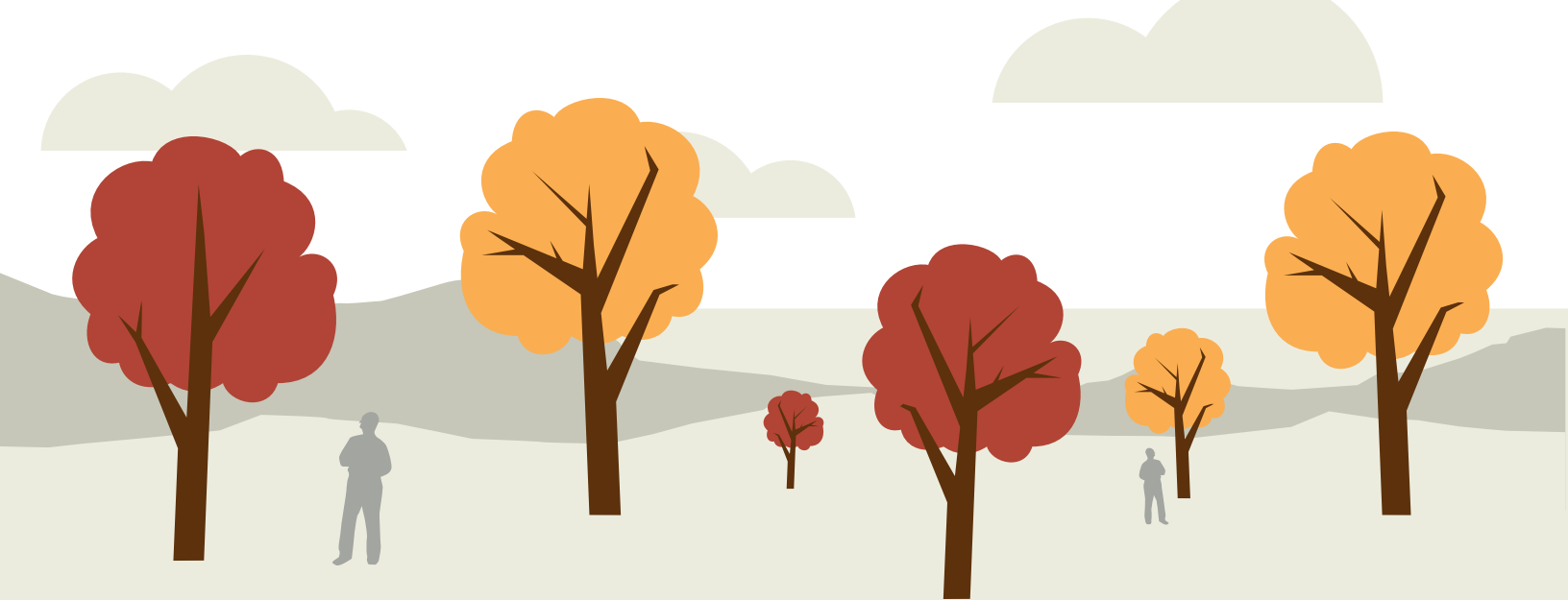




Comment le sirop d'érable du Québec contribue aux systèmes alimentaires sains et durables

Des systèmes alimentaires sains et durables fournissent à toutes et à tous des aliments riches en nutriments, abordables et culturellement acceptables, tout en réduisant les impacts environnementaux de l'acheminement des aliments vers nos tables.^{1,2}

Le sirop d'érable est un produit unique provenant du Québec, au Canada. Ses producteurs et productrices contribuent à préserver l'histoire et la tradition de l'acériculture québécoise tout en prenant soin des forêts année après année.



ENVIRONNEMENT

Les érablières québécoises protègent les arbres et la biodiversité, stockent du carbone et fournissent de précieux services écologiques.



ÉCONOMIE

La production de sirop d'érable au Canada soutient l'économie locale tout en répondant à la demande mondiale en croissance.



SOCIAL

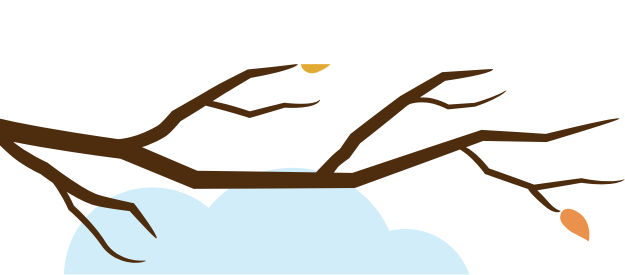
Le sirop d'érable est un aliment culturellement emblématique apprécié dans le monde entier par des millions de ménages qui s'en servent dans une variété de plats.



SANTÉ

Le sirop d'érable pur à 100 % contient des vitamines et des minéraux ; consommé avec modération, il peut faire partie d'une alimentation saine et durable.





ENVIRONNEMENT

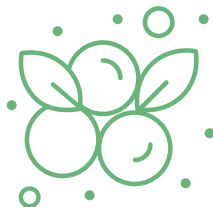
BIENFAITS DES ÉRABLIÈRES DU QUÉBEC SUR L'ÉCOSYSTÈME

De la régulation du climat à la fourniture de précieux produits forestiers, les érablières du Québec apportent des bienfaits écologiques souvent méconnus.



