

La récolte de la sève d'érable

est une tradition associée aux Canadiens français partout dans le monde.

L'origine du sirop d'érable

Les Amérindiens de l'est du Canada ont été les premiers à découvrir le sirop d'érable.

Une légende raconte qu'un chef de tribu planta son tomahawk dans un arbre pour la nuit. Quand il le reprit le lendemain, la sève coula de l'arbre. Sa femme utilisa la sève pour cuisiner

de la viande. Charmé par le goût sucré et l'odeur, il appela le sirop *Sinzibuckwud*, mot algonquin qui signifie « tiré des arbres ». Une tradition était née. Elle sera ensuite transmise, puis adoptée par les Canadiens français.



Gathering sap is a tradition associated worldwide with French Canadians.

The Origins of Maple Syrup

The Amerindians of eastern Canada were the first to discover maple syrup.

According to legend, a tribal chief planted his tomahawk in a tree for the night. Upon withdrawing it the following morning, sap flowed from the tree. His wife used the sap to cook some meat. Enchanted with its sweet taste and aroma, he named the syrup

Sinzibuckwud, an Algonquin word meaning "drawn from wood". A tradition was born. One that would be passed on and adopted by French Canadians.



Le mystère de la sève d'érable

À l'automne, les érables produisent leur propre provision de sucre sous forme d'amidon. Ce sucre, emmagasiné dans les racines, devient un antigel en hiver. Au printemps, l'eau monte des racines vers le tronc et transporte ce sucre pour la croissance de l'arbre.

Les meilleures conditions pour la récolte de la sève sont l'alternance des journées chaudes et des nuits froides en dessous du point de congélation (0 °C). La récolte se fait généralement entre la mi-mars et la mi-avril.

De la récolte traditionnelle à aujourd'hui

Dans les années 1900, l'eau d'érable est recueillie dans une chaudière en métal attachée à l'arbre. On perce un trou de 1 cm de diamètre par 5 cm de profondeur dans l'arbre. On y insère un chalumeau (1) duquel coule la sève.

On marche en raquettes d'arbre en arbre pour vider le contenu de chaque chaudière dans une cuve tirée par un cheval. On transporte la récolte jusqu'à la

cabane à sucre. La sève y est bouillie pour en faire des produits de l'érable.

Depuis les années 1970, la majorité des érablières collectent la sève avec un système de tuyaux appelé tubulures sous vide. Un tuyau récolte la sève de chaque arbre et l'achemine directement à la cabane à sucre à l'aide d'un système de pompage ou par gravité.

The Mystery of Maple Sap

In the fall, the maple tree produces its own sugar supply, in the form of starch, which acts as an anti-freeze for the roots in winter. Come spring, when the snow melts, water enters the roots and begins the circulation of 'sugar water' through the tree in

preparation for the growing season.

The best conditions for collecting the sap are during the spring thaw, typically from mid-March to mid-April, when warm sunny days (above freezing) alternate with frosty nights (below freezing).

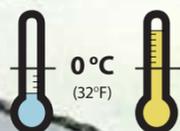
From Traditional Tapping to Today

During the 1900s, the maple water was collected in metal buckets. One-centimetre holes were drilled about 5 centimetres into the trunk of the tree and fitted with sap spouts (1) through which the sap flowed.

In snowshoes, the maple syrup producers walked from tree to tree emptying the contents of each bucket into a large trough drawn by a horse and taken

to the sugar shack where the sap was boiled down to make maple products.

Since the 1970s, most sugar bushes now use a vacuum tubing system to gather their sap. Collected by a tube, the sap flows from the tree and through the tubing directly downhill to the sugar shack by gravity or a pump system.



Les produits de l'érable

sont naturels et faits à partir de sève d'érable à sucre pure à 100 %. Ils ne contiennent ni colorant ou additif.

Maple syrup products

are natural and made from 100% sugar maple sap. They contain no food colourings or additives.



La cabane à sucre

À la cueillette, la sève d'érable est transparente et à peine sucrée. Elle est composée d'eau à 97 %. Dans la cabane à sucre, elle est filtrée,

puis bouillie dans des réservoirs en métal plats appelés « évaporateurs » pour en évaporer l'eau, ce qui produit le sirop.

Bon au goût et bon pour la santé

La sève d'érable n'est pas raffinée ni transformée, elle est seulement bouillie pour le plaisir de vos papilles. C'est aussi le cas de plusieurs produits qui en découlent : la tire, le beurre, le sucre d'érable, etc.

Le sirop d'érable est riche en glucides, ce qui en fait une excellente source d'énergie.

