



MAINE MAPLE  
PRODUCERS  
ASSOCIATION

# LE ROBINET DU MAINE

ACTUALITÉS ET RESSOURCES POUR LES FABRICANTS DE SUCRE

Bulletin d'information trimestriel

Septembre 2024

## Dans ce numéro :

Pleins feux sur le producteur. . . . .	2
Prolongation du pipeline. . . . .	3
École de classement internationale. . . . .	4
2024 Conf. 5 sur l'érable d'Amérique du Nord	
Formulaire d'inscription à la conférence. . . .	6
Programme préliminaire de la conférence. . . .	7
Sessions techniques de la conférence. . . . .	8
Événements/Salons à venir. . . . .	9
Demande d'inscription au festival d'automne annuel. . . . .	11
Pain aux myrtilles et aux noix. . . . .	12

## Septembre

Coup de projecteur sur le producteur

### Érable de la ferme Gray LLC



## Lettre du Président

NOTE DES ADMINISTRATEURS: C'est avec une grande tristesse que nous annonçons le décès de notre président de longue date, Lyle Merrifield. Lyle a été une force motrice de notre association pendant de nombreuses années, siégeant à de nombreux conseils d'administration et comités. Sa connaissance de l'érable et son enthousiasme à sensibiliser le public au sirop d'érable et à tout ce qui touche à l'agriculture laisseront un héritage durable. Ceci est sa dernière note aux membres.

Salutations aux producteurs d'érable,

Eh bien, l'été est certainement en train de nous rattraper, et il semble que cela se produise un peu plus rapidement chaque année. Nous sommes également bien avancés dans la saison des foires du Maine avec une bonne représentation de l'érable pur du Maine dans tout l'État. Il est important pour nous de nous rappeler que, lors des foires, qu'il s'agisse d'une cabane à sucre privée vendant du sirop ou d'un stand organisé par la MMPA, nous recherchons tous le même résultat... La promotion des produits d'érable pur du Maine auprès de nos visiteurs de la foire, ce qui, dans l'ensemble, renforcera l'industrie pour tous.

Cette année, la MMPA a ouvert un nouveau lieu de foire au Topsham Fairgrounds. Un grand merci au vice-président Alan Greene pour avoir organisé ce bâtiment et cet événement. Alan a souligné que Topsham n'était pas sans défis, mais que dans l'ensemble, c'était un grand succès. Merci encore à Alan et à tous ceux qui ont aidé et participé. La 65e réunion annuelle du NAMSC approche à grands pas. Le programme a fait l'objet d'une planification minutieuse, mais il reste encore de nombreuses finitions à apporter. Un grand merci à tous ceux qui se sont portés volontaires pour aider à l'organisation de cet événement. Cet événement est un immense honneur pour la MMPA de pouvoir l'accueillir et de présenter ce que le Maine a à offrir.

En conclusion, j'espère que de nombreux membres de la MMPA pourront assister à la totalité ou à une partie de la 65e réunion annuelle de la NAMSC. Je pense que vous la trouverez intéressante et très instructive, sans parler de la camaraderie entre les producteurs.

Cordialement,

Lyle Merrifield

Président de MMPA

## Pleins feux sur les producteurs de septembre ~ Barry Kallander, Gray Farm Maple LLC, Danemark, Maine, comté d'Oxford

Nous avons acheté notre terrain de 300 acres au Danemark en 2012 pour y construire une propriété, gérer la forêt et chasser.

Nous avons commencé avec quelques dizaines de seaux et avons augmenté le nombre de seaux à 120 avant de passer au pipeline gravitaire – 120 seaux dans la neige profonde, c'est beaucoup de collecte !

### L'opération...collecter, bouillir et finir

En 2021, nous avons ajouté le vide et l'osmose inverse (RO). Une fois sur le pipeline, nous avons lentement développé le robinet compter jusqu'à 300. Bien que les érables soient présents sur des dizaines d'acres, nous exploitons une très petite section. La plupart de nos entailles se regroupent en conduites latérales et principales et vont vers une station de pompage à vide équipée d'une pompe à vide Atlas Copco et d'un dispositif de libération LaPierre.

Un petit nombre de robinets sont reliés à une canalisation menant à une pompe de geysier.

