

Bulletin trimestriel

juin 2024

Pleins feux sur les producteurs	...2
Pipeline d'estension	...3
Nouveau Mdtg. Ressources-Membres	...4
Mises à jour de la conférence/Vol	...5
Réunion mensuelle SMMSA	...5
Calendrier préliminaire de la conférence	...6
Inscription à la conférence	...7
Patates douces rôties au charbon	...8

Mot du président

Salutations aux producteurs acéricoles,

Eh bien, une autre saison dans les livres. Il semble que la plupart des producteurs de l'État ont connu une assez bonne saison, et que la plupart de nos plus gros producteurs du nord ont connu une très bonne saison. Certains de nos petits producteurs utilisant des seaux et/ou des tubes à gravité n'ont peut-être pas aussi bien réussi, ce qui semble être un thème commun. Il semble que les conditions météorologiques que nous commençons à observer ne sont pas vraiment propices à l'écoulement naturel de la sève. Un commentaire courant dans tout l'État que j'ai entendu est la faible teneur en sucre. Certains producteurs de l'État ont connu une saison de fabrication de sirop de 4 mois, avec certes des pauses entre les deux, mais cela commence à être la norme. L'État a globalement produit un bon volume de sirop pour la saison 2024 et présente une bonne sélection de toutes les qualités de table.

Cordialement.

Lyle Merrifield
Président



NAMSC

Conseil nord-américain de l'érable, Inc.

65e Conférence annuelle

Du 21 octobre au 24 octobre 2024

Double Tree by Hilton, Portland, Maine

VOIR LES DÉTAILS À L'INTÉRIEUR !

Pleins feux sur les producteurs:

**Fermes de salle
Produits de l'érable**



Member of



Pleins feux sur les producteurs ~ Rodney Hall et sa famille, Hall Farms Maple Produits, Dixfield, Maine, comté d'Oxford

J'ai acheté mon premier évaporateur en 1984 et au printemps 1985, nous fabriquons notre premier sirop à partir de 386 robinets. Mon père et moi avons préparé du sirop sur un réchaud en tonneau quelques années auparavant. Notre premier dimanche de l'érable du Maine a eu lieu au printemps 1986. Au fil des années, nous n'avons cultivé que de petites augmentations, à la fois sur des terres que j'ai achetées par moi-même ou sur des terres qui appartiennent à notre famille depuis des générations.

L'opération ~ collecte, ébullition et finition

Avec ma femme Joanne et mon fils Caleb, nous avons 11 000 entailles dont 8 200 directement dans la sucrerie, le reste dans un buisson à trois kilomètres de là. Nous disposons d'un évaporateur au fioul 6x14 avec hotte vapeur et préchauffeur. La sève est portée à 20% avant ébullition. Nous exploitons deux CDL RO, l'un est un 1200 gph et l'autre est un CDL 2400 gph.

Nous avons une cuisine commerciale où nous emballons notre sirop d'érable, fabriquons notre crème d'érable et fabriquons également notre gamme de Sauces BBQ ainsi que notre moutarde à l'érable. Notre sève est entièrement collectée par un système de tubes sous vide poussé. Les becs verseurs sont changés chaque année et je pense que cela a contribué à augmenter la production.



Son fils, Caleb, et son employé saisonnier, Mason, font bouillir la sève.

Commercialisation

Le sirop est commercialisé de différentes manières : directement au consommateur, une partie est vendue sous marque privée, et nous avons plusieurs comptes de gros ainsi que quelques consommateurs en gros.



Cuisine commerciale de Hall Farms.

Leçons apprises et projets futurs

En ce qui concerne les leçons en cours de route, nous avons beaucoup appris et nous avons également réalisé qu'il y avait toujours plus à apprendre. L'une des choses que j'entends toujours le plus (et avec laquelle je suis d'accord) est probablement que l'argent se gagne dans les bois ! Je suppose que c'est l'une des meilleures leçons que j'ai apprises au cours de mon

Mon dimanche à l'érable a changé au fil des années à mesure que nous nous éloignons de notre ferme laitière. Notre événement comprend désormais un petit-déjeuner aux crêpes à volonté, un déjeuner comprenant un hamburger et un cheeseburger avec un hamburger produit sur place. crème glacée molle à la ferme et à l'érable. Un autre produit dont nous sommes très fiers est le fromage d'érable qui nous a été présenté pour la première fois par une famille laitière locale, et nous travaillons avec eux pour produire la crème d'érable qui est infusée dans le fromage cheddar fort.



