

LE BULLETIN

des Agriculteurs

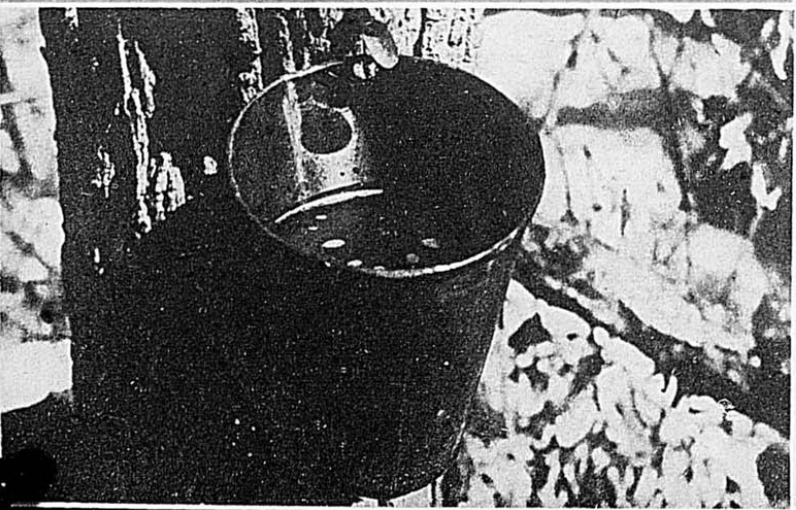
MONTREAL—AVRIL, 1951

Fondé en 1918.



le plus fort
de tous
les magazines
français
d'Amérique

"SI VOUS CONSTRUISEZ UN NOUVEAU BÂTIMENT..."



L'industrie

HIER et . . .

Malgré des méthodes tout-à-fait modernes de fabrication, la qualité et la présentation sont encore les deux points que les producteurs doivent le plus surveiller.

par CLAUDE CHOQUETTE, agronome

AU MOMENT d'écrire ces lignes, la saison des sucres bat son plein. Pendant les prochaines semaines, les friands de tire et d'omelettes dans le sirop se succéderont à la cabane. Pour eux, ce sera l'occasion de bonnes parties de plaisir.

Pour les 25,000 producteurs de sirop d'érable de la province, le temps des sucres constitue une courte période de travail qui leur rapporte, bon an mal an, quelques millions de dollars. En fait, l'an dernier, 1,692,000 livres de sucre et 2,273,000 gallons de sirop ont donné un revenu de \$8,845,000. Et jusqu'ici, tout porte à croire que 1951 sera une année aussi bonne sinon meilleure que le fut 1950.

L'industrie de l'érable est réellement une richesse pour la province de Québec dont la production annuelle dépasse celle des Etats-Unis et représente plus de 85% de la production totale du Canada. Cette source de revenus est mise à la disposition des cultivateurs à un temps mort de l'année, c'est-à-dire à une période où les autres travaux ne pressent pas. A eux donc d'en profiter et de tirer le maximum de cette source qui n'est pas près de s'épuiser si l'on considère que, chaque année, on n'entaille que la moitié des 40 millions d'érables qui pourraient être en rapport.

Ces quelques considérations sur l'industrie de l'érable nous amènent à penser à ce qu'elle était au temps de nos pères et quels moyens les producteurs avaient alors à leur

disposition pour ramasser la sève et fabriquer le sirop. Ainsi, on se rendra compte, en considérant les conditions actuelles, que l'évolution a été très grande.

Comparez les photos de gauche de ces pages à celles de droite et vous aurez déjà une bonne idée de cette évolution. Beaucoup a été fait depuis qu'on laissait couler la sève le long d'une palette de bois et qu'une espèce de grande écuelle, aussi en bois, tenait lieu de chaudière. A cette même époque, l'eau d'érable était ramassée à bras d'homme et apportée à une sucrerie de plein air constituée d'un chaudron suspendu au-dessus d'un feu. C'est là qu'on faisait le sirop.

Inconvénients des premières chaudières métalliques

Ces procédés disparurent peu à peu avec l'introduction des premières chaudières métalliques et des premiers évaporateurs. C'était déjà un grand pas de fait mais on a négligé trop longtemps de tenir compte que la plupart de ces chaudières étaient soudées au plomb. Conséquemment, l'analyse du sirop révélait la présence de plomb et tous savent qu'un tel sirop ne répond pas aux exigences du marché, surtout du marché américain. On se rappelle qu'à cette époque le gouvernement des Etats-Unis vint bien près d'interdire l'entrée de nos produits de l'érable à cause de cette question de plomb.

de l'érable



AUJOURD'HUI

Il fallait faire quelque chose car on ne pouvait se permettre de perdre un marché qui absorbait la moitié de notre production.

