



À l'intérieur de cette

édition:

NAMSC and IMSI Mises à Jour. . .	2
Rencontrer un Producteur.	3
Cooperative Extension Pipeline . .	4
Les Arbres Oubliés.	5
Évènements à Venir	6
Maine Maple Sunday Checklist . . .	7
MMPA Fournitures à Vendre. . . .	7

Le saviez-vous?

Beaucoup se souviennent peut-être du grand braquage du sirop d'érable canadien de 2012. Saviez-vous ce qui a donné le coup? D'une valeur estimée à 18,7 millions de dollars (la plupart jamais récupérés), le braquage a rapporté des milliers de barils de sirop d'érable de la réserve de sirop de la Fédération du Québec. Les voleurs ont remplacé le sirop par de l'eau. Après environ un an, les barils ont commencé à rouiller, suscitant des soupçons, et le reste appartient à l'histoire.

Mars Rencontrer un Producteur Eureka Farms



Maine Maple Sunday visitors at Eureka Farms.

Mot du Président

Amis acériculteurs,

Eh bien, la saison de l'érable est à nouveau à nos portes et comme toujours, il semble que nous ne soyons jamais prêts, mais d'une manière ou d'une autre, nous le faisons fonctionner. De nombreux experts et chercheurs s'entendent pour dire que cette saison de l'érable a le potentiel d'être bonne. L'abondance de pluie de l'été dernier associée à un manteau neigeux plus normal ont tous les ingrédients pour que cette récolte soit complète à supérieure à la moyenne.

Alors que nous terminons notre subvention globale pour les cultures spécialisées (SCBG) 2020, nous nous sommes retrouvés avec un excédent d'argent que l'État nous a permis de reporter et d'utiliser pour la commercialisation du dimanche de l'érable 2022. C'était une situation que nous n'avions pas anticipée mais ravie de voir. Nous avons passé un contrat avec Nancy Marshal Communications pour le marketing et la promotion. Ce printemps, nous allons étendre notre marketing au marché de Boston, car il existe une large base de population qui peut faire une excursion d'une journée dans le Maine ou en faire un week-end. Nous leur demandons également de gérer nos pages de médias sociaux avec plusieurs publications par semaine pour augmenter le nombre d'abonnés à notre page et promouvoir l'événement. Ils battent déjà leur plein et de bonnes choses se profilent à l'horizon.

Jason Lilley à UMaine Ext. a pu organiser une réunion pour passer en revue notre SCBG 2020 et l'État a demandé si nous serions intéressés à changer notre subvention 2021 d'une subvention d'un an à une subvention de deux ans pour 100k. Nous nous sommes précipités pour élaborer un plan et l'avons soumis et attendons l'approbation. Si nous recevons la subvention complète de deux ans, nous avons une réelle opportunité de sortir des sentiers battus et d'étendre notre part de marché au-delà du Maine. S'il est approuvé, cet argent ne sera pas disponible avant avril 2022.

suite à la page 2...

Mot du Président... suite de la page 1

Si vous n'êtes pas au courant, il y a une véritable pénurie de cruches pour le sirop d'érable. L'un des plus grands fabricants de pichets n'est pas en mesure de répondre à la demande et a éliminé le processus de revêtement barrière à l'oxygène. Actuellement, les commandes des concessionnaires sont livrées environ un an après leur passation. Les cruches imprimées ne sont presque pas disponibles également. Nous explorons des plans qui pourraient atténuer la pénurie pour les producteurs, mais ils ne seront disponibles qu'après la saison de production 2022. Lors de la réunion des directeurs de février, les directeurs ont approuvé un plan pour créer un logo de cruche d'association. Ce serait en partie avec la nouvelle subvention, mais pourrait potentiellement prendre en charge un petit morceau de la catastrophe de la cruche. Plus à venir sur le nouveau logo et nous allons chercher des membres pour travailler sur un comité logo/pichet, potentiellement avec d'autres états aussi. Si vous ou quelqu'un que vous connaissez êtes dans le domaine du design, s'il vous plaît contactez-moi.