PIPELINE D'EXTENSION

Garder un œil sur la santé de votre érablière

Les mouches noires sont parties et les arbres sont entièrement feuillus. Nous passons tous beaucoup de temps dans les bois de l'automne au printemps. Cependant, une fois que les robinets sont tirés, ils ont tendance à être tirés dans d'autres directions. Alors que les tâches agricoles, la commercialisation du sirop, d'autres emplois, peut-être même aller au camp, deviennent tous plus importants à cette période de l'année, c'est l'occasion idéale pour faire le point sur la santé des bois. Les conditions relativement sèches de ce printemps créent d'excellentes conditions pour naviguer dans l'érablière, il suffit de garder votre drogue anti-mouches à portée de main.

Un indicateur simple de la santé des arbres réside dans la santé visuelle de la canopée. Les éléments à surveiller incluent les plénitudes des cimes des arbres, nombreuses pousses courtes, faibles et groupées sur toute la longueur du tronc, dépérissement de la cime et écorce qui pèle ou se remplit de trous. Si vous remarquez ces symptômes, faites également attention au nombre d'arbres visibles. ces symptômes. S'il s'agit d'un arbre, il y a probablement eu un événement très spécifique qui l'a endommagé, comme une éraflure à la base lors de l'exploitation forestière, un compactage autour de ses racines ou une infestation par une maladie qui a profité d'une blessure dans l'arbre. Si les dégâts sont étendus, ils pourraient être dus à des facteurs environnementaux, tels que des sols sableux ou graveleux, trop bien drainés, combinés aux sécheresses de 2021 et 2022. Ou, d'une épidémie localisée d'insectes défoliateurs ou de maladies sur plusieurs saisons. Très probablement, lorsque les arbres apparaissent signes de déclin, cela est dû à un complexe de facteurs (alias, le complexe du déclin de l'érable). C'est l'idée selon laquelle une série de facteurs s'alignent généralement pour créer un stress sur les arbres, alors qu'il n'y a qu'une seule cause du déclin. Cela commence par un facteur prédisposant, comme des sols lourds, mal drainés ou un manque de nutriments. Cela est associé à un facteur incitatif comme une défoliation importante causée par un insecte ou une épidémie de maladie, puis à un facteur contributif, comme un champignon provoquant la pourriture des racines, qui se conjuguent pour entraîner le déclin des arbres.

Les érables à sucre (et rouges) sont sensibles à de nombreuses [maladies foliaires](#) et insectes. Si le problème ne persiste que pendant un ou deux saisons, la plupart d'entre elles ne constituent pas une préoccupation majeure. Cependant, si ces maladies sont répandues et persistantes pendant de nombreuses années, elles peuvent épuiser les réserves énergétiques des arbres, les rendant ainsi plus sensibles aux autres problèmes énumérés ci-dessus.

L'année dernière, UMaine Extension a reçu de nombreux appels concernant les maladies foliaires de l'érable, à la fois des questions directes et des soumissions au laboratoire de diagnostic des maladies des plantes de l'UMaine. La majorité de ces échantillons ont été identifiés comme étant de l'antracnose de l'érable. Après cette épidémie, nous nous attendions à une deuxième année d'infections dues à la forte charge de spores sur les feuilles du sol forestier. Heureusement, nous avons eu des conditions relativement sèches ce printemps pour limiter la propagation de ces spores. On pense également que l'antracnose de l'érable est principalement une maladie foliaire et qu'elle a donc moins d'effets négatifs sur la santé des composantes ligneuses de l'arbre. L'identification des maladies peut aider à déterminer le niveau de risque.

Si vous observez des signes de déclin de la santé des arbres, ou des problèmes d'insectes ou de maladies dans votre érablière, n'hésitez pas à me contacter, au laboratoire de diagnostic des maladies des plantes de l'UMaine ou au laboratoire des insectes et des maladies du Maine Forest Service. pour obtenir de l'aide pour identifier la cause des problèmes. En plus d'identifier la cause des problèmes et de trouver potentiellement une approche de gestion pour ralentir le problème pour vous, le programme UMaine Maple et l'UMaine School of Forest Resources gagneraient à identifier les zones de l'État qui connaissent un déclin de l'érable en concentrations plus élevées pour soutenir les recherches à venir sur lesquelles nous collaborons.

