

Dans ce numéro :

Pleins feux sur les producteurs . . .	2
Événements à venir.	3
Extension du pipeline	4
MMPA demande d'adhésion	5
App. du dimanche à l'érable	6
NAMSC réunion annuelle.	7
Enquête auprès des producteurs .	8
Photos : Foire de Fryburg.	10

Pleins feux sur les producteurs Libby Maple & Tree Farm



Member of



*Traduit avec Google Traduction.
Veuillez excuser les erreurs.*

Message du Président

Décembre 2025

Alors que les jours raccourcissent et que le froid s'installe, cela ne peut signifier qu'une chose : la saison de l'érable est imminente. Si vous êtes comme moi, vous n'avez jamais assez de temps pour vous préparer. Malgré tous nos efforts, la récolte de la sève d'érable semble toujours commencer avant nous.

Notre automne a été entièrement consacré à l'érable. De la foire de Fryburg et l'installation du nouveau stand de formation et de vente de l'Association des producteurs de sirop d'érable du Maine, en passant par l'événement d'automne sur l'érable, un voyage au Michigan pour la réunion du Conseil nord-américain du sirop d'érable, suivi d'un autre voyage à New York pour récupérer un évaporateur d'occasion, puis un travail acharné d'agrandissement d'une érablière le mois dernier. L'érable n'a pas arrêté une seconde. Il y a pire façon de dépenser son temps et son argent.

Le voyage au Michigan pour la réunion de la NAMSC a été extrêmement instructif et intéressant, et nous préparons déjà celle de l'Ontario en 2026. J'encourage vivement tous nos membres à profiter des avantages offerts par la NAMSC. Du Maple Digest au site web MapleResearch.org, l'adhésion présente de nombreux avantages. N'hésitez pas à les utiliser. (Voir le rapport de synthèse de la NAMSC à la page 7.)

Pour rappel, de nombreux comités travaillent activement à la planification et à la coordination des différents événements auxquels notre association participe. Toute nouvelle idée, contribution ou participation est la bienvenue. N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous souhaitez nous aider.

Plusieurs événements sont prévus pour 2026 ; inscrivez-les à votre calendrier et j'encourage tous nos membres à y participer.

- 14 janvier : Programme éducatif au Salon de l'agriculture.
- 14 janvier : Assemblée générale annuelle à 13 h au Salon de l'agriculture.
- 10 mars à 13 h : Récolte de la sève d'érable par le gouverneur.
- 22 mars : Dimanche de l'érable du Maine.
- 26 et 27 juin : Fête de l'érable au parc des expositions de Windsor.

Les efforts pour faire revivre Maple Mania sont en bonne voie. Si vous souhaitez participer à l'organisation ou avez des idées à partager, n'hésitez pas à contacter un membre du comité.

Passez de joyeuses fêtes en toute sécurité et sérénité.

Merci !

A. T. Greene - Président

Pleins feux sur les producteurs ~ Libby Maple & Tree Farm, Jay and Kathryn Libby, Cornville, Maine, Somerset County

Jay et Kathryn Libby produisent du sirop d'érable depuis 30 ans. Après avoir assisté à un dimanche de la Fête de l'érable du Maine avec leurs trois garçons, ils ont été conquis ! Ils ont pensé que fabriquer du sirop d'érable serait une excellente façon d'occuper leurs enfants avec une activité en plein air et de partager un moment en famille chaque printemps. Ils ont commencé à l'ancienne, avec des seaux accrochés aux arbres, et toute la famille s'entraînait ensemble chaque saison pour récolter et faire bouillir la sève. Jay et Kathryn sont fiers d'affirmer qu'ils ont conservé un processus aussi simple que possible, en produisant du sirop d'érable en petites quantités avec du bois de chauffage provenant de leur propriété. L'érablière se trouve sur la propriété de 60 hectares des Libby ; les 1 200 entailles sont toutes sur leur terrain, et il y a largement la place pour développer l'exploitation sans avoir besoin d'aller ailleurs. La ferme Libby a été nommée Exploitation forestière exceptionnelle de l'année 2025. Pour en savoir plus sur cette distinction, consultez la fin de l'article en page 3.



