



Le temps des sucres

La cabane

Dès le début de son exploitation en 2004, le caractère traditionnel a été préservé. On a commencé en entaillant environ 300 arbres, et l'eau d'érable bouillait dans un chaudron. Maintenant, plus de 1500 arbres sont entaillés et la transformation se fait dans un évaporateur moderne d'une capacité de 120 gallons/heure. Par contre, nous avons conservé le chauffage traditionnel au bois plutôt qu'à l'huile, comme le font les gros producteurs. Dans notre érabièrre, nous sélectionnons les érables rouges dont l'eau contient 2 % de sucre, ainsi que l'érable à sucre à 3 %. Les arbres sont entaillés vers le 10 mars et la récolte s'échelonne de la mi-mars à la mi-avril. Nous ramassons toujours l'eau à la chaudière, à l'aide d'un tracteur antique. Durant la période d'abondance, il faut jusqu'à 12 heures pour bouillir toute l'eau récoltée dans une journée. Le sirop ainsi obtenu est mis en conserve à une température de 190°F pour permettre la stérilisation. Il se conservera durant 4 à 5 ans. Nous fabriquons aussi des sous-produits tels que le beurre d'érable, la tire, le sucre granulé et les bonbons.

Anciennement

La découverte du sirop d'érable remonte aux tribus amérindiennes. Plusieurs histoires circulent, en voici une version: Une journée de début de printemps, alors qu'il faisait encore frisquet, une vieille Micmac aurait récolté de l'eau d'érable. Comme son goût est meilleur quand elle est chaude, la vieille l'aurait suspendue dans un récipient au-dessus d'un feu qui brûlait non loin de son tipi. Fatiguée, elle aurait été s'étendre pour se reposer. Lorsqu'elle s'éveilla, le soir était déjà là et elle put constater que l'eau s'était transformée en sirop doré et sucré.



L'érable à sucre

Durant l'été, l'érable fabrique des sucres grâce à la photosynthèse. À l'automne, ces sucres sont transformés en amidon dans les racines pour y passer l'hiver. Au printemps, l'amidon est retransformé en sucres afin de fournir l'énergie suffisante pour relancer le métabolisme de l'arbre et permettre sa croissance. Cette transformation attire l'eau du sol. Les cycles quotidiens de gel et dégel pompent dans le tronc cette eau sucrée appelée « eau d'érable ». Attention! Ce n'est pas de la sève! Celle-ci est nettement plus chargée en minéraux et elle remonte par les racines seulement lorsque le métabolisme de l'arbre est relancé. L'arrivée de la sève, avec son goût amer, marque la fin des récoltes d'eau d'érable.



La transformation de l'eau



Étant donné que l'eau d'érable contient environ 96 % d'eau et 4 % de sucre plus d'autres minéraux, il faut provoquer l'évaporation de cette eau pour obtenir du sirop. Celui-ci est prêt lorsqu'il ne contient pas plus de 34 % d'eau. Cela prend plusieurs heures de « bouillage » et il faut que la température de l'eau atteigne 104°C. En général, on récolte environ 40 litres d'eau d'érable pour faire 1 litre de sirop.

www.pepinierrevilleneuve.com