



Bulletin Trimestriel

Décembre 2023

### Dans cette édition:

Un note du president . . . . .	1
Pleins feux sur le producteur . . . .	2
Pipeline d'extension coopérative. . .	3
Évènements à venir . . . . .	4
Rapport NAMSC . . . . .	5
Application pour les membres MMPA. . . . .	6
Maine Maple Sunday application .	7
Recette de flan à l'érable. . . . .	8

### Pleins feux sur le producteur: Balsam Ridge



Member of



## Un note du président

*Salutations aux producteurs acéricoles,*

Eh bien, notre saison n'est pas loin, et on ne peut que se demander ce qu'elle va nous apporter. Il est évident que le temps printanier que nous connaissons actuellement modifie notre saison et la modifie de différentes manières dans notre grand État. Cela étant dit, certains producteurs du sud de l'État ont fabriqué du sirop peu de temps après la réunion annuelle de janvier de l'année dernière, et la plupart des producteurs de tout l'État ont fini de fabriquer du sirop plus tôt que jamais. Sachant que chaque année est différente pour nous tous, si nous regardons les 10 dernières années, notre saison change. Alors que faisons-nous? Être prêt plus tôt? Utiliser davantage de technologie? Abandonner certaines de nos anciennes méthodes et délais? Certes, il n'y a pas de réponse claire pour aucun d'entre nous mais il y a matière à réflexion.

La conférence NAMSC 2023 s'est tenue à Sturbridge Mass. en octobre dernier. Mass. a fait un excellent travail d'organisation et a offert quelque chose pour tout le monde. Nous avons accueilli un groupe assez important du Maine et nous espérons qu'ils ont tous ramené des idées que nous pourrions peut-être introduire dans notre programme. Beaucoup plus de discussions sur le Maine accueillant la conférence annuelle du NAMSC en 2024, à venir lors de la réunion annuelle à Augusta.

En conclusion, j'aimerais laisser à chacun quelque chose à penser. Trop souvent j'entends des gens, (et pas seulement au MMPA) oui, je suis membre mais qu'est-ce que j'en retire! Eh bien, je crois que « vous retirez de quelque chose ce que vous y mettez ». Réfléchissez à cela, que pouvez-vous faire pour améliorer le MMPA?

*Joyeux Noël et bonne année,*

Lyle Merrifield

Président

## Pleins feux sur le producteur ~ Dewey et Sharon Lloy, Balsam Ridge, Raymond, ME, comté de Cumberland

Balsam Ridge appartient et est exploité par Dewey et Sharon Lloy. Il s'agit d'une ferme familiale d'arbres de Noël créée en 1993. La ferme elle-même s'étend sur 50 acres de terrain, achetés dans le but de créer une ferme d'arbres de Noël. La propriété était constituée d'une forêt de feuillus qui a été progressivement aménagée en champs.

### À propos de l'exploitation

Nous avons des ressources en érables sur la propriété et comme plusieurs ont commencé à exploiter quelques arbres, chaque année nous avons élargi notre exploitation jusqu'à construire une cabane à sucre et une boutique de cadeaux et nous continuons d'agrandir l'exploitation chaque année.

Nos arbres sont tous situés sur notre propre propriété, ce qui permet à notre exploitation de rester gérable. Nous avons toujours considéré le sirop d'érable comme un élément décoratif de notre ferme d'arbres de Noël et cette méthodologie nous a bien servi au fil des ans.



Actuellement, nous avons environ 1 200 robinets et utilisons un évaporateur au fioul Bill Mason 2 x 8 et deux RO de 250 CDL. Notre système de collecte de sève est automatisé, il alimente notre canalisation principale dans une station de pompage, puis pompe directement dans la sucrerie 100 gallons à la fois. Comme pour beaucoup, le traitement rapide et efficace de la sève est de la plus haute importance. Nous avons commencé avec un RO et après avoir agrandi l'érablière, nous avons depuis ajouté un RO supplémentaire pour traiter la sève.

### Commercialisation

La commercialisation de notre sirop est facile : lorsque vous avez un produit savoureux, le sirop se vend tout seul ! Nous sommes reconnaissants envers les nombreuses personnes qui sont venues à la ferme pour acheter notre sirop directement ou qui ont commandé en ligne. Nous avons d'autres points de vente pour ceux qui cherchent à acheter en gros, mais la majorité de nos ventes se font ici, à la ferme.