L'opération... Collecte, ébullition et finition

Nous avons acheté notre premier évaporateur en 1999 à la foire d'État de Skowhegan : un Dominion & Grimm de 2 x 6 pieds. Nous l'avons ensuite remplacé en 2007 par un Patrick Phaneuf de 3 x 10 pieds, puis en 2024 par notre évaporateur actuel un Lapierre Vision de 3 x 12 pieds. Chaque année, nous avons ajouté des robinets et, progressivement, des tuyaux à mesure que la quantité de sève collectée augmentait. La sève est recueillie dans une cuve de 350 gallons équipée d'une pompe, alimentée par plusieurs réservoirs situés en bord de route sur notre propriété. Nous disposons de 350 robinets alimentés par une pompe, les autres étant reliés par gravité à neuf réservoirs de collecte.



Nous sommes fiers de notre procédé de fabrication, aussi simple que possible, et nous nous efforçons de n'utiliser aucune autre source d'énergie comme l'électricité ou le fioul. La sève est transformée en sirop directement dans la chaudière (sans osmose inverse). Le foyer bénéficie d'un tirage naturel ; environ 10 cordes de bois sont utilisées chaque saison pour alimenter l'évaporateur. Le bois est collecté sur notre propriété hors saison, et rien ne se perd : chaque produit de notre ferme trouve sa place. Une hotte à vapeur avec préchauffeur et système de récupération des condensats fournit une quantité suffisante d'eau chaude dans la sèveraie. C'est un système très performant.

Marketing

Nous vendons la majeure partie de notre sirop directement à notre cabane à sucre, notamment lors du week-end de la Fête de l'érable du Maine. Nos clients fidèles achètent nos produits chaque année. Nous fournissons également quelques entreprises qui offrent nos produits en cadeau de remerciement à leurs employés et clients, ainsi que quelques restaurants. Une bonne partie de notre production est également vendue en ligne. Facebook et le bouche-à-oreille sont nos meilleurs moyens de nous faire connaître. Nous participons aussi aux foires locales et sommes actifs dans la communauté.

Leçons apprises et plans futurs

Au fil des ans, nous avons tiré de nombreux enseignements ! Le plus important, je crois, a été d'impliquer un maximum de personnes. L'union fait la force, surtout pendant une saison souvent concentrée sur une courte période. Toute notre famille participe : nos enfants, nos petits-enfants et même la mère de Kathryn, Mary Jane, âgée de 89 ans. Elle se réjouit de travailler à la cabane à sucre, de préparer et d'emballer les friandises et de passer du temps avec ses enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants. Nous avons aussi des voisins et des amis de la famille qui nous prêtent main-forte chaque année, certains depuis plus de 20 ans. La fabrication du sirop d'érable demande beaucoup de travail, mais c'est aussi une activité très agréable lorsqu'on y participe avec ses proches.

Pleins feux sur le producteur *...Suite de la page 2*

Nous travaillons à l'élaboration de nos projets d'avenir. Nous sommes retraités depuis 2018 et nos fils travaillent toujours à temps plein tout en élevant leurs jeunes familles. Chaque année, nous définissons de nouveaux objectifs pour l'année suivante et, actuellement, nous continuons d'ajouter des points de collecte et d'optimiser notre processus grâce à notre nouvel évaporateur. Nous devons composer avec le cadre actuel et celui de nos enfants. Pour l'instant, nous nous concentrons sur de petits changements chaque année, l'ajout de points de collecte et l'élargissement de notre clientèle. L'année 2023-2024 a été très chargée : nous avons construit notre nouvelle cabane à sucre, transformé l'ancienne en salle de vente et installé notre nouvel évaporateur. Nous sommes convaincus que nos enfants et petits-enfants continueront à œuvrer pour le développement de Libby Maple et nous envisageons avec enthousiasme les perspectives d'expansion à venir.

Adhésion à la MMPA

Nous avons adhéré à la MMPA il y a de nombreuses années. Joe Suga et son épouse Adele sont venus visiter notre cabane à sucre et nous ont beaucoup appris. Ils nous ont encouragés à rejoindre la MMPA, et nous avons énormément appris des autres producteurs. Nous apprécions également l'engagement de l'Association aux niveaux national et provincial pour la promotion de l'érable. Plusieurs de nos clients nous ont confié avoir entendu parler de nous grâce à notre site web et à d'autres canaux.