Comme toujours, n'oubliez pas de percer des trous droits, de maintenir des niveaux de vide élevés et de fabriquer le sirop de la plus haute qualité possible. Soyez fier de tout ce que vous faites parce que vous êtes un fabricant de sucre du Maine et c'est ce que nous faisons.

Avec respect,
Scott Dunn



North American Maple Syrup Council, Inc.

NAMSC Mettre à Jour:

- Des discussions ont eu lieu avec la Vermont Maple Sugar makers Association pour les encourager à rejoindre le NAMSC.
- Le Kentucky forme une association acéricole.
- La conférence sur l'érable 2022 est prévue du 26 au 29 octobre dans le Wisconsin avec des sessions techniques et des visites.
- Des plans pour un manuel pédagogique Maple 101 sont en préparation. Cela fournirait un programme d'études pour tout ce qui pourrait être utilisé lors de la présentation de cours ou de l'organisation de visites. Plusieurs sujets différents seraient disponibles.



INTERNATIONAL MAPLE SYRUP INSTITUTE

IMSI Mettre à Jour:

- Réunion annuelle qui aura lieu les 8 et 9 juin à Burlington, VT.
- Veuillez vous inscrire au recensement de l'USDA afin que des données précises puissent être recueillies cette fois-ci. <https://www.nass.usda.gov/AgCensus/>.

Rencontrer un Producteur ~ Eureka Farms, Palmyra, ME, Somerset County

Le duo père et fils, Hollis et Seth Edwards, a créé Eureka Farms en 2010 - Hollis poursuivant son obsession de toute une vie pour l'érablière depuis que son père lui a appris et l'a lancé à l'âge de 10 ans.



À propos de notre exploitation

Nous surveillons dans notre ferme de Shy Road à Palmyra depuis que nous l'avons achetée il y a 12 ans. Nous avons commencé avec environ 200 entailles à l'aide de seaux. Chaque année, nous travaillons dans notre érablière et nettoignons les arbres morts et malades ainsi que les arbres qui inhibaient la croissance de nos érables. Cela nous a permis d'augmenter nos entailles chaque année. Nous continuons à le faire annuellement. Nous venons d'ajouter 400 entailles cette année, portant notre nombre d'entailles à 1500, et espérons continuer à en ajouter 250 à 500 chaque année. Tous nos arbres sont situés ici même sur notre ferme. Pas de terrain loué. Nous avons encore beaucoup d'arbres à exploiter sur cette terre.

Collecte, ébullition et finition

Nous collectons la sève à l'aide d'un système de canalisation sous vide. Près de notre cabane à sucre, nous entaillons des érables à l'aide de seaux traditionnels afin que les visiteurs puissent sortir et voir la sève qui coule des arbres. Nous tenons cela pour acquis car cela fait partie de nos vies depuis aussi longtemps que nous nous en souvenons. Dans l'intérêt de donner quelque chose en retour, nous apprécions de pouvoir partager cette expérience avec les gens qui s'arrêtent et les visiteurs le dimanche de l'érablière du Maine. Nous constatons



que beaucoup de gens n'ont jamais vu le processus. Notre processus d'ébullition se fait avec notre évaporateur à tirage forcé Leader 30"X10` à conduit de fumée surélevé. Nous n'utilisons pas d'OR à ce stade, mais prévoyons d'en mettre en place un pour la saison 2023. Nous tirons avec du bois de notre propre terre ici à la ferme. Principalement des dalles de bois résineux que nous obtenons à partir de grumes que nous avons sciées pour le bois autour de la ferme. Nous avons une hotte sur notre évaporateur.

