

L'acériculture en Abitibi-Témiscamingue : incroyable, mais vrai!

Patrick Raymond, Guillaume Lauzon, *techniciens forestiers*,
et **Geneviève Décarie**, *conseillère en communication*
au ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs



DES ÉRABLIÈRES AU TÉMISCAMINGUE? DIFFICILE À CROIRE ET, POURTANT, IL S'AGIT D'UNE RESSOURCE NON NÉGLIGEABLE POUR LA RÉGION. DÉSIREUX DE VOUS LANCER DANS L'AVENTURE ACÉRICOLE OU SIMPLEMENT CURIEUX? CE QUI SUIT EST POUR VOUS.

Le territoire de l'Unité de gestion du Témiscamingue est composé de forêts feuillues et renferme plusieurs peuplements d'érables à sucre, offrant un très bon potentiel pour les acériculteurs. Actuellement, nous dénombrons 118 permis d'érablière pour la saison 2015-2016, pour une production totale de 100 000 litres. Cela implique :

- 16 érablières de type commercial pour une production de 90 000 litres de sirop;
- 102 érablières de type artisanal pour une production de 10 000 litres de sirop.

Cette activité rapporte au ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs des redevances de l'ordre de 68 000 \$ par année.



SE LANCER DANS L'AVENTURE

Le Témiscamingue est une belle terre d'accueil pour ceux qui souhaitent se lancer dans la production acéricole. Le coût du permis est de 54,00 \$ / ha et l'ensemble des producteurs tirent des revenus bruts d'environ 1 000 000 \$ par année de cette production.

En ce moment, le potentiel acéricole au Témiscamingue est des plus intéressants. Voici quelques chiffres en vrac :

- 2 149 ha disponibles, ce qui représente 435 000 entailles;
- 335 000 entailles pour d'éventuels projets commerciaux;
- 100 000 entailles pour d'éventuels projets artisanaux.

ET L'EAU DE BOULEAU DANS TOUT CELA?

Un autre potentiel fort intéressant au Témiscamingue est sans aucun doute celui de l'eau de bouleau. Ce produit est utilisé dans la fine cuisine et la demande pour celui-ci est en constante augmentation. Présentement, il est possible d'obtenir des superficies de bouleaux blancs pour la production de sirop de bouleau. Le potentiel connu et accessible est d'une centaine d'hectares au total.

La concurrence n'est actuellement pas très forte, puisque le Témiscamingue compte un seul producteur de sirop de bouleau.

Pour ceux qui se posent la question, le sirop de bouleau s'obtient de la même façon que le traditionnel sirop d'érable, mais son évaporation est plus longue puisque les sucres ne sont pas les mêmes. Il faut plus ou moins 120 litres de sève pour produire un seul litre de sirop, ce qui en fait un produit assez coûteux, destiné à des fins gastronomiques. On l'utilise beaucoup dans les vinaigrettes, les sauces et les desserts.

Le goût du sirop évolue selon le moment dans la saison. Il peut parfois s'apparenter à celui du miel et même à celui de la mélasse. Le prix de ce sirop qui monte en popularité peut atteindre environ 12 \$ la bouteille de 125 millilitres.

Quoi qu'il en soit, le Témiscamingue a beaucoup à offrir à ceux qui désirent se lancer dans cette grande aventure. ■

