

Le temps des sucres, 25 ans de récoltes

Noël Bolduc

Volume 26, numéro 4, 2021

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/97553ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

1201-4710 (imprimé)
1923-2101 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Bolduc, N. (2021). Le temps des sucres, 25 ans de récoltes. *Histoire Québec*, 26(4), 5–8.

par Noël Bolduc

Cet article est précédemment paru dans *Mémoire vivante*, Volume 19, N° 1, mars 2021, Bulletin de la Société d'histoire et de généalogie de Victoriaville

Une tradition sucrée

Entre 1921 et 1946, chaque printemps marque le réveil de la nature, plus particulièrement sur les fermes agricoles. Les érablières s'animent pour quelques semaines avec l'entaillage des érables, la récolte de leur sève qui, une fois bouillie, permet la production du sucre et du sirop si appréciés. Les cultivateurs attendent avec impatience la venue d'une température propice à de fortes coulées d'eau d'érable, récoltée dans des chaudières et transportée à la cabane à sucre au moyen d'un tonneau en bois installé sur un traîneau tiré par un cheval.

En consultant les journaux locaux, il est possible de constater les difficultés des acériculteurs à affronter les aléas de la température d'un printemps à l'autre. De plus, il est possible de décrire certains faits marquants dans l'évolution de cette production printanière. En voici quelques bribes.

Récolte imprévisible

Déjà, en 1921, on évoque une saison printanière peu propice à la récolte d'eau d'érable. *L'Union des Cantons de L'Est* du 17 mars relate que le temps des sucres est commencé dans plusieurs paroisses environnantes. Autrefois, selon les propos d'un cultivateur, on attendait entre le 20 et le 25 mars pour entailler les érables. Il ajoute : « Cette année, pour avoir voulu maintenir cette coutume, on perdra des milliers de livres de sucre et de gallons de sirop d'érable. Le printemps nous est venu trop rapidement. Heureux ceux qui ont prévu l'arrivée des beaux jours¹. »

Le journal relate la difficulté de prévoir les résultats de la cueillette de cette précieuse ressource. Selon les cultivateurs les plus expérimentés, la production du sucre et du sirop d'érable s'annonce très faible. Ce pronostic s'explique par une arrivée trop hâtive du printemps et une fonte de la neige trop rapide². En début d'avril, ces prévisions pessimistes se confirment à la suite de fortes pluies qui ont entraîné une fin abrupte de la période des sucres. Une température inclémentaire a beaucoup affecté la coulée des érables, réduisant ainsi la quantité produite du sucre et du sirop d'érable³. L'hiver 1926 comprend de fortes précipitations de neige qui, habituellement, sont le signe d'un printemps prometteur. Cependant, la saison n'est pas aussi productive qu'escomptée, car les temps froids du début d'avril ont empêché de bonnes cueillettes d'eau d'érable. On souhaite que la chaleur, accompagnée de beau temps, va permettre de « dégeler » les érables⁴.



Temps des sucres, vers les années 1930.
Source : sadp.wordpress.com

Une saison abondante

La saison des sucres 1927 débute beaucoup plus tôt que d'habitude. Cette situation laisse présager une meilleure récolte. À compter du 20 mars environ, les érables coulent d'une façon satisfaisante. Leur sève s'avère de qualité supérieure, ce qui permet ainsi de produire un sirop et un sucre également de qualité supérieure. En moyenne, 20 millions de gallons de sirop sont disponibles sur le marché. Ce succès s'explique par la température favorable du mois de mars⁵. *L'Union des Cantons de L'Est* du 7 avril résume cette saison ainsi : « Nous avons un printemps de choix et les sucres seront abondants, il y a une coulée comme il ne s'est pas vue depuis bien des années. Ce sera le miracle des érables de 1927, et le sirop et le sucre sont exceptionnellement beaux. Des sucriers (acériculteurs) nous ont dit qu'ils ont eu peine à recueillir l'eau tant elle a été abondante. Cette récolte précieuse vient toujours en son temps, et nous devons remercier la Providence de nous donner une si bonne année⁶ ».

