architecture, leur situation, leur équipement.

### *Un patrimoine ignoré : la cabane à sucre*



**Cabane à sucre du début du xx<sup>e</sup> siècle (v. 1915)**  
C'est celle du couple Poulin-Doyon de Notre-Dame-des-Pins  
Photo : B. Genest, 11 août 2014

Étonnamment, alors que des études patrimoniales faisaient état de la disparition des anciennes cabanes à sucre du paysage québécois n'ayant « pas su traverser les années<sup>29</sup> » en raison de la fragilité des matériaux, en Beauce il semble que plusieurs ont défié le temps. L'échantillonnage des cabanes que nous avons documentées est faible, mais le résultat probant. La plus ancienne, une construction faite de pièces sur pièces n'a pu être datée, mais toutes les autres l'ont été par leurs propriétaires : 1860 (Gosselin), 1876 (Fecteau), 1905 (P. Labbé), 1910 (Y. Labbé), 1915 (Poulin-Doyon), 1947 (Maheu), 1950

29. Christine Bricault, « Regards sur le patrimoine culturel acéricole du Québec », Rapport produit pour la Direction du patrimoine et de la muséologie, Mcccf, 2010, p. 27.

(Loignon), 1965 (Poulin-Larivière), 2006 (Perreault), 2006 (Marcoux). Les deux dernières ont été construites sur le modèle des anciennes. Plusieurs, bien sûr, ont fait l'objet d'agrandissements mais la structure d'origine est toujours visible. D'autres n'ont fait l'objet que de travaux d'entretien. Quoi qu'il en soit, ces constructions témoignent d'un patrimoine bâti qui, parce que situé en pleine forêt, passe souvent inaperçu. Elles n'en évoquent pas moins une pratique profondément enracinée dans l'histoire du Québec.

### ***Porteurs de savoirs : entre tradition et modernité***

Bien que tous les artisans rencontrés soient d'avis que l'évaporateur au bois demeure la meilleure méthode pour produire un sirop d'érable de qualité, tous ne s'entendent pas sur la pertinence d'avoir recours à des procédés comme la tubulure ou l'osmose. Ceux qui produisent du sirop de façon naturelle se disent persuadés que leur sirop est meilleur. Ils ne le disent pas trop fort pour ne pas choquer leurs voisins, mais ils en ont la conviction en dépit des analyses scientifiques qui ne leur donnent pas raison. En fait, les études sont contradictoires. L'une d'elles conclut que les sirops « produits par osmose se comparent avantageusement au sirop produit complètement par évaporation [...] », mais affirme néanmoins que « l'arôme d'érable se développe par une suite complexe de réactions chimiques qui se produisent par évaporation. Le temps de séjour de la solution dans l'évaporateur doit donc permettre que ces réactions se produisent tout en évitant une caramélisation des sucres qui, en plus de colorer la solution, masquent tout développement ultérieur du goût d'érable.<sup>30</sup> » Il faut savoir que le sirop d'érable n'est pas classé en fonction du goût<sup>31</sup> mais de la couleur (extra clair, clair, « médium », ambré, foncé<sup>32</sup>) et que

30. Gaston Allard, « Comparaison des sirops d'érable produits par osmose et par évaporation conventionnelle sur la base de leurs propriétés physiques, chimiques et organoleptiques », Québec, ACER, Centre de recherche de développement et de transfert technologique en acériculture, 1981 [www.centreacer.qc.ca/uploaded/Publications/62\_Fr.pdf] ; consulté le 3 juin 2014.

31. Des chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et des scientifiques des produits de l'érable du Centre ACER ont élaboré un lexique permettant de décrire les saveurs, la « Roue des saveurs », mais l'instrument n'est pas utilisé pour la classification du produit sur le marché.

32. Selon la charte des couleurs des classifications canadiennes et provinciales. De nouvelles normes internationales ramènent depuis peu les couleurs du sirop à : doré, ambré, foncé, très foncé. Différents facteurs interviennent dans la coloration du sirop selon nos informateurs. L'origine de la sève a son importance selon qu'elle provient pour l'essentiel de l'érable à sucre « *acer saccharum* », plus sucrée, ou d'un mélange d'érable à sucre et de plaine. Un pourcentage de plaine est considéré comme normal. La plaine peut servir à faire du *sirop de sève* dira Jean-Claude Dupont dans *Le Sucre du pays*. Certains diront du *sirop de plaine* (une déformation du mot plaine) pour parler d'un sirop foncé. Un informateur raconte qu'on le donnait aux enfants. La durée de la saison et le moment de la coulée sont également importants. Le sirop sera plus clair en début de saison qu'à la fin. Un dernier facteur, c'est la durée de la cuisson qui influence à la fois le goût et la couleur. Une cuisson trop prolongée produit un phénomène de caramélisation qui colore le sirop et altère sa saveur. Rares sont les producteurs qui ne font que du sirop extra clair ou clair. En général, ils produisent du sirop de première et deuxième catégories (extra clair, clair, « médium », ambré). Plusieurs font aussi du sirop foncé, d'un goût plus prononcé, apprécié dans la préparation des aliments et par certains consommateurs.

