

BULLETIN DE DIFFUSION



PRODUCTION DOMESTIQUE DU SIROP D'ÉRABLE

Les propriétaires fonciers qui possèdent quelques érables et qui comprennent un peu comment récolter et faire bouillir la sève de ces arbres peuvent produire un excellent sirop d'érable. Vous pouvez facilement acheter l'équipement nécessaire et vous le trouverez peut-être même dans votre cuisine.

Ce bulletin donne des renseignements généraux sur la production domestique du sirop d'érable.



QU'EST-CE QUE LE SIROP D'ÉRABLE?

On fait du sirop d'érable avec la sève bouillie de l'érable à sucre, l'érable noir, l'érable rouge ou l'érable argenté. La sève de l'érable se compose à 95 pour 100 d'eau. L'autre 5 pour 100 est un mélange de sucres, de minéraux et d'acides aminés. Le sirop d'érable est produit en faisant bouillir la sève pour enlever l'excès d'eau.

ÉCOULEMENT DE LA SÈVE

La sève de l'érable commence à couler en mars. Des journées chaudes (2 à 7 °C) et des nuits fraîches

(-4 à -6 °C) favorisent généralement le plus grand débit. La meilleure sève, c'est-à-dire celle qui a la plus haute teneur en sucre, est récoltée le plus souvent au début de la saison. Les arbres sains avec de grosses couronnes sont les meilleurs producteurs.

Lorsque les bourgeons de l'érable commencent à gonfler, il faut arrêter de récolter la sève. Celle-ci peut continuer à couler mais elle ne produira pas du sirop de qualité.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

Avant le début de la saison, assurez-vous que votre équipement est propre et en bon état. Vous aurez besoin de ce qui suit :

- une mèche à bois de 1,1 cm ($7/16$ po) et un foret ou une perceuse
- des chalumeaux avec des crochets pour suspendre les seaux
- de petits seaux avec des couvercles pour récolter la sève
- un gros seau pour transporter la sève (comme un seau en plastique de 16 L)
- un gros chaudron ou une grosse marmite pour faire bouillir la sève
- du coton et du feutre pour filtrer la sève et le sirop
- des bocaux ou des bouteilles pour conserver le sirop
- un thermomètre à cuisson avec une échelle facile à lire qui dépasse le point d'ébullition de l'eau de plusieurs degrés; votre thermomètre doit pouvoir mesurer des degrés uniques (en °F ou en °C)

D'autres ustensiles de cuisine comme un tamis, une cuillère à rainures et des gants isolants peuvent aussi se révéler très pratiques.

Vous trouverez une bonne partie de l'équipement nécessaire dans un magasin de fournitures agricoles, une quincaillerie ou auprès d'un vendeur ou d'une vendeuse d'équipement pour fabriquer du sirop d'érable. Assurez-vous que votre équipement est de qualité alimentaire. Vous pouvez parfois obtenir des seaux et des couvercles de qualité alimentaire à très bas prix ou même gratuitement dans des magasins d'aliments en vrac ou des boulangeries.

Une grosse marmite mesurant 15 cm de haut serait très pratique pour faire bouillir la sève mais n'importe quel gros chaudron ou marmite fera l'affaire.

Toutes les pièces devraient être nettoyées avant d'être utilisées. Préparez une solution de nettoyage avec une partie d'eau de Javel et 19 parties d'eau. Après avoir lavé l'équipement, rincez-le bien avec de l'eau chaude et séchez-le complètement.



DE LA SÈVE AU SIROP

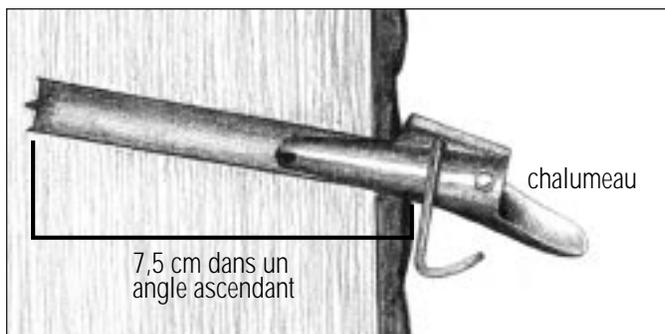
ENTAILLAGE

Pour calculer combien de trous il faut percer dans chaque arbre, vous devez faire quelques calculs. À environ 1,4 mètre du sol, mesurez le diamètre de l'arbre avec un compas d'épaisseur ou un ruban forestier spécial. Comparez ensuite cette mesure avec le tableau suivant :