Du gel favorable

En mars 1932, le printemps semble prometteur pour une bonne saison des sucres, à la suite d'un hiver froid et beaucoup de neige. Un article de *L'Union des Cantons de L'Est* explique l'importance des gels qui favorisent d'excellentes coulées. Ainsi, l'eau s'arrête au pied des arbres, au lieu de monter vers la cime afin de nourrir les branches et en produire de nouvelles. Au retour de la chaleur, l'eau repart vers le haut quand le soleil

réchauffe l'écorce de l'arbre. Chemin faisant, cette eau passe par la goudrelle (chalumeau) et produit l'écoulement de la sève. Quand des gels et des dégels se succèdent, il s'ensuit une coulée abondante et un plus fort débit, contrairement à une récolte moins importante lors de températures plus douces sans gelées⁷.

Normes de qualité

À propos des normes de qualité fédérales en vigueur, l'hebdomadaire *L'Union des Cantons de L'Est* mentionne : « L'industrie du sucre d'érable a atteint un tel degré de perfection au Canada qu'elle est maintenant un art⁸. » L'article ajoute que, pour tout produit offert en vente ou pour la transformation, le mot « érable » doit signifier une pureté absolue. Dans le procédé de fabrication, aucune altération ou modification ne doit survenir dans tous les éléments originaux de la sève pure. Il est aussi mentionné que la majeure partie de la production se retrouve sous forme de sucre. Les fabricants de tabac le recherchent pour y assaisonner et préparer leurs produits. L'ajout de sirop d'érable pur à la crème glacée se veut aussi un autre débouché important⁹.

Au début d'avril suivant, la province de Québec participe à l'installation d'un kiosque de produits de miel de trèfle blanc, de sucre et de sirop d'érable à l'Exposition des industries britanniques à Londres, en Angleterre. Les visiteurs et les commerçants ont montré beaucoup d'intérêt envers ces aliments qui ont contribué à accroître la réputation du Québec lors de cet événement, ce qui a per-

mis au représentant commercial de la province d'obtenir d'importantes commandes pour ces produits. *L'Union des Cantons de L'Est* du 21 avril 1932 relate que : « Les sucriers ont dû résonner les chants joyeux des nombreux visiteurs, ces jours derniers. La coulée a été abondante, quelques jours, et il a dû se faire des quantités considérables de sirop et de sucre. »

Dans la même édition, on s'interroge à savoir si le sucre produit est 100 % pur. Il est mentionné qu'un sucrier (acériculteur), à chaque printemps, avait l'habitude de se procurer de 700 à 800 livres de cassonade brune, à bas prix, chez le marchand du coin. On révèle que ce producteur terminait toujours bon premier pour la production de sucre et de sirop. On soupçonne que d'autres utilisent le même stratagème, ce qui entraîne des prix de vente ne répondant pas aux attentes. L'article du journal se poursuit ainsi : « Nous racontons le fait parce qu'il nous a été relaté par un homme qui sait. On sait que le curé de cette paroisse avait l'habitude de tonner contre ces abus criants et malhonnêtes, et il avait grandement raison. Ça n'a pas changé la coutume de ce sraphin *bootlegger* de sucre et de sirop¹⁰. »

Production insuffisante

En 1936, seulement 24 millions d'érables sont entaillés dans l'Est canadien sur un potentiel de 70 millions, procurant un revenu assez considérable aux cultivateurs. En cette année, les ventes de sucre et de sirop s'élèvent à 3,7 M\$, soit une augmentation d'environ 191 000 \$. Les fonctionnaires du ministère fédéral de l'Agriculture encouragent fortement l'entaillage d'un plus grand nombre de ces arbres, afin de rendre ces produits disponibles pendant la majeure partie de l'année, et non seulement lors du printemps. Au moyen d'une fermeture très étanche, les contenants utilisés conservent ainsi



Moules de pain de sucre

Source : www.histoiredchez-nous.ca,
Musée Maurice-Barbeau, photo Jean-Pier Fortin



Tire sur la neige, érablière de Wilfrid Bolduc,
Sainte-Hélène-de-Chester. À l'extrême gauche :
Marcel Bolduc, à l'extrême droite: Laurier Bolduc.
Source : Collection Marcel Bolduc

leur goût et leur fraîcheur. Environ 75 % des produits de l'érable proviennent de la province de Québec. Leur vente procure aux cultivateurs des revenus leur permettant d'acheter toutes les fournitures nécessaires à la saison des semences suivante.