Lors du week-end du dimanche de l'érable du Maine, nous avons toujours fait des démonstrations telles que l'entaillage des arbres et le sucre sur la neige. Au cours des dernières années, nous avons élargi nos événements pour inclure des spectacles, des démonstrations de forgerons, des sculptures à la tronçonneuse et des food trucks. Tout cela offre une diversité de divertissements lors de la visite de la ferme.

### Leçons apprises et projets futurs

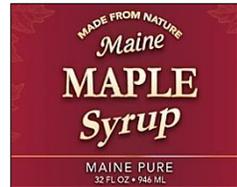
Produire du sirop d'érable est une leçon en soi, n'est-ce pas ? Leçon de persévérance, de patience, de stratégie et d'essayer de déjouer Mère Nature, qui, vous pouvez parier, vous lancera une balle courbe à chaque fois. Donc, la plus grande leçon, c'est que lorsque vous l'avez compris, ce n'est vraiment pas le cas, c'est un processus continu formation. La liste de souhaits est toujours plus grande que le budget et il faut se rappeler pourquoi nous avons commencé à produire du sirop d'érable, c'était comme un accent sur la ferme et une occasion de rassembler les familles et d'essayer de mettre en valeur au mieux de nos capacités une jolie dégustation. Produit d'érable du Maine.



## PIPELINE D'EXTENSION COOPÉRATIVE

### Construire une marque pour vous commercialiser et commercialiser l'industrie

Saviez-vous qu'Extension travaille avec la MMPA pour gérer une subvention globale de 2 ans pour les cultures spécialisées ? L'objectif de ce projet est d'améliorer l'image de marque et la commercialisation du sirop d'érable Pure Maine. Nous avons rédigé la proposition en sachant qu'il reste encore beaucoup à faire pour accroître la reconnaissance de la marque du sirop d'érable du Maine. Augmenter la marque du sirop d'érable pur du Maine nous aide à nous démarquer du vaste bassin de sirop provenant d'autres États ou du Canada, et des « sirops à crêpes » dont les équipes de marketing travaillent dur pour minimiser les efforts de marketing de l'érable pur. Heureusement, notre équipe est en train de développer ces ressources de marque et de marketing financées par cette subvention. L'image de marque et le marketing sont des domaines importants sur lesquels se concentrer pour améliorer l'industrie acéricole du Maine et vos propres entreprises dans le même effort.



Vous vous demandez peut-être quelle est la différence entre le branding et le marketing ? Ces deux concepts se chevauchent beaucoup mais sont distincts et il est utile de les aborder séparément. L'image de marque consiste à dire aux clients potentiels qui nous sommes, pourquoi nous existons et quelles sont nos valeurs. C'est le processus de création d'une identité pour un produit ou une marque. Par exemple, qu'espérez-vous qui vous vient à l'esprit lorsque quelqu'un entend parler du sirop d'érable pur du Maine ? Qu'est-ce que le sirop d'érable pur du Maine et pourquoi est-il différent du sirop des autres régions ou des sirops autres que l'érable ?

Le marketing est le processus qui consiste à inciter davantage de personnes à regarder et, espérons-le, à acheter nos produits. Le marketing change souvent en fonction des préférences et des tendances des consommateurs et de la



culture. Cela peut inclure des efforts tels que le marketing par e-mail, les publications sur les réseaux sociaux, les communiqués de presse, le marketing au paiement par clic, etc. Bien que ces efforts puissent changer en fonction de la période de l'année, du public et des objectifs (marketing du Maine Maple Sunday, par rapport aux ventes de vacances en ligne), le message sous-jacent doit rester cohérent tout au long. « C'est notre marque, et c'est pourquoi notre produit est le meilleur ». En fin de compte, le marketing consiste à attirer de nouveaux clients, tandis que l'image de marque consiste à fidéliser la clientèle. Ils devraient tous deux travailler main dans la main.

Pour atteindre les objectifs d'amélioration de la marque et d'augmentation du marketing, les objectifs de la subvention Globale Pour Cultures Spécialisées sont :

1. Créer une étiquette de marque Pure Maine Maple pour une gamme de pichets à sirop et pour du matériel promotionnel tel qu'un pichet gonflable à exposer lors d'événements.
2. Créer deux vidéos de 3 minutes faisant la promotion des événements et de l'industrie acéricole du Maine, ainsi que 6 autres courtes vidéos faisant la promotion de la production de sirop d'érable du Maine.
3. Embaucher une société de marketing pour coordonner le développement de la marque et les efforts de marketing via les médias sociaux, la presse écrite et les médias d'information.
4. Et de regrouper les vidéos développées, les photos, les publications sur les réseaux sociaux et les meilleures pratiques marketing dans une boîte à outils marketing qui sera disponible pour tous les membres de la MMPA.

