

## **Investissement de 1,4 million de dollars dans un nouveau programme de recherche sur la science gastronomique de l'érable**

Partenariat entre la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies

**Longueuil, le 3 février 2015** – La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) et le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies (FRQNT) annoncent le lancement du **Programme de recherche en partenariat sur la science gastronomique de l'érable – Physicochimie de la cuisine**. À l'initiative de la FPAQ, ce programme, doté d'une enveloppe globale de 1,4 million de dollars répartie sur cinq ans, vise à favoriser le développement des connaissances sur les attributs physicochimiques et sensoriels des produits de l'érable, et à faire ressortir les harmonies de goût et la chimie des saveurs de l'érable avec les ingrédients de la cuisine du monde.

Serge Beaulieu, président de la Fédération, souligne l'importance de l'engagement de la FPAQ dans la recherche, l'innovation, la promotion et le développement de marchés des produits de l'érable, tant sur la scène nationale que sur la scène internationale. « Les producteurs acéricoles du Québec croient à l'importance de développer les connaissances en science gastronomique sur les produits de l'érable. Nous y avons injecté plusieurs millions de dollars depuis 2005 selon un plan structurant. Nous en sommes maintenant à l'étape d'investir pour en maîtriser pleinement les caractéristiques culinaires afin de favoriser son intégration aux gastronomies du monde entier, déclare-t-il. La FPAQ investira 900 000 \$ étalés sur cinq ans dans ce nouveau programme de recherche en partenariat avec le FRQNT. Ce dernier a d'ailleurs joué un rôle d'avant-garde en reconnaissant les enjeux soulevés par la FPAQ sur l'importance de développer les connaissances en science gastronomique afin de permettre aux Produits d'érable du Québec de tirer profit des tendances structurelles sur le marché mondial de la gastronomie. »

« Plus qu'un simple produit issu de la tradition, le sirop d'érable est l'un des éléments culturels et identitaires associés aux Québécois partout dans le monde. C'est aussi l'un des ingrédients phares de la cuisine québécoise et internationale au XXI<sup>e</sup> siècle, renchérit Maryse Lassonde, directrice scientifique du FRQNT. Ce produit au goût unique de même que ses dérivés présentent des particularités en cuisine qui nécessitent une recherche plus poussée avec les experts du domaine physicochimique. Dans le cadre de ce programme de recherche en partenariat, le FRQNT accordera une subvention de 100 000 \$ par année pendant cinq ans, totalisant 500 000 \$. »

### **Le développement de nouveaux marchés repose sur le résultat des recherches**

Le partenariat FPAQ-FRQNT s'inscrit dans la stratégie intégrée *Nouvelle génération de l'érable 2020*, développée par la FPAQ en 2009 et enrichie par l'industrie acéricole. « Au cœur de cette stratégie, il y a notre vision, celle de hisser l'érable au niveau d'un produit à valeur ajoutée et à applications

multiples, explique Geneviève C. Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ. Les Produits d'érable du Québec s'apprêtent à investir une diversité de marchés étrangers aux cultures culinaires variées, et les résultats de ces recherches vont nous permettre de développer des propositions culinaires à l'érable adaptées à chacun de ces nouveaux marchés. De plus, le cumul des connaissances pourrait mener à une première : la création d'un cours crédité sur la gastronomie de l'érable, destiné aux professionnels. Enfin, nous souhaitons que l'introduction de l'érable dans la cuisine du monde contribue, à terme, à faire découvrir la gastronomie du Québec à l'international. »

### **Huit axes de recherche visant l'utilisation de l'eau d'érable et de ses dérivés dans le monde entier**

Le Programme de recherche en partenariat encourage la collaboration scientifique entre les chercheurs des milieux universitaire et collégial d'ici et d'ailleurs, les entreprises et les utilisateurs des résultats de la recherche. Au nombre de huit, les axes du Programme de recherche sur l'érable, ci-dessous, visent à faire avancer les connaissances sur l'eau d'érable, le sirop, la tire, le beurre, le sucre, les flocons et les alcools issus de la fermentation de l'eau d'érable. Au terme de cette recherche, les professionnels de la gastronomie, enrichis de ces précieuses connaissances, pourront optimiser l'utilisation de ces produits.

Voici les huit axes structurant le Programme de recherche sur l'érable :

- 1- Connaissances permettant d'élaborer un système de classification des produits d'érable pour les professionnels de la gastronomie;
- 2- Physicochimie de la caramélisation et de la réaction de Maillard dans les sucres d'érable et dans la cuisine à l'érable;
- 3- Comportements comparés du saccharose pur et du sucre d'érable dans des appareils importants des arts culinaires (mousses, sauces, marinades, bouillons, etc.) et des techniques culinaires internationales;
- 4- La chimie des « accords parfaits » de l'érable en cuisine (identification, mesure, études physicochimiques, etc.);
- 5- Exploration et modélisation de la physicochimie du développement des saveurs d'érable et analyse des harmonies de saveur avec les ingrédients de la cuisine du monde;
- 6- Étude de la perception des saveurs d'érable en fonction de l'environnement des récepteurs gustatifs;
- 7- Les limites technosanté de l'utilisation du sucre d'érable en cuisine;
- 8- L'érable de la cuisine de demain (cristallisation, fermentation, caramélisation, extraction, macération, etc.).

L'appel de propositions sera accessible sur le site Web du FRQNT à la fin de l'été 2015.

### À propos du Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies

Le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies a pour mission de soutenir financièrement et promouvoir la recherche universitaire et collégiale, la formation de personnel hautement qualifié, la diffusion de connaissances dans les domaines des sciences naturelles, des sciences mathématiques et du génie, et, ainsi, contribuer au développement scientifique et à l'innovation de même qu'à la prospérité économique et au développement durable du Québec.

### À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) a pour mission la défense des intérêts économiques, sociaux et moraux de 7300 entreprises acéricoles québécoises, en plus d'en faire la promotion et de déployer des initiatives pour assurer la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à la qualité du travail de ces acériculteurs, le Québec assure 71 % de la production mondiale de sirop d'érable. Les Produits d'érable du Québec est la marque de référence de la FPAQ en matière de promotion et de valorisation des produits d'érable du Québec.

[siropderable.ca](http://siropderable.ca)

[siropcool.ca](http://siropcool.ca)

[jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca)

[creatifsdelerable.ca](http://creatifsdelerable.ca)



[Facebook.com/jaimelerable](https://Facebook.com/jaimelerable)



[Twitter.com/jaimelerable](https://Twitter.com/jaimelerable)



[Pinterest.com/jaimelerable](https://Pinterest.com/jaimelerable)



[Flickr.com/photos/jaimelerable](https://Flickr.com/photos/jaimelerable)

#### Source :

Danielle Pépin  
Agente de promotion et de communication  
Fédération des producteurs acéricoles du Québec  
450 679-0540, poste 8539  
[dpepin@upa.qc.ca](mailto:dpepin@upa.qc.ca)

#### Information :

Micheline Vallée  
Relations de presse  
514 344-9528  
[mimivallee@videotron.ca](mailto:mimivallee@videotron.ca)

