

LE DEVOIR

LIBRE DE PENSER

SAVEURS D'ÉRABLE

Des sirops d'exception

Au Québec, la notion de qualité coule de source

25 février 2017 | Sophie Suraniti | Alimentation | Chroniques



Photo: Fondation de la Commanderie de l'Érable

Qu'est-ce qu'un sirop de qualité, d'exception? C'est à ce vaste chantier que s'attaque la Fondation de la Commanderie de l'érable.

Doré-goût délicat, ambré-goût riche, foncé-goût robuste, très foncé-goût prononcé. La nouvelle classification des sirops d'érable élaborée au fédéral simplifie peut-être le commerce avec le voisin américain, mais elle réduit une fois de plus la façon d'appréhender le produit. Surtout, elle dilue le Québec dans la masse. Comment se démarquer? En pensant « exception ».

Banane, foin, métal, noisette, vanille... Ces termes qui permettent de décrire ce que peut goûter un sirop font partie de la roue des saveurs de l'érable, un outil-lexique mis au point en 2004 par le Centre Acer (Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole), en collaboration avec des spécialistes en analyse sensorielle d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Depuis 2010, à la fin de la saison des sucres, se tient un concours de dégustation à l'aveugle de sirops d'érable, La Grande Sève, qui récompense les meilleurs sirops participants soumis à un jury de dégustateurs (chefs cuisiniers, propriétaires de vignobles, sommeliers, chroniqueurs, etc.).

Parler et valoriser les sirops d'érable différemment, à partir d'une grille d'analyse fine et d'un concours de dégustation comme ceux établis pour les vins n'est donc pas une lubie récente de la part de certains acteurs du milieu acéricole. La méthodologie et la promotion existent déjà. Par contre, elles sont restées jusqu'à présent méconnues. Discrètes. À l'écart.

Des passionnés

La Fondation de la Commanderie de l'érable, récemment née de la fusion de deux sociétés existantes, entend changer la donne. Le nouveau président de ce regroupement de professionnels (majoritairement des producteurs) et de passionnés de l'érable, qui vise à promouvoir les sirops d'exception, est André Pollender.

André, c'est la cabane du Pic Bois avec ses 1300 érables, une méthode de récolte traditionnelle à la chaudière, un évaporateur chauffé au bois. Chez lui, à Brigham, dans les Cantons-de-l'Est, le sirop n'est pas vendu en boîte mais seulement en bouteille. Ses sirops et son vinaigre d'érable, l'acériculteur les chérit et les vend cher parce qu'il croit en leur qualité et que, pour lui, cette qualité a un prix. Même les touristes japonais font le détour pour venir manger à sa cabane !

La qualité, soutenue par un bon marketing de mise en marché et un appui du tissu touristique régional, s'annonce donc comme un argument de vente pertinent contre la concurrence croissante du Maine, du New Hampshire, du Vermont et de New York, qui prennent du galop au fil des ans. Car, on s'entend que les bienfaits nutritionnels de l'érable faisant l'objet d'études scientifiques sont valables de part et d'autre des frontières. Il faut donc se démarquer autrement.

Comment ? En créant une classe supérieure de sirops, une *top des tops*, une classe à part pour des sirops d'exception. Lorsque les sirops d'érable québécois commenceront à s'enrubanner de cocardes dorées ou argentées et autres prestigieuses reconnaissances sur les tablettes nationales et internationales, les producteurs acéricoles qui auront joué le jeu de la qualité pourront alors crier : « *On fait les meilleurs sirops !* »

« *Nous savons qu'il y a des sirops exceptionnellement bons pendant une courte période de l'année. C'est cette qualité que nous voulons valoriser* », explique André Pollender. Mais qu'est-ce qu'un sirop de qualité, d'exception ? C'est à ce vaste chantier que s'attaque la Fondation de la Commanderie de l'érable, soutenue par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

La Fondation a mandaté l'entreprise Papilles Développement pour qu'elle récolte le maximum d'informations auprès de différents intervenants du secteur, dans le but d'établir quels sont ou seraient ces critères d'exception. Certaines conditions climatiques ? Topographiques ? Les méthodes de production ? Étudier la faisabilité avant le grand saut vers une demande d'appellation réservée pour le sirop d'érable. Voilà le premier jalon.

La tâche est colossale, car d'un producteur à l'autre, les avis divergent sur le goût de l'érable et des sirops qui en découlent. Il va donc falloir sensibiliser tous les producteurs autour de la qualité, se mettre d'accord sur les termes, n'en retenir que les plus pertinents pour que tout le monde puisse s'engager dans cette voie de sirop d'exception. Y compris pour le système actuel de classement et d'inspection : les inspecteurs qui font la tournée des producteurs sont en effet formés pour détecter les défauts des sirops, pas pour en apprécier la qualité.