Pleins feux sur les producteurs, .. suite de la page 2

voyage à l'érable. Les plans futurs incluent l'agrandissement d'un nouveau verger que notre forestier a inventorié entre 12 000 et 14 000 entailles. Cette sève va être transporté sur deux milles jusqu'à la sucrerie. (En 2019, nous avons ouvert notre nouvelle sucrerie et y avons fabriqué le premier sirop en 2021.) Au cours de l'été, nous prévoyons également d'installer notre nouveau silo pour le stockage de l'eau ainsi que de continuer à améliorer notre système de tubes.

Adhésion à la MMPA

J'appartiens à la MMPA pour plusieurs raisons, mais une dont je suis très fier est que mon grand-père Orlando Small était l'un des membres originaux lors de la création de la MMPA. J'imagine donc que c'est une affaire de famille à laquelle appartenir et voir l'industrie acéricole se développer dans l'État du Maine.



Donc, j'ai photographié de gauche à droite : Caleb, Joanne et Rodney Hall, gouverneur Mills, belle-sœur Lori, Com. Beal, et je suppose que cela a été une représentant Randy Hall. Célébration de l'ouverture d'une nouvelle maison de sève.

Nouvelles ressources marketing pour les membres

Dans le cadre de la subvention globale pour les cultures spécialisées en marketing, la MMPA a récemment lancé la nouvelle partie Bibliothèque de ressources marketing du site Web, réservée aux membres. Il propose actuellement une série de vidéos de haute qualité dont tout membre peut récupérer le lien pour l'utiliser sur ses propres réseaux sociaux et sites Web. Les vidéos comprennent des versions plus longues des promotions du Maine Maple Sunday et des journées portes ouvertes, des aperçus généraux de la production et des utilisations de l'érable, des bobines pour les médias sociaux pour les journées spéciales pertinentes et des vidéos de recettes. Les vidéos sont hébergées sous le menu déroulant « Producteurs acéricoles » en haut du site Web de la MMPA, puis sous « Ressources marketing pour Membres », ou sur ce lien <https://mainemapleproducers.com/marketing->

MOT DE PASSE : MMPA2024.

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

Une dernière note à ce sujet (pour l'instant), la prévention est la clé ! Souvent, au moment où nous constatons des symptômes d'arbre déclin, il peut être trop tard pour faire quoi que ce soit (d'autres fois, il s'agit simplement d'une défoliation temporaire). En mettant en œuvre des pratiques visant à réduire les « facteurs contributifs », nous pouvons réduire considérablement le stress des arbres et augmenter leur résilience. Éviter le compactage du sol et la conduite sur les zones racinaires, améliorer les routes pour une meilleure gestion de l'eau, couper sélectivement pour optimiser la diversité des arbres, la santé et les caractéristiques du sol, et bien d'autres encore. d'autres pratiques sont autant de facteurs de plus en plus importants pour améliorer la santé et la résilience de vos bois. Contactez votre branche locale du [USDA Natural Resources Conservation Service \(NRCS\)](#) pour savoir comment ils peuvent vous aider avec un soutien technique et un partage des coûts (soutien financier) pour mettre en œuvre ces pratiques améliorant la résilience. Sean Horan s'efforce de soutenir les propriétaires forestiers dans tout l'État par le biais de l'Extension et du NRCS, et peut constituer un excellent point de départ pour en savoir plus sur les pratiques que le NRCS pourrait mettre en œuvre. vous soutenir avec. Sean.horan@maine.edu – 978.516.8376.

Si vous avez des espèces de plantes envahissantes dans votre érablière, consultez le nouveau document [Plante envahissante du Maine Contrôlez les demandes de subventions au programme](#) via le programme des zones naturelles du Maine.

Dans le prochain bulletin d'information, nous aborderons davantage les pratiques spécifiques avec lesquelles le NRCS et Extension peuvent vous soutenir dans l'érablière.