« Si la majorité des gens qui vivent dans les centres urbains du Canada connaissent (sic) mieux l'excellente valeur du sirop et du sucre d'érable, un aliment délectable qui possède des qualités médicinales de premier ordre, la demande de ces produits augmenterait bien vite », écrit *L'Union des Cantons de L'Est* du 1^{er} avril 1937. On révèle que la consommation moyenne annuelle s'élève à 1,5 livre par personne au Canada, par rapport à une production de 2,2 livres par individu. La quantité non consommée au Canada va à l'exportation. En comparaison, les États-Unis exploitent 80 % de leurs érabes. Au début de mai, les cultivateurs obtiennent 0,09 \$ la livre pour le sucre d'érable, toute qualité confondue. Quant au sirop, les prix varient de 0,06 \$ à 0,08 \$ la livre. Cependant, la récolte de 1937 s'avère la plus faible depuis dix ans, dans la grande majorité des régions.

Début des années 1940

Au début d'avril 1940, la saison s'annonce fructueuse, malgré un retard de trois semaines. Cependant, des nuages se pointent à l'horizon quant aux produits écoulés à l'exportation, principalement aux États-Unis. Ce pays restreint l'accès à son marché à cause de la présence d'oxyde de plomb dans les contenants utilisés par les fournisseurs québécois. Ceci constitue un obstacle majeur car il nécessite le remplacement de 24 millions de contenants. Ainsi, les États-Unis leur accordent cinq ans pour effectuer le changement de leur matériel renfermant de l'oxyde de plomb. Les gouvernements fédéral et provincial consentent une aide financière de 70 % du coût de remplacement, laissant le 30 % restant aux frais du producteur, qui se voit offrir un financement provenant de La Coopérative des producteurs de sucre et de sirop d'érable du Québec, un prêt remboursable sur une période de six ans.

La Coopérative entreprend une grande campagne de sensibilisation auprès de ses membres afin de les inciter à changer pour des contenants en aluminium qui résistent à l'oxyde de plomb. Ce métal ne noircit pas et il résiste aux effets de la gelée. M. Cyrille Vaillancourt, gérant général de la Coopérative, indique que le processus de remplacement, à titre expérimental, est en vigueur depuis trois ans. Selon lui, le changement des contenants améliorera la qualité des produits. Ainsi, la classe n° 1 serait attribuée à 75 pour cent d'entre eux environ, laissant de 20 à 25 pour cent aux classes n°s 2 et 3. La chaudière d'aluminium comporte un coût total de 0,38 \$ l'unité. Avec l'obtention de l'aide financière, le coût réel pour le cultivateur s'établit à 0,115 \$. Annuellement, les États-Unis achètent 10 millions de livres de sucre, soit 50 % de la production provinciale¹¹. Dans la

même édition, le journal rapporte qu'à la suite d'amendements de la loi fédérale des produits de l'érable, la *Gazette du Canada* a publié, le 13 avril précédent, que tout exportateur canadien ne peut expédier aux États-Unis plus de six gallons de sirop ou 50 livres de sucre.

Afin d'en envoyer davantage, le producteur doit accompagner son envoi d'un certificat signé par un chimiste, attestant une analyse du produit. Dorénavant, un échantillon de huit à dix onces de sirop doit être acheminé à Maurice Lessard, chimiste à l'emploi du Service de l'horticulture à Québec. M. Lessard va procéder gratuitement à cette première expertise et enverra un certificat au producteur. Il est important que cette procédure soit effectuée avant de vider le sirop dans des bidons ou de transformer celui-ci en sucre, et avant de procéder à leur exportation. Compte tenu d'une situation d'urgence, le gouvernement a accepté d'accomplir le tout sans frais. Cependant, dans le futur, les producteurs devront confier l'analyse de leurs produits à un chimiste autorisé¹².

Des infractions sont rapportées en vertu de l'article 4 de la *Loi sur l'industrie du sucre d'érable*. Deux Ontariens, respectivement propriétaires d'un café à Gananoque et d'un restaurant à Brockville, sont condamnés pour la vente de sirop d'érable non authentique à 100 %, contenant une proportion d'eau trop élevée. Ils font l'objet d'une amende de 10 \$ plus 2 \$ de frais. Un cultivateur de Sorel, au Québec, écope de la même sentence pour un même délit¹³. En octobre 1940, les lecteurs apprennent que la National Maple Butter Co. Inc., de Montréal, se voit reconnue coupable d'une amende de 15 \$, plus les frais. Son infraction à la loi consiste en l'ajout de sucre de canne et d'autres sucres au sirop d'érable¹⁴.