L'objectif de la boîte à outils marketing (#4) est que ces vidéos soient conçues pour améliorer l'image de marque de l'ensemble du secteur. Cependant, les mêmes ressources constituent d'excellents outils marketing pour vous tous en tant qu'individus. Cette boîte à outils devrait être créée et envoyée aux membres d'ici février prochain.

Suite à la page 4....

## Pleins feux sur le producteur ~ Balsam Ridge

### Adhésion à la MMPA

... suite de la page 2

Bien que nous ne soyons pas aussi actifs actuellement, nous étions responsables de la mise à jour du site Web, de la gestion des adhésions et des visites des sucreries locales dans tout le sud de l'État à l'époque. Comme toute chose, c'est agréable de voir du sang neuf intervenir avec de nouvelles idées et connaissances pour assurer le bon fonctionnement de l'association. MMPA fournit d'excellentes ressources en matière d'éducation, de marketing et de communauté.



Sharon and Dewey Lloy.

### **PIPELINE D'EXTENSION**...Suite de la page 3

**SAVIEZ-VOUS QUE MMPA GÈRE LA PAGE FACEBOOK DU PUBLIC PURE MAPLE MAPLE ?** <https://www.facebook.com/MaineMapleProducersAssociation> . Cette page regorge de publications nouvellement créées de haute qualité grâce à cet effort de subvention. Les publications incluent des recettes à base d'érable, des liens vers d'autres efforts de marketing, des vidéos partageables sur le Maple Fall Fest et l'industrie. Même s'il est formidable d'avoir ces ressources sur la page Facebook, **nous avons besoin de votre soutien pour les présenter au public.** Votre soutien à la diffusion de ces ressources et de ces publications améliore non seulement l'industrie, mais attire également les gens vers vos pages. Cela dit, le taux d'engagement sur ces publications a été très faible. Veuillez aimer et partager ces publications. Quelle meilleure façon d'attirer du trafic et de l'attention sur vos produits en cette période des fêtes ! ?

## événements à venir

- 10 Janvier** **MMPA assemblée annuelle** , Augusta Civic Center 9h00 - 13h00  
**Séances techniques MMPA, concours de sirop et réunion d'affaires au Salon des métiers agricoles du Maine.** 10 janvier 2024. Tests d'hydromètre fournis par UMaine Extension pendant le programme.
- 3 Février** **Atelier sur l'érable dans la cour arrière** - 3 février avec une date de neige le 17 février. Association des producteurs de sucre d'érable du sud du Maine et extension coopérative de l'UMaine. Sanford. Contactez [Jason.Lilley@maine.edu](mailto:Jason.Lilley@maine.edu) pour plus d'informations.
- 8 Février** **Érablière de cour**, de 18 h à 20 h Lewiston Adult Ed, Campus Longley, 145 Birch Street, Lewiston
- 17 Février** **Test de l'hydromètre** - 17 février. Pownal. Réunion de février de la Southern Maine Maple Sugarmakers Association. Test par UMaine Extension.

**Restez à l'écoute...** UMaine Extension organisera davantage d'ateliers sur l'érable dans toute l'État. Il y aura également davantage de sites d'essais d'hydromètres et de groupes de discussion de producteurs à travers l'État. Les avis seront publiés via la liste de contacts UMaine Extension Maple. Veuillez contacter [Jason.Lilley@maine.edu](mailto:Jason.Lilley@maine.edu) si vous ne recevez pas de messages d'UMaine Extension.



