



THE MAINE TAP

NOUVELLES ET RESSOURCES POUR SUCRIER

Bulletin d'information trimestriel

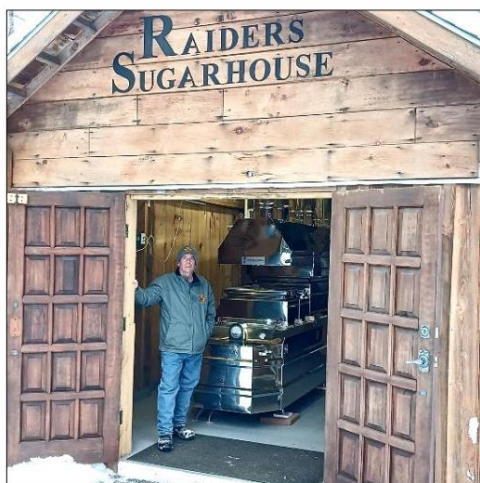
Mars 2025

Dans ce numéro :

Pleins feux sur le producteur.	2
Prolongation du pipeline.	3
Gagnants du concours de sirop d'érable. . .	5
Récompenses	6
Gagnant de l'évaporateur Mason.	6
Dirigeants et administrateurs.	7
Ann'l Blaine House, exploitation forestière.	7
Commentaires des participants	7
Barres au chocolat et à l'érable.	8

Pleins feux sur le producteur :

La cabane à sucre des Raiders



Message du Président

Salutations aux producteurs d'érable,

Au moment où j'écris ces lignes, notre saison vient de débuter dans le Maine. La longue période froide de cet hiver a certainement poussé le gel plus profondément et, espérons-le, conduira à une saison plus traditionnelle saison.

Lors de l'assemblée annuelle à Augusta, j'ai été officiellement élu président de notre organisation. En tant que deuxième génération de ma famille à détenir ce titre, je suis honoré et honoré de vous représenter tous. Merci pour votre soutien et votre confiance. N'hésitez pas à me contacter si vous avez des questions ou des préoccupations.

La cérémonie annuelle de saignée des arbres du gouverneur à la Blaine House s'est bien déroulée. C'est une excellente occasion de faire passer notre message sur le sirop d'érable devant les médias. De tous les événements auxquels nous participons, la saignée des arbres attire le plus grand contingent de médias, impatients de parler du printemps et de l'érable après un long hiver. La politique mise à part, c'est un atout énorme pour nous de pouvoir bénéficier de ce genre de couverture médiatique gratuite.

Nouveauté cette année, le gagnant du prix du meilleur sirop d'érable du Maine lors de notre réunion annuelle en janvier a présenté son sirop primé au gouverneur. Hilltop Boilers de Newfield, propriété de Mark et Jen Bryant, a reçu cet honneur. Merci à eux, au gouverneur, à son personnel, aux divers responsables de l'État et aux législateurs qui étaient présents.

N'oubliez pas que nos cruches officielles d'association sont disponibles chez plusieurs revendeurs de l'État. Elles constituent une collecte de fonds pour notre organisation et représentent une excellente occasion pour ceux qui ont besoin de cruches d'aider également la MMPA à collecter des fonds.

La menace actuelle des tarifs douaniers est surveillée de près par tous ceux qui dépendent des équipements canadiens pour la production de sirop. Sans parler de nos producteurs de sucre de Golden Road et du nord du Maine

Suite page 2...

Pleins feux sur les producteurs, Doug et Gail Tibbetts, Cabane à sucre de Raider, Chine, Maine, comté de Kennebec

Les Tibbetts exploitent la canne à sucre depuis 21 ans. La plantation de canne à sucre de Raider's Sugarhouse a été créée en 2003 par Doug et Gail Tibbetts avec leurs fils, Cameron et Glen. À l'époque, les arbres étaient exploités et la sève bouillie dans une vieille cabane à glace à l'aide d'une grande marmite sur un cuiseur à dinde au propane ; c'était un travail d'amour dès le début.

L'opération...collecter, bouillir et finir

Avancez rapidement d'une décennie, quelques centaines de robinets et un mélange de labrador et de husky bien-aimé nommé Raider, et Raider's Sugarhouse est né !

Notre évaporateur à bois LaPierre 2 x 5 Junior d'origine a démarré sa production en 2012. À mesure que la demande augmentait et que la cabane à sucre s'agrandissait, le LaPierre a été mis à niveau vers un évaporateur Dominion & Grimm (D & G) en 2017 vers un évaporateur à bois D & G 2 x 6 avec hotte à vapeur et préchauffeur, et un Leader Micro II RO (osmose inverse), offrant une efficacité accrue et un temps d'ébullition réduit.

