Document generated on 07/14/2025 4:51 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

Production à l'ancienne

Benoîte Labrosse

Number 164, Spring 2020

Patrimoine acéricole. On revisite la cabane

URI: https://id.erudit.org/iderudit/93063ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Labrosse, B. (2020). Production à l'ancienne. *Continuité*, (164), 24–28.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2020

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

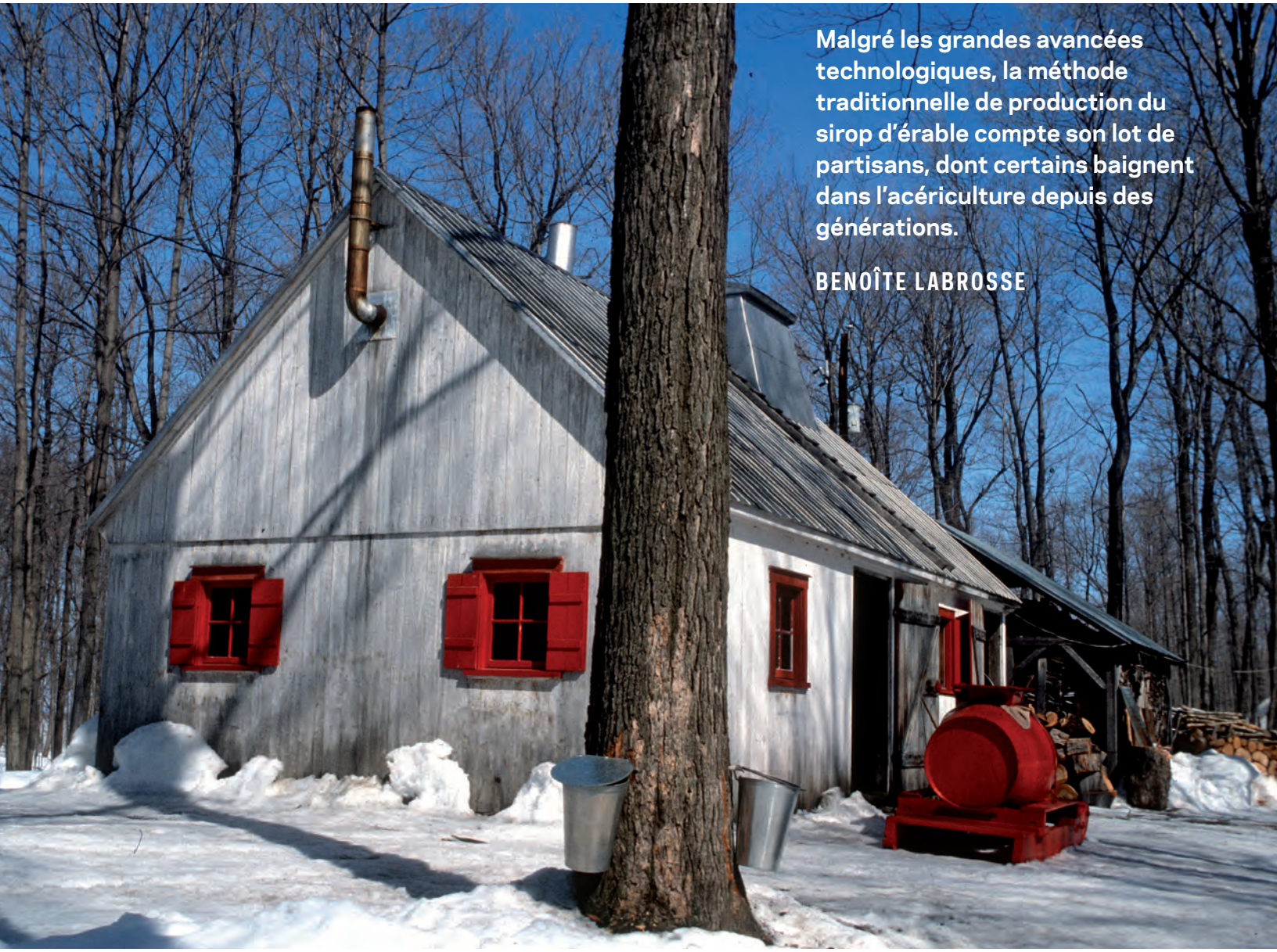
Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

DOSSIER
PATRIMOINE ACÉRICOLE

SAVOIR-FAIRE

Prod à l'an



Malgré les grandes avancées technologiques, la méthode traditionnelle de production du sirop d'érable compte son lot de partisans, dont certains baignent dans l'acériculture depuis des générations.