## North American Maple Syrup Council

### 64e Congrès Annuel

#### Sturbridge Massachusetts, Réunion d'Affaires du 25 au 28 Octobre 2023

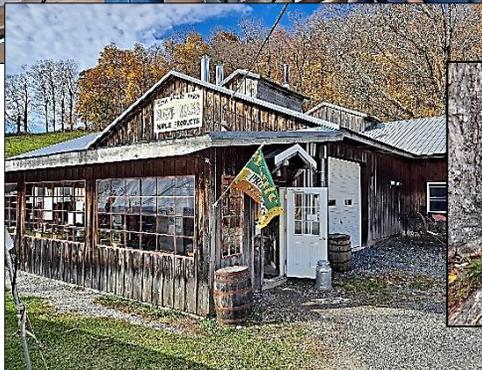
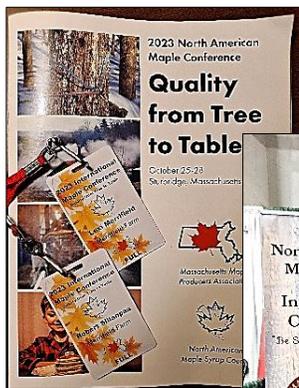
Une réunion de travail de trois heures s'est tenue mercredi après-midi. Le groupe a couvert toutes les affaires normales, notamment l'appel des États, le rapport du président actuel, de nombreux rapports de comités, le rapport sur les trésors, etc. Le NAMSC a également entendu un rapport de l'exécutif de l'IMSI. Directeur Jean Lamontagne. Les rapports spécialisés présentés dans la salle ont été instructifs et montrent que notre secteur dans son ensemble continue certainement à aller de l'avant. Un merci personnel à notre président sortant du NAMSC, Howard Boyden, pour ses conseils et son leadership au cours des deux dernières années.

En conclusion, merci à la Massachusetts Maple Producers Association pour avoir organisé un grand congrès avec de superbes visites guidées et des séances techniques très informatives.

Sincèrement,

Lyle Merrifield

Président de la MMPA, délégué au NAMSC



**Scènes du  
64e congrès  
annuel.**

Photos: Lexi Merrifield.



## Maine Maple Producers Association

### Demande d'adhésion

Date: \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise/ferme: \_\_\_\_\_

Le nom du propriétaire: \_\_\_\_\_

Adresse postale: \_\_\_\_\_ Ville: Phone \_\_\_\_\_

État: \_\_\_\_\_ Code Postal: \_\_\_\_\_

Adresse de la cabane à sucre: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_ État: \_\_\_\_\_ Code Postal: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_ Site Internet: \_\_\_\_\_

**Veillez cocher les éléments qui s'appliquent:**  Member  Bulk Producer  Equipment Dealer

**DEMANDE MMPA**  **NOUVEAU** ou  **RENOUVELLEMENT** (veuillez cocher)

**\$100.00 ADHÉSION ACÉRICULTEUR** (Producteurs autorisés)

***Vous devez être membre de la MMPA pour organiser le Maine Maple Sunday***

L'inscription sur le site Web comprend : l'adresse, le numéro de téléphone, la carte du dimanche de l'érable du Maine, la carte de l'érable d'automne, le bulletin d'information et le résumé de l'érable (1 vote MMPA) Comprend un lien vers le site Web, une brève biographie et des notes (100 mots ou moins, logo + photo et lien vers les médias sociaux Comptes); envoyé par courriel à [mainemaplepresident@gmail.com](mailto:mainemaplepresident@gmail.com)

## Amis des producteurs d'érable du Maine et de l'adhésion des entreprises

**\$ 50.00 Amis de l'MMPA:** Newsletter, Pas de droit de vote, Pas d'inscription sur le site Web de MMPA/Pas d'utilisation des marques déposées de MMPA.

**\$ 150.00 Adhésion non-producteur (non-producteur):** Aucun droit de vote, bulletin d'information, droits d'utilisation de la marque Maine Maple Sunday à des fins de publicité et de marketing. - Adhésion de producteur (non-producteur)

**Total Due \$** \_\_\_\_\_

**Envoyez la demande et le chèque à: Maine Maple Producers Assoc. 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093**

**SOUTHERN MAINE MAPLE SUGARMAKERS ASSOCIATION:** Southern Maine Maple Sugarmakers Association Contactez Richard Morrill par e-mail à [nashvalleyfarm@myfairpoint.net](mailto:nashvalleyfarm@myfairpoint.net) pour devenir membre. Vous pouvez également visiter [www.smmsa.org](http://www.smmsa.org) ou par courrier à SMMSA 79 Nash Rd. Windham, ME 04062

## Application du dimanche de l'érable du Maine

Le week-end du dimanche de l'érable du Maine est ouvert à tous les membres de la MMPA. L'inscription sur la carte du site Web de la MMPA est facultative. Les membres peuvent se connecter à leurs comptes et ajuster leur liste et ajouter des photos. (Les prix ou les remises ne sont pas autorisés à être annoncés sur le site Web de la MMPA.) Vous pouvez également soumettre votre description avec votre demande pour qu'elle soit ajoutée. (Les agents de la MMPA ne seront pas tenus responsables des erreurs de transcription ou des soumissions tardives.)

