

L'ACÉRICULTURE

Un mot sur l'acériculture, puisque c'est chez un *sucrier*, un *érablier* que l'histoire se déroule.

L'exploitation d'érablières et la fabrication de sous-produits à partir de la sève d'érables est antérieure à la colonisation française du XVIII^e siècle, les Indiens ayant déjà développé toute l'expertise qu'ils ont transmise aux premiers colons.

La production en Beauce

Si l'exploitation d'érablières est répandue au Québec au sud du fleuve Saint-Laurent et en Nouvelle-Angleterre, la Beauce contribue pour une bonne part à la production québécoise et mondiale des produits de l'érable, avec la région de Plessisville. L'acériculture peut ainsi représenter jusqu'au quart du revenu de certains agriculteurs. C'est un revenu important qui survient à la morte-saison d'une exploitation agricole : *C't un « side-line » intéressant*, dit d'ailleurs M. Poulin !

La réputation de ses érablières fait de la Beauce un pôle mondial de l'acériculture. Une visite à une cabane à sucre pour y goûter et y *déGus(se)ter* les produits du terroir, constitue un pèlerinage annuel tout indiqué et des plus vivifiants.

L'exportation du sirop d'érable beauceron

Au début du XX^e siècle, les États-Unis achètent tout cet or de la Beauce et, vers 1913, on assiste aux débuts de la coopération entre producteurs de sucre d'érable, terme qu'on utilisait pour désigner les produits de l'érable.

À l'époque de Marie à Gusse à Baptisse, le Québec exportait déjà une partie de sa production aux États-Unis et même en Angleterre et en France. Vers 1916, un marchand français a passé une commande record de 45 tonnes de sucre d'érable. J'ai imaginé qu'il s'appelait M. de Grandmaison.



Réf. photo : 88



Réf. photo : 88 (oo)



Réf. photo : 88

Les associations de producteurs de sirop d'érable

En 1924, on estime que quelque 30 000 personnes s'occupent de produits de l'érable au Québec. Que l'assemblée générale de la Coopérative des Producteurs de Sirop d'Érable de Beauce durant laquelle Auguste Poulin se fera élire président d'honneur, rassemble une centaine de membres en avril 1928, n'est donc nullement exagéré ! Mais voyons maintenant la *vraie* histoire qui existe derrière la fictive Association des Producteurs de Sirop d'Érable de Beauce.



Réf. photo : 88

Indiens Algonquins récoltant l'eau d'érable



Réf. photo : 88

Indiens Shippawa du Michigan s'installant pour la saison des sucres dans une forêt d'érables où ils reviennent chaque année

Le 2 mai 1925 marque une étape importante pour les acériculteurs du Québec. Cent deux producteurs des comtés de Dorchester et de Mégantic viennent d'être officiellement constitués en société coopérative afin de faire front commun contre les exigences qui risquent de provoquer la ruine des marchés.

Car, depuis le début des années 1920, le chaos règne dans l'industrie de l'érable. Les acériculteurs québécois sont impuissants devant ceux qui contrôlent le marché du gros - de loin le plus important - et qui leur offrent un maigre 4 ¢ à 5 ¢ la livre de sucre à *prendre ou à laisser*. Il existait, à l'époque un monopole que l'on surnommait *le roi du sucre d'érable*.



Réf. photo : 88

Châlumeau



Réf. photo : 88

Récolte de la sève d'érable



Réf. photo : 88

Pour remédier à la situation, le ministre de l'Agriculture du Québec, Jos.-Edmond Caron, mandate Cyrille Vaillancourt, le chef de son service apicole et sucrier¹, pour trouver une solution. Réalisé en collaboration avec M. J.-Arthur Paquet, gérant de la Coopérative Fédérée de Québec, le projet de Coopérative a connu ses premières heures en 1924, alors que dix-sept producteurs de Saint-Prospère, Saint-Zacharie, Sainte-Rose, Saint-Philibert, Saint-Benjamin et Sainte-Aurélie ont fait la preuve de l'efficacité de la formule. Officiellement incorporée sous le nom de *Les Producteurs de Sucre d'Érable de Québec*, la coopérative a son siège social à Lévis.