Commercialisation

Nous commercialisons tous nos sirops au détail dans notre magasin de la ferme ici sur notre ferme. Notre magasin occupe en fait la moitié de la cabane à sucre. Nous avons décidé très tôt que nous voulions nous lancer dans le commerce de détail et être présents sur ce marché. Soooooo, au bout d'une route en terre sans issue, à Palmyre, nous sommes ouverts 365 jours par an, de la lumière du jour à la nuit. S'il fait jour, nous sommes ouverts ! Notre magasin est unique à bien des égards, y compris la partie que nous exploitons sur le système d'honneur. Nous vendons tout le sirop que nous produisons et devons en acheter, nous l'avons donc disponible toute l'année. Nous vendons également sur Internet et expédions dans tout le pays.

Leçons apprises et plans futurs

Maine Maple Sunday est généralement un événement très important pour nous. Nous avons toujours essayé de faire en sorte qu'il en soit ainsi. C'est devenu une grande publicité et c'est une chance pour nous de rencontrer et de remercier nos clients. Nous le gérons avec des bénévoles et en faisons un événement familial. Trois équipes de chevaux tirant des traîneaux offrant des promenades gratuites, trois autobus scolaires faisant entrer et sortir les gens de notre exploitation, un vendeur de nourriture, et nous faisons des beignets à l'érablière, de la barbe à papa à l'érablière et du maïs soufflé à l'érablière. Nous invitons également quelques entreprises locales sélectionnées que nous fréquentons à être ici et à montrer leurs produits. Il favorise les bonnes affaires et aide à déboursier la foule. C'est un rite du printemps et une véritable journée familiale. On pourrait écrire un livre dessus !!! Mais en gardant les choses simples, je dirais que Mère Nature dirige ce spectacle. Ne cessez jamais de remercier vos clients. Rendez-vous disponible. Ne vous excusez jamais pour votre prix et soyez toujours cohérent. Les plans futurs continuent de développer notre exploitation en ajoutant de nouveaux arbres chaque année ici même dans notre propre érablière, en continuant à nous concentrer sur la vente au détail de notre exploitation afin que nous vendions toujours plus que nous produisons et en ajoutant de nouveaux produits comme bon nous semble.

MMPA l'appartenance

Nous appartenons à la MMPA parce que c'est la bonne chose à faire. Ils nous soutiennent, ainsi que cette industrie, et il est de notre devoir de soutenir notre organisation. Nous sommes honorés d'être membre.



EXTENSION PIPELINE

La Qualité D'abord: Maintenir la Réputation de Notre entreprise et de Nos Produits à un Niveau Elevé

La saison est lancée pour la plupart d'entre vous. Alors que la MMPA lance un nouveau programme de promotion et d'image de marque sur la haute qualité du sirop d'érable pur du Maine, il est plus important que jamais de se concentrer sur la qualité. En parlant aux clients fidèles des cabanes à sucre du Maine, il est courant d'entendre que leur cabane à sucre préférée a "le meilleur sirop au goût". C'est le genre de réputation que nous voulons conserver. Cela dit, il suffit d'une seule expérience avec du sirop sans saveur ou contaminé pour perdre des clients (au mieux), entacher la réputation de l'industrie ou (pire) causer des blessures ou des maladies aux consommateurs.

Les saveurs étranges que la sève peut capter et la façon dont ces saveurs indésirables peuvent pénétrer dans le produit continuent de m'étonner. J'ai eu du sirop qui avait le goût d'eau de javel, de moisissure, de café, de cornichons de Noël, de détergent à vaisselle parfumé au citron et les deux plus mémorables, un cendrier et du diesel pur. Je suis fier de dire que la plupart de ces échantillons n'étaient pas fabriqués dans le Maine... C'est le genre de choses que nous ne voulons pas rendre mémorables pour nos clients.

À l'approche de cette saison, faites une revue de vos systèmes de collecte et de stockage de la sève. Gardez un œil et un nez à l'écart des rongeurs, des nids d'oiseaux, de l'accumulation de poussière, de la moisissure et d'autres contaminants et odeurs. Si vous avez du carburant ou de l'équipement près de vos zones de stockage de sève, envisagez de les déplacer vers une autre zone pour la saison. Assurez-vous que tous les nettoyeurs sont bien rincés après utilisation et que vous rincez régulièrement votre RO. Les résidus chimiques dans le sirop n'ajoutent rien à votre saveur et constituent une perspective dangereuse.