GUIDE DES ENTAILLES

Arbres de moins de 25 cm de diamètre	0 entaille
Arbres de 25 à 35 cm de diamètre	1 entaille
Arbres de 38 à 49 cm de diamètre	2 entailles
Arbres de 50 à 60 cm de diamètre	3 entailles
Arbres de plus de 63 cm de diamètre	4 entailles

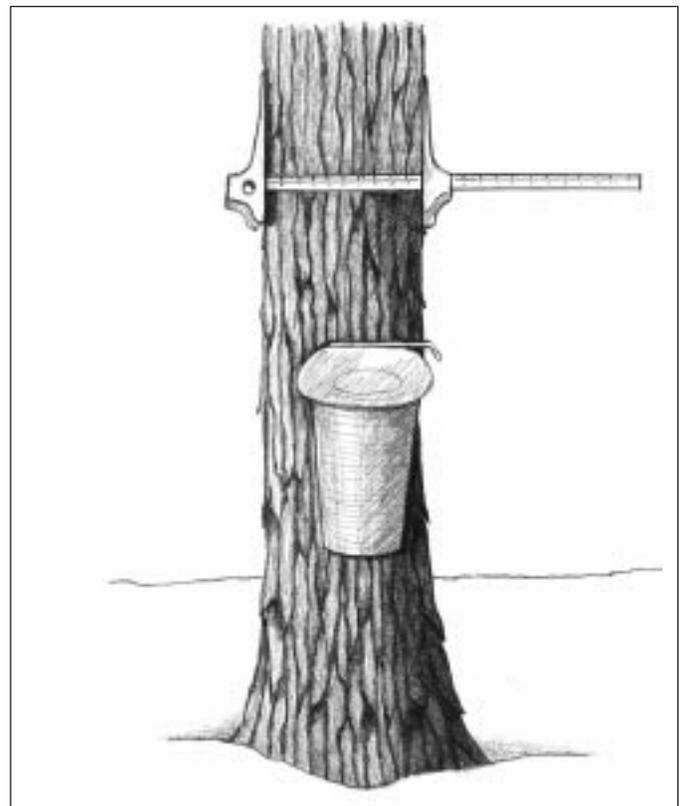
Les entailles devraient être faites dans l'aubier blanc de l'arbre, dans un angle ascendant et à une profondeur de 7,5 centimètres. Ne percez pas de trou dans un aubier brun parce qu'il peut contenir des matières qui donneront un goût étrange au sirop. Essayez de ne pas faire d'entailles lorsque la température est en dessous de -3,8 °C. Il est difficile de percer un arbre gelé (pour la perceuse et pour l'arbre).



Deux entailles ou plus devraient être faites en spirale. Les nouveaux trous devraient être percés à au moins 15 centimètres (mesurés horizontalement) des vieux trous. Les chalumeaux devraient être enfoncés doucement dans l'arbre. Si vous frappez les chalumeaux trop vigoureusement, ils peuvent fendre l'écorce, entraîner des fuites de la sève et blesser l'arbre. De plus, les chalumeaux enfoncés trop profondément peuvent se briser et vous pourriez avoir de la difficulté à les enlever de l'arbre à la fin de la saison.

RÉCOLTE DE LA SÈVE

Pour récolter la sève, accrochez des petits seaux sur les chalumeaux. N'oubliez pas de placer des couvercles sur les seaux pour empêcher la pluie, l'écorce et les insectes d'y pénétrer. Vous devez enlever la sève des seaux au moins



une fois par jour pour qu'elle ne se détériore pas ou ne gèle pas pendant la nuit (ce qui pourrait faire fendre les seaux). La sève détériorée est trouble ou jaunâtre. Vous devriez la jeter si c'est le cas.

Pour empêcher la sève de se détériorer, emmagasinez-la dans le congélateur. C'est une excellente solution pour les producteurs domestiques parce qu'ils peuvent ainsi en récolter une petite quantité tous les jours jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour la faire bouillir.

Avant de faire bouillir ou d'entreposer la sève, filtrez-la en la faisant couler dans un morceau de coton propre et bien rincé (une taie d'oreiller par exemple) afin d'enlever tous les débris.