Le point tournant

La réforme la plus importante, qui peut toutefois paraître banale pour celui qui ne s'y connaît pas, a été le changement des contenants servant à recueillir la sève.

Après une série d'expériences dont les résultats furent concluants, les autorités du Ministère provincial de l'Agriculture en vinrent à la conclusion que seules les chaudières en aluminium étaient recommandables pour éviter la présence de plomb dans le sirop.

En 1940, Québec passa une loi à l'effet de permettre aux producteurs d'échanger leurs vieux seaux pour des contenants d'aluminium. Le coût des nouvelles chaudières était défrayé en parties égales par les Ministères provincial et fédéral de l'Agriculture et le producteur. C'était donc tout à l'avantage de celui-ci qui pourrait continuer d'exporter son sirop sur le marché américain. Mais à l'avenir, ce serait un sirop exempt de plomb.

Les producteurs ont grandement profité de cette offre gouvernementale car, depuis onze ans, 12 millions de chaudières ont été échangées et l'argent ainsi déboursé par Québec et Ottawa représente un subside moyen de \$400, par érablière. D'ici quatre ou cinq ans, on espère que les 9 millions de vieux seaux qui sont encore utilisés auront disparu à leur tour.

Qualité grandement améliorée

Cette politique a donné ses fruits et tous les producteurs qui s'en sont prévalus ne l'ont aucunement regretté. Signalons d'abord une augmentation de la production. Les vieux seaux étaient généralement trop petits (1 gallon) et laissaient échapper la sève avant que le producteur ait eu le temps de faire sa tournée. Souvent aussi, les chau-

dières étaient percées par l'usure ou se décrochaient d'elles-mêmes, entraînant une perte parfois considérable de sève.

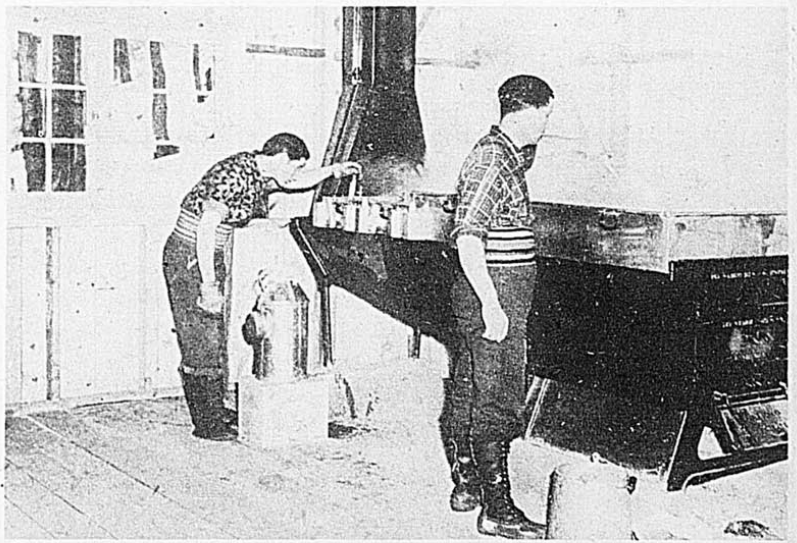
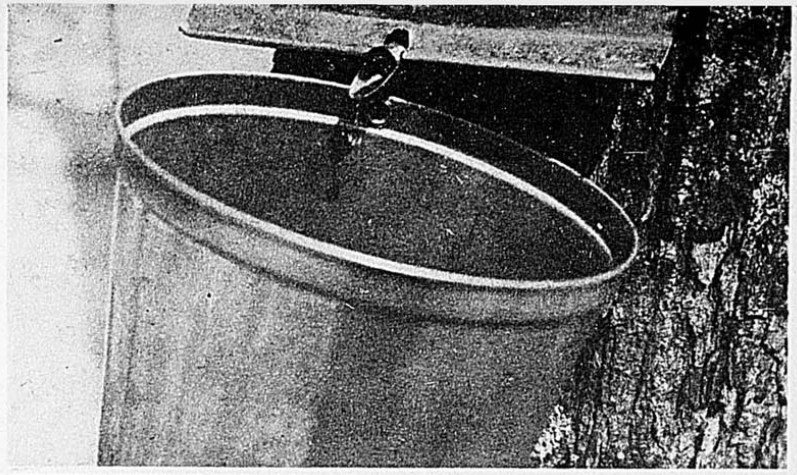
Mais c'est surtout la qualité du sirop qui a été améliorée. Ceux qui utilisent les seaux d'aluminium ne retrouvent plus de plomb dans leur sirop, à la condition toutefois que les autres contenants et ustensiles de l'érablière soient aussi exempts de plomb. Sans crainte de se tromper, on peut dire que, depuis dix ans, la qualité des produits de l'érable a été améliorée dans la proportion de 20 à 30%. Par exemple, si l'on compare la production de 1950 à celle de 1949, 5% plus de sirop a été classé AA (Canada Choix) tandis qu'il y a eu une augmentation de 6,4% dans la catégorie A (Canada Clair).