Le fondateur-gérant, M. Cyrille Vaillancourt, explique qu'en s'unissant, les producteurs se donnent le pouvoir d'obtenir un juste prix pour leur production et prennent le plein contrôle de tous les aspects de leur industrie. *Les acériculteurs du Québec sont maintenant en mesure d'approvisionner à la fois les marchés industriels et de détail avec des produits de l'Érable stockés, conditionnés et emballés dans les meilleures conditions possible. Ainsi, les producteurs pourront offrir directement à leurs clients un produit rencontrant les plus hautes normes de qualité à un prix équitable.*

Par ailleurs, M. Vaillancourt croit que les producteurs de la Beauce, des Cantons de l'Est et du Nord ne tarderont pas à se joindre aux membres fondateurs.

Plus de soixante-quinze ans ont passé depuis ce 2 mai 1925 où les acériculteurs du Québec se sont donné les moyens de développer une industrie de l'érable ayant pour fondement la tradition d'excellence qu'ils perpétuent fièrement de génération en génération.

¹ Voilà pourquoi j'ai imaginé M. de Grandmaison en apiculteur français si intéressé par le sirop d'érable, qu'il envoya son fils en Beauce pour y apprendre les secrets de sa production. Pour faire contraste avec la cabane à sucre beauceronne, je l'ai appelé M. de Grandmaison.

Au fil des ans, d'autres producteurs d'expérience se sont joints aux membres fondateurs et à leurs descendants pour bâtir une entreprise aujourd'hui considérée comme la référence dans l'industrie acéricole.

En 1924, on estime que quelque 30 000 personnes s'occupent de produits de l'érable au Québec. Comme l'avait prédit Cyrille Vaillancourt - qui a géré la destinée de la Coopérative de 1925 à 1969, tout en exerçant ses fonctions de sénateur à partir de 1944 - , d'autres acériculteurs sont rapidement venus grossir les rangs des sociétaires.

En 1926, le ministre de l'Agriculture, Jean-Edmond Caron, citant une enquête menée auprès de 300 *fabricants de sucre*, affirme que dans 50 % des cas, la production de sucre et de sirop représente 25 % des revenus bruts que retire le cultivateur de sa ferme.

En 1927, Imperial Tobacco ajoute du sucre d'érable à son tabac pour prévenir la toux ! De nos jours, le Japon importe annuellement quelque 240 tonnes de sirop d'érable du Québec par l'intermédiaire de Japan Tobacco. Il est ajouté à ses cigarettes Mild Seven et autres marques nippones.



Réf. photo : 88

Mild Seven

Citadelle

La marque *Citadelle* a été adoptée en 1927, juste à temps pour les besoins de cette adaptation, par la coopérative *Les Producteurs de Sirop d'Érable du Québec*, incorporée en 1925. Aux fins de cette adaptation, je l'ai rebaptisée la *Coopérative des Producteurs de Sirop d'Érable de Beauce*.



La **force** de la
coopération

Réf. photo : 88

En 1928, la société regroupait 1 240 acériculteurs; en 1931, ils étaient 2 003. Ainsi, que l'assemblée générale durant laquelle Auguste Poulin se fera élire président d'honneur rassemble une centaine de membres, en avril 1928, n'est donc nullement exagéré !



Réf. photo : 88 (1983 & 1999)



L'usine de transformation
érigée en 1928 à Plessisville

Réf. photo : 88

Photo de gauche : C'est à Sainte-Louise-des-Aulnaies que s'est ouverte, vers 1920, la première sucrerie-école du genre au Québec. Son but était d'améliorer le produit. Elle ferma ses portes en 1937. Aujourd'hui, l'érablière est exploitée par un particulier.