RÉGULATION

Contrôle du climat
Qualité de l'air
Contrôle de l'érosion
Contrôle biologique
Pollinisation
Qualité de l'eau
Approvisionnement en eau



APPROVISIONNEMENT

Eau d'érable
Autres produits forestiers



CULTURE

Loisirs
Éducation
Valeurs esthétiques
Valeurs culturelles

LE POUVOIR D'UNE SEULE PERSONNE

Aujourd'hui, les érables exploités en production acéricole génèrent 1,6 milliard \$ CA de services écosystémiques chaque année.

Si toutes les forêts d'érables étaient exploitées dans le but de faire du sirop d'érable, l'apport de ces érablières représenterait une valeur totale d'au moins 11,9 milliards \$ CA par année.³



Si vous utilisez 1 c. à thé
d'un produit d'érable...



plutôt que 1 c. à thé
d'un autre agent sucrant,
chaque jour pendant un an...



vous mettez 1 érable en production
et participez ainsi à sa protection.⁴





ENVIRONNEMENT

PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ EN PRÉSERVANT L'HABITAT

1,4M

hectares de territoires
au Québec possèdent
un statut d'érablière.⁵



Les érablières canadiennes abritent une
variété d'espèces et soutiennent une
riche biodiversité pour les années à venir.

17

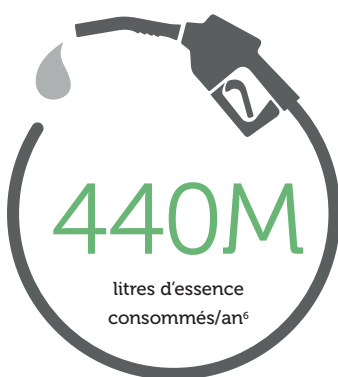
espèces fauniques menacées, vulnérables et
susceptibles d'être désignées comme menacées
ou vulnérables peuvent potentiellement être
trouvées dans les érablières canadiennes.³

40

espèces végétales menacées, vulnérables
et susceptibles d'être désignées comme
menacées ou vulnérables peuvent
potentiellement être trouvées dans les
érablières canadiennes.³

COMMENT LA PRODUCTION ACÉRICOLE CONTRIBUE À LA RÉDUCTION D'ÉMISSIONS DE CARBONE

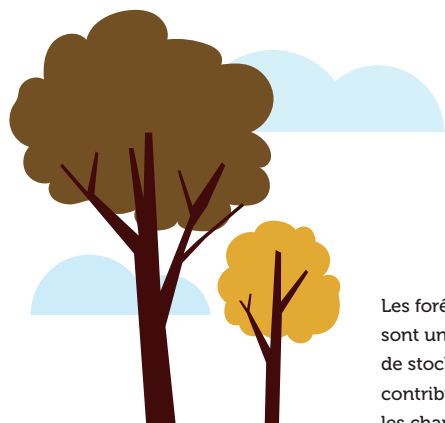
La quantité de carbone absorbée et stockée
dans les érablières du Québec est l'équivalent
des émissions générées par...



OU

220 000

véhicules/an³
(4 % des autos du Québec)



Les forêts d'érables du Québec
sont une source importante
de stockage de carbone,
contribuant à réduire
les changements climatiques
à l'échelle de la planète.



744 000

Les érablières du Québec en exploitation
absorbent 744 000 tonnes métriques
de carbone chaque année. C'est 11⁷ fois
plus que le carbone généré par la
production acéricole.³



ÉCONOMIE

ENTREPRISES LOCALES, IMPACT PLANÉTAIRE

La production de sirop d'érable au Canada, soutient l'économie locale tout en répondant à la demande mondiale en croissance.



12 500

Estimation d'emplois équivalents
temps complet créés.⁸



72 %

de la production mondiale
de sirop d'érable.^{9*}



90 %

de la production canadienne
est située au Québec.⁹

1G \$

Contribution de l'industrie
acéricole du Québec au produit intérieur
brut (PIB) du Canada en 2022.⁸

211M

en 2022

Production annuelle de sirop d'érable
en livres.¹⁰

120M

Nombre d'entailles supplémentaires
nécessaires d'ici 2080 pour répondre
à la demande mondiale.¹¹

Le Québec détient un potentiel de
178 M d'entailles en vue de la
production future.³

*Moyenne des cinq dernières années



SOCIAL

HIER ET AUJOURD'HUI: UN ÉLÉMENT CLÉ DE LA CULTURE ET DES COMMUNAUTÉS CANADIENNES

Du temps des sucres aux pratiques artisanales léguées de génération en génération, la production acéricole est profondément ancrée dans la culture canadienne, étant une partie intégrante des loisirs, de l'éducation et du patrimoine.¹²