Le prix "Exploitation forestière exceptionnelle de l'année" est une distinction prestigieuse qui honore les propriétaires forestiers familiaux qui font preuve d'excellence en matière de gestion durable des forêts, en conciliant intégrité écologique et viabilité économique. Depuis 1954, ce prix récompense les personnes ou les familles qui se sont particulièrement distinguées par leur engagement en faveur de la conservation de nos ressources naturelles, tout en favorisant la santé et la productivité de leurs zones boisées". Jay et Kathryn Libby ont reçu le prix de cette année des mains d'Amanda Beal, commissaire du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Conservation. Sous la supervision de leurs experts forestiers, les Libby gèrent leur boisé avec pour principaux objectifs d'améliorer la qualité des arbres, d'offrir des activités récréatives à leur famille et de préserver le caractère naturel de la propriété. (Photo ci-dessus : la famille Libby, Journée de démonstration forestière.)



UPCOMING EVENTS

Réunion annuelle de la MMPA, le 14 janvier 2026, au Salon des métiers de l'agriculture d'Augusta, de 9 h à 15 h.

Concours de sirops et de confiseries

Séances techniques sur :

- Utilisation et réglementation des routes
- Filtrage, embouteillage et étiquetage
- Sécurité alimentaire du sirop d'érable : sujets nouveaux et anciens
- UMaine Extension Mises à jour de la recherche sur l'érable

Assemblée générale annuelle et remise des prix

Et déjeuner !



2025 annual meeting.



PIPELINE D'EXTENSION

Suffisamment, mais pas trop : Bonnes pratiques et enjeux actuels liés aux antimousses

On l'a tous fait. On détourne le regard deux secondes et les bulles collantes et mousseuses débordent de l'évaporateur. C'est un vrai désastre. Du temps perdu. Du sirop gaspillé. Un bon système antimousse, capable de réduire efficacement la mousse, est essentiel pour éviter ce désagrément. Cependant, la qualité du sirop et les futures réglementations nous obligent à trouver le juste milieu. Il faut doser l'antimousse avec précision pour contrôler la mousse, sans en mettre trop et risquer de créer des faux goûts.

Ces dernières années, la Food and Drug Administration (FDA) a œuvré à l'inscription du sirop d'érable au Codex Alimentarius. Ce répertoire international de définitions précise la composition exacte de chaque aliment répertorié. Cette inscription est essentielle pour le développement de la commercialisation internationale du sirop d'érable. Dans ce cadre, la FDA a commencé à s'interroger sur l'utilisation d'antimousses. Si la teneur moyenne en antimousse est « infime », l'antimousse peut être classé comme auxiliaire technologique. Si elle dépasse ce seuil, l'antimousse doit figurer parmi les ingrédients. Or, la notion de « très faible » ou « infime » n'est pas clairement définie. Si la teneur est inférieure à notre taux moyen de résidus d'antimousse, nous perdrons l'appellation « Sirop d'érable pur ». Nos étiquettes devront alors mentionner « sirop d'érable pur ET antimousse de type X ».

Je travaille sur un projet de recherche avec le Centre Acer au Québec, le service de vulgarisation de l'Université du Vermont et le service de vulgarisation de l'Université Cornell afin de développer une méthode d'analyse pour le dosage des antimousses dans le sirop. La première année, nous avons collaboré avec des producteurs pour suivre la consommation quotidienne d'antimousse par rapport à la production quotidienne de sirop. Cela a permis au laboratoire québécois de calibrer les échantillons de sirop quotidiens en fonction des concentrations d'antimousse attendues. Une fois le processus de détection et de calibration en laboratoire terminé, l'équipe achètera du sirop sur le marché de détail pour évaluer les concentrations moyennes d'antimousse dans la région. Nous espérons que cette recherche révélera de très faibles niveaux de résidus d'antimousse et que la FDA jugera le produit « suffisant ». Toutefois, nous présenterons tous les résultats obtenus et il est possible que nous devions collaborer avec l'ensemble du secteur pour atteindre un nouveau seuil de référence.