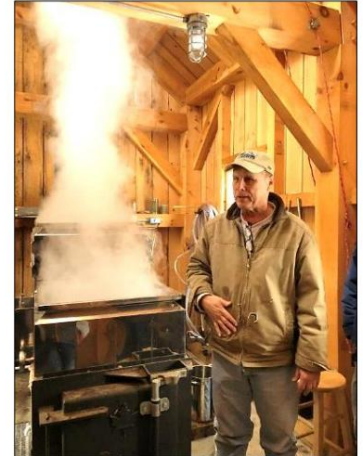
Nous transportons notre sève de la station de pompage à la cabane à sucre dans un véhicule utilitaire. Le réservoir de sève s'écoule par gravité dans un réservoir d'alimentation par osmose inverse dans une « salle blanche » attachée à la salle d'évaporation de la cabane à sucre. Comme nous avons un osmoseur plus petit de 200 gph, nous faisons passer la sève par l'osmoseur jusqu'à 6 à 8 % de Brix.

Pour nous, cela maintient une bonne saveur et donne des sirops de qualité plus foncée provenant de notre évaporateur à bois Leader Patriot 2 x 6, que nos clients préfèrent.

Le RO transfère le concentré vers un réservoir de tête qui alimente par gravité la boîte d'alimentation sur le bac à fumée Patriot.

Nous utilisons un tirage automatique, mais vérifions fréquemment la densité avec un densimètre et ajustons la

température de tirage pour obtenir une densité parfaite. Nous brûlons une combinaison de bois dur et de bois tendre dans l'arche. Le bois tendre permet une inflammation rapide du nouveau bois, et le bois dur fournit les BTU. Comme nous mettons en bouteille du plastique et du verre, tout notre sirop est à nouveau vérifié pour s'assurer de sa bonne densité et est traité par lots le jour même dans un filtre-pressé à haute pression et dans des bouteilles de 20 litres. Tout au long de l'année, nous réchauffons le sirop et le conditionnons à chaud dans des formats de vente au détail.



Propriétaire, Barry Kallander.

### Commercialisation

En tant que petit producteur, nous ne faisons que du bouche à oreille et organisons quelques événements. Nous avons un grand compte de restauration en gros (végétalienne) en Caroline du Nord - nous achetons du sirop en vrac auprès d'un partenaire pour le mélanger à notre sirop et le livrer dans des bouteilles de 20 litres. Le restaurant utilise uniquement du sirop d'érable comme édulcorant (pas de sucre en boîte). Ils vendent également notre sirop noir dans des pots en verre de marque privée.

Le sirop fabriqué ici à Gray Farm est disponible dans notre cabane à sucre.

Pour vendre au détail à la cabane à sucre, nous organisons quelques événements, notamment la foire de Fryeburg, le Maine Maple Sunday et un petit-déjeuner communautaire aux crêpes au Danemark que nous parrainons. Nous vendons tout notre sirop chaque année juste avant la nouvelle saison des érables.

Nous avons une journée portes ouvertes qui comprend des crêpes gratuites avec notre sirop d'érable, Notre propre recette de fèves au lard à l'érable cuites lentement dans une marmite à haricots, et bien sûr notre sirop d'érable et nos bonbons à l'érable. Nous nous assurons d'avoir suffisamment de sève pour pouvoir faire bouillir la majeure partie de la journée pour une démonstration aux clients. Nous proposons également des visites de cabanes à sucre et demandons aux enfants de percer et d'entailer les arbres près de la cabane à sucre.



Petit-fils, Anders – futur sucrier.

Suite page 4...



## EXTENSION DU CONDUITE

### Que peut faire le service de conservation des ressources naturelles de l'USDA pour Votre opération d'érablière ?

Par Sean Horan, professionnel de l'agriculture et de la foresterie respectueuses du climat

Qui ou qu'est-ce que le NRCS exactement ?