80 % des producteurs sont aujourd'hui passés à la tubulure. De même, pour des raisons d'économie d'énergie, de plus en plus de producteurs s'équipent désormais de concentrateurs. Le procédé d'osmose inversée, comme on le sait, consiste à augmenter le pourcentage de sucre contenu dans la sève en réduisant une part de l'eau qui s'y trouve. Pour les puristes, le goût du sirop provient des sels minéraux contenus dans la sève et le fait d'éliminer une partie d'eau pour en augmenter la teneur en sucre ne peut qu'en changer la saveur, d'autant que cela a pour effet de diminuer le temps de cuisson. Bref, il y a là un débat qui montre bien que les traditions les plus anciennes et les plus enracinées ne sont jamais figées, mais qu'elles évoluent et s'adaptent au changement. Du point de vue de la rentabilité, il est incontestable que ces améliorations technologiques sont bénéfiques. D'ailleurs, certains tenants de la ligne pure et dure considèrent qu'il faut être « un peu fou » pour s'obstiner à produire du sirop sans faire de concessions à la modernité.

Les arguments apportés par les uns et les autres soulèvent de nombreuses problématiques qui laissent le consommateur moyen de sirop d'érable indifférent parce que celui-ci est peu sensible aux multiples nuances des saveurs. Les informateurs s'accordent pour dire que le consommateur type préfère les sirops « assez foncés<sup>33</sup> » aux sirops de première catégorie. Le sirop qu'on trouve généralement sur le marché étant un produit de vrac, il n'est pas étonnant que le consommateur ne fasse pas la différence entre un produit de première catégorie et un produit sans indication de provenance autre que celle du distributeur.

À l'ère des produits de niche et des produits du terroir, se pose la question de l'avenir de l'acériculture au Québec. Le Québec demeure le plus gros producteur de sirop d'érable au monde – près de 75 % de la production mondiale – mais pour combien de temps encore. Son potentiel est limité par rapport à celui des États-Unis qui est énorme<sup>34</sup>. Jusqu'à récemment, les producteurs du Vermont récoltaient principalement la sève à la chaudière, mais plusieurs seraient en voie de passer aux tubulures<sup>35</sup>. La compétition risque d'être féroce, d'où l'intérêt de se démarquer par un produit à valeur ajoutée. Un informateur nous rappelait que le sirop d'érable était vu autrefois comme une production « de pauvre ». Les choses ont bien changé grâce au rôle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec dans la stabilisation du marché, cepen-

33. Il faut sans doute entendre par là de « couleur ambré » bien qu'un seul de nos informateurs ait utilisé le terme.

34. 1 milliard d'entailles pour le Vermont seulement alors que le potentiel du nord-est du Canada est de 100 millions. Henry Perreault, entrevue du 1<sup>er</sup> août 2014.

35. Jusqu'à la fin du siècle dernier, les trois quarts des producteurs américains avaient un ratio d'environ 300 à 400 entailles et 85 % à 90 % de leur production était recueillie à la chaudière. Comparativement, le ratio moyen du producteur québécois était de 3 600 entailles et seulement 15 % de l'eau d'érable était ramassée à la chaudière. Cf. « Portrait de l'industrie acéricole du Québec », MAPAQ, 1999 [http://collection.banq.qc.ca/ark:/52327/bs58685]; consulté le 20 janvier 2015.

dant il serait peut-être temps de miser aussi sur l'origine géographique de la matière première, l'espèce (érable à sucre, plaine ou pourcentage de l'un et de l'autre), les propriétés pédologiques du sol, le facteur climatique et le savoir-faire de ses producteurs.

### Un produit du terroir ?

Le sirop d'érable « est un des rares produits agricoles qu'il est encore possible de produire, transformer et mettre en marché directement à la ferme », comme le soulignait une étude produite par le MAPAQ en 1999<sup>36</sup>. On pourrait y voir une opportunité de développer un produit d'appellation contrôlée. La *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* du gouvernement du Québec « vise à protéger l'authenticité des produits et de désignations qui les mettent en valeur au moyen d'une certification acquise à l'égard de leur origine ou de leurs caractéristiques particulières liées à une méthode de production ou à une spécificité.<sup>37</sup> » Les produits désignés par une appellation réservée doivent répondre à un cahier des charges<sup>38</sup>. La loi québécoise ne fait pas directement référence au terroir<sup>39</sup>, mais elle s'en inspire et s'en rapproche en évoquant des notions comme *authenticité* du produit, *origine* du produit, *caractéristiques particulières*, *méthode de production* et *spécificité*. Un produit de vrac comme c'est présentement le cas pour la majeure partie de la production québécoise du sirop d'érable ne pourrait donc remplir ces conditions. Pourtant, en soi le produit renvoie à des facteurs géographiques, pédologiques, climatiques, géologiques et comporte une dimension culturelle et identitaire qui en font un produit distinctif et spécifique.

