



Bulletin trimestriel

Mars 2026

### Dans ce numéro :

Pleins feux sur les producteurs . . .	2
Événements à venir. . . . .	3
Bobines, pour votre information. . .	3
Extension du pipeline . . . . .	4
Élection des dirigeants et administrateurs. . . . .	5
Récompenses. . . . .	6
Nouveaux membres. . . . .	6
Gagnants du concours. . . . .	7
Blaine House – Exploration des arbres. . . . .	8

### Pleins deux sur les producteurs Slattery's Farm and Maple Supply Co.



Traduit avec Google Traduction.  
Veuillez excuser les erreurs.

## Message du Président

La saison de l'érable approche à grands pas. Quelques membres ont même déjà produit un peu de sirop, bien que le long et froid hiver laisse présager un réchauffement lent et progressif.

Le Dimanche de l'érable étant dans moins d'un mois, j'encourage tous nos membres figurant sur la carte à mettre à jour leurs informations sans tarder. Si vous avez besoin d'aide, la date limite approche pour que les webmasters effectuent les modifications à temps pour le grand week-end. Veuillez également noter que notre nouvelle adresse web est en ligne et liée à la carte. Mainemaplesunday.com est désormais l'adresse web officielle pour tout ce qui concerne le Dimanche de l'érable. Les membres sont encouragés à l'utiliser pour diriger les visiteurs vers leur section du site web de notre association. Avec plus de 100 000 vues, il est avantageux d'être membre et d'avoir des informations à jour sur la carte.

Il est également important de noter que nous sommes en train de créer un lien depuis la page d'accueil qui répertoriera les acériculteurs expédiant du sirop. De nombreux visiteurs de notre page pensent pouvoir y acheter du sirop. Nous travaillons à mettre en place un système permettant aux acériculteurs de répondre à ces demandes. De plus, nous publierons un lien et enverrons un courriel de notre responsable des médias sociaux. Elle recherche de courtes biographies de producteurs de sirop d'érable de tout l'État pour nos réseaux sociaux. Elle recueille également des photos et de courtes vidéos qui seront utilisées tout au long de l'année. N'hésitez pas à contribuer en envoyant tout contenu qui pourrait promouvoir les producteurs de sirop d'érable de notre État. Voici le lien :  
[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmUg6R9xtZfMKH1pyd5F87vaYS8wcCm\\_uJp-4qKKbO7csM6w/viewform?usp=sharing&ouid=117656343012182038449](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmUg6R9xtZfMKH1pyd5F87vaYS8wcCm_uJp-4qKKbO7csM6w/viewform?usp=sharing&ouid=117656343012182038449)

Je vous souhaite à tous une saison sûre et productive, et j'ai hâte d'avoir de vos nouvelles concernant la production dès qu'elle aura commencé.

Merci!

## Pleins feux sur les producteurs ~ La ferme Slattery et la société de fournitures pour arboriculture acéricole, Wayne et Joni Slattery, Minot, comté d'Androscoggin

Tout a commencé lorsqu'un livreur a voulu vendre son évaporateur 2 x 6 à Wayne et Joni. Deux cents robinets et quelques « merveilleux amis » ont évolué vers 5500 robinets et les merveilleux amis !

### L'opération...collecte, ébullition et finition

Le père de Wayne, Bill Slattery, et son oncle, Larry Slattery, possédaient un vaste terrain planté d'érables qu'ils nous ont permis d'exploiter, et que nous avons fini par acheter. Peu après, un de nos clients, ayant appris l'acquisition de notre évaporateur, nous a demandé si nous souhaitions de l'aide pour démarrer. Bien sûr ! Et depuis plus de 25 ans, Jim Mavor, alias « Sugardaddy », nous aide à produire le meilleur sirop d'érable de West Minot. Notre procédé de récolte se fait principalement à l'aide de tubes de 8 mm (5/16 po) avec aspiration, et dans certaines zones de notre propriété, avec des tubes de 4,8 mm (3/16 po). Nous suspendons également une centaine de seaux aux érables de nos voisins. Pour fabriquer le sirop, nous l'acheminons à la cabane à sucre où elle est filtrée inverse, et enfin bouillie dans notre évaporateur Waterloo/Small de 90 x 300 cm (3 x 10 po), que nous avons modernisé en 2005. Nous faisons bouillir la sève récoltée chaque jour. Nous possédons deux embouteilleuses à double enveloppe : une CDL et une plus ancienne Waterloo/Small. Nous avons eu la chance d'avoir Garth Atherton, propriétaire de Waterloo/Small dans le Vermont, comme voisin pour un campement dans les forêts du nord du Maine. Garth nous a acceptés comme distributeur de matériel acéricole dans le Maine. Nous continuons à vendre du matériel acéricole aux producteurs de la région, mais maintenant pour CDL, une entreprise basée au Vermont et au Canada.



