

Inspiré en sirop !

Mickaël Bergeron

Numéro 164, printemps 2020

Patrimoine acéricole. On revisite la cabane

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/93064ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Bergeron, M. (2020). Inspiré en sirop ! *Continuité*, (164), 30–31.

Inspiré

La région de Bellechasse a beaucoup donné à la culture sucrière au Québec. Et c'est grâce à Réjean Bilodeau qu'on le sait ! Rencontre avec un acériculteur, auteur et collectionneur qui aime tout de l'érable.

MICKAËL BERGERON



Comme Obélix est tombé dans la marmite de potion magique étant petit, Réjean Bilodeau pourrait bien, lui, être tombé dans la chaudière d'eau d'érable. En matière de production de sirop, il est une force vive. Il consacre toutes ses énergies à défendre sa région de Bellechasse, bastion de l'histoire acéricole. Et comme le héros gaulois... il assume avec fierté sa gourmandise !

L'homme a passé sa carrière dans les assurances, mais les cabanes à sucre ont toujours fait partie de sa vie. Il se souvient de sa première visite dans une érablière, à 5 ans. « J'ai grandi sur une ferme, raconte-t-il. Dans ma jeunesse, ce n'était pas comme aujourd'hui, les agriculteurs étaient moins occupés l'hiver. Mon père en profitait pour entailler une quarantaine d'érables, juste pour la famille. »

Le jeune Réjean donne donc un coup de main pour atteler le cheval et recueillir la sève dans les chaudières. « On courait les érables au retour de l'école et le lendemain, pendant le jour, mon père faisait bouillir l'eau d'érable. On revenait de l'école et ça sentait bon ! » Après ses études, à 22 ans, en attendant ses débuts comme professionnel, il travaille tout naturellement dans une érablière. En se disant qu'un jour, il en aura une à lui.

En 2010, il réalise la promesse qu'il s'était faite en 1972. « J'ai vu que j'avais plusieurs érables à sucre sur ma terre. J'ai nettoyé mon boisé et fait 500 entailles, assez pour alimenter une cabane à sucre ultra moderne », raconte le nouvel acériculteur. C'est beaucoup plus que ce que son père avait, mais cela demeure une mini érablière, les grandes entreprises du domaine possédant plus de 30 000 entailles.

Une histoire écrite à la sève

Alors que Réjean Bilodeau vient de prendre sa retraite, un ami lui suggère d'écrire une histoire du sirop d'érable, lui qui avait déjà rédigé un livre sur le rang où il demeure. « Au début, j'ai regretté de m'être lancé là-dedans ! La recherche à faire était énorme », admet l'auteur du livre *L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse*, publié en 2016 à compte d'auteur.

C'est grâce à ses nombreuses heures de recherche qu'il remarque l'importance de sa région, Bellechasse, située à côté de Lévis et en face de l'île d'Orléans, dans l'évolution des techniques acéricoles.

Disons-le, à l'époque de la Nouvelle-France, les méthodes sont assez rudimentaires. Pour cueillir l'eau d'érable, les premiers colons font d'énormes entailles de 6 pouces (15 cm) à coups de hache. Au point qu'en 1710, les autorités doivent interdire la pratique, trop dangereuse pour les arbres ! Pour contourner cette interdiction, les gens de Bellechasse améliorent leur technique, limitant les ouvertures à 1 pouce (2,5 cm). « C'est le premier geste pratique qui a permis

Réjean Bilodeau partage son amour de l'acériculture avec ses petites-filles.

Source : Réjean Bilodeau

en sirop !

l'exploitation des érables», raconte Réjean Bilodeau. L'apparition du vilebrequin est suivie par celle de la perceuse, qui réduit à 1 cm la taille du trou pratiqué.

Des innovations très utiles

La région continue de participer à l'essor du sirop d'érable sur les plans technologique et commercial. Ainsi, c'est un Bellechassois qui met sur pied les premières écoles acéricoles, véritables laboratoires du sucre, et unit les producteurs. «En fondant la coopérative Citadelle en 1925, Cyrille Vaillancourt mise sur la qualité plutôt que la quantité du produit pour doubler les Américains», résume l'expert. La mention «sirop pur» inscrite sur l'étiquette des conserves, encore aujourd'hui, vient de lui. Ce pari permet au Québec de devenir le plus important producteur de sirop d'érable au monde. Une aventure relatée en images sur le site éducatif expositioncitadelle.coop.

En 1973 survient «la plus grande innovation», selon M. Bilodeau : un autre acériculteur de Bellechasse, Clément Métivier, invente le Sysvac. «Il s'est inspiré de la traite des vaches», précise l'auteur. Depuis, on «trait» les arbres, si on peut dire ! Commercialisé par la société IPL, le système achemine directement l'eau d'érable à la cabane par des tuyaux sous vide, éliminant ainsi la tournée des chaudières. Il fait exploser la production et lance l'exportation mondiale du sirop d'érable.

Aujourd'hui, l'évolution de l'acériculture se poursuit dans ce coin du Québec. Entre autres, l'entreprise CDL propose tout l'équipement nécessaire pour mettre sur pied des érablières automatisées, assistées par senseurs, algorithmes et outils de gestion informatisée.

Un patrimoine qui s'évapore

«Le sucre d'érable est l'identité de Bellechasse», fait valoir Réjean Bilodeau, qui s'est démené afin que sa région se donne le titre de «berceau mondial de la technologie acéricole». Il publiera d'ailleurs un troisième tome sur le sujet au printemps.

Réjean Bilodeau salue les innovations qui permettent aux producteurs de gérer des érablières sans sacrifier tout leur temps, mais s'inquiète pour la préservation de l'équipement traditionnel et des anciennes cabanes à sucre. «Ce patrimoine n'est pas protégé partout, on ne s'en fera pas accroire», tranche-t-il. Il a d'ailleurs vendu sa collection pour la création d'un futur musée acéricole dans Bellechasse. Cet ensemble de 168 objets comprend notamment des chaudrons à trois pattes, des moules à sucre et des outils en bois.



La collecte de sève par tubulure sous vide a été inventée par Clément Métivier, originaire de Bellechasse.

Photo : Pascal Huot

Néanmoins, selon lui, il y a un regain d'intérêt pour les petites érablières, qui donnent l'occasion de «vivre l'expérience d'autrefois en retrouvant une relation humaine et une atmosphère chaleureuse». Cette popularité pourrait toutefois ne pas suffire pour préserver les cabanes à sucre traditionnelles. Il faudrait une forme de soutien financier à la restauration pour qu'elles perdurent. «Ce serait une richesse pour Bellechasse», laisse tomber le protecteur de l'érable.

Ce serait aussi naturel pour un pays qui arbore une feuille d'érable sur son drapeau de protéger et de promouvoir cette fierté nationale. ♦

Mickaël Bergeron est journaliste indépendant.