Le 3 février 2015, la Fédération des producteurs agricoles du Québec – en partenariat avec le Fonds de recherche du Québec-Nature et technologies – faisait l'annonce d'un investissement de 1,4 million de dollars dans un nouveau programme de recherche sur la science gastronomique de l'érable, dont l'un des axes est « la connaissance permettant d'élaborer un système de classification des produits d'érable pour les professionnels de la gastronomie. » Voilà qui est encourageant pour mieux saisir et comprendre toutes les nuances et les subtilités des produits de l'érable, dont le sirop. Quelques semaines plus tôt, soit le 16 décembre 2014, la Presse canadienne annonçait « qu'il sera bientôt plus facile de faire un choix éclairé quand viendra le temps de choisir la bonne variété de sirop d'érable. [...] Il y aura désormais quatre classifications, allant de sirop d'érable de couleur dorée au goût délicat à sirop

36. *Portrait de l'industrie acéricole du Québec, op. cit.*, p. 59.

37. *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*, Gouvernement du Québec, Chapitre 1 Objets et principes, article 1.

38. *Ibid.* Chapitre 1, article 5.

39. Contrairement à la loi française (*Loi sur les appellations d'origine contrôlée, Aoc*) qui s'applique aux produits agricoles, forestiers, alimentaires et aux produits de la mer issus du terroir.

d'érable de couleur très foncée au goût prononcé.<sup>40</sup> » On comprend cependant que la mesure vise d'abord à promouvoir le marché : « Ces nouvelles normes permettront de changer la perception voulant qu'un sirop de catégorie A soit de qualité supérieure à un sirop de catégorie C.<sup>41</sup> » Il est pourtant établi qu'il « existe [...] une relation étroite entre l'intensité de la coloration et la finesse de la saveur.<sup>42</sup> » Espérons qu'au Québec la recherche sur les attributs physico-chimiques et sensoriels des produits de l'érable permettront d'en maîtriser davantage les multiples propriétés.

En 2001, dans un article portant sur les produits du terroir, j'écrivais : « D'abord essentiellement géographique, le terroir représente désormais davantage que la seule référence au territoire. Il serait plutôt l'expression d'une relation étroite entre l'homme et son milieu, entre deux formes de patrimoine, le naturel et le culturel. Outre son ancrage géographique, le lien au terroir se trouve dans la façon d'exploiter une ressource, d'en tirer le meilleur parti sans l'épuiser. Il suppose une connaissance approfondie du milieu et de ses potentiels, une somme de savoirs informels transmis de génération en génération tel un capital à exploiter et à faire fructifier.<sup>43</sup> »

Cette description du produit du terroir colle parfaitement au témoignage livré par les producteurs que Louise Décarie et moi-même avons rencontrés au cours de l'été 2014. C'est précisément de ce lien étroit entre nature et culture, de cette somme de savoirs transmis de génération en génération, de ce capital à exploiter et à transmettre à leurs enfants et à leurs petits-enfants que nos informateurs nous ont parlé avec passion et conviction. En parcourant ces vastes domaines<sup>44</sup> que constituent leurs érablières, en se faisant raconter leur histoire, en les écoutant évoquer les efforts et les soins apportés à l'entretien et à l'amélioration des sols de même qu'à la santé des arbres, en découvrant l'étendue de leurs savoirs, la dextérité de leur tour de main, la passion qui les anime, il nous a semblé qu'à l'évidence il y avait peu de produits aussi distinctifs et spécifiques au Québec que le sirop d'érable.

40. « Sirop d'érable : de nouvelles classifications pour guider les consommateurs », *La Presse*, 16 février 2015 [[www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201412/16/01-4828772-](http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201412/16/01-4828772-)].

41. *Ibid.*

42. Gaston Allard, « Évaporation de la sève d'érable », Conférence prononcée lors du 3<sup>e</sup> Colloque de Génie rural tenu à l'Université Laval, 1974 [[www.centreacer.qc.ca/uploaded/Publications/69\\_Fr.pdf](http://www.centreacer.qc.ca/uploaded/Publications/69_Fr.pdf)] ; consulté le 17 février 2015.

43. Bernard Genest, « Une question d'identités : Terroirs d'ici, mythe ou réalité », *Cap-aux-Diamants, la revue d'histoire du Québec*, n° 65, printemps 2001, p. 10-14.

44. Lors d'une émission de télévision à l'été 2014, le sociologue Gérard Bouchard évoquait son père « comme un seigneur au milieu de ses terres ». C'est aussi l'image que nous ont donnée les acériculteurs de la Beauce en les voyant parcourir du regard l'étendue de leurs érablières.