ÉBULLITION

Vous pouvez faire bouillir la sève à l'intérieur ou à l'extérieur. Sachez toutefois que pour chaque litre de sirop produit, 30 à 40 litres de vapeur d'eau doivent être soutirés. Ceci peut causer des problèmes de condensation à l'intérieur. Si vous décidez de faire bouillir la sève dans la maison, aérez bien votre zone de cuisson.

Si vous prévoyez faire bouillir votre sève à l'extérieur, consultez d'abord les règlements locaux pour savoir s'il y a des restrictions. Assurez-vous que les chaudrons sont bien supportés et que toutes les autres matières combustibles ne

sont pas trop près du feu. Vous aurez aussi besoin d'une bonne provision de bois sec. Le cèdre, le pin et le baumier sont préférables parce qu'ils brûlent rapidement et intensément, ce qui vous permet de contrôler le niveau d'ébullition. Vous pouvez aussi utiliser un barbecue au gaz.

Surveillez la sève de près et ne la laissez pas prendre au fond du chaudron. Lorsque vous ajoutez de la sève, essayez de ne pas ralentir l'ébullition. Lorsque la sève devient plus concentrée, elle devient mousseuse et veut renverser. Versez une goutte d'huile végétale ou de lait pour réduire le moussage. Vous trouverez aussi de l'écume sur la mousse. Enlevez-la avec un tamis ou une cuillère à rainures.

Afin de prévenir la surcuisson, assurez-vous qu'il y a toujours au moins 2,5 centimètres de sève dans le chaudron. Pendant l'ébullition, ajoutez de la sève pour maintenir ce niveau. Si vous faites bouillir la sève sur un feu à l'extérieur, vous préférerez peut-être réaliser les dernières étapes sur le poêle de la cuisine. En effet, il est possible que vous ne puissiez pas maintenir le niveau de sève désiré dans une grosse marmite à l'extérieur et le tout pourrait prendre au fond.

Faites bouillir la sève jusqu'à ce que la teneur en sucre soit de 66 pour 100. Lorsque le sucre atteint cette densité, la sève bouille à 4 °C au-dessus du point d'ébullition de l'eau, c'est-à-dire à environ 100 °C (peut varier selon la pression de l'air).

Utilisez un thermomètre à cuisson pour savoir quand la teneur en sucre égale 66 pour 100. Pour compenser les changements dans la pression de l'air, calibrez votre thermomètre tous les jours. Pour ce faire, placez votre thermomètre doucement dans de l'eau qui bouille et mesurez la température. Le point d'ébullition du sirop qui a une teneur en sucre de 66 pour 100 sera de 4 °C au-dessus de cette température.

La teneur en sucre du sirop joue un rôle important dans sa préservation. Le sirop d'érable qui a une teneur en sucre moindre peut se détériorer. Si la teneur est plus élevée, le sirop peut se cristalliser.



FILTRAGE ET MISE EN CONSERVE

Le sirop d'érable devrait être filtré avant d'être mis en conserve. Utilisez du feutre ou de l'orlon pour filtrer. Les filtres devraient être nettoyés avec de l'eau chaude seulement (pas de détergent) et séchés complètement avant et après chaque utilisation. Vous devez laver les nouveaux filtres avant de vous en servir.

Les bouteilles ou bocaux utilisés pour entreposer le sirop doivent aussi être nettoyés et rincés avant la mise en conserve. Faites chauffer le sirop à une température entre 82 et 88 °C avant de le verser dans les contenants. La chaleur du sirop aidera à stériliser les bouteilles ou les bocaux. Placez ensuite ces contenants sur le côté pour stériliser les couvercles.

NETTOYAGE

Enlevez tous les chalumeaux, seaux et couvercles des érables à la fin de la saison. Les entailles se cicatriseront naturellement avec le temps. Nettoyez bien les chalumeaux, les seaux et les couvercles avec une solution composée d'une partie d'eau de Javel et de 19 parties d'eau, puis rincez à l'eau très chaude.



La production domestique du sirop d'érable peut être une activité très enrichissante pour vous et votre famille. Cela nécessite temps et efforts mais le résultat en vaut la peine.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la production de sirop d'érable, veuillez communiquer avec la Ontario Maple Syrup Producers Association, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ou l'office de protection de la nature de votre région.

