

C'est le temps de rendre le sirop d'érable plus vert

20 mars 2019

Le sirop d'érable bénéficie d'une image de pureté naturelle, et pourtant, l'étape qui consiste à faire bouillir l'eau contribue à émettre des dizaines de milliers de tonnes de gaz à effet de serre (GES), accélérant ainsi le réchauffement climatique.

Afin de ne pas ternir l'image de leur produit auprès des consommateurs, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) se fixent l'ambitieux objectif de faire diminuer les émissions de 26 % d'ici 2030.

9 407 véhicules utilitaires sport

Une étude à publier conclut que la fabrication de chaque livre de sirop d'érable envoie dans l'atmosphère l'équivalent de 478 g de CO₂. Les 118 millions de livres de sirop produites en 2018 au Québec ont donc entraîné des émissions de 56 400 tonnes de GES, soit l'équivalent de 9 407 véhicules utilitaires sport parcourant 20 000 km chacun. Cette analyse a été réalisée par le Groupe Agéco, une firme de consultants spécialisée en études économiques, pour le compte des PPAQ.

Au cœur du problème, la moitié des 7 200 érablières du Québec qui utilisent des évaporateurs au mazout. Parmi celles-ci, plusieurs disposent encore de modèles d'ancienne génération qui brûlent plus d'un demi litre de combustible pour chaque litre de sirop produit. Des données méconnues des consommateurs qui pourraient laisser un goût amer dans la bouche de plusieurs.



Pierre Richard se dit particulièrement fier de travailler dans une érablière n'utilisant plus de mazout pour bouillir l'eau d'érable. Crédit photo : Martin Ménard / TCN

Afin de se démarquer de leurs concurrents canadiens et américains, les PPAQ veulent être les premiers à se doter d'un plan de diminution des GES. Ils souhaitent afficher des baisses de 15 % en 2023 et de 11 % supplémentaires en 2030 par rapport au niveau enregistré durant l'année de référence de 1990. Pour y arriver, ils comptent retirer environ 1 200 évaporateurs au mazout, indique le directeur des PPAQ, Simon Trépanier. Son organisme sollicite les gouvernements provincial et fédéral afin d'obtenir un programme de

subvention qui incitera les producteurs, même les plus petits, à opter pour une technologie d'évaporateurs plus verte.



Des solutions de rechange et des marchés existent

Au Bas-Saint-Laurent, le conseiller acéricole Jacques Boucher croit à l'amélioration du bilan environnemental de l'acériculture québécoise. Il rêve même d'un sirop certifié carboneutre.

« Avant, nous n'avions pas de solutions de rechange, mais aujourd'hui, nous avons des évaporateurs électriques, aux granules, et même des modèles au bois à haute efficacité qui, combinés avec un bon concentrateur, diminuent beaucoup les émissions [de GES]. Nous avons de l'ouvrage à faire pour arriver au carboneutre, mais il faut y travailler », affirme M. Boucher. Ce dernier est impliqué dans une coopérative de solidarité afin de permettre aux acériculteurs d'avoir accès à des granules de bois de qualité, la clé, selon lui, pour passer avec succès du mazout à la biomasse.

À Thetford Mines, l'entreprise Appalaches Nature veut se démarquer en fabriquant du sirop d'érable écologique. Le copropriétaire Serge Dubois estime que la notion environnementale est une opportunité. « Ici, nous achetons du sirop de plusieurs centaines d'érablières et si j'ai le choix entre deux d'entre elles, je vais prioriser celle qui utilise des granules au lieu du mazout. Tout ce qui est environnemental a plus d'avenir », juge l'homme d'affaires. Il ajoute que les granules de bois ont le plus faible coût de production pour l'acériculteur et cette ressource québécoise crée des retombées économiques, contrairement au pétrole qui vient d'ailleurs.

La qualité avant l'environnement

La Terre a contacté trois acheteurs de sirop d'érable qui revendent celui-ci aux marchés asiatiques, européens et américains. Ils ont tous mentionné que leurs clients internationaux n'étaient pas préoccupés par le mazout employé dans les évaporateurs de nos cabanes à sucre.

Des propos que résume le président du Conseil de l'industrie de l'érable et président des Érablières des Alleghanys, Sylvain Lalli : « Je reviens du Japon et je n'ai rien entendu à ce sujet. Ce qui préoccupe davantage les acheteurs, c'est la qualité du sirop et l'aspect sanitaire. »

Simon Trépanier, des Producteurs et productrices acéricoles du Québec, abonde dans le même sens, spécifiant que « les érablières, avec leur feuillage, captent tellement de GES qu'on n'a pas le réflexe de penser que le bilan final est négatif. Le consommateur, c'est là qu'il est aussi ».



MARTIN MÉNARD mmenard@laterre.ca

<https://www.laterre.ca/actualites/foret/cest-le-temps-de-rendre-le-sirop-derable-plus-vert>