Bien qu'il soit important de protéger l'appellation « Sirop d'érable pur », il est tout aussi important d'éviter une utilisation excessive d'antimousse. Un goût désagréable dû à l'antimousse peut se manifester de différentes manières :

1. Une sensation cireuse ou huileuse en bouche,
2. OU un goût d'huile rance, rappelant l'odeur d'une friteuse dans une supérette. Ce dernier point est plus fréquent avec les huiles biologiques de la saison précédente.

Les antimousses conventionnels (Atmos ou Aldo Kosher) sont plus efficaces et peuvent être utilisés en plus petites quantités que les antimousses biologiques (huiles de carthame ou de colza). Quel que soit le type d'antimousse utilisé, il convient de l'employer en quantité minimale pour une efficacité optimale. Souvent, les premières et dernières productions de l'année, ainsi que les dernières ébullitions, nécessitent davantage d'antimousse. Les exploitations qui ne désinfectent pas leurs lignes de production sont plus susceptibles de rencontrer des problèmes de mousse en début de saison, en raison de la forte activité microbienne présente dans la sève. Si vous constatez des ébullitions nécessitant une utilisation importante d'antimousse, il est recommandé de diriger ces lots vers une filière de valorisation et de les éloigner des contenants destinés à la vente au détail de catégorie A.

Suite à la page 9...



Maine Maple Producers Association demande d'adhésion

Date: _____

Nom de la ferme commerciale: _____

Nom du propriétaire: _____

Adresse postale: _____

Ville: _____ État: _____ code postal: _____

Adresse de la sucrerie: _____

Ville: _____ État: _____ code postal: _____

téléphone: _____

Email: _____

Site web: _____

Total Du \$ _____

**Envoyez votre candidature et votre chèque à: Maine Maple Producers Assoc., C/O Scott Dunn,
419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093**

Cocher les éléments qui s'appliquent: Membre Producteur en vrac Concessionnaire d'équipement

MMPA APPLICATION _____ **Nouveau ou** _____ **renouvellement** (*please check*)

_____ **\$100.00 MAPLE PRODUCER MEMBERSHIP (Licensed Producers)**

Pour organiser le Maine Maple Sunday, vous devez être membre de la MMPA. Votre inscription sur le site web comprend : adresse, numéro de téléphone, carte du Maine Maple Sunday, carte des érables d'automne, bulletin d'information et Maple Digest (1 vote MMPA). Elle inclut également un lien vers votre site web, une brève biographie et des notes (100 mots maximum), un logo, une photo et un lien vers vos comptes de réseaux sociaux. Ces informations vous seront envoyées par courriel. dunnfamilymaple@gmail.com

Friends of Maine Maple Producers and Business Membership

_____ **\$50.00 Friends of MMPA:** Bulletin d'information, aucun droit de vote, aucune inscription sur le site Web de la MMPA/interdiction d'utiliser les marques de commerce de la MMPA.

_____ **\$150.00 Non-Producer Membership (non-producer):** (non-producteur) : Pas de droit de vote, Bulletin d'information, Droit d'utiliser la marque Maine Maple Sunday à des fins publicitaires et marketing.

SOUTHERN MAINE MAPLE SUGARMAKERS ASSOCIATION: Southern Maine Maple Sugarmakers Association - Contact Richard Morrill through email at nashvalleyfarm@fairpoint.net to become a member. You may also visit www.smmsa.org or mail to SMMSA 79 Nash Rd., Windham, ME 04062



Maine Maple Sunday Application 2026

Le week-end de la Fête de l'éclair 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 leur compte pour modifier leur fiche et ajouter des photos. (La publicité des prix et des réductions est interdite sur le site web de la MMPA.) Vous pouvez également joindre une description à votre demande d'inscription. (Les responsables de la MMPA déclinent toute responsabilité en cas d'erreurs de transcription ou de soumissions tardives.)

Les demandes reçues après le 1er mars seront majorées de 50 \$. Celles reçues après le 14 mars ne seront pas traitées.