Mieux encore, il contient des acides aminés, des protéines, des vitamines

et des minéraux : 50 ml de sirop d'érable comblent 3 % des apports nutritionnels recommandés en calcium, en potassium et en fer.

Il possède aussi de nombreux composants antioxydants, ce qui le classe devant des aliments reconnus comme le bleuet et la carotte. Dans vos recettes, vous pouvez remplacer le sucre blanc par du sirop d'érable ou en ajouter à vos vinaigrettes préférées.

The Sugar Shack

When collected, maple sap is clear and only slightly sweet. Sap is 97 percent water. At the sugar shack, it is filtered,

then boiled down in flat metal tanks called 'evaporators' where the water is evaporated to make syrup.

Good tasting and good for your health

Maple sap is not refined or processed but simply boiled to delight your taste buds. The same is true of its derivative products: maple taffy, butter, sugar, etc.

Maple syrup is high in carbohydrates, which makes it an excellent source of energy. Better still, it contains amino acids, proteins, vitamins and minerals: 50 ml of maple syrup meets 3% of the recommended dietary allowances for calcium, potassium and iron.

It also has many antioxidant compounds, which ranks it ahead of such antioxidant-rich foods as blueberries and carrots.

You can substitute maple syrup for white sugar in your recipes or add a little to your favourite salad dressings.



Les produits de l'érable

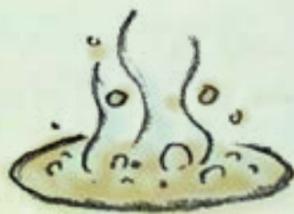
Il faut en moyenne 40 litres de sève pour produire 1 litre de sirop d'érable. Différents produits sont obtenus selon la température utilisée.

Un érable à sucre mature et en santé peut donner jusqu'à 12 litres de sève par jour. Il peut vivre jusqu'à 200 ans!

Maple syrup products

On average, it takes 40 litres of sap to produce 1 litre of maple syrup. Different temperatures produce different products.

A mature, healthy sugar maple can yield up to 12 litres of sap per day. It can live up to 200 years!



100 °C

(212 °F)

Point ébullition de l'eau
Boiling point of water



104 °C

(219 °F)

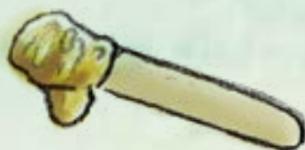
Sirop d'érable
Maple syrup



112 °C

(233 °F)

Beurre d'érable
Maple butter



114 °C

(237 °F)

Tire d'érable
Maple taffy



118 °C

(244 °F)

Sucre dur
Hard sugar



124 °C

(255 °F)

Sucre granulé
Granulated sugar



Savais-tu que

le sirop d'érable est produit à partir de la sève de l'érable?

Did you know

that maple syrup is made from the sap of maple trees?

Vapeur d'eau
Steam

ON PLACE LA SÈVE DANS UN GRAND CHAUDRON APPELÉ ÉVAPORATEUR.

THE SAP IS POURED INTO A LARGE PAN CALLED AN EVAPORATOR.

Vapeur d'eau
Steam

ON FAIT CHAUFFER LA SÈVE À GROS BOUILLONS.

THE SAP IS BOILED OVER HIGH HEAT.

ET APRÈS UN LONG MOMENT ON OBTIENT DU SIROP D'ÉRABLE!

AND AFTER A LONG TIME, YOU GET MAPLE SYRUP!

AU PRINTEMPS, ON PERCE UN TROU DANS LES ÉRABLES.

IN THE SPRING, A HOLE IS BORED INTO MAPLE TREES.

ON RECUEILLE LA SÈVE DANS UNE CHAUDIÈRE OU AVEC UN TUYAU QUI SE REND JUSQU'ICI À LA CABANE À SUCRE.

THE SAP IS COLLECTED IN A BUCKET OR BY A PIPE THAT LEADS ALL THE WAY HERE, TO THE SUGAR SHACK.

Chaudière
Bucket

Thermomètre
Thermometer

Sève en ébullition
Boiling Sap

Évaporateur
Evaporator

POUR AVOIR DE LA TIRE D'ÉRABLE ET D'AUTRES PRODUITS COMME DU SUCRE D'ÉRABLE, ON FAIT CHAUFFER LA SÈVE À DE PLUS HAUTES TEMPÉRATURES.

TO GET MAPLE TAFFY AND OTHER PRODUCTS LIKE MAPLE SUGAR, THE SAP IS BOILED AT HIGHER TEMPERATURES.