### Commercialisation

Nous vendons notre sirop d'érable à la ferme, à un entrepôt du New Hampshire et en vrac, en fûts. Nous employons du personnel à l'érablière et à la boutique. À la boutique, deux boulangers confectionnent de délicieuses pâtisseries et des pains levés sept jours sur sept. Le sirop d'érable est un ingrédient essentiel de notre production! Le « Maine Maple Sunday/Weekend » a connu différentes formes d'activité pour nous au fil des ans. D'un événement agritouristique d'envergure attirant des milliers de visiteurs, à ce que nous proposons aujourd'hui : une visite de l'érablière avec découverte de nos installations et de nos produits. Nous sommes toujours ravis de vous accueillir durant la saison.



### Leçons apprises et projets d'avenir

Chaque année, nous apprenons de nouvelles choses pour améliorer exploitation. Ce qui nous marque le plus, c'est l'importance du nettoyage des bois, de l'érablière et de la cabane à sucre ; les nouvelles gouttes de sucre chaque année assurent la santé de l'érablière. Les bacs avant de notre évaporateur sont nettoyés quotidiennement. Nous poursuivrons tous nos efforts tant que nous le pourrons.



### Adhésion a la MMPA

Nous sommes fiers d'être membres (mais pas très actifs) de la MMPA. Nous pensons qu'il est important d'avoir plusieurs voix ensemble plutôt qu'une seule.

Légendes photos : Première page : Wayne et Joni Slattery ; page 2 : West Minot Sugar House ; bas, page 2 : Les boulangères Christine et Michele (de gauche à droite) ; photo de droite : Wayne, Ken, Micah et Cameron (de gauche à droite).

## ÉVÉNEMENTS À VENIR, ETC.

**NOUVEAU !** Formation « [Gestion durable des érablières](#) » : Cette formation, proposée conjointement par l'Université du Maine et l'Université du Vermont, est fortement réduite la première année. Ce cours en ligne asynchrone vous permet d'étudier à votre rythme, selon vos disponibilités. Le niveau 1 est déjà disponible. Les niveaux 2 et 3 seront lancés ce printemps.

**Enquête sur la gestion de l'érablière de l'UMaine** Nous menons une enquête sur la gestion résiliente des érablières dans le Maine. Nous interrogeons tous les producteurs agréés de l'État. Cette enquête portera sur les décisions de gestion qu'ils ont prises pour leurs érablières, ainsi que sur leur expérience face aux conditions météorologiques extrêmes, aux ravageurs et aux maladies, et à d'autres problèmes. Ces informations nous aideront à mieux comprendre comment les producteurs de sirop d'érable s'adaptent aux changements que nous observons dans nos forêts, et permettront aux forestiers et aux agents de vulgarisation agricole de mieux les accompagner dans la gestion de ces changements. Cette enquête aidera également notre étudiante de maîtrise, Isabella Sferra, à terminer sa thèse.

Si vous n'avez pas reçu d'avis par la poste concernant cette enquête et que vous souhaitez y participer, veuillez envoyer un courriel à Isabella Sferra (responsable du projet, étudiante de maîtrise) à l'adresse suivante :

**Isabella.sferra@maine.edu**. Vous recevrez un lien et un numéro d'identification unique.

**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, de l'Université du Vermont. Le sondage vise à explorer les tendances et les enjeux importants pour la réussite des producteurs de sève d'érable à l'échelle nationale.