La Raffinerie de sucre de Vallée-Jonction : un rêve

En 1929, il fut question d'une fabrique de sucre d'érable dans la Beauce. Connue sous le nom de projet de Raffinerie de sucre de Vallée-Jonction, elle devait être construite sur le parcours du *Quebec Central*, dès que la Coopérative des producteurs de sucre et de sirop d'érable aurait atteint 1 000 membres. Cependant, on avait déjà érigé la toute première raffinerie à Plessisville, paroisse natale du sous-ministre en poste. À la suite d'un vote des actionnaires de la Société des producteurs de sucre d'érable tenu en mai 1930, il fut décidé de construire en Beauce, mais plutôt à Tring-Jonction, cette deuxième raffinerie. Un mois plus tard, la décision fut renversée, favorisant Vallée-Jonction. Cela ne fit pas l'unanimité chez les gens du comté de Tring car ils considéraient leur site comme solide, plus économique en frais de transport et surtout, plus sécuritaire en cas d'inondation. Des rumeurs circulaient en même temps pour que la future construction se fasse à Lévis. Les travaux débutèrent finalement à Vallée-Jonction par la réalisation des fondations et d'une voie de desserte. Seules les fondations (aujourd'hui Olymel) ont vu le jour au coût de 60 000 \$. La fameuse raffinerie ne fut jamais terminée !

Dans les années 1970-1980, le regroupement des petites érablières familiales pour constituer de petites et moyennes entreprises acéricoles, a pour effet de stabiliser l'adhésion.

Après plus de trois quarts de siècle, *Citadelle, Coopérative de Producteurs de Sirop d'Érable* - dénomination sociale de la Coopérative depuis 1996 - compte quelque 2 700 membres, soit près du tiers des acériculteurs du Québec. L'entreprise transige avec plus de 2 000 autres producteurs non membres par le biais de sa division et de ses trois filiales du Québec et du Nouveau-Brunswick.



Réf. photo : 88

Lorsque nous nous sucrons le bec avec cet excellent sirop d'érable *Made in Beauce*, rappelons-nous qu'à chaque printemps, il faut que plus d'un million d'entailles² pleurent pour que ruisselle cet *Or de la Beauce* !

La récolte de la sève : de l'époque durant laquelle on *courait les érables* à celle de la *tubulure*.

De nos jours, la *tubulure* consiste en un système de tuyaux de plastique placés en réseau qui collectent la sève des érables et l'acheminent jusqu'à la cabane à sucre où elle est récoltée grâce à une pompe à pression. Cette méthode a été mise au point pour éviter de *courir les érables*, c'est-à-dire aller d'érable en érable pour y récolter la sève et la transporter jusqu'à la cabane à sucre.

Ce système mécanique n'existait pas encore à l'époque de Marie à Gusse, les premières tubulures n'ayant apparu qu'en 1965. Les premiers utilisateurs installaient des bacs de récolte à une certaine distance de la cabane et y versaient l'eau d'érable. Des tuyaux reliaient les bacs à la cabane et l'eau descendait à la cabane par gravité. Des pompes seront inventées plus tard. Toutefois, ce n'est qu'aux environs de 1971 qu'on installa des tubes pour relier directement les érables à la cabane. C'est alors que la compagnie IPL commença à commercialiser ces systèmes avec pompe et tubulure pour devenir le plus grand distributeur du Québec.

Cette méthode d'acheminement de l'eau d'érable de l'arbre à la cabane a grandement facilité le travail du sucrier. Ainsi, autrefois, le ramassage de l'eau d'érable s'effectuait manuellement, chaque érable devant être visité régulièrement selon la coulée : on décrochait la chaudière remplie d'eau d'érable pour ensuite aller la vider dans un tonneau (appelé *tonne*) placé sur un traîneau tiré par un cheval ou un bœuf, appelé *bœuf de sucre*. Toutefois, en ce qui concerne la méthode d'entaillage, elle est restée la même de nos jours qu'au début du siècle.

² Trou percé dans le tronc d'un érable dans lequel on enfonce un chalumeau. Autrefois, la coupure était faite au tomahawk ou à la hache. Du temps de Marie à Gusse à Baptisse, on utilisait déjà un vilebrequin.