Détails de l'événement:

Ventes de sirop en vrac

Le site web de la MMPA comportera bientôt une page destinée à aider nos producteurs de sirop en vrac à vendre leur sirop à d'autres producteurs. Ils pourront y indiquer leurs coordonnées ainsi que les modalités de commande. Ces informations devront être soumises à l'adresse suivante : Scott Dunn at dunnfamilymaple@gmail.com or mailed to: MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd., Buxton, ME 04093

Revendeurs d'équipement

La page dédiée aux revendeurs sur le site web de la MMPA a été mise à jour et offre désormais davantage d'options. Les revendeurs peuvent choisir entre deux formules pour figurer sur le site. L'adhésion à la MMPA n'est pas requise pour être référencé.

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

100 \$ pour un espace d'environ 10 x 15 cm, où vous pouvez intégrer vos visuels (photos, logos et autres informations). Vous pouvez également nous fournir les informations souhaitées ; notre webmaster se chargera de les intégrer. L'espace étant limité, les photos et logos seront redimensionnés en conséquence. Merci de nous fournir un croquis afin de réduire le nombre de modifications nécessaires, car le webmaster travaille à l'heure.

Les informations pour figurer sur la page des revendeurs doivent être soumises. to Scott Dunn at dunnfamilymaple@gmail.com or mailed to: MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093

66e réunion annuelle du North American Maple Syrup Council

NAMSC Rapport de Port Huron, Michigan, by Alan Greene, MMPA President

(Ceci est une version abrégée par manque de place. Le rapport complet est disponible sur la page Facebook de la MMPA : <https://www.facebook.com/groups/686689535440264>. La publication Facebook contient également de nombreuses photos de l'événement.)

Il a été décidé que les futurs organisateurs de congrès seraient encouragés à programmer les réunions et les formations sur des jours consécutifs, et que les visites se dérouleraient au début ou à la fin du congrès.

Le comité de recherche est présidé par notre collègue Kathy Hopkins, et il sélectionne les projets de recherche que la NAMSC est invitée à financer.

Une brève discussion a eu lieu concernant la décision du Vermont de se retirer de la NAMSC. L'utilisation de Zoom pour raccourcir la conférence a ensuite été abordée.

Le comité de recherche a indiqué que Center Acer avait demandé 100 000 \$ pour étudier un antimousse dans le sirop, et avait versé 50 000 \$ l'année dernière et 39 200 \$ cette année pour mener à bien cette étude. Tout ceci visait à prouver l'absence d'antimousse dans le sirop, afin de dissuader la FDA et autres organismes qui remettent en question la pureté du produit à 100 %.

Les producteurs de sirop d'érable de l'Ohio mettent sur pied une introduction aux normes de l'érable et ont demandé 4605 \$ pour élaborer un programme que tout membre de la NAMSC pourra utiliser comme précurseur de l'école de classement de l'érable.

Treasurer's report:

\$104k checking
\$146k Research fund
\$ 89.5k Legacy fund
\$340,357.96 total

Membership:

Currently 10,490 members of NAMSC
The budget is \$123,056.05

Jeudi, nous avons pris le bus pour des excursions d'une journée à trois cabanes à sucre et à l'USS Edson, construit en 1956 par Bath Iron Works.

Le cours du vendredi matin, animé par le Dr Abby Van de Berg, portait sur les meilleures pratiques de gestion des 3/16. Elle collabore avec l'Université Future Generations en Virginie-Occidentale. Un guide complet sur les 3/16, détaillant les connaissances acquises en matière d'entretien et de nettoyage, paraîtra cet hiver.

En résumé :

- On obtient une pression de 0,8 pouce de mercure par pied d'élévation. - En pratique, les valeurs se situent plutôt entre 0,5 et 0,7 pouce de mercure, mais uniquement pour des tuyaux neufs ou correctement entretenus.

- Quinze robinets par branchement latéral constituent l'idéal.

- Correctement désinfecté, un tuyau de 3/16 pouce atteint une efficacité de 86 % par rapport à un tuyau neuf de 3/16 pouce.

- Un temps de contact de 30 minutes est nécessaire (avec les bouchons stériles) pour une stérilisation optimale. - Ne laissez pas de désinfectant dans les tuyaux au printemps.

- La stérilisation est plus efficace en automne.

- Laissez le système au sec.

- Concentration de 600 ppm pour la stérilisation.

Continued on page 8...