Vérifiez votre salle d'évaporateur pour trouver des preuves de ces créatures et assurez-vous que tout le verre est recouvert d'une protection incassable et que tous les outils et le matériel sont sécurisés loin des zones où se trouvera le sirop. Stockez les produits chimiques et DE loin de l'évaporateur, dans une pièce séparée. Dans l'évaporateur, gardez vos casseroles propres. Laisser le nitre s'accumuler, en particulier dans vos casseroles avant, peut causer du nitre, ou pire, brûler les saveurs. Ce petit peu d'huile de coude supplémentaire peut sauver des lots entiers des prix ancrés. Minimisez le temps que vous laissez traîner le bonbon dans la casserole, idéalement en vidant la casserole entre chaque passage. N'oubliez pas que nous produisons le milieu de croissance idéal pour la croissance microbienne et que les choses peuvent tourner au vinaigre ou fermenter rapidement.

Assurez-vous de conserver votre sirop filtré chaud, entre 180 et 190 degrés F. Retournez rapidement vos récipients avant de les remplir pour vider les flotteurs potentiels, et assurez-vous qu'aucune créature entreprenante n'a emménagé. Vérifiez à nouveau et compensez la température de votre lectures de densité pour éviter la formation de moisissures et de cristaux.

Maintenir la haute estime des consommateurs pour notre produit est la responsabilité de chacun. Si vous souhaitez en savoir plus sur le contrôle de la qualité et le classement du sirop d'érable, je travaille à l'organisation d'une école de classement de l'érable ici dans le Maine cette année. Contactez-moi jason.lilley@maine.edu - (207) 781-6099), ou remplissez la liste d'intérêt ici si vous souhaitez être informé lorsque ces détails seront réunis. Et n'hésitez pas à nous contacter cette saison si vous souhaitez qu'une deuxième série de papilles impartiales déguste votre sirop. Bonne ébullition !

Les Arbres Oubliés

J'aimerais partager quelques pistes de réflexion qui devraient aider tout producteur à partir de 100 entailles jusqu'à plus de 15 000. Exploitions quelques informations durement acquises.

Comme moi, beaucoup d'entre vous ont des zones basses et des collines qui s'éloignent de votre cabane à sucre ou de votre station de pompage en bordure de route. J'aimerais vous parler de quelques choses qui m'ont aidé au cours des deux dernières années, en particulier l'année dernière.

L'élévateur de sève

Les élévateurs de sève sont ce que j'appelle des pièces d'équipement d'ingénierie. Fondamentalement, ils vous permettent de tirer la sève avec le vide et l'air jusqu'à environ 20 pieds verticalement. Il se compose de deux réservoirs. La partie supérieure a une ligne de vide provenant de votre station de pompage et 2 à 6 lignes principales qui l'alimentent en sève. Cela alimente un réservoir plus petit sous le premier. Ce petit réservoir a une soupape à flotteur qui, une fois le réservoir plein, arrêtera l'écoulement de la sève dans le réservoir et déclenchera la soupape d'air. Cela laisse entrer l'air dans votre système d'aspiration et force la sève dans la petite conduite de pompe de 3/4 de pouce et dans votre système d'aspiration en provenance de votre station de pompage. Voir schéma ci-dessous. J'ai une vidéo de cela en action et j'essaierai de la publier sur notre chaîne YouTube : Sawyer's Maple Farm.

Maintenant, cela peut sembler assez simple, mais il y a beaucoup de pièces mobiles qui peuvent être encrassées avec de la boue, des copeaux de bois provenant de trous de robinet, des morceaux de tube provenant de l'installation de la selle et, vous l'avez deviné, de l'ICE. Oui, parce que cela introduit de l'air dans le système d'aspiration, quand il gèle la nuit, tout ce système de levage de sève peut se transformer en un gros glaçon. Voici quelques avantages et inconvénients de l'élévateur de sève :



Avantages : Vous permet de soulever environ 20 pieds, vous permet de taper des arbres plus difficiles à atteindre.

