

# L'AGROFORESTERIE EN PRATIQUE

## DANS LE MONDE

### L'ÉRABLIÈRE AGROFORESTIÈRE DU QUÉBEC

**AUTEURS** Alain Olivier

**LOCALISATION** Amérique du Nord, Québec

**ORGANISATION** Université Laval

**TYPE DE SYSTÈME** Arboriculture et plantes

**PRODUCTIONS** Sirop et dérivés, bois, plantes aromatiques et médicinales

## 1 INTRODUCTION

L'érablière est un écosystème très particulier dont la valeur culturelle est fortement ancrée dans les traditions du Québec et, de façon plus large, du nord-est de l'Amérique du Nord.

Au printemps, on entaille le tronc de l'érable pour en récolter la sève dont on fait ensuite un sirop concentré en sucre, mais aussi en divers composés qui lui donnent une saveur unique : le sirop d'érable. Quelques producteurs combinent cette collecte à la culture de plantes herbacées médicinales dans un système agroforestier fort original et unique au monde.

## 2 CARACTÉRISTIQUES DU MILIEU

L'érable à sucre est un arbre qui croît dans des écosystèmes forestiers naturels auxquels on a donné le nom d'érablières. Au Québec seulement, le domaine de l'érablière couvre une superficie d'un peu plus de 100 000 km<sup>2</sup>.

La température moyenne annuelle y varie de 2,5 à 7 °C et les précipitations de 850 à 1150 mm par an en moyenne. L'érablière exploitée pour la production de sève est donc à l'origine un écosystème naturel qui a été aménagé par l'être humain pour ses propres besoins.

**Passer d'un écosystème forestier à agroforestier, aménagé et productif**



## 3 DESCRIPTION ET INTÉRÊTS

Les origines de l'exploitation de la sève d'érable sont incertaines. On sait par des écrits du frère Sagard de 1636 que les Innus (une des Premières Nations du Québec) entaillaient des arbres « pour en tirer un suc doux comme du miel ».

La régénération de l'érablière se fait naturellement lorsque les jeunes érables profitent pour leur croissance des trouées de lumière laissées par la mort des vieux arbres. L'érablière naturelle a donc une structure dite inéquienne, c'est-à-dire comportant des arbres d'âges différents. L'érablière comporte par ailleurs, dans son sous-bois, diverses espèces d'herbacées qui ont depuis longtemps fait l'objet de cueillette : ginseng à cinq folioles (*Panax quinquefolium* L.), ail des bois (*Allium tricoccum* Aiton). Ces espèces ont subi des récoltes si intensives que leurs populations sont aujourd'hui menacées et protégées. Aujourd'hui, diverses espèces d'herbacées sont cultivées en association avec les érables, notamment pour leurs propriétés médicinales.



Photo: Isabelle Nadeau

Aménagement d'une érablière pour la mise en place d'une culture de ginseng



## 4 ESSENCES D'ARBRES

L'érable à sucre (*Acer saccharum* Marsh.), dont la hauteur maximale moyenne est de 25 à 30 m, est la principale espèce exploitée.

D'autres espèces, telles que l'érable argenté (*Acer saccharinum* L.), l'érable rouge (*Acer rubrum* L.) et l'érable noir (*Acer nigrum* L.) peuvent elles aussi donner du sirop, même si leur sève est moins abondante et moins sucrée.

## 5 PRODUITS ET SERVICES

Au Québec, en 2016, 13 500 producteurs ont produit un plus de 67 millions de kg de sirop d'érable. La production varie toutefois d'une année à l'autre en fonction du climat. Les coulées les plus abondantes ont lieu quand des journées clémentes succèdent à des nuits avec gel.

Outre le sirop, du sucre d'érable, de la « tire » d'érable et d'autres produits de confiserie sont fabriqués. Le bois, dont la partie entaillée ne peut pas être utilisée comme bois d'œuvre en raison des blessures causées par l'entaille, peut servir de bois de chauffe.

Des plantes médicinales peuvent être cultivées en sous-bois : on peut citer l'asaret du Canada, ou gingembre sauvage (*Asarum canadense* L.), la sanguinaire du Canada (*Sanguinaria canadensis* L.) et le caulophylle faux-pigamon (*Caulophyllum thalictroides* L. Michx).



Asaret, Sanguinaire du Canada et Caulophylle

## 6 GESTION DU PAYSAGE

Une dizaine de jours environ avant la coulée, qui a généralement lieu en mars au Québec, on fait dans le tronc des arbres dont le diamètre atteint au moins 20 cm une petite entaille, d'une profondeur de 5 à 6 cm sur 1 cm de diamètre, dans laquelle on insère un « chalumeau », c'est-à-dire une petite gouttière qui dirige la sève, dans le mode d'exploitation traditionnel, vers un seau où elle s'écoule lentement. On transporte ensuite le contenu de ces seaux vers la « cabane à sucre » où un évaporateur permet la concentration de la sève. Dans une très grande partie des exploitations, les seaux ont toutefois été remplacés par des tubulures sous vide qui relient les érables entre eux et dirigent l'eau d'érable vers la cabane à sucre. On y fait par ailleurs de plus en plus appel à l'osmose inversée, qui permet de réduire le volume d'eau à évaporer, réduisant par le fait même les dépenses énergétiques.



Collecte traditionnelle de la sève d'érable avec seau



**PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE  
ET CONTRIBUEZ À MIEUX FAIRE  
CONNAÎTRE L'AGROFORESTERIE  
DANS LE MONDE SUR NOTRE  
PLATEFORME EN LIGNE**

