

# La passion de l'acériculture transmise de génération

Depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, la famille Perron fait du sirop d'érable. En 2010, la petite érablière qui n'était qu'un petit à-côté de la ferme laitière a pris un nouvel élan, devenant l'unique créneau de l'entreprise familiale.

« Je me souviens de la cabane d'origine construite sur terre battue par mon arrière-grand-père avec ses installations rudimentaires. Faire du sirop d'érable était à l'époque surtout une façon d'occuper cette période creuse de l'année pour un agriculteur. Quelques années plus tard, ils ont même pris une petite pause d'acériculture, jusqu'au jour où mon père a fait construire une nouvelle cabane, plus spacieuse et mieux équipée », raconte Hugo Perron, qui représente la quatrième génération.

En 2010, avec sa conjointe Isabelle Blouin, Hugo prend la relève. Dans les années qui suivent, le couple achète des terres voisines. Avec 28 000 entailles, il se consacre désormais à temps plein à l'acériculture. Et dans la cuisine parfaitement aménagée selon les règles du MAPAQ, Isabelle concocte depuis 2015 une gamme unique, alléchante et surprenante de produits d'érable (voir autre texte) pendant qu'Hugo prends soin de sa forêt et des équipements.

Aujourd'hui, l'érablière Nouvelle Génération de St-Isidore-de-Clifton

produit entre 8000 et 9000 gallons de sirop d'érable biologique certifié par Écocert, vendu en grande partie en vrac à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. À cela s'ajoute une trentaine de produits transformés et le couple ne manque pas de projets pour amener leur entreprise encore plus loin!

## Un travail à l'année

Produire du sirop d'érable, ce n'est pas seulement des tâches printanières. Pour une forêt en santé, des équipements solides et fonctionnels, il faut y voir à l'année.

À peine les dernières gouttes de sève récoltées, Hugo Perron avec l'aide de son père Gaston, se prépare déjà à la saison suivante. « Il y a beaucoup de travaux d'entretien, autant dans la cabane que sur les équipements. La période des sucres terminée, la première étape est de désentailer. Chaque été, j'en profite pour refaire une section de tubulures qui datent de quelques années. » Les vieilles tubulures sont alors envoyées au recyclage et remplacées par des neuves.

L'acériculteur sillonne également les 350 acres de son érablière pour diverses tâches liées à la bonne santé de la forêt. « Il faut permettre aux érables de bien croître, mais il faut aussi que d'autres essences, d'autres types de plantes puissent aussi y pousser. Cette diversité offre notamment un rempart à des maladies qui pourraient s'attaquer aux érables. Il y a donc tout un écosystème à préserver. J'ai suivi différentes formations et on échange aussi beaucoup entre acériculteurs afin de continuellement améliorer nos façons de faire. »

Fin décembre-début janvier, Hugo Perron part entailler ses érables et la roue reprend, enfin, presque... « Avec les changements



**Hugo Perron représente la quatrième génération de sa famille à faire du sirop à la ferme de St-Isidore-de-Clifton.**

climatiques, on remarque de plus en plus de coulées hâtives. Est-ce qu'on part nos pompes ou est-ce qu'on perd ces coulées? Faudra-t-il entailler plus tôt et si oui, est-ce que cela aura un impact sur la récolte printanière? Des acériculteurs font des essais à ce niveau. Nos pratiques seront sûrement amenées à évoluer. Il faudra repenser notre mode de travail : quand entailler, quand récolter, de quelle façon, etc. C'est le genre de réflexion qu'on n'avait pas il y a dix ans. »

## L'expertise appuyée par la technologie

Faire du sirop exige du doigté et de la minutie. « S'il est trop clair ou trop épais, on a des pénalités. Même si on a accès à plusieurs indicateurs, il faut être concentré quand on bouille. Aujourd'hui, tout est automatisé ou presque. On pourrait faire du sirop assis dans son salon! Personnellement, je préfère être sur place pour assurer un contrôle qualité. Je fais aussi régulièrement le tour des stations de pompage, même si

j'ai des capteurs pour m'assurer que tout fonctionne bien. »

Tous ces efforts portent leurs fruits. La rentabilité par entaille a augmenté. « C'est un domaine qui a beaucoup évolué, notamment du point de vue technologique. On investit un peu chaque année. »

Une saison des sucres idéale? Des nuits à moins 5-7 degrés, et

des journées à plus 5-7 degrés. « S'il fait trop froid, le temps de coulée est court et comme ce fut le cas ce printemps, plusieurs journées très chaudes d'affilées ont terminé la saison abruptement. Il faut aussi savoir que plus il fait chaud, plus l'eau se dégrade rapidement. Il faut donc être très vigilant pour garder la qualité de notre sirop. »

