

Procédé d'autrefois de Cuisson, de la Sève dans un chaudron, à ciel ouvert.



L'Erable à Sucre^{*}

Par FAGOT

*Sans regretter son sang qui coule goutte à goutte,
Le pin verse son baume et sa sève qui bout
Et se tient toujours droit sur le bord de la route
Comme un soldat blessé qui veut mourir debout!*

QUI ne connaît ces vers célèbres que Théophile Gautier a dédiés au pin maritime, l'arbre d'or des landes de Gascogne? Eh bien, il existe une autre essence à laquelle ils pourraient s'appliquer aussi, avec

(*) Le forestier français qui signe Fagot m'ayant fait grand honneur en s'inspirant pour la rédaction de cet article publié dans *Bois et Résineux* (livraison 7 novembre 1926) d'un article que j'écrivais pour la *Vie Forestière et Rurale*, malheureusement disparue, il m'a paru qu'il serait s'est de lui rendre cette politesse en publiant son article dans "La Forêt et la Ferme". Cet article vient à point au moment où la fonte rapide des neiges laisse prévoir de prochaines parties de sucre, dans nos érablières. Me sera-t-il permis de faire ici en rapport avec l'article de Fagot—qui est généralement à point,—deux observations de détail:

peut-être même plus d'exactitude botanique, car il s'agit d'un arbre qui laisse couler sa sève proprement dite par les blessures qu'on pratique sur son tronc. C'est l'érable à sucre (*Acer saccharinum*) (1).

Cet érable est très répandu dans l'Amérique du Nord au Canada, notamment dans les provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Ecosse, et surtout dans la première, il revêt une importance considérable. Tellement que l'érable à sucre qu'on appelle aussi l'érable du Canada, fait l'objet dans le Canada français, d'un culte traditionnel et devient un symbole national. Les habitants ont pour lui une "quasi vénération", comparable à celle que les anciens avaient pour le laurier. Tous les ans le 24 juin, on célèbre la fête de l'érable. Dans les villes et les villages, des milliers de petits érabies,

(1) Il appelle l'érable à sucre, *acer saccharinum*. Or, cette appellation est en Amérique réservée pour l'érable blanc, tandis que le vocable *acer saccharum* sert à désigner l'érable à sucre.

coupés dans les forêts voisines, sont disposés en rangés parallèles le long de la chaussée des rues où doivent avoir lieu les réjouissances; dans ces rues défilent des chars allégoriques dont les carrosseries sont couvertes de draperies aux couleurs nationales sur lesquelles des rameaux d'érable s'entrelacent. Tous les gens ont des feuilles d'érable à la boutonnière!

C'est un hommage rendu à la nature et en particulier à cette essence si précieuse à la fois par sa sève qui produit du sucre, par son bois et même par sa feuille qui peut servir de fourrage. Un auteur américain pour souligner l'importance de l'érable à sucre, et bien mettre en lumière les services qu'il peut rendre n'écrivait-il pas: "Si les arbres avaient les mêmes coutumes que les hommes, l'érable à sucre, à cause de ses grandes réserves de richesse, jouerait dans l'économie des peuplements forestiers le rôle de banquier".

L'érable à sucre trouve au Canada un sol favorable à sa pousse, à son développement, à sa production; il

vient parfois sur des terrains rocheux dont on ne pourrait autrement tirer profit. C'est un arbre de première grandeur, au torse solide, à l'écorce blanc-grisâtre, à la cime, au profil adouci, à l'épais feuillage délicatement découpé. Sa sève, très rafraîchissante, laisse dans la bouche un petit goût de sucre très agréable. Son bois sert surtout au chauffage, et dans certains cas en menuiserie et ébénisterie.