Alors que nous continuions d'agrandir nos érablières jusqu'à 3 400 entailles, nous sommes passés en 2024 à un évaporateur Champion au mazout D&G 2 ½ x 8 avec Econo Series RO, ce qui permettra de garder notre production d'érable gérable pour nous deux !

Toute notre sève est recueillie à l'aide de tuyaux, la majorité provenant de terres louées, sur lesquelles nous avons installé une station de pompage à vide poussé. Ces terres louées se trouvent à cinq minutes de la cabane à sucre; la sève est transportée quotidiennement et pompée directement dans la cabane à sucre pour y être traitée. (Sur la photo, à droite : Doug avec l'évaporateur D&G et dans l'érablière en train d'ajouter des gouttes.)



Commercialisation

Nous commercialisons notre sirop lors du Maine Maple Sunday Weekend, du Maple Fall Event et de quelques foires. La majorité de nos ventes proviennent du marketing au détail. Pendant le Maine Maple Sunday Weekend, nous proposons des visites de l'érablière et de la cabane à sucre, nous sensibilisons le public à la transformation de la sève en sirop d'érable et nous lui permettons de goûter à la douceur de l'érable ! Notre attraction pour les enfants est notre « chasse aux œufs de Pâques annuelle » dans notre érablière ! Nous avons beaucoup de chance d'avoir notre famille et nos amis qui viennent nous aider et qui apprécient l'événement autant que nous !

Suite page 4...

Message du président ...Suite de la page 1 qui font transiter leur

sirop par le Canada. J'espère sincèrement qu'un accord équitable pourra être conclu dans les meilleurs délais, sans porter préjudice aux producteurs de sucre de part et d'autre de la frontière.

J'espère que vous passerez tous un excellent dimanche de l'érable et une excellente saison.

Merci,

Alan Greene

Président

Association des producteurs d'érable du Maine



EXTENSION DU CONDUITE

Utilisation et sécurité des produits chimiques dans la cabane à sucre

Comment réagiriez-vous si quelqu'un recevait du nettoyant pour casseroles dans les yeux ? Que diriez-vous d'éclaboussures de savon osmosé sur votre peau ? Il est essentiel d'avoir des plans pour utiliser les produits chimiques dans la cabane à sucre en toute sécurité et de savoir comment réagir rapidement aux urgences. J'ai eu de nombreuses conversations avec des producteurs qui n'utilisent pas d'équipement de protection individuelle (EPI) lorsqu'ils utilisent des produits chimiques en raison de la « rapidité d'utilisation » ou du fait que « la quantité est si faible ». Cet article a pour but de vous rappeler qu'il suffit d'une seconde et de quelques gouttes pour que des blessures chimiques graves surviennent. Bien que l'utilisation de ces produits augmente la facilité et l'efficacité de la production et puisse augmenter la qualité du sirop, les directives suivantes doivent être suivies pour éviter les accidents et les blessures et s'y préparer.

Fiches de données de sécurité : Chaque produit chimique utilisé dans la cabane à sucre doit être accompagné d'une fiche de données de sécurité. Malheureusement, de nombreux fournisseurs n'incluent pas la fiche de données de sécurité avec le produit. Quoi qu'il en soit, il est de votre responsabilité, en tant qu'utilisateur final, d'avoir les fiches de données de sécurité à portée de main, disponibles et de comprendre ce qui y est indiqué. La fiche de données de sécurité comprend des informations sur l'équipement de protection individuelle requis, le stockage approprié, les réactions chimiques potentielles, la marche à suivre en cas d'accident, etc. Ces fiches doivent être placées dans un classeur facile à trouver et accrochées dans la pièce où les produits sont le plus susceptibles d'être utilisés.



Entreposage : La plupart des produits chimiques utilisés sont utilisés dans la cabane à sucre. Il serait logique d'un point de vue logistique d'y entreposer également ces produits. Cependant, en raison du risque de déversement, de contamination des surfaces et du risque de réactions chimiques aux conditions de la cabane à sucre (certains acides courants réagissent à la chaleur et à l'humidité !), il est important de créer une zone d'entreposage à l'extérieur de la zone de production du sirop. Assurez-vous de toujours entreposer les produits chimiques de manière à empêcher l'accès des enfants, des animaux et des visiteurs de la cabane à sucre. Entrez toujours les produits chimiques dans leurs contenants d'origine ou dans des contenants désignés CLAIEMENT étiquetés. N'utilisez jamais de bouteilles de soda.