BENOÎTE LABROSSE

uction
cienne

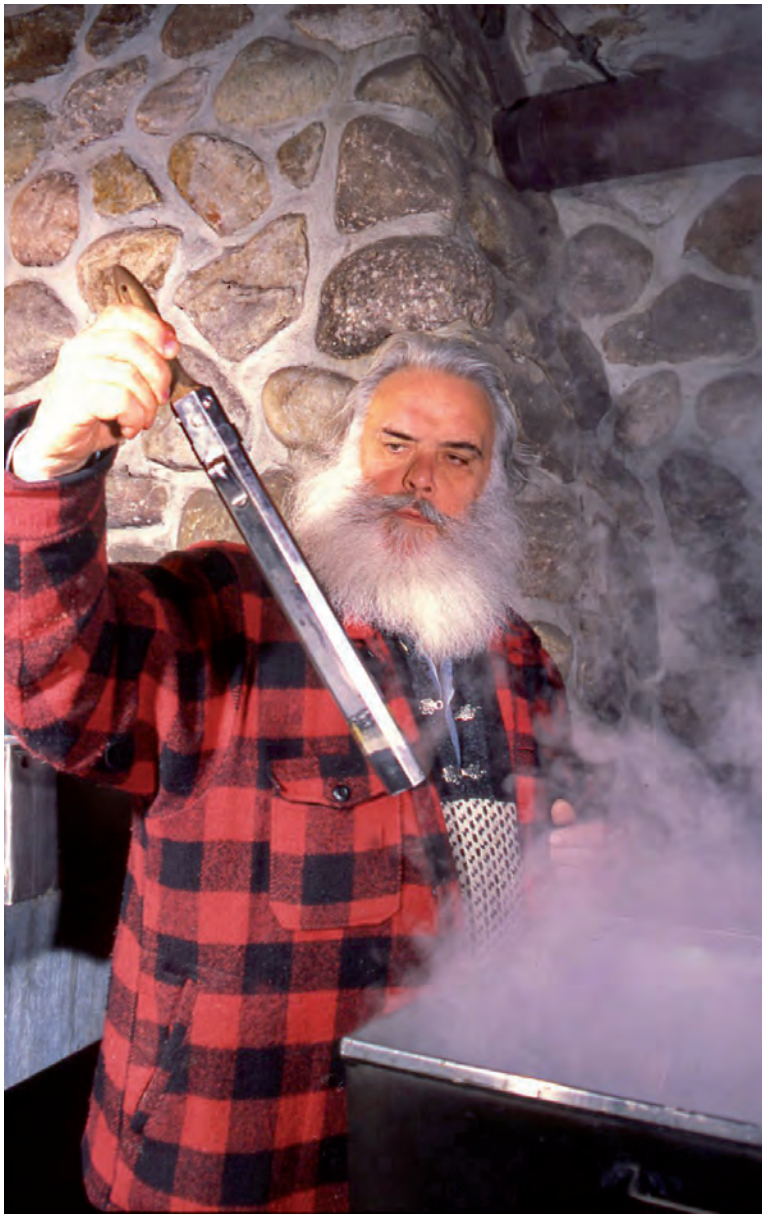
Au fil du temps, la façon de produire du sirop d'érable s'est beaucoup transformée. Malgré cela, « toutes les technologies acéricoles modernes sont inspirées des savoir-faire traditionnels », affirme Joël Boutin, technologue agricole au Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches, un organisme sans but lucratif qui accompagne ceux qui souhaitent renouveler leurs équipements et leurs façons de faire. « Ces méthodes avaient nécessairement du bon parce qu'elles ont traversé le temps jusqu'à nous. »

Pour plusieurs tenants des techniques transmises de génération en génération, la cueillette de l'eau d'érable, la manière de la faire bouillir et le mode de chauffage utilisé sont autant d'étapes qui influent non seulement sur le goût du sirop, mais aussi sur l'expérience globale de l'acériculture. Sans compter que la préservation des méthodes traditionnelles constitue à leurs yeux un précieux héritage.

Êtes-vous chaudières ou tubulure ?

La première étape de la production est l'entaillage de l'arbre, qui permet à l'eau d'érable d'être récoltée. Biologiste et cofondateur d'Érable et Chalumeaux, une plateforme Web consacrée à l'acériculture, Stéphane Guay note que si certains puristes choisissent encore le vilebrequin pour entailler, même les partisans des méthodes ancestrales utilisent aujourd'hui une perceuse électrique.

