# COUP D'OEIL SUR LE SECTEUR

# Produits de l'érable... L'or blond du Québec



© Photo : Marc Lajoie, MAPAQ



#### L'OR BLOND DU QUÉBEC

Le sirop d'érable... l'or blond du Québec est en fait le seul produit alimentaire pour lequel on domine l'échiquier mondial. En effet, le Québec fournit pas moins de 77 % de la production mondiale du sirop d'érable.

L'industrie acéricole avec ses 6 600 exploitations, ses 43 millions d'entailles, génère plus de 13 000 emplois au Québec.



© Photo : Éric Labonté, MAPAQ

Le sirop d'érable, longtemps considéré artisanal et marginal, contribue au PIB à raison de **610 M\$**.

On est donc loin du produit artisanal!

#### Un produit issu de la tradition québécoise...

Le sirop d'érable est un produit typique de l'Amérique du Nord, et plus particulièrement du Québec. Le sirop d'érable et ses dérivés font partie intégrante de la culture québécoise.

Plus qu'un simple produit issu de la tradition, il est l'un des éléments culturels associés aux Québécois et au Canada partout dans le monde.

#### **UN PRODUIT UNIQUE!**

Le sirop d'érable est un produit unique en son genre parce que sa saveur et sa couleur varient selon le moment de la saison. Au début de la saison, le sirop est généralement clair et son goût légèrement sucré (couleur dorée au goût délicat); puis avec la saison qui avance, plus il devient foncé et caramélisé (couleur ambrée au goût riche, couleur foncée au goût robuste et couleur très foncée au goût prononcé).

### L'industrie acéricole en chiffres

#### Données 2010

- 13 500 acériculteurs
- Production de 88 millions de livres de sirop, dont les trois quarts vendus à l'international
- 94 % de la production canadienne
- Ventes des produits de l'érable 280,9 M\$
- 62 % des exportations québécoises vont aux États-Unis (137 M\$) et 13 % au Japon (28 M\$)

#### Saviez-vous que?

- 2009 a été l'année record au niveau de la production de sirop d'érable au Québec avec 9 millions de gallons comparativement aux 7,2 millions de gallons en 2010.
- Le sirop d'érable est considéré comme un « superaliment » renfermant plus de 50 composés, dont notamment une nouvelle molécule découverte par des chercheurs américains et baptisée « Québécol » en l'honneur du Québec, qui est le plus important producteur mondial.

#### SORTIR LE SIROP D'ÉRABLE DE LA CABANE À SUCRE...

Pour sortir le sirop d'érable de la cabane à sucre, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) et ses partenaires ont élaboré une stratégie appelée « Nouvelle génération de l'érable 2020 ». Leur objectif est de démontrer d'ici 2020 à travers le monde que le sirop d'érable est un produit gastronomique qui s'inscrit dans les nouvelles tendances de consommation en raison de son côté naturel et de ses vertus fonctionnelles (aliments procurant des bienfaits pour la santé).

Le Japon, la France et les États-Unis ont été identifiés par la FPAQ comme étant des marchés ayant un fort potentiel de développement. Aussi, en 2010, la Fédération a organisé au Japon le premier concours de recettes à l'érable, où les trois chefs gagnants ont concocté des plats à base de produits québécois tels un homard à la gelée d'agrumes et à l'érable, du canard laqué et foie gras à l'extrait d'érable ainsi qu'un duo pétoncles-crevettes à l'érable.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) et MAPAQ

La stratégie déployée semble porter fruit au **Japon**, où 2010 s'est révélée une année record au chapitre des exportations de sirop d'érable avec **7,2 millions de livres exportés**, une hausse de 50 % par rapport à 2009 et se traduit par des **ventes de 28 M\$**.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec - FPAQ

## Exportation du Québec à destination du monde – principaux pays Produit: PRODUITS DE L'ÉRABLE (SMAPAQ1702)

Année Civile: 2009 - 2011

Pays Partenaire	Dollars Canadiens			% Part de Marché			
	2009	2010	2011	2009	2010	2011	11/10
Le Monde	243487981	221797246	230750989	100	100	100	4,04
Etats-Unis	160611139	137218632	143852450	65,96	61,87	62,34	4,83
Japon	21559824	27914047	26348316	8,85	12,59	11,42	-5,61
Allemagne	16414931	15907872	17684279	6,74	7,17	7,66	11,17
Royaume-Uni	13053526	9465233	10453887	5,36	4,27	4,53	10,45
France	8252040	7415297	8232446	3,39	3,34	3,57	11,02

Source : Banque de données Global Trade Atlas

# LES PRODUITS DE L'ÉRABLE... À TOUTES LES SAUCES!

Les trois produits provenant de la sève de l'érable les plus connus sont le sirop, le sucre et le beurre d'érable. Tout récemment, un nouveau produit de l'érable a vue le jour, l'eau de sève, une eau plate d'origine végétale unique au monde.

Au fil des années, les entreprises québécoises de transformation alimentaire se sont évertuées à innover en fabriquant de nouveaux produits à base de sirop d'érable qui composent aujourd'hui une vaste gamme : confiserie, boulangerie, pâtisserie, chocolat, gelées, marinades, sauces, boissons alcoolisées, moutardes, vinaigrettes; bref, on assiste à l'heure actuelle à une profusion de mets et d'aliments à base de ce précieux nectar doré...



Dindon au sirop d'érable - © Photo : Pierre Beauchemin, ITHQ

### LE SIROP D'ÉRABLE, C'EST PLUS QUE DU SUCRE!

Le sirop d'érable est un produit naturel qui ne contient ni colorant ni additifs. Une récente étude menée en 2010 par le Dr Navinda Seeram, de l'Université du Rhode Island aux États-Unis, indique que le sirop d'érable renferme des composés phénoliques qui auraient des propriétés antioxydantes comparables à celles des baies, du thé vert et des graines de lin. On y trouverait aussi des composés agissant comme des agents anticancéreux et anti-inflammatoires. Selon une nouvelle étude japonaise, le sirop d'érable pourrait également atténuer les problèmes de foie.

Enfin, on retrouve même du sirop d'érable dans les petits pots pour le bienfait de notre peau. En effet, il constitue un agent protecteur pour l'épiderme en plus de posséder des vertus hydratantes, apaisantes et nourrissantes.

### De quoi plonger dans le sirop...

Réalisé par Suzanne Tremblay, conseillère en information Direction du développement des marchés et de l'exportation, TRANSAQ - 2012



Québec 👯