



Parlons NATURE



Le bulletin qui vous informe sur les richesses de la nature québécoise

Le temps des sucres

Bonjour à tous!

Nous achevons déjà le mois de février, et même si l'hiver ne semble pas prêt de partir, la nature se prépare déjà lentement au retour du beau temps.

Au Québec, il est impossible de ne pas associer fin de l'hiver et cabane à sucre. C'est donc le moment idéal pour parler de cette période bien typique, appelée temps des sucres, qui marque le patrimoine culturel québécois.



Crédit photo : Maxim off, CC BY-NC-ND 2.0

Temps des sucres, saison des sucres ou les sucres

Pour ceux qui ne sont pas familiers avec l'expression, le temps des sucres (aussi appelé saison des sucres ou les sucres) désigne la période qui lie l'hiver au printemps. Elle dure habituellement 4 à 5 semaines et se déroule environ de la mi-mars à la fin avril.

C'est également le moment auquel a lieu la coulée de la sève de l'érable à sucre, cet arbre à qui nous devons le sirop d'érable, et la tradition de savourer le traditionnel repas du terroir à la cabane à sucre.

Tout d'abord, voyons quelques notions sur l'érable à sucre.

Crédit photo : Katja Schulz, CC BY-2.0



L'érable à sucre

L'érable à sucre est l'un des arbres les plus importants de la culture québécoise. C'est d'ailleurs sa feuille qui apparaît sur le drapeau canadien.

Son bois robuste est recherché pour la fabrication de meubles, d'instruments de musique, d'articles de sport, etc.

On retrouve l'érable à sucre dans le sud du Québec et le long du fleuve St-Laurent jusqu'en Gaspésie.

Cette espèce pousse sous l'ombre d'arbres qui ont besoin de lumière,



comme les peupliers et les bouleaux, jusqu'à être plus grande qu'eux. À ce stade, nous avons une érablière à sucre, c'est-à-dire une forêt dominée par l'érable à sucre.



Crédit photo : Jay Sturmer, CC BY-2.0

L'érable à sucre croit en compagnie de l'érable rouge, du bouleau jaune, du hêtre à grandes feuilles, du cerisier tardif, des chênes, du pin blanc et de la pruche du Canada entre autres.

Il pousse dans les sols profonds et fertiles. Le substrat doit être humide, mais ne pas être saturé d'eau : un bon drainage est important pour l'érable à sucre.



Crédit photo : Vince Alongi, CC BY-2.0

La coulée de la sève

Pour concocter le sirop d'érable, il faut récolter la sève, communément appelée eau d'érable, lors de la période pendant laquelle les températures demeurent sous 0°C la nuit, mais passent au-delà du point de congélation le jour.

On ne connaît pas bien le phénomène de la coulée printannière, mais on avance qu'il y aurait deux processus pour expliquer ce phénomène : la présence de gaz dans le bois de l'érable à sucre et l'élasticité des cellules des vaisseaux conducteurs.

Crédit photo : Tammy Friesen, CC BY-SA-2.0



Pour comprendre le phénomène, nous allons revoir quelques notions de physique.

L'érable à sucre serait un des seuls arbres à contenir du gaz dans son bois. La nuit, lorsque la température chute sous zéro, le gaz se comprime, occupant moins de volume, et les vaisseaux qui transportent la sève se contractent. Cette contraction cause une pression négative, donc l'eau et les sucres entreposés dans les racines tendent à monter dans le tronc de l'arbre via les vaisseaux.

Le jour, quand les températures grimpent au-dessus de 0°C , l'effet inverse se produit : le gaz prend de l'expansion et les vaisseaux se dilatent. Il en résulte alors une pression positive. La sève se fait donc pousser vers le bas et sort par

toute ouverture dans le tronc.

C'est à ce moment qu'il est possible de récolter l'eau d'érable.

Saviez-vous que...

Le nom donné à l'exploitation de l'érable et de la sève d'érable est acériculture?

Le terme tire ses origines du nom scientifique des érables, *Acer*. Le nom scientifique de l'érable à sucre est *Acer saccharum*.



Crédit photo : M. Rehemtulla, CC BY-SA 3.0 (ci-haut), LadyDragonflyCC, CC BY-2.0 (ci-bas)

L'aménagement d'une érablière

Comme pour les autres pratiques agricoles, les acériculteurs doivent faire le suivi de leur culture. Ils surveillent l'état de leur érablière et en font l'aménagement.



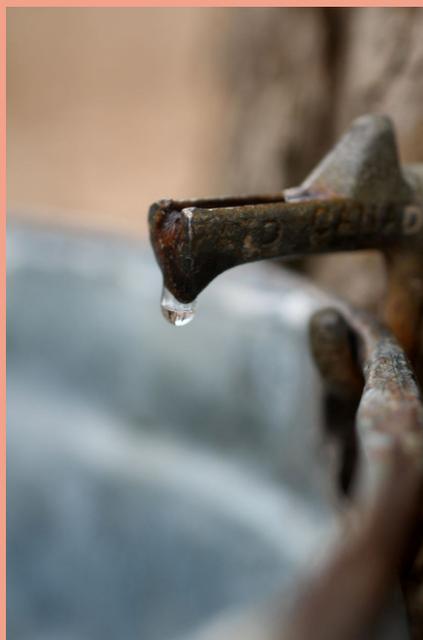
Les acériculteurs doivent reconnaître les différentes espèces d'arbres de leur érablière, couper certains arbres pour favoriser la croissance des autres, repérer les arbres malades, etc. Ils font parfois appel à des ingénieurs forestiers qui les conseillent dans leurs aménagements.

