PPAQ : Producteurs et productrices acéricoles du Québec

La célébration du Nouvel An des arbres peut sembler étrange aux Juifs canadiens à une époque de l'année où la brise glaciale durcit la neige compactée en formations rocheuses. Même dans la Terre d'Israël, le début du printemps et la renaissance de la vie végétale signalée par Tou B'Shvat sont difficiles à voir dans le temps froid du mois de février. Cependant, loin sous la surface, une transformation s’amorce alors que la sève commence à s'écouler lentement.

Ceux qui vivent parmi les érables savent à quel point ce processus est merveilleux. Lorsque les températures chutent à l'automne, les sucres concentrés dans les feuilles sont absorbés dans la sève et mûrissent pendant la période de gel de l'hiver nordique. Au début du printemps, en mars et en avril, les journées chaudes attirent la sève dans l'arbre, mais les nuits sous zéro la repoussent vers le bas, qui en fait le moment idéal pour récolter le liquide ambré des arbres.

Le processus d’extraction de la sève brute des érables n'est pas très différent aujourd'hui de ce qu'il était il y a une centaine d'années. Les nations autochtones des forêts du Nord-Est avaient pour tradition d’extraire la sève sucrée. Les techniques d'extraction de la sève de l'arbre consistaient à couper des motifs en forme de V dans l'écorce et à insérer des tubes de saule qui s'égouttaient dans des récipients naturels. Certaines tribus l'utilisaient comme liquide culinaire et préparaient le gibier dans cette « eau douce » des arbres. D'autres ont trouvé des moyens de la transformer en sirop sucré en retirant l'eau lorsqu'elle est congelée, ou en la faisant bouillir et en laissant l'eau s'évaporer.

Aujourd'hui, le sirop d'érable est un produit très populaire, et le Canada est le plus important fournisseur mondial. La fédération des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) est au cœur de la production canadienne du sirop d’érable. Cet organisme, créé en 1966, représente 13 500 producteurs et productrices acéricoles du Québec qui « produisent collectivement 72 % de la production mondiale de sirop d'érable ». Le PPAQ a pour but de protéger l'avenir du sirop d'érable canadien et c'est pour cette raison qu'il œuvre fort dans de nombreux domaines tels que la mise en marché du sirop d'érable en vrac, le contrôle de la qualité du sirop d'érable québécois, la conservation et la gestion de la Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable, et le développement de la stratégie Nouvelle génération de l'érable 2020 en collaboration avec l’industrie de l’érable canadien.

En plus de défendre les intérêts économiques, sociaux et moraux des producteurs et productrices du sirop d’érable en matière de mise en marché, de conservation et de contrôle de la qualité, la fédération des PPAQ informe également ses producteurs des différentes certifications disponibles pour leurs produits : la certification NAPSI pour l’eau d’érable (sève qui ne passe pas par le processus d’évaporation), la certification biologique et la certification cachère. Le MK a l’exclusivité quant à la certification de produits érables des producteurs faisant partie des PPAQ. Selon la fédération des PPAQ, elle a commencé à travailler avec le MK lors de la saison de production de 2017, après avoir reçu plusieurs demandes d’acheteurs autorisés qui voulaient obtenir la certification pour leurs divers produits.

Pourquoi donc le sirop d'érable a-t-il besoin de certification cachère? S'il est fabriqué à partir d'un produit entièrement naturel, comment ne pourrait-il pas être cachère? Bien que les étapes de base de la production du sirop d'érable soient aujourd'hui similaires à celles des nations autochtones — l'entaillage de l’arbre, la récolte de la sève et l'ébullition de l'eau —, le processus actuel exige bien plus qu'un bec et un seau.

De nombreuses installations utilisent un système de tubes tout au long de l'érablière (regroupement d’érables exploités en même temps) pour transporter le sirop vers la « cabane à sucre » où il sera transformé. Chaque élément constitutif de ce système doit être homologué, assurant qu’aucun élément non cachère n’est utilisé, autant dans le produit lui-même que dans les produits de lubrification des machines.

La transformation de « l'eau d'érable » en sirop nécessite l'élimination du surplus d'eau, un travail que l'on accomplit le plus souvent en faisant bouillir la sève fraîche. Le processus d'ébullition de la sève d'érable crée toutefois une mousse épaisse à laquelle on ajoute un agent antimousse pour la contrôler. Traditionnellement, l'agent antimousse est fait de graisse animale et fait descendre la mousse et empêche les éventuels débordements. Cela dit, l'agent antimousse est une autre raison importante pour laquelle on ne peut pas acheter une bouteille de sirop d'érable sans certification cachère.

Cependant, l’achat du sirop d'érable au Québec est très facile. Tous les membres du PPAQ ont signé une déclaration garantissant qu'ils n'utilisent pas d'agent antimousse d'origine animale. Cette déclaration mondiale assure la pureté de la réserve stratégique de sirop d'érable. Créée en 2002, cette réserve protège le marché du sirop d'érable en cas d'années de mauvaise récolte en gardant deux entrepôts remplis de sirop d'érable. Selon le site web du PPAQ, cela représente 50 % de la consommation mondiale annuelle.

Au fur et à mesure que le régime alimentaire nord-américain se tourne vers la consommation d'ingrédients entièrement naturels, il n’y a aucun doute que la demande de sirop d'érable augmentera. Le partenariat entre le PPAQ et le MK sera une excellente garantie de pureté douce de la production pour tous ses consommateurs potentiels.