Wilfrid Bolduc dans son érablière de Sainte-Hélène-de-Chester, vers 1950.
Source : Collection Marcel Bolduc

Classement des produits

En 1946, une loi du gouvernement provincial oblige les producteurs à classer leurs produits, afin de les protéger et de rassurer les consommateurs qui désirent s'en procurer. Il en résulte une rémunération conforme envers tous les producteurs, à la suite de l'application constante de cette mesure visant l'amélioration de la qualité. Quant aux consommateurs, le prix payé correspond à la valeur réelle de leur achat. Afin que l'agriculteur puisse réaliser lui-même le classement de ses produits selon les standards établis, le ministère provincial de l'Agriculture a préparé un appareil (le colorimètre) qu'il met à la disposition des producteurs, moyennant le paiement de frais de 0,25 \$. Ce colorimètre peut servir pendant deux saisons consécutives. Après cette période, son efficacité diminue et ne respecte plus les normes établies. En 1946, seuls les appareils employés en 1945 peuvent être utilisés.

Également cette année-là (1946), les règlements régissant le rationnement de la quantité et des prix demeurent les mêmes qu'en 1945, selon la Commission fédérale des

prix et du commerce. Pendant la période du 1^{er} mars au 31 mai, chaque coupon approuvé de sucre-conserves permet l'achat de deux pintes (80 onces liquides ou un demi-gallon) de sirop d'érable ou de quatre livres de sucre. À compter du 1^{er} juin, le même coupon permettra de se procurer seulement 48 onces liquides. Quant au coût pour un gallon de sirop d'érable vendu du producteur au consommateur, dans un contenant en métal, il s'établit à 3,40 \$ le gallon pour la classification « Canada de choix », 3,15 \$ pour le « Canada clair », 2,90 \$ pour le « Canada intermédiaire », 2,65 \$ pour le « Canada foncé » et 2,40 \$ pour le sirop non classé. Le prix du sucre d'érable se maintient à 0,35 \$ la livre, s'il est vendu en pain d'une demi-livre ou en quantité d'une, de deux et de quatre livres¹⁵.

Ainsi se termine ce bref historique relatif à l'exploitation sur des érablières pendant ces 25 ans.

NOTES

1 *L'Union des Cantons de L'Est*, 17 mars 1921, p. 2.

2 *Ibid.*, 17 mars 1921, p. 2.

3 *Ibid.*, 7 avril 1921, p. 1.

4 *Ibid.*, 15 avril 1926, p. 5.

5 *Ibid.*, 31 mars 1927, p. 2.

6 *Ibid.*, 7 avril 1927, p. 3.

7 *Ibid.*, 17 mars 1932, p. 5.

8 *Ibid.*, 24 mars 1932, p. 6.

9 *Ibid.*, 24 mars 1932, p. 6.

10 *Ibid.*, 21 avril 1932, p. 5.

11 *Ibid.*, 4 avril 1940, p. 5.

12 *Ibid.*, 2 mai 1940, p. 6.

13 *Ibid.*, 27 juin 1940, p. 3.

14 *Ibid.*, 24 octobre 1940, p. 4.

15 *Ibid.*, 28 février 1946, p. 1.

FONDATION HISTOIRE QUÉBEC

« Les sociétés d'histoire sont des réverbères. Elles essaient de développer le goût de l'histoire dans leur petit milieu, elles sauvegardent des documents qui seraient certainement perdus sans elles. Et puis, elles s'attardent à la vie quotidienne.

Pour moi, il n'y a pas une grande et une petite histoire. Il n'y en a qu'une seule.

Le milicien qui s'est battu sur les plaines d'Abraham était un homme ordinaire. »

Jacques Lacoursière, magazine Histoire Québec, Vol. 15, No. 1, 2009

Les sociétés d'histoire conservent une quantité impressionnante d'archives publiques et privées qui ne trouvent pas de place dans les réseaux d'archives reconnus. Elles les utilisent dans leurs recherches et leurs publications.

Les sommes ainsi recueillies permettront de créer la « Bourse Jacques Lacoursière », pour soutenir les recherches faites en histoire par les sociétés d'histoire membres de la Fédération Histoire Québec.

Par votre don, vous honorez la mémoire de ce grand historien et de son attachement pour les sociétés d'histoire. Merci.



FONDATION
HISTOIRE
QUÉBEC