L'utilisation économique la plus précieuse de l'érable réside dans l'industrie sucrière, basée sur la présence du sucre dans la sève. De tous temps, au Canada, on a utilisé cette propriété de l'érable. Les sauvages, qui sont de grands observateurs, s'occupaient autrefois au printemps, de recueillir dans de grands récipients d'écorce, l'eau qui s'écoulait en abondance des incisions qu'il pratiquaient sur le tronc; ils la faisaient bouillir ensuite sur le feu, afin d'évaporer une partie du liquide et d'épaissir le reste, soit en sirop, soit même en pain de sucre, en chauffant assez longtemps.

Lorsque les Français arrivèrent au Canada, ils continuèrent à pratiquer ce système, tout en le perfectionnant un peu: les incisions sur le tronc des érables étaient faites à la hache; la sève qui s'écoulait de ces blessures était recueillie au moyen de gou-

drelles, sortes de lames de tôle ou de planchettes de cèdre fixées au tronc, dans des casseaux d'écorce de bouleau ou des auges grossièrement façonnées posées au pied de l'arbre. Une fois ces récipients pleins, leur contenu était vidé dans une tonne qu'on déplaçait sur un traîneau et qu'on déversait à son tour dans de gros chaudrons de fer suspendus par un crochet au-dessus du feu. C'est dans ces chaudrons que la sève se transformait en sucre. Cette fabrication en plein air, au sein même de l'érablière, avec un outillage rudimentaire, laissait à désirer et ne donnait que des résultats imparfaits.

Aujourd'hui, la récolte de la sève et la fabrication du sirop ou du sucre se font dans de bien meilleures conditions techniques; l'emploi d'instruments plus perfectionnés a permis d'obtenir des rendements plus satisfaisants. Dans chaque érablière se trouve une "cabane à sucre", sorte de petite usine où on remise tout l'outillage de récolte et où se trouvent à la fois de grands évaporateurs sortes de bouilloires reposant sur un fourneau, et le réservoir qui les alimente en liquide. L'eau d'érable est, soit déversée dans ce réservoir, soit amenée à lui par des tuyaux disposés dans l'érablière suivant les lignes de pente quand la con-

figuration du terrain s'y prête. Au casseau ou à l'auge antiques, on a substitué des récipients munis de couvercle; la goudrelle a été remplacée par un chalumeau de métal façonné de telle sorte qu'il puisse s'adapter au trou que l'on creuse avec une tarière dans les couches d'aubier de l'érable. La sève coule ainsi librement, elle est plus pure, et donne un sucre qui est au moins l'égal du sucre de canne ou un sirop doré qui vaut le meilleur des miels. L'érable supporte vaillamment ces incisions à la tarière qui se cicatrisent rapidement; il se comporte là comme en France le pin maritime que l'on soumet au gemmage et qui ne se porte pas plus mal des cares habilement ouvertes sur son flanc par le résinier!

La production du sucre d'érable est une industrie fort importante dans la province de Québec; dans certaines localités, c'est une source de revenus considérables. Chaque ferme possède un certain nombre d'érables, le plus souvent 750 à 1,500, que l'on traite pendant le mois de mars et avril, quand la neige recouvre le sol, c'est-à-dire à une époque de l'année où les fermiers n'ont pas d'autres travaux à exécuter, ce qui est un avantage de cette culture.

(Suite à la page 70)



RECUEILLANT LA SEVE

L'Érable à Sucre

(Suite de la page 42)

Un érable peut produire (2) 9 à 1,300 grammes de sucre ou de sirop,

(2) Appelle ici quelques explications, parce que l'auteur a employé le système métrique qui malheureusement n'a pas cours partout en Amérique. On estime qu'un érable moyen dans les Cantons de l'Est donne 2 à 3 livres de sucre, alors que dans la Beauce et dans les comtés en aval de Québec on en peut retirer 1½ à 1¾ livre. Pour produire une livre de sucre à 244° F. il faut en moyenne 3 2/3 gallons de sève et un gallon de sirop donne 9½ à 10½ livres de sucre.

Thomas Maher

Ingénieur Forestier Conseil

2 Avenue Chauveau
QUÉBEC

INVENTAIRES FORESTIERS ET
EXPLORATIONS
PLANS D'AMÉNAGEMENT D'EXPLOITATION
ET DE PROTECTION DES FORÊTS.
ÉVALUATION FORESTIÈRE.