Les recherches continuent toujours

Une fois confirmée la réussite des chaudières en aluminium, les autorités du Ministère provincial de l'Agriculture n'en sont pas restées là et ont continué à faire des essais de toutes sortes en vue toujours de venir en aide aux producteurs. Ainsi, on a mis au point un nouveau chalumeau, en aluminium, de forme conique, qui n'oxyde pas l'arbre et augmente la récolte de sève en prolongeant la coulée. Ce chalumeau a déjà été essayé par quelques producteurs et il est actuellement le plus recommandé.

Toujours dans le domaine de la recherche, une nouvelle nous vient de l'Université de Massachusetts, aux Etats-Unis, où le Dr William-B. Esselin poursuit des expériences sur la possibilité de remplacer les chaudières par des sacs en plastique. Ces sacs, d'un diamètre variant de 12 à 20 pouces, pèsent quatre onces et peuvent résister à des températures aussi basses que 30 degrés sous zéro. D'après le Dr Esselin, ces contenants seraient plus économiques que les chaudières ordinaires.

Que faut-il en penser? D'abord, jusqu'ici, les seaux en aluminium se sont avérés les meilleurs et on ne



au moyen
du traitement
simple et commode
à

L'AUREOMYCINE

Réduisez vos pertes par ce produit plus largement actif que la pénicilline contre les bactéries de la mastite



Chaque tube d'ONGUENT à l'AURÉOMYCINE *Cristallisée* pour Infusion du pis contient désormais deux fois plus d'Auréomycine.

- Aucune majoration de prix.
- Infusion facilitée par son bout mousse.
- Diffusion rapide du produit dans le pis.
- Activité pendant plus de 48 heures.
- Continuité de la traite.
- Ni seringue ni cathéter.

Dans la mastite septique aiguë, outre les infusions du pis, on administrera, par voie intra-veineuse et sur le conseil du vétérinaire, le SULMET*, sulfaméthazine Lederle, sous sa forme injectable.

L'ONGUENT VÉTÉRINAIRE à l'AURÉOMYCINE peut être employé pour la prévention d'infections superficielles du pis. Si l'on observe des blessures du pis ou des trayons, il est recommandé d'appliquer l'onguent directement sur la plaie. Comme mesure préventive de la mastite, injectez en même temps un plein tube d'onguent à l'Auréomycine dans chaque quadrant blessé.

Pour obtenir une efficacité maximum de l'onguent à l'Auréomycine dans l'infusion du pis, et pour obtenir tous renseignements sur les méthodes de traitement et d'hygiène préventive, consultez votre vétérinaire.

Demandez par écrit le dépliant sur l'onguent à l'Auréomycine.

*Trade Mark Registered in Canada

SECTION DE L'INDUSTRIE ANIMALE

LEDERLE LABORATORIES DIVISION

NORTH AMERICAN CYANAMID LIMITED

7335, boulevard St.-Laurent

Montréal 14, Qué.

Envoyez ce coupon pour votre copie gratuite du nouveau dépliant de Lederle sur l'onguent à l'Auréomycine.

Nom _____

Ville _____ Comté _____ Province _____

Nom du détaillant _____ Ville _____

les remplacera sûrement pas sous prétexte qu'un nouveau produit est à l'essai. Les sacs en plastique sont recommandables ou ils ne le sont pas. Chose certaine, il est impossible pour qui que ce soit de se prononcer avant que de longues expériences, sous toutes les conditions possibles, aient été faites.

Aujourd'hui, il semble bien que le gros problème de l'industrie — la présence de plomb dans le sirop — soit résolu. Ou du moins, s'il ne l'est pas entièrement, les producteurs ont à leur disposition les moyens nécessaires pour le solutionner à tout jamais. Il n'est plus question de ramasser la sève dans des chaudières soudées au plomb ni de "faire évaporer" dans des casseroles qui, même à leur temps, étaient plus ou moins recommandables. Si les producteurs veulent un sirop exempt de plomb, qui soit le bienvenu sur le marché américain, il n'en tient qu'à eux de se procurer l'équipement recommandé: chalu-meaux et seaux en aluminium, évaporateurs à soudures exemptes de plomb.