Jason.lilley@maine.edu ou 207-781-6099. – [Programme d'extension de l'érable de l'UMaine](#)

65e conférence annuelle du Conseil nord-américain du sirop d'érable



« Soyez sûr que c'est du Maine pur »



MISES À JOUR

La Maine Maple Producers Association sera l'hôte de la réunion annuelle du NAMSC, comme la plupart d'entre vous le savent. La réunion aura lieu du 21 au 24 octobre 2024 (du lundi au jeudi) au Double Tree Hilton à Portland, dans le Maine. Les plans pour cet événement dans le Maine sont déjà bien avancés, mais il reste certainement beaucoup à faire pour beaucoup d'entre nous. L'Association a besoin de plusieurs de nos membres comme bénévoles pour aider à organiser et faciliter cet événement. Conscients que nous avons tous une vie bien remplie, pour encourager les membres et leur famille immédiate et leurs amis à nous aider, les officiers et directeurs ont décidé d'offrir aux 30 premiers inscrits à l'événement de s'inscrire à un tarif réduit. Ceci ne s'appliquera qu'aux membres qui s'inscrivent pour faire du bénévolat pendant au moins 8 heures, en gardant à l'esprit que l'Association peut utiliser votre aide autant que possible tout au long de l'événement. C'est l'occasion pour la MMPA de présenter au monde de l'érable ce qui distingue le Maine des autres. Bien qu'aucun prix final n'ait été établi pour l'ensemble de la conférence de 4 jours (au 11/06/2024), le prix réduit pour les bénévoles est fixé à 300,00 \$ (environ 50 %), sans compter vos chambres si vous séjournez à Portland. .

Nous demandons aux membres (et/ou à leur famille immédiate) qui souhaitent aider à la conférence NAMSC de remplir le formulaire suivant et de l'envoyer avec un chèque avant le 15 juillet 2024.

Réunion mensuelle et repas-partage de la SMMSA



La réunion mensuelle de mai et le dîner-partage de la Southern Maine Maple Sugarmakers Association (SMMSA) a eu lieu à la nouvelle sucrerie Greene Maple Farm à Sebago (photo ci-dessous), propriété d'Alan et Valerie Greene. La zone commerciale est terminée mais la pièce qui abritera l'évaporateur, etc. est encore en construction. Une partie de la nourriture appréciés lors du repas-partage comprenaient des sloppy joes à l'érable, des fèves au lard au sirop d'érable, du porc effiloché fumé et de la glace à l'érable. Une belle rencontre avec de la bonne nourriture, des gens formidables et une excellente conversation.

La SMMSA organise des réunions mensuelles (sauf en mars, juin et juillet), qui ont généralement lieu au domicile ou à la sucrerie d'un autre membre au cours de l'année (sauf en août qui se tient toujours au parc des expositions de Cumberland pour se préparer à la foire de Cumberland). La réunion mensuelle favorise vraiment la camaraderie et donne à chacun le temps de discuter. « Depuis que nous construisons notre nouvelle cabane à sucre, nous voulions offrir un espace pour accueillir la réunion et le repas-partage, ce qui laisse plus de temps pour la conversation. Nous espérons pouvoir accueillir la réunion plusieurs fois par an car nous avons un mini split et pouvons avoir du chauffage ou de la climatisation en fonction de la météo.



Étaient présents à la réunion de la SMMSA (de gauche à droite) : Johnathan & Erica Brahmer, Valerie Cole, Steve McKenney, Lisa et Tom Pingree, Valerie et Alan Greene, Richard et Roberta Morrill ; l'avant-centre Andy Cole. Merci à Valérie Greene pour nous avoir fourni les photos et la rédaction.

Programme préliminaire « Soyez sûr que c'est Maine Pure »

lundi 21 octobre 2024

9h00-16h00	Configuration du fournisseur
9h00	Configuration de l'inscription
9h-16h	Configuration de l'affichage d'une pièce antique
À déterminer	Réunions du comité du NAMSC et des délégués si nécessaire
Midi	Inscription ouverte, inscriptions au concours - Sirop/Bonbon/Crème/Sucre/Photo
Midi-16h	Enchères silencieuses / Dépôt d'articles aux enchères
15h-18h	Atelier d'information/Table ronde/Social/Cash Bar Dîner seul - plus de 15 restaurants à moins de 10 min.

Mardi 22 octobre.