Vient ensuite la récolte. Historiquement, l'eau d'érable est recueillie à la main dans des chaudières suspendues à chaque arbre entaillé. On dit alors que le producteur « court les érables ». Depuis les années 1970, il est cependant possible d'acheminer la sève directement à la cabane au moyen d'un système de



← Photo : Linda Turgeon

→ Pierre Faucher, propriétaire de la Sucrerie de la Montagne à Rigaud, vérifie la température du sirop sur le point de devenir de la tire d'érable.
Photo : François Rivard

Recourir à des chevaux pour récolter l'eau d'érable appartient-il au savoir-faire ancestral acéricole ? Cet élément n'est pas ressorti dans les démarches visant la création d'une appellation contrôlée.

Photo : Chaudière-Appalaches © TQ/Mathieu Dupuis

tubulure et de pompes sous vide. « Grâce à la différence de pression dans ce système, les érables coulent plus abondamment, souligne Joël Boutin. Au lieu de produire l'équivalent d'une canne de sirop par entaille, l'acériculteur en tire deux ou trois. »

En contrepartie, la récolte à la chaudière permet d'identifier les érables plus généreux que les autres, fait remarquer Stéphane Guay. « Cette information se perd avec la tubulure. Les acériculteurs traditionnels ont une proximité totalement différente avec leurs arbres ; ils donnent même un nom aux meilleurs », relate l'homme connu des téléspectateurs pour sa participation à l'émission *Un chef à la cabane* diffusée à Télé-Québec. « Courir les chaudières, c'est féérique, ajoute-t-il. C'est difficile à expliquer, mais quand tu es dans ton érablière et que tu entends le son de la sève qui coule, c'est quelque chose qui ne se remplace pas. »

Cela dit, la méthode traditionnelle est physiquement épuisante, rappelle Joël Boutin. « Souvent, les gens vont passer à la tubulure parce que les chaudières représentent une somme de travail trop lourde. » C'est pourquoi, selon le technologue agricole, les gens qui décident de poursuivre dans la voie ancestrale « le font uniquement parce qu'ils ont du plaisir ».

Le temps de bouillir

Au moment de transformer la sève en sirop, la majorité des cabanes à sucre québécoises privilégient comme combustible les bûches de bois provenant du territoire de l'érablière, ainsi que le veut la tradition. Par contre, le volume d'eau d'érable chauffée dans l'évaporateur, aussi appelé « bouilleuse », diffère entre les approches traditionnelle et moderne. « Quand la sève sort des arbres, elle contient 2 % de sucre, et quand le sirop est prêt à consommer, il en contient 66 %. Il a donc été concentré 33 fois, calcule Joël Boutin. Ça prend du temps ! »

Il est possible de procéder plus rapidement. Avant de faire bouillir la sève, des producteurs la font passer à travers une membrane pour en retirer une partie de l'eau pure, laquelle se serait évaporée de toute façon. Selon Joël Boutin et Stéphane Guay, si l'équipement et les techniques sont utilisés à cette fin, cette filtration, communément appelée osmose, conserve les minéraux et les composés complexes qui assurent au sirop son goût caractéristique.

Plusieurs tenants de la méthode traditionnelle estiment au contraire qu'accélérer la cuisson de l'eau d'érable en la concentrant altère le goût du sirop. C'est pourquoi ils préfèrent faire bouillir la totalité de la sève recueillie, quitte à ralentir la production. « Même si les scientifiques prétendent que l'osmose ne modifie pas le goût, ceux qui respectent les savoir-faire d'autrefois sont persuadés que leur sirop est meilleur », fait valoir l'ethnologue Bernard Genest, qui s'est penché sur l'acériculture traditionnelle pour le compte de la Société québécoise d'ethnologie (SQE). « Et je suis plutôt d'accord avec ces porteurs de traditions. »

Izabel Zimmer, propriétaire du gîte agrotouristique Larguer les samares à Saint-Casimir, dans Portneuf, compte parmi les inconditionnels de la méthode traditionnelle, qui correspond aussi à ses valeurs écologistes. Cette photographe et ex-citadine, devenue acéricultrice après avoir acheté une érablière centenaire en 2008, est également convaincue de la différence entre le goût des types de sirops. « Quand je coule mes sirops dans des galons, je donne à chacun un numéro de lot et un nom, explique-t-elle. C'est tout le contraire de ce qui se passe à la fédération des producteurs acéricoles, où tous les sirops de différents producteurs sont mélangés dans de gros barils pour obtenir un goût uniforme. Alors que ça varie tellement selon la région et la façon d'utiliser l'évaporateur ! »