2. Hazards identification	
Physical state	Product AS SOLD : Powder.
Emergency overview	: DANGER! CAUSES RESPIRATORY TRACT, DIGESTIVE TRACT, EYE AND SKIN BURNS. MAY BE HARMFUL IF SWALLOWED. Do not ingest. Do not get in eyes, on skin or on clothing. Do not breathe dust. Keep container closed. Use only with adequate ventilation. Wash thoroughly after handling.
Routes of entry	: Skin contact, Eye contact, Ingestion
Potential acute health effects	
Eyes	Product AS SOLD : Corrosive to eyes.
Skin	: Corrosive to the skin.
Inhalation	: Corrosive to the respiratory system.
Ingestion	: Causes burns to mouth, throat and stomach. May be harmful if swallowed.

Une section de la fiche de données de sécurité pour un produit de savon à membrane

Équipement de protection individuelle : Ces acides forts, bases Les matériaux abrasifs et les produits chimiques peuvent tous causer de graves problèmes de santé, notamment des lésions oculaires permanentes, des lésions respiratoires, des brûlures cutanées, etc. Le niveau de risque peut être considérablement réduit en prenant quelques secondes pour enfiler un équipement de protection individuelle. Un petit investissement dans des gants et des tabliers résistants aux produits chimiques, des lunettes de protection, un respirateur et tout autre EPI requis par vos fiches de données de sécurité peut faire la différence entre « juste une petite éclaboussure » et « un hôpital sérieux ». visite'.

Préparation aux situations d'urgence : Combien de temps vous faudrait-il pour vous rendre sur place ?

à l'hôpital le plus proche ? Et le temps nécessaire à l'ambulance pour arriver à votre cabane à sucre ? Pour la plupart, c'est long. Il est essentiel d'avoir des plans en place en cas d'urgence pour pouvoir réagir rapidement et minimiser l'étendue des dégâts. (Voir la section de la fiche de données de sécurité ci-dessus.) Cette réponse rapide dépend de la disponibilité de fournitures, comme une station de lavage oculaire ou des fournitures portables pour le lavage des yeux, les fournitures appropriées en cas d'ingestion, des fournitures pour le confinement des déversements chimiques, etc. Ce plan doit

Suite page 4...

Coup de projecteur sur le producteur ... Suite de la page 2

Leçons apprises et projets futurs

Au fil des années, nous avons appris que les projets prennent plus de temps que prévu. Nous avons réalisé que de meilleures décisions nous aident à devenir plus efficaces dans la production d'érable pour une meilleure croissance et expansion de notre entreprise. Nous avons appris qu'il est important de dimensionner votre équipement en fonction de la production d'érable que vous souhaitez atteindre. Nous suggérons à ceux qui débutent dans l'acériculture de se renseigner sur l'équipement dont vous aurez besoin en fonction de la taille que vous souhaitez atteindre. Contactez les producteurs d'érable qui utilisent des technologies plus récentes.

Nos projets futurs incluent des travaux sur notre usine d'embouteillage afin d'augmenter notre production. Cela nous permettra d'ouvrir notre magasin de détail tous les samedis pour que les clients puissent s'arrêter pour visiter et acheter des produits de l'érable !



Doug vérifie les lignes de sève.

Adhésion à la MMPA

Nous sommes membres de l'Association des producteurs d'érable du Maine depuis de nombreuses années et je continuerai à profiter de tous les avantages que l'Association offre. Les nombreux producteurs de sucre que nous avons rencontrés ont été des expériences enrichissantes et des amitiés nouées au fil des ans. Cela vous donne l'occasion d'apprendre et de grandir dans l'industrie de l'érable.

Extension du pipeline – Utilisation et sécurité des produits chimiques dans la cabane à sucre ... Suite de la page 3

être partagé avec toutes les personnes impliquées dans votre opération et avec les premiers intervenants d'urgence locaux.

Élimination : Après avoir utilisé ces produits, une élimination et un nettoyage appropriés sont essentiels pour la protection de l'utilisateur, la qualité du sirop, la sécurité du consommateur et la sécurité environnementale. Rincez soigneusement et récupérez l'eau de rinçage. Les résidus laissés dans les membranes d'osmose inverse, les recoins de l'évaporateur, dans les conduites ou ailleurs peuvent contaminer le sirop. Les éclaboussures sont très probables pendant le processus de rinçage, ce qui rend l'EPI très important. Respectez les réglementations locales en matière d'élimination. Quel que soit le lieu ou la situation, neutralisez toujours le pH des matériaux avant leur élimination.