NAMSC Report ...*Continued from page 7*

- Durée maximale de contact pour la stérilisation : 48 heures.
- Toujours rincer après stérilisation.

Surtout, n'utilisez pas de tuyau de 3/16" si vous pouvez utiliser un tuyau de 5/16" avec un véritable système de vide. Un tuyau de 3/16" ne remplace pas un tuyau de 5/16" et une conduite principale avec un véritable système de vide.

Conseils pour développer votre entreprise de production de sirop d'érable :

- Faites fructifier votre argent dans l'érablière. Tout travail en forêt est très rentable à long terme.
- Envisagez de vendre de la sève pour développer votre exploitation.
- Le vide est indispensable.
- N'hésitez pas à entailler davantage si vous en avez la capacité.
- Développez vos marchés au fur et à mesure de votre croissance.

Cours sur la cicadelle tachetée (SLF) :

La cicadelle tachetée est arrivée aux États-Unis en provenance de Chine, probablement via des pierres d'aménagement paysager, vers 2012 en Pennsylvanie. Elle s'est rapidement propagée, atteignant 10 États en 2019. Son arbre de prédilection est l'ailante, un arbre ornemental envahissant originaire de Chine et présent partout aux États-Unis. Elle utilise également l'érable comme hôte et, jusqu'à présent, l'affaiblit sans le tuer. Après 3 ans, la population de cicadelles tachetées diminue naturellement. Les traitements qu'elle tente d'éliminer laissent des résidus infimes dans l'érable, ce qui nécessitera des études complémentaires pour déterminer le seuil acceptable.

Samedi, un vote a officiellement eu lieu pour accepter l'Oregon comme membre.

On m'a proposé de siéger au comité d'éducation.

« Réussir : Caractéristiques sensorielles du sirop répondant aux critères de qualité gustative A », par Mark Isselhardt de l'Université du Vermont :

- Faites toujours goûter le sirop par plusieurs personnes.
- Le sirop d'érable ne présente qu'une densité minimale requise. Il n'existe pas de densité maximale.
- 5 à 10 % des sirops testés récemment présentaient un goût désagréable.
- 98 composés aromatiques différents ont été identifiés.
- Les consommateurs recherchent une finale courte et nette, sans goût désagréable.

J'ai assisté à une réunion d'information de Centre Acer, qui affichait complet, sur la présence d'antimousse dans le sirop d'érable. Le débat persiste : le sirop d'érable ne contient pas d'antimousse. La salle étant pleine à craquer, et me trouvant à l'entrée de service, je n'ai pas pu prendre de notes. Les premières conclusions des études menées ce printemps indiquent la présence d'antimousse dans le sirop. Des études complémentaires sont en cours, mais ce sujet ne cessera d'être débattu. Dans la mesure du possible, nous, producteurs de sirop d'érable, devrions utiliser l'antimousse avec parcimonie.

Après le déjeuner, j'ai assisté à la conférence « Microbiologie de l'érable 101 » animée par Qian Wang, portant sur la sève, les conduites de sève et les distillats :

- Le microbiome présent dans nos tubulures est 1 000 fois plus petit qu'1 mm.
- La sève filandreuse causée par des microbes engendre des pertes de 5,5 millions de dollars. Une désinfection rigoureuse est essentielle pour prévenir ce problème.
- De nombreux désinfectants ont été testés. La plupart se sont révélés inefficaces et coûteux. Le Starsan s'est avéré le plus efficace. Un temps de contact de quinze minutes avec le Starsan est nécessaire.

Howard et Jeanne Boyden, du Massachusetts, ont été nommés au Temple de la renommée.

Le voyage en valait vraiment la peine !

Extension Pipeline ...Continued from page 4

L'utilisation de flacons pulvérisateurs, notamment, pour l'application d'antimousse peut entraîner un surdosage. (Vaporisez une vitre et vous verrez la quantité de produit qui sort !) Quel que soit le type d'antimousse, il convient de n'utiliser que quelques gouttes à la fois. Nos recherches ont montré que les producteurs utilisant des coupelles antimousse consommaient nettement moins de produit que ceux utilisant d'autres méthodes.