Inconvénients : Très sensible au froid, nécessitant un chauffage ; sujet aux pannes mécaniques; très cher, un élévateur à 3 réservoirs d'une capacité de 600 robinets coûte environ 800 \$, plus un abri pour le loger et quelque chose pour le chauffer; Permet à l'air d'entrer dans votre système d'aspiration, exactement le contraire de ce que vous voulez.

Conseil de pro : N'utilisez rien avec des flammes, j'ai brûlé tout mon système de levage de sève au milieu de la nuit, mais j'ai trouvé cette alternative.

L'échelle de sève



Il s'agit d'un système simple et facile à installer qui tire cette sève. Vingt pieds de haut et n'introduit « pas » d'air dans votre système d'aspiration. Comme vous le voyez sur la photo, il n'y a vraiment pas grand-chose. Il y a quatre lignes de 3/4 de pouce qui descendent de ma ligne humide sur mon conducteur. Deux d'entre eux alimentent les 600 entailles sous vide et les deux autres tirent la sève vers le conducteur. L'année dernière, cela m'a donné environ 20 pouces de vide et j'avais 27 pouces à la station de pompage. À peu près aussi bien que le pousseur de sève faisait. Ce que je pourrais faire cette année, c'est ajouter une ligne de vide de 1 1/2 pouce à cela avec une valve afin que je puisse réguler le vide, ce qui me permet d'augmenter le vide sur ces robinets tout en soulevant la sève.

suite à la page 6...

Les Arbres Oubliés... suite de la page 5

Avantages : Soulève la sève de 20 pieds ; installation facile; peu coûteux, cela coûte environ 200 \$ et ce sont tous les raccords que vous aurez probablement sous la main ; ne laisse pas entrer d'air dans votre système d'aspiration.

Inconvénient : Pas 100 % comparable au niveau de vide de la station de pompage.

Conclusion

Je me demande si le vide peut être augmenté en ajoutant une ligne de vide désignée plus grande. Ou est-ce vraiment tout ce qui peut être fait puisque nous soulevons la sève à 20 pieds verticalement. (Nous allons faire d'autres expériences et, espérons-le, en obtenir une vidéo.) Cela dégèle tout seul et parce que les quatre lignes ne soulèvent pas la sève, il y en a au moins deux ouvertes si les deux autres gèlent pendant la nuit. Permettre au vide et à la sève de continuer à bouger jusqu'à ce que les choses dégèlent le matin.

Je parlerai de nos expériences d'amener le vide à 4000 pieds au-dessus d'une colline vers une autre station de pompage et de pomper la sève sur ces 4000 pieds dans mon prochain article.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à me contacter.

Kurt Sawyer

Email. kurt@sawyersmaple.com

Phone. 1-207-668-6026

YouTube Channel: Sawyer's Maple Farm

Evènements à Venir

- Mar. 26-27** **Maine Maple Sunday Weekend** - assurez-vous de mettre à jour vos informations sur le site Web de la MMPA.
Journées portes ouvertes des concessionnaires - la plupart des concessionnaires prévoient d'organiser en personne.
- Jun. 2022** **Maple Mania** – ANNULÉ - en raison des exigences d'engagement et potentiellement faible fréquentation. Cherchez-le l'année prochaine, juin 2023.
- Jun. 8-9** **IMSI réunion annuelle**, Burlington, VT.
- Oct. 8-9** **Maine Maple Producers Association 2e festival annuel de l'érable du Maine**
Voir candidature par courrier à la page 2 de la newsletter de Januaryi, ou rendez-vous sur. Le site de l'association pour s'inscrire en ligne
:<https://mainemapleproducers.com/>