Parmi les recommandations des ingénieurs forestiers, on compte le fait de favoriser la diversité de grosseur des érables, donc leur âge, de faire des coupes plus petites mais plus fréquentes et de laisser 7 à 10% d'espèces compagnes, c'est-à-dire des espèces d'arbres poussant naturellement avec l'érable à sucre.

La récolte de l'eau d'érable

Les premiers à avoir exploité la sève d'érable sont les peuples autochtones. Ils entaillaient le tronc en y donnant un coup de hache, puis la sève s'écoulait sur un morceau de bois fixé dans l'entaille jusqu'à des contenants faits d'écorce de bouleau.

Les colons français ont par la suite raffiné la méthode en perçant d'abord un trou dans le bois puis en y insérant un chalumeau, une sorte de tuyau qui permet de canaliser l'écoulement de la sève vers l'extérieur. Un seau en bois y était accroché pour recueillir l'eau d'érable.



Crédit photo : LadyDragonflyCC, CC BY-2.0 (ci-contre), Amandabanana87, CC BY-2.0 (ci-dessous)



Depuis les années 1970, l'acériculture s'est beaucoup modernisée. De nos



jours, la majorité des acériculteurs utilisent un système de tubules sous vide qui achemine l'eau d'érable directement à la cabane à sucre. Terminée l'époque où il fallait aller vider les seaux tous les jours, sauf pour ceux qui font le choix de perpétuer la méthode traditionnelle.

Le sirop d'érable et la cabane à sucre

Comme la sève comporte en moyenne 2 à 3% de sucres, il est nécessaire de la faire bouillir longtemps afin que l'eau qu'elle contient s'évapore et qu'il reste un concentré de sucres. Ce procédé est considérable : il faut environ 40 litres de sève pour obtenir seulement 1 litre de sirop d'érable.

Pour obtenir de la tire, un produit très prisé et que la majorité des gens ne consomment qu'à la cabane à sucre, il faut faire encore chauffer le sirop d'érable pour le rendre très épais. La tire est coulée sur un lit de neige et on la récolte en l'enroulant autour d'un bâtonnet de bois.

C'est dans la cabane à sucre qu'a lieu le traitement de la sève pour la transformer en sirop d'érable.

De nos jours, le terme "cabane à sucre" fait référence à tous les bâtiments d'une exploitation acéricole, principalement celui où se trouve la cuisine et la salle de réception, qui accueille les visiteurs venus se délecter du traditionnel repas de cabane à sucre.



Crédit photo : Bloup85, CC BY-NC-ND 2.0 (ci-haut), LadyDragonflyCC, CC BY-2.0 (ci-bas)

Saviez-vous que...

Le Québec à lui seul produit environ 75% du sirop d'érable mondial?

En effet, le sirop d'érable québécois représente plus de 90% de tout le sirop produit au Canada.



Crédit photo : Jessica Bayard, domaine public



Pas que du sirop d'érable

Bien que l'érable à sucre soit de loin l'espèce la plus connue pour son sirop, elle n'est pas la seule à être entaillée.

Parmi ces espèces, on compte le noyer noir, indigène en Ontario mais pas au Québec, le noyer cendré et le caryer ovale. Cependant, aucun producteur ne semble commercialiser ces produits dans notre province.

Au Québec, il est possible de se procurer du sirop de bouleau à papier auprès de petits producteurs. Le goût de ce sirop est prononcé et se situe entre le goût du sirop d'érable et de la mélasse. Si on fait un peu de recherche, il est également possible de se procurer du sirop de bouleau jaune.

Voilà tout pour mon petit résumé sur la saison des sucres.

Maintenant que vous en savez un peu plus sur l'acériculture au Québec, il ne vous reste qu'à découvrir les cabanes à sucre de votre région ainsi que les différents produits de l'érable, si ce n'est pas déjà fait.

Passez un beau temps des sucres dehors, et bon sucrage de bec!



Références

BEAUMONT, Réjean, Forêt modèle du Lac-St-Jean, *La transformation de la sève de bouleau blanc en sirop*, [http://www.foretmodeledulacsaintjean.ca/donnees/media/fichiers/210-2251-Rapport_final_23aout_imp.pdf], (document consulté le 19 février 2019).

GAUTHIER, Serge, *Temps des sucres au Québec*, [http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-493/Temps_des_sucres_au_Qu%C3%A9bec.html#XGV34VxKi70], (page consultée le 14 février 2019).

LAIRD FARRAR, John, *Les arbres du Canada*, Saint-Laurent, Éditions Fides, 1996, 502 pages.

LAURIAULT, Jean, *Guide d'identification des arbres du Canada*, La Prairie, Éditions Marcel Broquet, 1987, 551 pages.

LE GUIDE SYLVICOLE DU QUÉBEC, *Érable à sucre (ERS)*, [<http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/essences/arbre.php?id=6>], (site consulté le 14 février 2019).

LESSARD, Guy, *L'érable à sucre : grandeur et misère d'un feuillu noble*, [<https://shfq.ca/wp-content/uploads/2015/05/GL-Essence-grandeur-misere.pdf>], (document consulté le 18 février 2019).

OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE, *Temps des sucres*, [http://www.granddictionnaire.com/ficheOqlf.aspx?ld_Fiche=8358302], (page consultée le 19 février 2019).

ROY, Gabriel, *Aménagement forestier et la coulée de la sève*, [<https://www.agrireseau.net/erable/Documents/acer42.pdf>], (document consulté le 19 janvier 2019).