Note spéciale sur la terre de diatomées (DE) : saviez-vous que la DE est également utilisée dans le jardin comme un outil de contrôle des limaces ? La terre de diatomées est constituée de restes microscopiques et fossilisés d'organismes aquatiques appelés diatomées. Leurs squelettes (terre de diatomées) sont constitués de silice de forme irrégulière. Lorsque les limaces rampent sur ce matériau, elles égratignent les muqueuses et peuvent les dessécher. En raison de la nature tranchante de la terre de diatomées et de son potentiel d'irritation des voies respiratoires, il est important de 1) minimiser le panache de poussière lors du mélange, 2) porter une protection oculaire pour éviter toute irritation et tout dommage oculaire, et 3) porter un respirateur ou un masque anti-poussière pour éviter toute irritation et tout dommage pulmonaire.

Votre approche de la manipulation des produits chimiques influence votre sécurité personnelle et celle des autres personnes dans votre cabane à sucre. Élaborez des plans de sécurité et communiquez-les aux autres personnes de votre exploitation pour vous assurer que tout le monde est conscient des risques et dispose des outils et des connaissances nécessaires pour réagir aux situations d'urgence. En suivant les recommandations ci-dessus, vous vous assurerez 1) d'éviter les blessures en plein milieu de la saison, 2) que la qualité de votre sirop reste élevée et non contaminée, 3) que la réputation du sirop d'érable pur reste élevée !

Passez une bonne saison et restez en sécurité !

Jason Lilley
Extension coopérative de l'Université du Maine
Professeur adjoint en vulgarisation
Formateur en agriculture durable et industrie de l'érable

Gagnants et prix du concours de sirop d'érable

Concours de sirop

DÉLICAT DORÉ

1. Chaudières Hilltop
2. La ferme Merrifield
3. Spring Break Érable et miel

AMBRE/RICHE

1. Chaudières Hilltop (** Meilleures du salon **)
2. Spring Break Érable et miel
3. 207 tarauds

SOMBRE/ROBUSTE

1. Chaudières Hilltop
2. Jillson
3. La cabane à sucre des Raiders

TRÈS FONCÉ/FORT

1. Jillson
2. Spring Break Érable et miel
3. La cabane à sucre des Raiders

CRÈME

1. Spring Break Érable et miel
2. La ferme Merrifield
3. Chaudières Hilltop

BONBONS

1. Chaudières Hilltop
2. Spring Break Érable et miel
3. 207 tarauds

SUCRE GRANULÉ 1.

- Chaudières à haut rendement
2. Spring Break Érable et miel



Sur la photo, rangée supérieure, de gauche à droite : le président Alan Greene, les participants, la cruche gonflable en érable de la MMPA, George Gervais et Gail Tibbetts au stand de la MMPA. Rangée inférieure, de gauche à droite : Jo-Ann Merrifield remettant le ruban à Jennifer Bryant de Hilltop Boilers, Kevin Brannen de Spring Break Maple Farm recevant le ruban, George Gervais recevant les rubans de Jillsons, Casey Belanger de 207 Tappers recevant le ruban, Doug Tibbetts de Raider's Sugarhouse recevant le ruban, Jason Lilley remettant le ruban à Jo-Ann Merrifield de Merrifield Farm.

Récompenses

PRIX POUR L'ENSEMBLE DE SA CARRIÈRE ~ RÉCIPIENDAIRE : JOE SUGA

JEUNES PRODUCTEURS DE SIROP D'ÉRABLE DE L' ANNÉE ~ RÉCIPIENDAIRE : KEIRA GREENE Ce prix est décerné à une personne ou à un groupe titulaire d'une licence délivrée par l'État du Maine pour vendre du sirop d'érable sirop et a moins de 30 ans.

PRODUCTEUR DE SIROP D'ÉRABLE DE L' ANNÉE ~ LAURÉAT : JEAN-CLAUDE ET SYLVIE PARÉ Ce prix est décerné à une personne ou à un groupe titulaire d'une licence délivrée par l'État du Maine pour vendre du sirop d'érable.

PRIX DE LEADERSHIP ALFRED BOLDUC ~ RÉCIPIENDAIRE : LYLE MERRIFIELD Ce prix est décerné à une personne qui a été active dans l'industrie de l'érable du Maine au cours des 5 dernières années. années et a fait preuve d'un leadership exceptionnel dans l'industrie.