**Les demandes du dimanche de l'érable reçues après le 1er mars seront assujetties à des frais de retard de 50 \$. Après le 15 mars, ils ne seront plus traités.**

Détails de

l'évènement: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Ventes de sirop de producteur en vrac

Le site Web de la MMPA aura bientôt une page pour aider nos producteurs en vrac à vendre du sirop en vrac à d'autres producteurs. Les producteurs en vrac pourront indiquer leurs coordonnées ainsi que la façon de commander du sirop en vrac. Les coordonnées et les informations de commande doivent être soumises à Scott Dunn à l'adresse [mainemaplepresident@gmail.com](mailto:mainemaplepresident@gmail.com) ou envoyées par la poste à: MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093

## Concessionnaires d'équipement

La page des revendeurs d'équipements du site Web de la MMPA a été mise à jour et offre désormais plus pour les revendeurs. Les concessionnaires peuvent désormais choisir entre deux options pour être répertoriés sur le site Web. Les concessionnaires n'étaient pas membres de la MMPA pour être répertoriés sur la page des concessionnaires.

25 \$ pour une liste au format carte de visite avec les coordonnées et un logo.

100 \$ Un espace d'environ 4 pouces sur 6 pouces, où vous pouvez fournir vos propres illustrations avec des photos, des logos et d'autres informations. Vous pouvez également choisir de fournir les informations que vous souhaitez, et notre webmaster les intégrera dans l'espace. N'oubliez pas qu'il n'y a pas beaucoup d'espace, donc les photos et les logos seront dimensionnés en conséquence. Veuillez fournir une sorte de croquis afin que nous puissions réduire le nombre de révisions nécessaires pendant que le webmaster travaille à l'heure.

Les informations sur la liste des concessionnaires doivent être soumises à Scott Dunn à [mainemaplepresident@gmail.com](mailto:mainemaplepresident@gmail.com) ou envoyées par la poste à

MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093

## Flan à l'érable

Pour 12 personnes

- 1 3/4 tasse de sirop d'érable foncé
- 3 gros œufs
- 5 gros jaunes d'œufs
- 2 1/2 tasses de crème épaisse
- 1/2 cuillère à café de sel marin

Préchauffer le four à 325°. Porter 1 tasse de sirop d'érable à ébullition dans une poêle épaisse à feu moyen, baisser et réduire à 2/3 tasse.

Laisser refroidir jusqu'à ce que la mousse soit réduite, verser dans un moule rond de 9" ou des ramequins\* pour enrober le fond. Fouettez délicatement le reste des ingrédients pour ne pas remuer la mousse. Versez dans le plat allant au four ou dans les ramequins (beurrez d'abord le moule) et placez délicatement au bain-de-mer – c'est là que vous placez votre moule dans un récipient plus grand, rempli d'eau chaude. Placer au centre du four pendant environ 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que les bords soient pris mais que le centre soit encore bancal. (Cuire encore quelques minutes si vous préférez un couleur plus brun doré, assurez-vous simplement qu'elle est toujours bancal.)

Versez un peu de sirop d'érable sur les morceaux de flan au moment de servir. Retirer délicatement de l'eau et laisser refroidir, puis réfrigérer pendant au moins 4 heures. Passez un couteau sur les bords pour qu'il ressorte facilement, puis retournez-le sur une assiette à dessert pour servir.

\*Si vous utilisez des ramequins, cette recette en nécessitera environ 9. Graisser légèrement ou vaporiser d'une huile sans saveur, comme de l'huile de canola ou d'avocat. Versez ensuite 4 cuillères à café de sirop d'érable dans chaque ramequin, de préférence au tamis pour éviter les grumeaux. Versez ensuite le mélange d'œufs dans chaque ramequin. Versez de l'eau bouillante dans une casserole de 14", placez les ramequins dans la casserole et assurez-vous que l'eau est à environ 1/2" du haut des ramequins. Cuire au four environ 50 minutes. Refroidir au réfrigérateur. Pour servir, passez un couteau bien aiguisé sur les bords, placez l'assiette à dessert sur les ramequins et retournez-la; verser un peu de sirop d'érable dessus.

Maine Maple Producers Association  
c/o Lyle Merrifield  
195 North Gorham Rd.  
Gorham, ME 04038  
Quarterly Newsletter (en français) (December 2023)