Réf. photo : 88

La tubulure



Réf. photo : 88

Party de sucre en 1930

Notre-Dame-des-Érables

Elle est la protectrice de l'érablière et de la cabane à sucre. En 1957, à la requête des producteurs de sirop d'érable, le cardinal Paul-Émile Léger se rendit à Rome et obtint de Pie XII l'autorisation d'invoquer Notre-Dame-des-Érables. À son retour, il déclara : *J'ai exposé au Saint-Père votre désir concernant la dévotion à Notre-Dame-des-Érables. Il a reçu ma demande avec bienveillance. L'image peut être imprimée et l'invocation a reçu 300 jours d'indulgence.* La statuette était généralement faite de bois, de verre ou de plâtre. Celle que nous vous présentons est en sucre d'érable !



Réf. photo : 88

À droite : statuette de Notre-Dame-des-Érables



Réf. photo : 104, p.117

Goudrilles servant à entailler les érables :

1. Goudrille en métal (1800-1910)
2. Chalumeau McDonald (1900-1930)
3. Goudrille en bois (1920-1960)
4. Goudrille en acier (1945)



Réf. photo : 104, p. 114

Partie de sucre à East-Broughton avec le *bœuf de sucre* qui tire la tonne
Les femmes s'habillaient bien, à l'époque, pour *se sucrer le bec*



Réf. photo : 63 (avril 1927)

La récolte de la sève



Réf. photo : 88

Scène de cabane à sucre en avril 1929



Réf. photo : 88

Un *baeuf de sucre* tirant la *tonne* alors que le sucrier *court les érables*



Réf. photo : 63 (avril 1927)

Méthode en plein air de la cuisson d'eau d'érable



Réf. photo : 63 (avril 1927)

Les *licheuses* de la palette, un des plaisirs de la récolte du temps des sucres

Produire du sirop d'érable en France ?

M. De Grandmaison réussira bien à planter des *érables à sucre* en France, mais jamais il ne sera capable d'y récolter de la sève, les conditions atmosphériques ne s'y prêtant pas. En effet, pour qu'il y ait récolte et pour que celle-ci soit abondante, les nuits doivent être froides (en dessous du point de congélation) et suivies d'une journée chaude (au dessus du point de congélation). Des changements de pression atmosphérique (neige ou pluie) doivent survenir régulièrement pour maintenir une bonne récolte d'eau d'érable. Ces conditions atmosphériques ne se retrouvant que dans le nord-est du Canada et des États-Unis, c'est cette région qui fournit toute la production de sirop d'érable, soit le Québec, l'Ontario et le Nouveau-Brunswick, ainsi que les États du Maine, du New Hampshire, du Vermont, de l'État de New York, du Massachusetts et du Connecticut. Le Québec reste toutefois le plus gros fournisseur et, au Québec même, c'est en Beauce qu'on en produit le plus. La Beauce porte donc bien son surnom de *Pays de l'érable* et la plantation envisagée par M. de Grandmaison en France n'est que chimère.

Laura Secord et autres

M. Poulin est aussi fabricant accrédité, pour la Beauce, des Bouffées au beurre d'érable de Laura Secord. Fondée en 1913, la société Laura Secord a connu de modestes débuts. Seul, sans employé, Frank P. O'Connor tenait une petite boutique, rue Yonge à Toronto. L'année 1913 était aussi l'année commémorative de la longue marche entreprise cent ans plus tôt Laura Ingersol Secord pour avertir les Britanniques de l'imminence d'une attaque américaine.



Réf. photo : 88 (z)

Timbre Laura Secord

O'Connor choisit le nom de Laura Secord afin que ses produits soient associés au souvenir de cette héroïne. Victime de son succès, l'entreprise prit de l'expansion au Québec et en Ontario dans les années 1920, et à Winnipeg dans les années 1930. C'est vers 1925 que Frank P. O'Connor signa un contrat d'exclusivité pour la Beauce avec Auguste Poulin qui contribua à faire de Laura Secord le chocolatier le plus important et le plus réputé du Canada. (Après le chocolat belge, il va sans dire !)

Quant à M. Moore, il est distributeur des *Cerises Marashino de Jewell's en Ruby Package* (En colis de couleur rubis) et du Maple Brandy (Cognac ou eau-de-vie d'érable) d' Rieder (fine liqueur d'érable et de brandy - Maple Brandy - fabriqué par la Rieder Distillery Ltd de Grimsby en Ontario).