Sur la photo du haut, de gauche à droite : Ryan Suga accepte le prix Lifetime Achievement Award à titre posthume pour Joe Suga (l'épouse de Joe, Adele, était également présente), présenté par Shawn Dunning ; Keira Greene accepte le prix du jeune producteur de sirop d'érable de l'année ; Jean-Claude et Sylvie Paré (Jean Claude acceptant) le prix du producteur de sirop d'érable de l'année. Sur la photo de droite : Prix du leadership Alfred Bolduc accepté à titre posthume par la famille de Lyle Merrielfield.



Le gagnant de l'évaporateur Mason, offert par Bill Mason, est Mark Thompson de Chelsea, dans le Maine, photographié ici avec Doug Tibbetts qui a livré l'évaporateur. Félicitations à Mark et merci à Bill Mason pour le don.

Dirigeants et administrateurs

Élu lors de l'Assemblée annuelle de 2025

Président : Alan Greene
 Vice-président : Scott Dunn
 Secrétaire : Elizabeth Bélanger
 Trésorière : Valerie Greene

Réalisateur: Bart Bradbury
 Réalisateur: Sam Lapointe
 Réalisateur : Ryan Liberty (pour
 un nouveau poste vacant)

Taraudage annuel des arbres à la Blaine House avec la gouverneure Janet Mills



Sur la photo de gauche à droite : le gouverneur Mills, Jo-Ann Merrifield, ses filles Molly et Lexi, Mark Cooper, représentant de l'État du Maine et membre de la MMPA ; Amanda Beal, commissaire du ministère de l'Agriculture, de la Conservation et des Forêts du Maine ; le président de l'association, Alan Greene. Photo du milieu : Alan avec le gouverneur Mills en train de taper sur l'érable, et sur la photo de gauche, Alan avec le gouverneur en train de suspendre les seaux de sève.

Commentaires des participants à l'assemblée annuelle Cinq

producteurs d'érable assis à une table lors de l'assemblée annuelle de la MMPA ont partagé ce qu'ils apprécient le plus dans leur participation à ces réunions. Merci de votre participation!

« Je peux voir des gens que je ne vois peut-être qu'une fois par an. »

«Renouer avec d'autres producteurs.»

« C'est un véritable coup de pouce. »

« J'apprécie d'en savoir plus sur les projets futurs de l'association. »

« Le thème de la séance sur la livrée des forêts, présenté par Jason Lilley, a été très instructif. J'ai particulièrement apprécié le fait que des efforts soient déployés pour éradiquer cette infestation. »

John Lee, Produits d'érable Black Owl
 Julien Castonguay, Pep's Sugarhouse

Doug et Gail Tibbets, Raider's Sugarhouse
 Brian Dunham, ferme Dunham. Sucrierie Velvet Hollow

Barres de chocolat à l'érable

Instructions

Ingrédients

- 1/2 tasse de shortening
 - 3/4 tasse de sirop d'érable
 - 1/2 tasse de sucre
 - 3 gros œufs, à température ambiante
 - 3 cuillères à soupe de lait 2%
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 1-1/4 tasse de farine tout usage
 - 1/4 cuillère à café de levure chimique
 - 1/4 cuillère à café de sel
 - 1-1/2 once de chocolat non sucré, fondu
 - 1/2 tasse de pacanes hachées
 - 1/2 tasse de noix de coco râpée sucrée •
- GLAÇAGE :
- 1/4 tasse de beurre ramolli
 - 1 tasse de sucre glace
 - 1/2 tasse de cacao à pâtisserie
 - 1/2 tasse de sirop d'érable
 - 1 tasse de guimauves miniatures

1. Préchauffer le four à 350°. Dans un grand bol, battre le shortening, le sirop et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, 5 à 7 minutes. Battre les œufs, le lait et la vanille. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel; ajouter au mélange crémeux et bien mélanger. Retirer la moitié de la pâte dans un autre bol.
2. Mélanger le chocolat fondu et les pacanes et incorporer dans un bol de pâte. Étaler dans un moule à pâtisserie graissé de 13 x 9 po. Ajouter la noix de coco au reste de la pâte. Étaler soigneusement sur la pâte au chocolat.
3. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, environ 25 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille.
4. Pour le glaçage, dans un petit bol, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter graduellement le sucre glace et le cacao. Ajouter graduellement le sirop en fouettant jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer les guimauves. Glacer les barres.

(Extrait de Taste of Home)



A. T. Greene
Greene Maple Farm
Phillip View Farm
723 Bridgton Rd.
Sebago, Maine 04029
Quarterly Newsletter
March 2025