Le sondage est accessible en ligne via ce lien Qualtrics :The survey is available online at this Qualtrics link: [2025 U.S. Maple Producer Survey](#) ou [https://qualtrics.uvm.edu/jfe/form/SV\\_efD2a2tAeTKxW8S](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 \$ ; 30 gagnants seront sélectionnés. 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.

**Vous souhaitez visionner et/ou projeter les bobines de la MMPA?** Plusieurs bobines sont disponibles auprès de l'Association en vous rendant sur le site suivant: <https://mainemapleproducers.com/marketing-resources-for-members/> et le mot de passe est MMPA2024.

## EXTENSION DU PIPELINE

### « Ce n'est pas si mauvais. » Goût et qualité du sirop

J'ai grandi dans une famille où l'on buvait du sirop d'érable « à la cabane en rondins » (sirop à crêpes). Je sais, je sais, c'est difficile à admettre. Mais ça me soulage de l'avoir dit... Je me souviens, au lycée, d'avoir goûté du sucre d'érable sur la neige artificielle à une fête foraine. J'en ai pris quelques bonnes gorgées et je l'ai jeté. Je me demandais pourquoi on voudrait manger quelque chose d'aussi amer et souffré. C'était une des premières occasions de me convertir au sucre d'érable, mais le sirop extrêmement amer utilisé pour ce sucre m'a dégoûté pendant plusieurs années.

Un projet récent de l'Université du Vermont a acheté plus de 260 échantillons de sirop (Doré Délicat ou Foncé Corsé) auprès de vendeurs de sirop d'érable, en magasin ou en ligne. Les chercheurs ont constaté qu'entre 21 % et 26 % du sirop Foncé Corsé avait un goût désagréable. Cela signifie qu'un consommateur a une chance sur cinq à une chance sur quatre d'acheter ce type de sirop et d'être déçu. En tant que producteurs de sirop d'érable, nous vendons un produit emblématique, de grande qualité et de grande valeur. Il nous incombe à tous de veiller à ce que chaque goutte de sirop d'érable en contenants destinés à la vente au détail réponde aux normes gustatives les plus strictes.

Plusieurs facteurs peuvent être à l'origine de défauts de goût dans le sirop d'érable. Ces défauts peuvent être regroupés dans les catégories suivantes.

Problèmes de traitement | Contamination chimique | Moisissures | Problèmes liés aux conditions climatiques

Les défauts de goût liés à la **transformation** et aux produits chimiques sont largement évitables. L'approche de la saison, examinez vos processus de manipulation de la sève, de gestion de l'évaporateur et de production de sirop afin de déceler d'éventuels problèmes.



Niter sur les poêles.

- Les cuves sont-elles nettoyées régulièrement ? Cela réduit la charge microbienne et le risque d'altération de la sève.
- Les filtres et les adjuvants de filtration sont-ils stockés dans des endroits propres, sans odeur et exempts de moisissures ? Les filtres sont pratiquement le dernier élément en contact avec le sirop avant la mise en bouteille. Ils peuvent facilement lui transférer des saveurs indésirables.
- À quelle fréquence nettoyez-vous vos casseroles ? Laisser le nitre s'accumuler peut réduire l'efficacité de l'ébullition. Cela risque également de provoquer un goût désagréable de nitre (comme une sensation de bicarbonate de soude sur la langue) ou de brûler le sirop lorsqu'il se détache légèrement de la casserole.
- Quel type et quelle quantité d'antimousse utilisez-vous ? Un excès d'antimousse (biologique ou conventionnel) peut laisser un film gras en bouche. Un antimousse périmé (surtout les huiles biologiques) peut donner un goût d'huile rance.

Les faux goûts **chimiques** peuvent être désagréables, voire dangereux.

- Soyez très prudent avec les produits chimiques et les détergents parfumés. L'eau de Javel et les détergents parfumés doivent être utilisés avec parcimonie, voire évités complètement. J'ai déjà goûté beaucoup trop d'échantillons de sirop au goût de Lemon Pledge®. Ces « nettoyeurs » sont très difficiles à rincer complètement, surtout sur les plastiques poreux comme les tuyaux ou les bidons d'érable.

