

*L'érable aux portes de l'économie du savoir*  
La Fédération des producteurs acéricoles du Québec s'apprête à révéler  
la plateforme technologique de l'érable

**Montréal, le 7 février 2012** – De l'érable aux produits de l'érable, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) innove et propose une approche holistique de l'érable. Grâce aux recherches et aux données recueillies depuis bientôt 7 ans par la FPAQ, les vecteurs de développement du secteur acéricole deviennent l'innovation et l'exploitation des résultats de recherches gastronomiques et scientifiques et des nouvelles technologies comme sources de croissance économique à long terme.

La naturalité des produits de l'érable et leurs vertus sont connues depuis longtemps et maintenant documentées. En commençant par les Amérindiens qui connaissaient l'usage de l'eau d'érable comme fortifiant puis, du père récollet Chrestien Leclercq, en 1676, jusqu'au botaniste Peter Kalm, en 1749, en passant par Duhamel du Monceau, en 1756, dans son ouvrage *Chymie, pharmacie et métallurgie* publié par l'Académie Royale des Sciences de France, plusieurs vont en décrire, entre autres, ses usages pharmacologiques. Sucre santé, bon pour les poumons, expectorant, utilisé pour guérir les maux d'estomac, etc., l'université du Michigan a d'ailleurs créé une base de données, *Native American Ethnobotany – Database*, qui recense les auteurs, les sources et les informations qui y font allusion. Plus près de nous, Jacques Rousseau (1905-1970), homme de science, écrivain, animateur, professeur, et directeur du Jardin botanique, écrit : « *Les coureurs des bois qui "n'avaient pas beaucoup d'haleine" buvaient des infusions d'écorce d'érable à sucre (prélevée du côté de l'arbre exposé au soleil).* »

La démarche des producteurs et productrices acéricoles du Québec s'appuie sur la stratégie d'innovation « *Nouvelle génération de l'érable 2020* ». Elle a été élaborée à partir des résultats de recherches préliminaires obtenus depuis 2006. Les résultats sont au-delà des attentes de toute l'industrie : « Son goût unique, sa polyvalence tant en cuisine que dans ses multiples usages et ses composés bioactifs tels les polyphénols aux propriétés antioxydantes font des produits de l'érable un des grands produits du monde qui ne cesse de nous surprendre », a affirmé le président de la Fédération, M. Serge Beaulieu.

L'an dernier, au printemps, la FPAQ annonçait la découverte par le chercheur Navindra Seeram de l'université du Rhode Island que parmi les 54 antioxydants présents dans le sirop d'érable, cinq étaient des composés identifiés pour la première fois dans la nature et uniques à l'érable. L'un d'eux, un polyphénol, a été nommé Quebecol en l'honneur du Québec.

Les recherches se poursuivent et, depuis l'automne, la FPAQ a réussi à générer sous brevet différents types d'extraits, dont l'extrait d'érable sans sucre. Cet extrait est un concentré de molécules bioactives de l'érable qui pourrait être intégré à des produits à valeur ajoutée, tels les cosmétiques et produits de santé naturel.

« Nous poursuivons nos recherches, mais avec une approche holistique », a tenu à expliquer la directrice de la promotion et du développement des marchés, M<sup>me</sup> Geneviève Béland. « Nous voulons mieux connaître l'érable à sucre, mais également l'érable rouge et celui que nous

appelons ici « plaine », soit tous des arbres qui produisent de l'eau d'érable. Les recherches se poursuivent sur bien d'autres aspects et de nouveaux résultats sont à prévoir », a conclu M<sup>me</sup> Béland.

Depuis avril 2011, sept articles scientifiques ont été publiés au bénéfice de l'industrie canadienne de l'érable, grâce aux investissements de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise de son programme d'innovation en agriculture, et le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), ont également participé financièrement à la recherche.

### **À propos de la FPAQ**

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de ses 7 400 entreprises acéricoles, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble par la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité de leur travail et de leurs produits, le Québec assure environ 80 % de la production mondiale de sirop d'érable.

– 30 –

Source :

Geneviève Béland

Directrice, Promotion et développement des marchés

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Information :

Johannie Coiteux

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Tél. : 450 679-0540, poste 8609

[jcoiteux@upa.qc.ca](mailto:jcoiteux@upa.qc.ca)