En 2018, Izabel Zimmer a remporté une médaille d'argent de la Commanderie de l'érable — un regroupement « de professionnels et de passionnés » qui se penche sur les méthodes ancestrales — pour son sirop. « Ce prix est un encouragement », confie celle pour qui l'acériculture représente un accident de parcours. « Je voulais seulement acheter une terre avec des arbres, mais comme il y avait tout l'équipement pour faire les sucres, je m'y suis mise avec des amis. »

Afin d'acquérir les savoir-faire nécessaires, Izabel Zimmer a suivi de nombreuses formations, dont certaines avec Joël Boutin au Club d'encadrement technique acéricole de Portneuf. Elle a toutefois constaté que la plupart sont axées sur les techniques modernes liées à la productivité. En outre,

« Même si les scientifiques prétendent que l'osmose ne modifie pas le goût, ceux qui respectent les savoir-faire d'autrefois sont persuadés que leur sirop est meilleur. »

— Bernard Genest, ethnologue

malgré la reconnaissance et les connaissances cumulées en plus d'une décennie, l'acéricultrice se dit « confrontée philosophiquement au fait de ne pas avoir de lien familial » avec le domaine.

Faire du sirop : une affaire de famille

La majorité des acériculteurs traditionnels ont effectivement acquis leur savoir-faire auprès de membres de leur famille. Au point où, pour être certifié « porteur de traditions acéricoles » par la SQE dans le cadre d'un projet ponctuel, il fallait tirer ses compétences d'un contact direct avec la génération précédente. Ce titre de reconnaissance a été décerné à 10 acériculteurs beaucerons en 2014 dans le cadre du Programme de valorisation des porteurs de traditions. Chaque année, l'organisation cherche « à rendre hommage à des personnes qui ont contribué à enrichir le patrimoine québécois, à valoriser dans leur milieu naturel des pratiques identitaires, à favoriser leur transmission auprès des jeunes et à encourager leur maintien ».

Lise Tailleur, qui dirige avec sa sœur Monique la cabane à sucre L'En-Tailleur, à Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, en connaît elle aussi un rayon sur la transmission familiale. Membre de la neuvième génération installée sur une terre « où les sucres se font en famille depuis au moins début 1900 », elle a appris les rudiments de l'acériculture traditionnelle et de la transformation des produits de l'érable auprès de son père, Simon Tailleur. « J'avais 10 ans quand il a décidé de bâtir une cabane destinée aux touristes, en 1975. C'est en le voyant faire et en mettant la main à la pâte que j'ai appris, d'abord la tradition et la production, ensuite les recettes et la transformation. Il me donnait des trucs appris de son père qui, lui, les avait appris de son père, et ainsi de suite… »

Quand les sœurs Tailleur se sont officiellement investies dans l'entreprise, au milieu des années 1980, elles ont apporté très peu de changements aux méthodes de production, si ce n'est l'ajout d'un thermomètre. « Je n'ai jamais vu mon père en utiliser un ! Il savait que le sirop ou la tire étaient prêts à la façon dont le fil du sucre se formait sur la palette de bois », se souvient Lise Tailleur. C'est d'ailleurs le patriarche, décédé en 2017, qui a appris son métier à l'actuel chef de production de L'En-Tailleur.

Expérience immersive à la cabane

Désormais, l'entreprise mise davantage sur l'expérience récréotouristique que sur la seule fabrication des produits de l'érable. « Nous servons notre sirop et notre tire aux visiteurs, mais la plus grande partie de notre activité consiste à faire vivre la tradition de la cabane à sucre, précise Lise Tailleur. En expliquant de la manière la plus authentique possible à des gens de partout dans le monde comment le sirop est fait, en leur servant un repas traditionnel et en leur faisant entendre notre musique. »

Cette « expérience d'apprentissage » peut se vivre à l'année grâce à des présentations au bénéfice de touristes, mais également de nombreux groupes scolaires. « Je veux aussi recréer les beaux moments que j'ai vécus enfant, comme goûter l'eau d'érable directement du chalumeau, souligne Lise Tailleur. Je me suis donné comme mission de transmettre notre histoire et nos savoir-faire. »