*Suite page 5...*

## Extension du pipeline ...*Suite de la page 4*

- Les acides et bases forts (nettoyants pour casseroles et osmose inverse) nécessitent une attention particulière. Mettez en place une procédure de rinçage, de neutralisation et d'élimination complète de ces nettoyants. Des cas très inquiétants de contamination accidentelle du sirop par des acides forts ont été rapportés. Selon la concentration, cela peut entraîner un mauvais goût (même en faible quantité) et, dans des cas extrêmes, une hospitalisation.
- Les acheteurs canadiens et internationaux tirent la sonnette d'alarme concernant les niveaux élevés de chlorures dans le sirop. Des tests aléatoires sont en cours. Tenez-en compte lors du choix et de l'utilisation des désinfectants.

**Les arômes de moisi** peuvent être désagréables au goût et provoquer des réactions allergiques.

- Assurez-vous que votre sirop atteigne la densité légale et stérilisez-le à chaud entre 85 °C et 88 °C pour prévenir la formation de moisissures.
- Rangez tout le matériel et les outils au sec et dans un endroit exempt de moisissures. Vérifiez que la terre de diatomées, les filtres coniques et autres matériaux poreux n'ont pas absorbé de moisissures ni de spores/odeurs de moisissures.

**Les problèmes liés à la nature** sont causés soit par l'arbre lui-même, soit par l'environnement. Nous avons peu de marge de manœuvre pour les prévenir, mais la sensibilisation et une identification correcte sont essentielles.

- Le métabolisme se produit généralement en milieu de saison. Il s'agit d'une modification temporaire de la composition en sucres, pouvant donner à la sève un goût de carton, de maïs soufflé ou une absence générale de saveur d'érable.
- La sève acide est due à une forte concentration de micro-organismes qui consomment les sucres de la sève avant qu'elle n'atteigne l'évaporateur. Ce phénomène est plus fréquent lorsque les températures augmentent en fin de saison. Un nettoyage régulier des cuves peut y remédier.
- La sève « bouillonnante » apparaît en fin de saison. Elle peut se former avant le gonflement des bourgeons, mais est liée aux signaux chimiques qui indiquent aux bourgeons de s'ouvrir. Au début, elle a un goût de bonbon acidulé, puis un mélange d'amertume et de soufre à un stade plus avancé.

Lors de l'évaluation du goût, je recommande de conserver un ou deux échantillons après filtration et de les déguster quelques jours après l'ébullition. Pendant l'ébullition, la vapeur et les arômes du sirop peuvent altérer le goût. Goûter le sirop refroidi avant de commencer la journée à la cabane à sucre permet de mieux percevoir les différents saveurs, bonnes et mauvaises. Il est également judicieux de demander à d'autres membres de votre équipe ou de votre famille de vous épauler pour la dégustation.

La décision de retirer un lot de sirop de la vente au détail peut être difficile. Pourtant, votre réputation et celle de l'industrie pourraient en dépendre. Nombre d'entre vous ont développé des débouchés à valeur ajoutée pour leur sirop au goût imparfait. Par exemple, l'utilisation de sirop de sève aigre dans une sauce barbecue apporte à la fois de l'acidité et la douceur de l'érable, un résultat harmonieux (qui augmente également la valeur du sirop). Les conditionneurs disposent également de marchés importants pour le sirop au goût imparfait et sont prêts à l'acheter en gros à prix réduit. N'hésitez pas à me contacter si vous avez un lot de sirop dont vous n'arrivez pas à identifier précisément la saveur. Je serai ravi de visiter les cabanes à sucre et de goûter vos sirops (même les moins réussis !).

**Contactez-moi à me at [Jason.lilley@maine.edu](mailto:Jason.lilley@maine.edu) ou 207-581-8368.**

## **Les dirigeants et administrateurs élus lors de l'assemblée générale annuelle de 2026**

Président: Alan Greene | Vice-président: Scott Dunn | Secrétaire: Elizabeth Belanger | Trésorier: Valerie Greene |  
Directeur: John Lee | Directeur: Ryan Liberty

## Prix annuels

FABRICANT DE SUCRE DE L'ANNEE ~ JO-ANN MERRIFIELD

ALFRED BOLDUC PRIX DU LEADERSHIP ~ JASON LILLEY

Bill Mason (photo à l'extrême droite) a été reconnu pour avoir fait don d'un évaporateur pour la tombola annuelle pendant de nombreuses années, et il a ensuite été élu membre à vie de la Maine Maple Producers Association.