Les compte-gouttes automatiques peuvent sembler une bonne solution ; cependant, la plupart des modèles ne s'adaptent pas au niveau de mousse réel et peuvent entraîner un dosage excessif d'antimousse. Imaginez un godet antimousse qui n'entre en contact avec le sirop que lorsque la mousse apparaît, ou une bouteille doseuse manuelle où vous pouvez facilement décider de ne pas en ajouter si la mousse ne se forme pas. Un compte-gouttes automatique n'offre pas cette flexibilité.

Pour les producteurs biologiques, notre projet a montré que ceux qui utilisaient l'antimousse Trans-O 580 en consommaient une quantité égale, voire supérieure, à celle utilisée par les producteurs d'huiles végétales biologiques. *Compte tenu de son efficacité limitée et du retrait de la certification biologique du Trans-O 580 par l'Organic Materials Review Institute*, ce produit ne devrait plus être utilisé en production biologique certifiée.

Je suis toujours ravi de discuter des solutions pour limiter l'utilisation d'antimousse et améliorer la qualité de votre sirop. Je prévois également de présenter les résultats de notre projet lors du congrès annuel de la MMPA. Au plaisir de vous y retrouver !

N'oubliez pas de participer au concours du congrès annuel avec votre sirop. C'est un contrôle qualité gratuit et une excellente opportunité de marketing si vous remportez un prix !

- Vous pouvez me joindre à l'adresse Jason.lilley@maine.edu ou au 207-581-8368

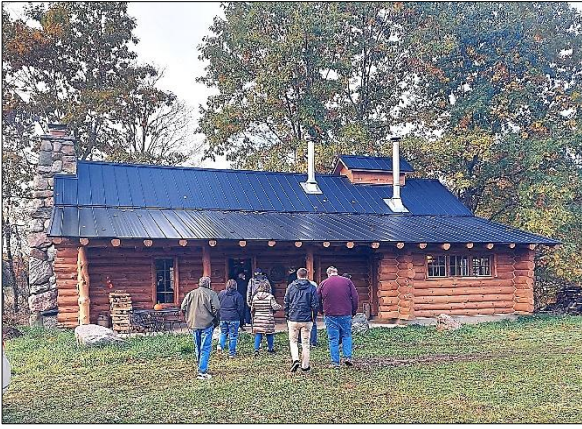
Enquête auprès des producteurs de sirop d'érable américains de 2025

Vous êtes invité à participer à cette étude car vous êtes producteur de sève d'érable ou de sirop d'érable aux États-Unis. Cette étude est menée par Mark Cannella, du service de vulgarisation agricole de l'Université du Vermont.

L'enquête vise à explorer les tendances et les enjeux importants pour la réussite des producteurs de sève d'érable à l'échelle nationale. Le questionnaire est accessible en ligne via ce lien Qualtrics : [2025 U.S. Maple Producer Survey Survey](https://qualtrics.uvm.edu/jfe/form/SV_efD2a2tAeTKxW8S) or https://qualtrics.uvm.edu/jfe/form/SV_efD2a2tAeTKxW8S

Les participants qui auront rempli le questionnaire seront invités à s'inscrire à un tirage au sort pour gagner une carte-cadeau de 75 \$. Trente gagnants seront tirés au sort.

Si vous souhaitez recevoir le questionnaire par courrier avec une enveloppe-réponse anonyme, veuillez contacter Corinne Cooper à l'adresse Corinne.Cooper@uvm.edu ou par téléphone au 802-656-4820 ou au 1-866-860-1382 (numéro vert au Vermont). Il vous sera demandé de fournir vos coordonnées et votre adresse postale, qui ne seront ni conservées ni associées à vos réponses au questionnaire.



NAMSC Michigan tour: Sugarhouse, conference attendees/ evaporator on tour.



MMPA booth at Fryeburg Fair. Far left: David Leavitt showing boy how to tap a tree while Brian Dunham and boy's mom look on. Scott Dunn showing Waylon Knox how to tap while dad, Eli, looks on. Shawn Dunning with Fair pres. Dale Hastings.

Tree-tapping was a big hit with the kids!



Quarterly Newsletter (December 2025)
 Sebago, ME 04029
 723 Bridgton Rd.
 Phillip View Farm
 Greene Maple Farm
 c/o A. T. Greene

