



**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**

Origine et destinée : le parcours remarquable de l'érable au Québec

Des premières utilisations amérindiennes à l'impact écologique de demain :
une histoire à découvrir, un message à retenir !

Longueuil, le 2 février 2016 – C'est en offrant un voyage inédit dans le temps que Les Produits d'érable du Québec ont lancé la saison 2016 sous le thème *Origine & Destinée : Sur les traces de l'érable*, devant un parterre de prestigieux invités venant du Québec, des États-Unis, du Royaume-Uni et de l'Inde. Cette soirée gastronomique, à l'allure d'expérience immersive, a été ponctuée par le dévoilement d'importants résultats de recherche sur les biens et services écologiques générés par les érablières du Québec, ainsi que par la participation de Bernard Voyer, l'explorateur des glaces le plus accompli au Canada.

« Cette année, la Fête de l'érable revêt pour la première fois une dimension internationale. Elle rend hommage aux produits d'érable du Québec grâce à des créations culinaires à caractère historique visant à mettre en valeur la contribution de l'érable au façonnement de l'identité québécoise, affirme Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Nous sommes également heureux de pouvoir dévoiler les résultats d'une étude portant sur l'impact des érablières sur le bien-être des humains dans une optique de services écologiques. »

Les produits d'érable du Québec : une richesse à la fois nutritive et écologique !

On sait déjà que les produits d'érable se révèlent un meilleur choix pour la santé que d'autres ingrédients sucrants¹. Or, une étude réalisée par le Groupe AGÉCO révèle aujourd'hui qu'en plus d'être à l'origine des produits d'érable, les érablières du Québec sont la source de biens et de services écologiques qui représentent une richesse collective considérable dont la valeur est insoupçonnée.

Intitulée *Évaluation des biens et services écologiques associés aux érablières du Québec*, cette étude a permis de mieux comprendre le capital naturel – actuel et futur – que représentent les érablières du Québec, en reconnaissant pas moins de douze services écologiques qu'elles génèrent. Parmi ceux-ci on retrouve la filtration de l'eau par le sol, le contrôle de l'érosion et la régulation du climat.

« Plus on développe les marchés au Québec et à l'international, plus la demande pour les produits d'érable du Québec augmentera. Cela nous permet de penser que nous serons appelés, dans quelques décennies, à reboiser en région et même en ville pour suffire à la demande », lance Geneviève C. Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ.

Parmi les douze services écologiques qui contribuent au bien-être des collectivités, la valeur de neuf d'entre eux a pu être mesurée pour les érablières du Québec. Ceux-ci ont été répertoriés en trois grandes catégories selon des approches internationalement reconnues, notamment **les services de régulation des systèmes**

¹ Étude présentée dans le cadre du 7^e Congrès scientifique de la Société internationale de Nutrigénétique et de Nutrigénomique, organisé par l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval (INAF), le 7 octobre 2013.

naturels, les services d'approvisionnement ainsi que **les services culturels**.

Les érablières du Québec sont un patrimoine, et donc un capital environnemental considérable. Elles offrent des services écologiques dont la valeur monétaire est estimée à un milliard de dollars par année. Cette valeur s'élèverait au moins à 2,7 milliards de dollars si les érablières non exploitées étaient prises en compte. « Si on prend en considération que les érablières en production sont protégées par la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles du Québec et que les érablières non exploitées promettent un rendement économique, cela nous permet de justifier la protection des érablières par les instances gouvernementales. Alors, nous pouvons conclure que plus on consomme de produits d'érable du Québec, plus on contribue à protéger les érablières du Québec et à assurer la préservation des services écologiques pour le bien-être des collectivités », déclare M. Beaulieu.

Une fête gastronomique où le passé côtoie l'avenir

Le menu de la Fête de l'érable 2016 a été élaboré par trois chefs d'exception et une conceptrice culinaire, qui, chacun à leur manière, ont illustré l'histoire de l'érable, passée, présente et future, en mettant en lumière l'époque des Amérindiens, de la Nouvelle-France, du régime anglais, du 21^e siècle et de demain.