La gagnante de l'évaporateur Mason, offert par Bill Mason, était Louise Hunter de Brownfield, dans le Maine.



À gauche, Shawn Dunning remet à Jo-Ann Merrifield le prix de Productrice de sucre de l'année ; au centre, Shawn remet à Jason Lilley le prix Alfred Bolduc pour le leadership ; à droite, Shawn remet à Bill Mason une plaque en reconnaissance de ses années de soutien à la MMPA.

### Nouveaux membres à partir de janvier 2026 ~ Bienvenue !

Home Farm Products LLP, Randy, Kevin & Ford Nelson,  
Canaan

Honeybee Acres Farm, Kathleen Young, Orrington  
Out on a Limb Maple Farm LLC, Shawn & Vanessa  
Dunning, Parlin Pd Township

River's Bend Sebec.org, RJ, Dover-Foxcroft  
Susanna W. Thorne, Somerville

Frederick Family Farm, Devin Frederick, Gorham

D.B. Sugar Bush, Inc., Louis-Jose Bilodeau,  
Saint-Pamphile, QC, Canada

Arndt's Aroostook, Scott Arndt, Rockland

207 Tappers, Bethany & Brandon Ruel,  
Biddeford

Record Maple, Lloyd & Linda, W. Paris  
Al Lappin, Scarborough

Soiett's Maple House, Darren Soiett, W. Gardiner

A-Z Maple, Andy Gilson, Skowhegan

Tripping Gnome Farm, Robin Silverman,  
Freeport

Scott MacDonald, Newcastle

MapleOak Farm, Bill Grant, Winthrop

Midnight Maple, Michael Lamb, Windham

## Gagnants du concours annuel de sirop d'érable

### DÉLICAT DORÉ

1. Merrifield Farm
2. Spring Break
3. Hilltop Boilers

### AMBRE RICHE

1. Merrifield Farm
2. Cain's of Maine
3. Spring Break

### SOMBRE/ROBUSTE

1. Merrifield Farm
2. Spring Break
3. Greene Maple Farm

### TRÈS FONCÉ/FORT

1. Hilltop Boilers
2. Black Owl Farm
3. Merrifield Farm

### CRÈME

1. Spring Break
2. Long Drive Acres
3. Merrifield Farm

### BONBONS

1. Spring Break
2. Hilltop Boilers
3. 207 Tappers

### SUCRE

1. Spring Break
2. Hilltop Boilers
3. Sawyers Maple

Juges: Kathy Hopkins, Elsie Caldwell, Travis Schafer, Sierra Shaw, Lindsey Werner, Claire Stretch, Jason Lilley.

### Le meilleur du spectacle – Spring Break Maple Farm – Crème



En haut, de gauche à droite: Meilleur prix du concours, Spring Break, Kevin et Kristi Brannen; 1re place, Golden Delicate, Zach Bellefleur, Merrifield Farm; 1re place, Dark/Strong, Mark Bryant, Hilltop Boilers; 2e place, Very Dark/Strong, John Lee, Black Owl Farm; 3e place, Dark/Robust, Alan Greene, Greene Maple Farm; Déjeuner de l'assemblée générale annuelle. (Ces photos ne sont qu'un aperçu des gagnants du concours de sirop d'érable ; la liste complète se trouve ci-dessus. Scott Dunn a remis les rubans.) *Félicitations à tous !*



## Collecte annuelle d'arbres de Blaine House

En haut, au premier rang : le président de l'association, Alan Greene, et la gouverneure Janet Mills procèdent à la récolte du sirop d'érable pur du Maine et à la dégustation de produits dérivés. À droite (de gauche à droite) : John Bryant, Russell Black, Valerie Greene, Scott Dunn, Gail Tibbetts, Alan Greene, la gouverneure Mills, Kevin Brannen, le membre et représentant Mark Cooper. Au fond: Ryan Liberty et Randy Hall.



c/o A. T. Greene  
Greene Maple Farm  
Phillip View Farm  
723 Bridgton Rd.  
Sebago, ME 04029  
Quarterly Newsletter (March 2026)