



PROBLÉMATIQUE

La production acéricole est très populaire sur le territoire de la MRC Robert-Cliche. On estime que près du deux tiers des érablières du territoire sont en production. Le sirop d'érable et ses produits transformés sont déjà bien connus. Les nombreux avantages de l'eau et du sirop d'érable sur la santé et comme produit de consommation rendent possible le développement d'une foule de nouveaux produits afin de valoriser cette récolte au maximum.



DES PROJETS

Du sirop d'érable pour la beauté

Les propriétés anti-âge du sirop d'érable en raison de la présence d'antioxydant sont mises en valeur par de grandes marques telles que Estée Lauder et Sephora. [L'Université du Rhode Island](#) fait d'ailleurs des recherches afin de mettre en lumière les multiples propriétés du sirop d'érable.

Les alcools

Le sirop d'érable peut aussi servir à fabriquer une variété de boissons alcoolisées. [Le Domaine Acer](#) situé dans le Témiscouata, au Bas-Saint-Laurent, utilise 75 % de sa production de sirop d'érable pour la fabrication de ses alcools. Chez nous, [la Bleuetière Goulet](#) a aussi pris le virage de la fabrication d'alcools à partir du sirop d'érable.

De l'eau d'érable

La compagnie [Maple 3](#), située dans la ville de Québec propose un breuvage à base d'eau d'érable formulé spécifiquement pour hydrater et énergiser les sportifs d'élite.

Mettre en valeur les différents goûts du sirop

La flaveur du sirop d'érable peut être influencée en jouant sur les paramètres de production, en contrôlant le volume d'eau, la température ou le temps de cuisson. Elle dépend aussi de l'environnement, de la teneur en sucre de l'eau d'érable, de la période de récolte de la sève, du type d'érable, de la quantité de micro-organismes dans les tubulures ou encore de la température du sol. [L'Érabièrre Escuminac](#), en Gaspésie offre un sirop d'érable d'exception, produit exclusivement à partir de la sève récoltée lors des premières coulées du printemps.



PERSPECTIVES D'AVENIR

L'objectif de l'organisme Producteurs et Productrices acéricoles du Québec est d'augmenter les ventes de sirop de 66 % d'ici 2023. Les produits santé ont la cote depuis plusieurs années et la demande pour les sucres naturels connaît une forte croissance. C'est un marché qui est en pleine expansion. L'eau et le sirop d'érable possèdent de nombreuses propriétés (esthétiques, nutritives, médicinales, et antioxydantes) qui les rendent très versatiles quant à leurs utilisations. On n'aurait pas encore terminé de découvrir les effets bénéfiques de l'eau et du sirop d'érable sur la santé.



LA RECHERCHE

[Le Réseau international de recherche et d'innovation sur l'érable](#)

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont créé un réseau de chercheurs scientifiques à l'échelle mondiale. scienceerable.ca/reseau-international/

[Le Centre Acer](#)

Ce centre de recherche est une référence dans le milieu. Il est un lieu de partage des meilleures connaissances scientifiques et technologiques en production et transformation acéricole. www.centreacer.qc.ca

[Chaire de recherche industrielle sur les technologies acéricoles de l'Université de Sherbrooke](#)

Cette chaire de recherche vient tout juste d'être annoncée en 2020. Elle vise à améliorer l'état des connaissances entre autres sur la qualité du sirop et à augmenter le rendement énergétique des érablières.

[CINTECH](#)

Ce centre collégial de transfert technologique œuvre au développement de nouveaux produits et fait de la recherche auprès des consommateurs. www.cintech.ca/aproposcintech



PLUS D'INFOS

Agri-Réseau

<https://www.agrireseau.net/>

Producteurs et Productrices acéricoles du Québec

<https://ppaq.ca/fr/>

Maple research.org / North American Maple Syrup Council

<https://mapleresearch.org/>