Vers une nouvelle appellation

« *Toute initiative sur la qualité va faire monter le niveau de tout le reste* », reconnaît une conseillère en gestion de la qualité à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Le but de la démarche ? Aller vers une appellation réservée de type spécificité, c'est-à-dire relative à une particularité du produit (ou un ensemble de caractéristiques), non reliée à une origine géographique, le sirop pouvant être élaboré partout au Québec.

À l'heure actuelle, la seule appellation de spécificité québécoise est celle des fromages fabriqués au lait de vaches de race Canadienne, ces fromages ayant des caractéristiques particulières en matière de goût, de texture, etc., en raison du lait.

Par contre, gros problème. Tandis qu'une poignée d'acteurs du milieu acéricole échangeaient dans le cadre d'un groupe de discussion organisé par Papilles Développement, un certain mercredi de grande tempête, une autre (tempête) se déroulait au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, l'organisme responsable des dossiers d'appellation : l'annonce de la démission de sa présidente-directrice générale, Anne-Marie Granger Godbout. Un coup dur pour tous les dossiers de demande d'appellation en attente et ceux qui souhaitent déposer le leur à l'automne, comme ce qu'envisage de faire la Fondation de la Commanderie de l'érable.

« *C'est certain que ce que nous souhaitons obtenir risque d'être beaucoup plus long. Je ne sais pas du tout comment cela va se passer. Par contre, nous devons avancer. Et, pour cela, nous allons faire pression auprès du gouvernement du Québec* », confirme André Pollender. En complément de l'appellation réservée, la Fondation et la Fédération souhaiteraient mettre en place un système de pastilles de goût, dans le même esprit que celui de la Société des alcools du Québec, mais en prenant comme point de départ la roue des saveurs de l'érable.

Ces pastilles de couleurs associées à différentes saveurs permettraient d'amener les consommateurs plus loin dans leur appréciation des sirops d'érable. Comme il faut respecter la nouvelle classification fédérale, le système partirait des quatre nouvelles associations couleur-goût, puis les affinerait ; le principe d'entonnoir, en quelque sorte. Mais, avant d'atteindre la pointe de l'entonnoir, la saveur d'érable pur, le saint Graal, le saint Sirop, il risque d'y avoir plusieurs coulées ! Qu'on espère toutes de qualité.

La Grande Sève 2017



Le prochain concours de dégustation à l'aveugle de sirops issus de la coulée 2017 se tiendra le 18 mai. L'organisateur, la Fondation de la Commanderie de l'érable, s'attend à recevoir plus de sirops participants en raison de son rapprochement avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. La remise officielle des prix se fera lors de la Soirée de l'érable, le 29 mai, à l'hôtel Rive Gauche Beloeil.

Détails du concours et conditions de participation : % 514 695-5777,
info@commanderiedelerable.com

Érablier 29 Février: un « vinier » de sirop et une campagne de soutien



L'innovation dans l'érable, c'est aussi ce qui permet de se démarquer. L'entreprise 29 Février de François Décarie, spécialisée dans la mise en marché de produits de l'érable, lance à compter du 1er mars son érablier, sorte de vinier de 1,5 litre doté d'un robinet sans retour d'air. Pas de frigo, donc, pour ce sirop qui rejoint huiles et condiments sur le comptoir de la cuisine. L'érablier se décline en quatre couleurs-goûts selon la nouvelle classification fédérale.

Le lien avec la maladie d'Alzheimer ? François Décarie a combiné le lancement de ce nouveau produit avec une cause qu'il connaît personnellement, l'Alzheimer (sa mère ayant été atteinte de la maladie). Ainsi, 5 % des ventes de l'érablier seront remis à la Société Alzheimer Canada (la moitié pour la recherche, l'autre pour des programmes de prévention ou de soutien aux aidants).

La campagne *noubliezpasladate.org* se veut à la fois un clin d'oeil au nom de l'entreprise et à l'oubli qui caractérise cette maladie dégénérative. L'érablier s'achète en ligne : 29fevrier.ca ou chez costco.ca (39,99 \$).

Catégorie A et 4 classes de couleur-goût

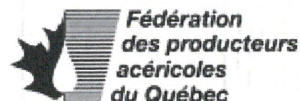
SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC

4 COULEURS  4 GOÛTS DISTINCTS



QUEL EST LE MEILLEUR SIROP D'ÉRABLE ?

Le meilleur sirop d'érable est celui qu'on préfère !



La nouvelle classification fédérale « couleur-goût » s'applique seulement aux sirops d'érable classés « Canada catégorie A ». « *Le sirop qui ne respecte pas ces exigences peut être classé "Canada catégorie de transformation"* », pour laquelle des classes de couleur n'existent pas. *Source : Agence canadienne d'inspection des aliments.*

Les producteurs qui ne vendent leurs sirops qu'au Québec ont jusqu'à la fin de l'année 2017 pour changer leurs étiquettes ; pour ceux qui exportent, le changement est déjà fait.