6h30-8h30	buffet de petit déjeuner
8h-17h	Table d'inscription ouverte Inscriptions au concours : sirop/bonbons/crème/sucre/photo
8h-18h	Salon professionnel
10h-16h	Salle d'exposition d'antiquités ouverte Ouverture de la salle d'enchères silencieuses/dépose des articles aux enchères
9h-15h 9h- midi	Visite en compagnie Ateliers - À déterminer
Midi-13h	
13h-15h	Déjeuner-Réunion annuelle du NAMSC - Ouvert à tous
13h-15h	Atelier-à déterminer
17h-18h	Social/Salon professionnel
18h-21h30	Buffet « Be Sure it's Maine Pure » , musique/danse

Mercredi 23 octobre 6h30-8h

	mercredi 23 octobre Petit-déjeuner
7h - 8h	Tableau d'inscription/Sirop/Sucre/Bonbon/Crème
8h-12h	Visites matinales-Dunn Family Maple/Lone Pine Brewery/Merrifield Farm
13h30	Visites de l'après-midi-Pineland Farms-Morgan Horse Farm / Sugarhouse / Étable laitière Parc des expositions de Cumberland - Musée de la ferme, scierie, sucrerie, forge
15h30	
15h30-20h	Bar social/payant, dîner, musique, retour à l'hôtel

jeudi 24 octobre

6h30-8h30	Petit-déjeuner
8h00-15h00	Salon professionnel
8h00-9h00	Entrées dernier appel Sirop/Sucre/Bonbon/Crème
9h-15h	Présentoir antique
9h-15h 9h-16h	Fin des enchères silencieuses Session technique-à déterminer
Midi-13h 15h	Déjeuner
17h	Panne du salon professionnel Social, Buffet de banquet, Récompense, Articles de vente aux enchères

vendredi 25 octobre

samedi 26 octobre École primaire

Member of



Du 21 octobre au 24 octobre



Patates douces rôties au charbon avec beurre à l'érable et au chili (ou utiliser un gril à gaz)

- 4 gros (12 à 14 onces chacun)
- sucrés pommes de terre, lavées
- 3/4 tasse (6 onces) de beurre non salé, à température ambiante
- 2 cuillères à soupe de persil plat frais finement haché 2 cuillères à soupe de sirop d'érable pur
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuillère à café de sel cashe
- 3/4 cuillère à café de piment d'Alep, et plus Pour la garniture
- 1/4 tasse de pacanes grillées hachées
- Facultatif : un petit filet supplémentaire d'érable sirop par dessus !

Mode d'emploi : Piquer les patates douces partout à l'aide d'une fourchette. Enveloppez les patates douces individuellement dans une double couche de papier d'aluminium résistant.

Préparez le grill en formant une pyramide de charbon de bois, allumez, et quand les briquettes deviennent gris cendré, c'est prêt !

À l'aide de longues pinces métalliques, placez soigneusement les patates douces enveloppées sur les braises. À l'aide d'une spatule en métal, placez les charbons autour des patates douces ; à l'aide de pinces, placez quelques braises sur les patates douces. Griller à découvert et sans être dérangé pendant 20 minutes.

Retournez les patates douces. Des charbons Nestlé autour du sucré à nouveau les pommes de terre, en plaçant quelques braises sur les patates douces à l'aide de pinces. Griller, à découvert et sans être dérangé, jusqu'à ce qu'un couteau d'office ou un cure-dent perce très facilement le milieu de la patate douce, 20 à 25 minutes. Pour vérifier la cuisson, retirez la patate douce des braises à l'aide de longues pinces métalliques ; retirez délicatement le papier d'aluminium et percez la patate douce. Si la patate douce n'est pas tendre, reballez-la et remettez-la dans la braise. cuire 5 minutes, puis tester à nouveau.

Une fois cuites, retirez les patates douces des braises ; laisser refroidir 5 minutes. Retirez délicatement le papier d'aluminium.

Pendant que les patates douces refroidissent, battre le beurre, le persil, le sirop d'érable, le vinaigre, le sel et l'Alep dans un bol moyen avec un batteur à main à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient fouettés et bien mélangés, environ 2 minutes. Réserver jusqu'au moment de servir.

Couper les patates douces en deux sur les trois quarts de la longueur du chemin à parcourir. Garnir chacun de 2 à 3 cuillères à soupe de beurre composé; saupoudrer uniformément de pacanes et garnir d'Alep supplémentaire. Servir avec le reste du beurre composé. (FoodandWine.com)



Newsletter

Gorham, ME 04038

195, chemin North
c/o Lyle Merrifield