Les chefs de la relève, Arnaud Marchand, chef au bistro boréal Chez Boulay, à Québec, et Guillaume Cantin, chef au restaurant Les 400 Coups, dans le Vieux-Montréal, se sont appliqués à réinventer le passé.

Pour sa part, Emmanuel Renaut, triplement étoilé par le *Guide Michelin*, chef propriétaire du restaurant Flocons de Sel, à Megève, en Haute-Savoie, et l'un des dix meilleurs chefs au monde selon le classement des « 100 Chefs » du magazine spécialisé *Le Chef*, a magnifié l'érable à la hauteur de son rang de « grand produit du 21^e siècle ».

Enfin, Delphine Huguet, designer culinaire de renom international et fondatrice de l'agence montréalaise Ui, concepteurs de curiosités culinaires, a projeté les convives dans un monde futuriste, soit en 2200, en proposant un dessert qui illustre parfaitement la symbiose entre la nature et la société.

Ce voyage dans le temps, sur les traces de l'érable, a permis de comprendre le respect qu'ont toujours manifesté les Amérindiens à l'égard de la nature. Aujourd'hui, les consommateurs ont la possibilité de contribuer à la préservation des érablières et de s'inspirer de ces valeurs pour créer un impact positif sur l'environnement.

Cette grande vision de respect qu'il faut entretenir avec la terre nourricière, Bernard Voyer, explorateur, alpiniste et conférencier, la partage pleinement : « Je consacre une partie de mon temps à relever des défis d'expédition qui m'amènent à découvrir les endroits les plus purs de notre planète. Je constate, bien sûr, les dommages environnementaux causés par l'Homme. Les érablières me semblent d'une importance déterminante pour la préservation de l'environnement, car leurs bienfaits sont nombreux. L'érable s'avère un ami qui nous soutient, qui nous épaulé dans ce défi auquel fait face l'humanité tout entière : les changements climatiques. Plus encore, c'est une signature fondamentale de notre patrimoine. Une goutte, une seule goutte et c'est le début d'une nouvelle aventure. Celle qui s'écoule du glacier pour donner naissance aux plus grands fleuves du monde, celle qui coule de l'érable pour nourrir. »

– 30 –

À propos de Bernard Voyer

Bernard Voyer, grand explorateur québécois, reconnu pour avoir visité les endroits les plus lointains, les plus froids de notre planète. Depuis trente ans, il parcourt le monde en quête de nouveaux défis, ce qui en fait un témoin privilégié de la beauté et de la fragilité de la Terre. À force de détermination et de courage, il a atteint

le pôle Nord, le pôle Sud et le sommet de l'Everest. Il a conquis les plus grandes calottes glaciaires de la planète. Il est assurément l'un des rares explorateurs des temps modernes. Pour plus de détails, visitez bernardvoyer.com.

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

Fondée en 1966, la FPAQ a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux des 7 300 entreprises acéricoles du Québec, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble pour établir des normes de qualité en plus d'assurer la promotion et la mise en marché collective de leurs produits. Le Québec assure 90 pour cent de la production de sirop d'érable au Canada et près de 71 pour cent de la production acéricole à l'échelle mondiale. Collectivement, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 pour cent de la production canadienne.

La FPAQ est fière de valoriser la marque de référence Les Produits d'érable du Québec en plus de coordonner les efforts de promotion et de valorisation des produits d'érable du Canada à l'international au nom de l'industrie canadienne de l'érable. À ce titre, la FPAQ oriente et anime le Réseau international d'innovation des produits d'érable du Canada.

siropderable.ca/medias.aspx

siropcool.ca

jaimelerable.ca

creatifsdelerable.ca



Facebook.com/jaimelerable



Pinterest.com/jaimelerable



Twitter.com/jaimelerable



Flickr.com/photos/jaimelerable

Source :

Danielle Pépin
Conseillère à la promotion et aux communications
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
450 679-0540, poste 8539
dpepin@upa.qc.ca

Information :

Jeanne Le Cours-Hébert
Massy Forget Langlois relations publiques
514 842-2455, poste 23
jhebert@mflrp.ca