Comme le dit si bien le proverbe, "plus on en fait, plus il en reste", notre industrie de l'érable n'a pas encore atteint le stade de la perfection. Les efforts doivent maintenant porter sur le souci de ne vendre que des produits purs et bien présentés. Ici, rappelons ce que disait récemment M. Jules Méthot, chef de la Division provinciale de l'Acériculture, à une réunion de producteurs: "Nous ne réussissons à conserver et développer les marchés de nos savoureux produits de l'érable que s'ils sont essentiellement purs et présentés dans des emballages répondant mieux aux exigences et ressources des consommateurs".

Un client satisfait est un client qui revient. A tous les ans, les Etats-Unis paient en moyenne 4 à 5 millions de dollars pour la moitié de notre production de sirop et de sucre d'érable. Ce qu'ils veulent, c'est un produit 100% pur comme nous sommes capables d'en fabriquer. L'an dernier, à cause de quelques falsifications, nous avons bien failli perdre ce marché. Encore cette année, la même menace pèse sur nos

têtes. Actuellement, le marché américain est nôtre et il en sera ainsi aussi longtemps que tous les producteurs, sans exception, auront à coeur de ne vendre que des produits répondant au standard requis par la loi.

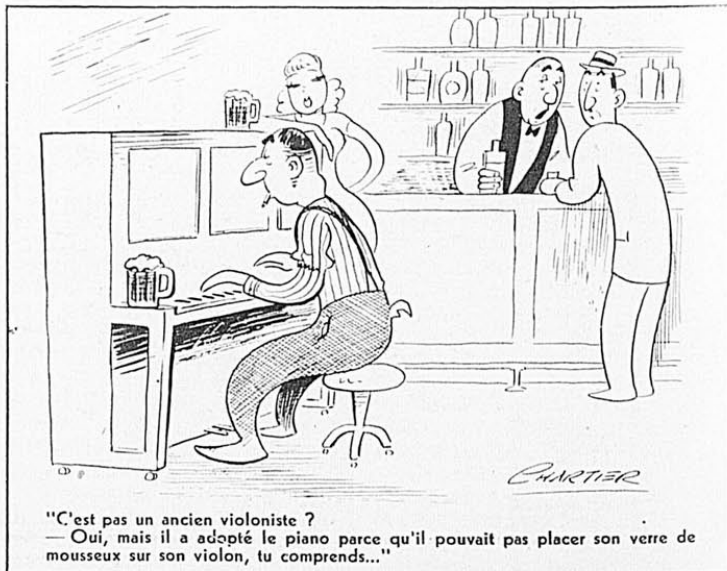
Sur le marché local, la situation est la même. Des falsificateurs, il y en a encore cette année. Mais viendra un jour où les consommateurs perdront confiance et douteront même de la valeur du meilleur sirop. Ce jour-là, il y aura sûrement mévente et les 25,000 producteurs paieront pour l'ambition de quelques-uns qui veulent faire leur argent trop vite.

S'il y a eu évolution dans le domaine de la production, il n'y en a certainement pas eu dans celui de la présentation des produits. Il y a vingt-cinq ans, le sirop se vendait dans des bidons d'un gallon. Aujourd'hui, c'est encore la même chose.

A quand les petits contenants qui répondraient mieux aux besoins des consommateurs? Prenons par exemple le cas d'une famille de quatre personnes. Comme on ne mange pas du sirop d'érable à tous les repas, un gallon dure plusieurs mois. Conservé en bidon, le sirop change de goût et il arrive souvent qu'on soit obligé d'en jeter. Lorsqu'on a connu cette expérience une fois, on n'est pas tenté de recommencer l'année suivante. Voilà comment, en persistant à vendre le sirop par bidon, les producteurs perdent des clients.

Un sirop 100% pur vendu dans de petits contenants qui en conservent toute la saveur et l'arôme, voilà ce que les clients veulent. Tenant compte des millions de dollars que l'industrie de l'érable leur rapporte annuellement, il y a tout lieu d'espérer que les producteurs fassent tout en leur possible pour satisfaire les exigences bien légitimes des consommateurs car, après tout, ce sont eux qui paient et c'est grâce à eux si la fabrication du sirop est payante.

Il y a dix ans, le problème des producteurs était d'éliminer la présence de plomb dans le sirop. Aujourd'hui, le mot d'ordre doit être: MAINTENIR LA QUALITE ET SOIGNER LA PRESENTATION.



"C'est pas un ancien violoniste ?
— Oui, mais il a adopté le piano parce qu'il pouvait pas placer son verre de mousseux sur son violon, tu comprends..."