Le Service de conservation des ressources naturelles (NRCS) de l'USDA fournit aux agriculteurs et aux propriétaires fonciers privés une assistance pour répondre aux préoccupations en matière de ressources naturelles sur leurs terres. La devise du NRCS est « Aider les gens à aider la terre » et pour atteindre cet objectif, le NRCS s'efforce de fournir une assistance technique et financière aux propriétaires forestiers. Le processus commence avec le bureau local du NRCS. Le personnel du bureau local est là pour écouter vos objectifs, visiter votre forêt et vous guider tout au long du processus de collaboration avec l'agence. Il existe un certain nombre de ressources intéressantes (comme celle-ci) qui peuvent vous aider à comprendre comment travailler avec le NRCS, mais la première étape consiste à vous rendre dans votre bureau local et à parler avec le conservateur de votre district (trouvez votre bureau local et contactez-le ici).

Le quoi et le pourquoi pour les producteurs de sirop d'érable

L'assistance du NRCS peut prendre de nombreuses formes différentes dans le cadre d'une opération, allant de l'aide à la planification et à la gestion. En commençant par la forêt, l'aide commence généralement par un plan de gestion forestière du NRCS, ou PGF en abrégé. Un PGF est un document extrêmement utile qui fournit un résumé complet de votre terrain forestier (différents types de forêts, espèces présentes, quantité d'arbres, etc.) ainsi que des recommandations sur les activités de gestion futures pour vous aider à répondre aux préoccupations en matière de ressources, à atteindre vos objectifs fonciers et à améliorer la santé et la vigueur globales de votre forêt. Le NRCS peut fournir une liste de forestiers agréés approuvés pour rédiger un PGF ainsi qu'un aperçu de ce qui est requis dans le plan. L'agence peut également fournir une aide financière sous forme de partage des coûts pour une partie considérable du coût du plan. Si vous avez déjà un plan par un autre biais, ne vous inquiétez pas !

Le NRCS peut vous aider à adapter ce plan aux normes du NRCS. En plus d'un plan de gestion des forêts, le NRCS peut également vous aider à planifier les activités réelles. Le NRCS les appelle « pratiques » et il ne s'agit pas seulement de pratiques de gestion forestière générale comme l'éclaircie, la libération d'arbres de culture, etc., mais aussi de tout un ensemble d'activités spécifiquement destinées à la gestion des érablières comme l'établissement de la diversité des espèces, la réduction des impacts sur le sol pendant les activités de gestion (c.-à-d. la collecte de sève, l'éclaircissage), et plus encore.

Ces pratiques visent à contribuer à la création d'une forêt résiliente et saine, en répondant aux préoccupations en matière de ressources telles que la santé des sols, l'érosion, la surpopulation ou la sous-population, en augmentant la diversité des espèces, en s'attaquant aux préoccupations liées aux espèces envahissantes, etc. Alors que nous continuons à observer une augmentation de la fréquence et de l'intensité des précipitations et des saisons hivernales plus sporadiques, une gestion forestière réfléchie devient encore plus importante pour répondre à ces incertitudes et s'assurer que les propriétaires forestiers du Maine puissent fournir du sirop d'érable aux générations à venir.

Passons maintenant à la cabane à sucre, le NRCS peut également vous aider dans vos opérations d'ébullition. Grâce à une évaluation énergétique agricole, les pratiques du NRCS peuvent aider à identifier les moyens d'améliorer votre configuration existante. Cela peut inclure des éléments tels qu'un éclairage plus économe en énergie et des améliorations du système d'ébullition.

Suite page 10...

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

### Leçons apprises et projets futurs

En tant que petit producteur, nous nous efforçons d'utiliser la même technologie employée par les grands producteurs, y compris les canalisations sous vide poussé, l'osmose inverse, la filtration à haute pression et le tirage automatique, pour n'en citer que quelques-unes. Ainsi, chaque nouvelle technologie a nécessité une courbe d'apprentissage pour en faire une partie intégrante du processus et améliorer l'efficacité. Nous produisons principalement du sirop foncé, qui est préféré par nos clients. Bon nombre de nos leçons concernant l'installation de canalisations, le vide poussé et la fabrication d'un excellent sirop avec une arche en bois ont été apprises par essais et erreurs.

Bien que notre érablière soit relativement plate et que les arbres soient étalés, nous nous efforçons d'ajouter quelques robinets chaque année. Conformément à notre désir de démontrer les technologies avancées de fabrication du sucre, nous ajouterons un préchauffeur ou un évacuateur de vapeur et une hotte. Nous ajoutons également des bacs à sirop interchangeables qui peuvent être changés avec un minimum d'effort.



Notre premier évaporateur.