LOISIRS

Retrouvailles du temps des sucres
Repas traditionnel
Visites à la cabane à sucre

PATRIMOINE

Temps des sucres
Acériculteurs de génération
en génération

ÉDUCATION

Pratiques artisanales de production
Apprentis sucriers

POLYVALENT, À LA SAVEUR RICHE APPRÉCIÉE DANS LE MONDE ENTIER

Grâce à son goût unique, le sirop d'érable pur peut être utilisé aussi bien dans des recettes sucrées que salées dans tout type de cuisine, ou en remplacement d'autres agents sucrants.^{13,14}

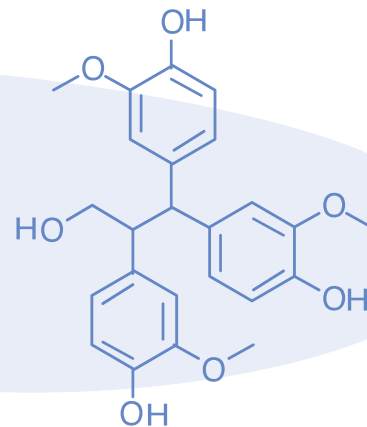
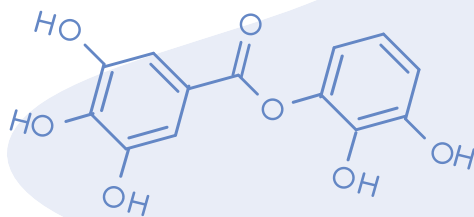


LA SAVEUR UNIQUE
DU SIROP D'ÉRABLE
DU QUÉBEC FAIT PARTIE
DE L'ALIMENTATION DES
MÉNAGES PARTOUT
DANS LE MONDE.¹⁵





SANTÉ



DIRECTEMENT DE LA SOURCE, PORTEUR D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS

Le sirop d'érable du Québec est un sucre naturel, issu directement de l'eau d'érable, qui contient des vitamines et des minéraux.

Excellente source

M_n

de manganèse et de riboflavine (B2).¹⁶

Le manganèse contribue au métabolisme énergétique.¹⁶

B₂

La riboflavine contribue au métabolisme énergétique et à la formation des tissus.¹⁶

C_u

Bonne source

de cuivre.¹⁶

Le cuivre contribue au maintien d'une bonne santé.¹⁶

67

polyphénols avec des bienfaits potentiels sur la santé.

C_a

Source

de calcium.¹⁶

Le calcium contribue à la formation de la structure des os et des dents.¹⁶



Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec investissent dans la recherche en nutrition afin d'explorer de nouveaux usages et d'élargir les connaissances sur les bienfaits du sirop d'érable pur sur la santé.

1M\$

investis dans la recherche en nutrition chaque année.

Références de l'infographie sur l'érable

1. Healthy diet: A definition for the United Nations Food Systems Summit. The Scientific Group for the UN Food Systems Summit. March 2021.
2. Food Systems – Definition, Concept and Application for the UN Food Systems Summit. The Scientific Group for the UN Food Systems Summit. March 2021.
3. Groupe AGÉCO. Evaluation of Ecosystem Goods and Services Related to the Quebec Sugar Bush. March 2022.
4. Calculé par le Groupe AGÉCO et extrait du Dossier économique de rendement par entaille. 2019.
5. Calculé par le Groupe AGÉCO et basé sur le nombre moyen d'entailles et d'entailles par hectare, incluant le nombre total d'hectares exploités et inexploités. 2022.
6. Greenhouse Gas Equivalencies Calculator. US Environmental Protection Agency (EPA). March 2022.
7. 122 millions de livres pour 2021 à 1,51 kg de CO₂eq/lbs donc un total de 63 722 tonnes de CO₂eq par an. 744/63,7 donne 11,6 fois.
8. Évaluations des retombées économiques de l'acériculture québécoise en 2020 – Août 2022
9. Producteurs et productrices acéricoles du Québec. Tous prêts pour une nouvelle saison!
10. www.ppaq.ca
11. Producteurs et productrices acéricoles du Québec. Le Québec aura besoin de 168 millions d'entailles d'ici 60 ans et d'une approche sylvicole respectant le capital forestier des érablières. Février 2021.
12. <https://ppaq.ca/fr/communiqués/le-temps-des-sucres-reconnu-comme-patrimoine-immatériel/>. Avril 2021.
13. Québec Maple Syrup Producers. British Summer Fruit Trifle with Maple. Accessed from: <https://www.maplefromcanada.co.uk/recipes/british-summer-fruit-trifle/>.
14. Québec Maple Syrup Producers. Beef and Noodle Stir Fry with Maple Asian Greens. Accessed from: <https://www.maplefromcanada.co.uk/recipes/beef-and-noodle-stir-fry-with-maple-asian-greens/>.
15. Producteurs et productrices acéricoles du Québec. <https://ppaq.ca/fr/vente-achat/economie-erable/>
16. Les réglementations relatives à la teneur en nutriments et aux allégations de santé varient d'un pays à l'autre. Ces déclarations de source sont basées sur les directives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. <https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/allegations-sante/fra/13928348383/1392834887794?chap=9>
17. Mohammed et al., Chemical composition and mineralogical residence of maple syrup: A comprehensive review. Food Chemistry 374 (2022) 131817.

