

TRANSCRIPTION

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 2 | Niveau 7

Domaine	Culture et médias
Situation	Suivi de l'actualité
Intention	Comprendre un reportage informatif sur l'actualité

SUPPORT	Vidéo : • <i>De l'arbre à la table</i>
----------------	---

L'attrait pour les produits de l'érable est indéniable, que ce soit auprès des touristes qui visitent le Québec, ou des gastronomes et épicuriens du monde entier, sa fabrication reste un mystère pour plusieurs. Mais comment la sève d'un arbre se transforme-t-elle en ce grand ingrédient du monde, comparable à l'huile d'olive, à la vanille ou même au vin? Nous vous invitons à découvrir le procédé de fabrication ainsi que les normes de qualité mises en place par l'industrie acéricole du Québec qui fait figure de modèle international.

Bien que la production du sirop d'érable soit encore aujourd'hui considérée comme relativement artisanale, elle a énormément évolué depuis les dernières décennies. Une production plus traditionnelle, utilisant des outils comme le chalumeau et la chaudière, elle a développé son potentiel et fait exploser sa production grâce à de nouvelles technologies comme la tubulure et l'osmose inversée. Les principales étapes de production sont la préparation, l'entaillage, la récolte, l'évaporation et la filtration. Pour produire du sirop, il y a beaucoup de préparatifs qui doivent se faire avant le début de la saison.

L'acériculture au Québec, c'est 13 500 acériculteurs et acéricultrices qui ont uni leurs efforts pour organiser la mise en marché d'un produit qui fait leur fierté, mais aussi celle de tous les Québécois. De la collecte et du stockage de l'eau d'érable en passant par la transformation et le nettoyage des équipements jusqu'à l'entreposage du produit fini et à sa transformation en produits dérivés. Pour toutes les étapes de la production du sirop d'érable, les acériculteurs respectent les normes d'entretien et d'aménagement de l'érablière. Pour les consommateurs, cela signifie un produit naturel de qualité authentique et qui ne contient ni colorant ni additif. Pour les acériculteurs du Québec, cet

effort collectif leur permet de contribuer directement au développement économique de leur région et de continuer à travailler ensemble au développement de nos marchés, ici, et dans 52 pays dans le monde.

Une fois le sirop produit, filtré et mis en baril, l'acériculteur entre en contact avec la fédération des producteurs acéricoles afin d'amorcer le processus de classification de son produit. Reconnu partout dans le monde, le sirop d'érable du Québec est un produit dont l'innocuité, la salubrité et l'authenticité

font l'objet d'une vérification de qualité reconnue. Siopro est la certification de qualité officielle de la fédération des producteurs acéricoles du Québec. Elle garantit l'authenticité du sirop d'érable vendu au Québec, de même que le respect des normes de classification. Il est à noter que le sirop d'érable biologique représente 20 % du volume total de la production au Québec. Les normes biologiques visent notamment l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, l'entaillage, la collecte ainsi que la transformation de l'eau d'érable. Sur les 200 000 barils inspectés par année, la quantité de sirop qui pourrait représenter un problème de falsification ou de défaut de saveur est désormais très négligeable, et ce, grâce aux mesures mises en place par la fédération des producteurs acéricoles du Québec.