C'est ce même désir qui guide Réjean Bilodeau, l'auteur-recherchiste indépendant derrière les imposants tomes de *L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse*. Retraité des services financiers, il s'est d'abord intéressé à cette pratique dans le but de renforcer l'identité de la population de Bellechasse. « J'ai dépoussiéré une histoire qui est presque totalement disparue de la mémoire des gens de ma région en l'espace de 50 ans. Quand les nouvelles technologies sont apparues, les savoir-faire traditionnels ont été très rapidement oubliés », déclare celui qui est à l'origine de la reconnaissance de la MRC de Bellechasse comme « berceau mondial de la technologie acéricole ». « Il s'écrit très peu de choses sur le sujet », fait remarquer l'homme, devenu acériculteur sur le tard, au début de la soixantaine. « Pour que la tradition perdure, il faut, en plus de l'héritage familial, que les gens aient accès à de la documentation. » (Voir l'entrevue avec Réjean Bilodeau à la page 30.)

L'ethnologue Bernard Genest ne peut qu'acquiescer à ce constat. « En matière de patrimoine, c'est la valorisation et la diffusion des savoir-faire traditionnels qui en assurent la préservation, en plus d'encourager la relève. »

Reconnaître pour préserver

La pédagogie et la transmission font aussi partie des motivations d'Izabel Zimmer. « Je suis fière de pouvoir transmettre

La pratique de l'acériculture traditionnelle est exigeante, mais Izabel Zimmer est fière de perpétuer cette tradition et de la faire découvrir aux visiteurs de son érablière.
Source : Larguer les samares

la façon ancestrale de faire du sirop d'érable à des touristes éblouis, dit-elle. C'est ce qui me donne le courage de continuer à travailler aussi fort, seule à la barre avec l'aide d'amis, de touristes et de volontaires étrangers. »

Tout exigeant qu'il soit, ce travail s'effectue à « un autre rythme » que celui de la vie quotidienne des acériculteurs traditionnels, observe Joël Boutin. « Faire les sucres, pour eux, c'est une pause, une cassure avec leurs activités plus modernes. Les visiteurs recherchent ce genre d'ambiance, donc l'état d'esprit dans les cabanes à sucre traditionnelles est très agréable. » Il est persuadé qu'un site Web qui ferait la recension de ces établissements attirerait des curieux, et assurerait par le fait même la transmission des savoir-faire ancestraux. « Ça donnerait des idées à des gens qui approchent de la retraite et qui sont rendus à rechercher ce rythme-là… Parce qu'en acériculture, la relève est généralement assez âgée ! »

Stéphane Guay et Izabel Zimmer croient quant à eux que la création d'une appellation « sirop ancestral » remettrait cette approche au goût du jour. La Commanderie de l'érable poursuit cet objectif depuis l'an dernier : elle a entrepris des démarches auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du Québec afin de faire reconnaître le « sirop ancestral » et sa méthode de production.

Érable et Chalumeaux a obtenu le mandat d'établir le cahier des charges techniques qui serait associé à cette appellation. « Nous avons sondé des producteurs, des gens de l'industrie et des consommateurs pour déterminer les éléments importants du savoir-faire ancestral, précise Stéphane Guay. Dans les grandes lignes, l'eau doit être cueillie à la chaudière, puis bouillie dans un évaporateur en continu chauffé au bois, sans recours à la filtration membranaire. Ce qui m'a surpris, c'est que le mode de récolte — comment on se déplace d'une chaudière à l'autre — n'a pas beaucoup d'importance. Les gens consultés ne demandent pas le retour des chevaux. »

Convaincue de la pertinence d'une certification des sirops ancestraux, Izabel Zimmer souligne que cette reconnaissance « permettrait probablement aux producteurs de vendre leur sirop plus cher, considérant que la méthode traditionnelle nécessite plus de temps et de travail ».

Stéphane Guay croit même qu'une nouvelle appellation pourrait entraîner un regain de popularité de la méthode traditionnelle de production du sirop. Cette perspective le plonge d'ailleurs dans une profonde réflexion. « Je maîtrise les technologies modernes — que j'appliquais dans mon ancienne érablière — mais je me questionne sur la méthode à privilégier pour mon nouveau projet d'érablière à l'île d'Orléans. Si la valeur du sirop ancestral augmente, je pourrais me repositionner en ce sens, vu que la méthode traditionnelle deviendrait plus rentable. Et je ne serais sans doute pas le seul à le faire. » D'autant plus qu'il constate une montée de l'intérêt de la population pour l'acériculture et les produits de l'érable. « C'est devenu une saveur à la mode dont les Québécois sont fiers, et aussi un pan de notre histoire qu'ils souhaitent voir perdurer. » ◆

Benoîte Labrosse est journaliste indépendante.