Maine Maple Sunday Checklist

- Panneaux de responsabilité du tourisme agricole affichés
- Mettre à jour les informations de la carte MMPA Maple Sunday
- Mettre à jour l'état du Maine Get Real Get Maine information
- Mettre à jour les informations cartographiques des fabricants de sucre d'érable du sud du Maine
- Mettre à jour les pages des médias sociaux et les sites Web des entreprises
- Communiquer avec les voisins sur l'événement
- Plan de stationnement
- Toilettes
- Heures affichées
- Changer pour le départ
- Plan de sécurité évaporateur
- Plan jour de pluie (ils viendront quand même)
- Échantillons
- Panneaux aux intersections
- Missions du personnel
- Poubelles
- Stockage du sirop fait pendant l'événement si sève bouillante
- Nourriture et boissons pour le personnel et quelqu'un pour permettre les pauses du personnel

MMPA Fournitures à Vendre

Recipe Cards

\$10 for bundles of 50

Carrots, Salmon, Salad Dressing, Lemonaid

Rack Cards

\$10 for bundles of 100

Maple Sunday, Nutrition Facts, Maple Facts

Maine Maple Sunday

"Official Host" signs

\$10 each stakes \$2 each

MMPA Member signs

\$40 each

Grade Labels \$12 rolls of 1000

Golden Delicate, Amber Rich, Dark Robust, Very Dark Strong

Supplies can be shipped through the MMPA website or purchased at these partner farms

Spring Break Maple Bacon Maple Products Merrifield Farm Dunn Family Maple

Smyrna

Sydney

Gorham

Buxton

Boulettes de viande glacées à l'érable et au barbecue

Ingrédients pour les boulettes de viande :

2 livres. bœuf haché ou combinaison de bœuf haché et de porc ou de dinde haché

1 œuf (ou utilisez 4 cuillères à soupe d'huile pour humidifier si vous voulez omettre l'œuf)

½ c. sel

½ c. poivre

½ c. poudre d'ail

½ c. poudre d'oignon ou 1 Tbl. flocons d'oignons séchés

½ tasse de chapelure

Ingrédients pour la sauce :

1 tasse de sirop d'érable

1 tasse de sauce barbecue

1 tasse de bouillon de poulet/bouillon

1 c. poudre d'ail

Sel et poivre au goût

2 ½ Tbl. féculé de maïs

Directions: Préchauffer le four à 350 ° Ou, vous pouvez également utiliser une mijoteuse réglée à feu doux. Dans une grande poêle, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile. Mélanger les ingrédients des boulettes de viande dans un grand bol. Former des boulettes de viande (grosses si elles sont servies comme repas et petites si elles sont utilisées comme apéritif). Faites dorer les boulettes de viande, puis transférez-les dans un plat allant au four ou dans une mijoteuse.

Mélanger la féculé de maïs avec une petite quantité d'eau, puis la mélanger avec tous les autres ingrédients de la sauce à l'érable dans une casserole moyenne. Chauffer jusqu'à ébullition, en remuant constamment. Verser sur les boulettes de viande et remuer jusqu'à ce qu'elles soient juste mélangées. Cuire au four environ 1 heure. Si vous utilisez une mijoteuse, réglez à feu doux et laissez cuire environ 6 heures. Donne environ 20 grosses boulettes de viande. (Pour une méthode plus rapide de préparation de ce plat, vous pouvez également faire cuire sur la cuisinière. Après avoir doré les boulettes de viande, égouttez la graisse, incorporez délicatement tous les ingrédients de la sauce, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 1/2 heure.) Quelle que soit la méthode de cuisson que vous utilisez, assurez-vous de remuer légèrement quelques fois pour enrober les boulettes de viande de sauce. Servir sur du riz ou avec des pommes de terre bouillies ou en purée.

Maine Maple Sunday Info inside

Buxton, ME 04093

419 Chicopee Rd.

c/o Scott Dunn

Maine Maple Producers Association

ASSOCIATION
PRODUCERS
MAINE MAPLE

