

Inspiré

La région de Bellechasse a beaucoup donné à la culture sucrière au Québec. Et c'est grâce à Réjean Bilodeau qu'on le sait ! Rencontre avec un acériculteur, auteur et collectionneur qui aime tout de l'érable.

MICKAËL BERGERON



Comme Obélix est tombé dans la marmite de potion magique étant petit, Réjean Bilodeau pourrait bien, lui, être tombé dans la chaudière d'eau d'érable. En matière de production de sirop, il est une force vive. Il consacre toutes ses énergies à défendre sa région de Bellechasse, bastion de l'histoire acéricole. Et comme le héros gaulois... il assume avec fierté sa gourmandise !

L'homme a passé sa carrière dans les assurances, mais les cabanes à sucre ont toujours fait partie de sa vie. Il se souvient de sa première visite dans une érablière, à 5 ans. « J'ai grandi sur une ferme, raconte-t-il. Dans ma jeunesse, ce n'était pas comme aujourd'hui, les agriculteurs étaient moins occupés l'hiver. Mon père en profitait pour entailler une quarantaine d'érables, juste pour la famille. »

Le jeune Réjean donne donc un coup de main pour atteler le cheval et recueillir la sève dans les chaudières. « On courait les érables au retour de l'école et le lendemain, pendant le jour, mon père faisait bouillir l'eau d'érable. On revenait de l'école et ça sentait bon ! » Après ses études, à 22 ans, en attendant ses débuts comme professionnel, il travaille tout naturellement dans une érablière. En se disant qu'un jour, il en aura une à lui.

En 2010, il réalise la promesse qu'il s'était faite en 1972. « J'ai vu que j'avais plusieurs érables à sucre sur ma terre. J'ai nettoyé mon boisé et fait 500 entailles, assez pour alimenter une cabane à sucre ultra moderne », raconte le nouvel acériculteur. C'est beaucoup plus que ce que son père avait, mais cela demeure une mini érablière, les grandes entreprises du domaine possédant plus de 30 000 entailles.

Une histoire écrite à la sève

Alors que Réjean Bilodeau vient de prendre sa retraite, un ami lui suggère d'écrire une histoire du sirop d'érable, lui qui avait déjà rédigé un livre sur le rang où il demeure. « Au début, j'ai regretté de m'être lancé là-dedans ! La recherche à faire était énorme », admet l'auteur du livre *L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse*, publié en 2016 à compte d'auteur.

C'est grâce à ses nombreuses heures de recherche qu'il remarque l'importance de sa région, Bellechasse, située à côté de Lévis et en face de l'île d'Orléans, dans l'évolution des techniques acéricoles.

Disons-le, à l'époque de la Nouvelle-France, les méthodes sont assez rudimentaires. Pour cueillir l'eau d'érable, les premiers colons font d'énormes entailles de 6 pouces (15 cm) à coups de hache. Au point qu'en 1710, les autorités doivent interdire la pratique, trop dangereuse pour les arbres ! Pour contourner cette interdiction, les gens de Bellechasse améliorent leur technique, limitant les ouvertures à 1 pouce (2,5 cm). « C'est le premier geste pratique qui a permis

Réjean Bilodeau partage son amour de l'acériculture avec ses petites-filles.

Source : Réjean Bilodeau