Préparations de rapports techniques, de cartes-déss, etc.

Service d'aviation de toutes
sortes en rapport avec

LES OPERATIONS
FORESTIÈRES



Observations aériennes, croisières
et explorations

Protection contre l'incendie et
photographie des terres boisées

Canadian Airways
LIMITÉE

Stations: Bureau:
• Roberval aux chambre 112 Insurance
Sept-Îles, et aux Exchange Building
Trois-Rivières, P.Q. Montréal, P.Q.

ce qui représente de 30 à 45 litres de sève. Cette production est meilleure quand la neige est abondante sur le sol au pied des arbres et entretient un froid propice à l'écoulement de la sève.

La production du Canada en sucre a décliné un peu ces dernières années; elle a été maximum dans celles qui ont suivi 1880. Aujourd'hui le prix du sucre d'érable a baissé et comme le bois de chauffage et de construction atteint un prix élevé, beaucoup d'érablières ont été abattues pour la vente du bois plus avantageuse que la récolte du sucre. Cette baisse des prix du sucre est due surtout à la mise sur le marché de produits inférieurs comme qualité et à la falsification au moyen de glucose ou même de sucre de canne. Les producteurs se sont d'ailleurs émus de cet état de choses et organisés en syndicats pour la défense de leurs intérêts; le gouvernement subventionne une école de fabrication de sucre d'érable qui encourage les fermiers à mettre sur le marché des produits de premier choix et leur montre que l'industrie du sucre est la meilleure utilisation économique de l'érable. La production du sucre reste d'ailleurs encore très importante au Canada. Par exemple, la province de Québec, en 1922 a produit 4 millions de kilos de sucre et 6 millions de litres de sirop. Ces produits sont écoulés surtout aux États-Unis où ils servent soit à la consommation naturelle, soit à la fabrication de bonbons.

En outre, de ses précieuses qualités de producteur de sucre, l'érable du Canada est aussi recherché pour son bois, qui est de fine texture, de grande dureté, brun-rougeâtre, avec des reflets satinés dus à la présence de nombreux rayons médullaires. Il est très facile à polir et à teindre, ce qui le fait employer par les tourneurs et les menuisiers. Les ébénistes l'apprécient spécialement quand il a certains défauts physiques, car ceux-ci deviennent alors pour eux des qualités: ils proviennent de la production dans les couches du bois de certaines tiges, de bourgeons adventifs nombreux, qui impuissants à se développer normalement se sont lignifiés. Ces bourgeons, dont la production a fait quelque dé-

vier les tiges (3); se détachent en foncé sur le fond clair du bois, comme de petits yeux d'oiseaux (en anglais: bird's eye maple). On a ainsi un très beau bois, appelé érable piqueté, ou érable moucheté qui est débité en minces feuillets et sert au placage dans la fabrication de certains meubles de luxe.

(3) Le mot tiges ici employé est sûrement une invention de typographe. Il faudrait lire fibres au lieu de tiges, car si puissants que soient les bourgeons, ils sont sûrement incapables de faire dévier les tiges.

Savard & Bourget

de
Bélanger, Savard & Bourget
88 Côte de la Montagne
QUÉBEC, P.O.

Arpenteurs-Géomètres
et Ingénieurs Forestiers

Etablissement de ligne et Bornage de
Concessions Forestières.
De Licences Forestières
De Droits Miniers, etc.
Inventaires Forestiers et Explorations
Plans d'Aménagement d'Exploration et
de Protection des Forêts,
Evaluation des Dommages Causés par
le Feu

Forêt dit Travail Arbre dit Commerce Protégeons nos bois

La subsistance de 500,000
Canadiens dépend de
nos forêts



L'imprudence des hommes
allume, annuellement,
5400 incendies forestiers

Howard Smith
Paper Mills

LIMITÉE
MONTREAL, CANADA