### Adhésion à la MMPA

Participer à une organisation commerciale est quelque chose que j'ai fait avec mes autres entreprises au fil des ans. La MMPA donne une voix unique aux producteurs du Maine, qu'ils soient petits ou grands. Je trouve également cette publication très instructive.

### École internationale de classement de l'érable

Deux jours de conférences en personne et de démonstrations pratiques (voir page 9 de la newsletter pour des informations et des liens supplémentaires.)

Vendredi 25 octobre et samedi 26 octobre 2024

8h30, heure de début, les deux jours

Centre d'apprentissage régional de Falmouth, Falmouth, Maine

L'École internationale de classement des produits de l'érable s'adresse aux producteurs d'érable, aux acheteurs de sirop en vrac, aux inspecteurs d'État et à d'autres personnes qui doivent classer avec précision le sirop d'érable ou juger les produits de l'érable présentés dans des foires et des concours. Les questions de contrôle de la qualité sont également abordées. Cette école offre une solide base scientifique combinée à des exercices pratiques intensifs. Cette approche permet aux participants d'apprendre à classer ou à juger les produits de l'érable en toute confiance.

Coût/Frais d'inscription : 145 \$

- Capacité : 25
- Le paiement s'effectue par personne pour le cours de deux jours.
- Les frais d'inscription ne sont pas remboursables ; cela peut être étudié au cas par cas.

Pour plus d'informations ou pour un aménagement raisonnable, veuillez contacter Jason Lilley à [jason.lilley@maine.edu](mailto:jason.lilley@maine.edu) ou téléphonez au 207.781.6099. Vous pouvez vous inscrire en ligne.

*"Be Sure It's Maine Pure"*

# 2024 North American Maple Syrup Conference

65th Annual Conference of the North American Maple Syrup  
Council (NAMSC)  
Hosted by the Maine Maple Producers Association

Portland, Maine

Oct. 21st thru Oct. 24th, 2024



## La MMPA organise la 65e Conférence annuelle du Nord Conseil américain du sirop d'érable (NAMSC)

La réunion annuelle se tiendra au Double Tree by [the Hilton, Portland, Maine](#). Ce séjour de 4 jours \_\_\_\_\_ le programme comprend des sessions techniques sur les dernières recherches et technologies pertinentes pour l'industrie, visites de cabanes à sucre, réseautage avec des pairs, salon professionnel et bien plus encore. De plus, l'événement se déroulera juste à l'intérieur des terres de la magnifique côte de Portland, dans le Maine.

En plus des réunions d'affaires, il y aura une visite d'une journée complète le mercredi avec 2 cabanes à sucre arrêts, Lone Pine Brewery, Pineland Farm et Cumberland Fairgrounds où vous verrez scierie, musée, cabane à sucre, forge, bar payant /social et cuisson de homard, mardi et Ateliers du jeudi, séances techniques, musique et plus encore.

La tournée d'accompagnement de mardi emmènera les participants au cœur du centre-ville de Portland, le plus grand du Maine . ville. Portland est l'un des rares fronts de mer encore en activité aux États - Unis . Nous commencerons notre visite à le « Vieux - Port », puis montez à bord du train à voie étroite et détendez-vous dans leurs magnifiques wagons historiques pendant que nous admirons de belles vues sur la baie de Casco tout en écoutant l'histoire fascinante de la Le chemin de fer du Maine ainsi que les sites touristiques le long de la route.

Visitez ensuite le phare le plus photographié au monde ! Le phare de Portland, situé sur les rives du parc Fort Williams à Cape Elizabeth . Nous admirerons la beauté de l'étonnant le front de mer et visitez le musée primé qui était l'ancien quartier des gardiens .

Toutes les informations sont disponibles en ligne sur notre site Web, y compris le lien vers l'hôtel, le programme et le concours . et plus encore sur [www.mainemapleproducers.com](http://www.mainemapleproducers.com)





## “Be Sure It’s Maine Pure”

North American Maple Syrup Council 65<sup>th</sup> Annual Conference

October 21<sup>st</sup> through 24<sup>th</sup>, 2024

Double Tree by Hilton, Portland, Maine



### Registration Form

L'inscription complète (du 21 au 24 octobre 2024) comprend : l'entrée à tous les ateliers, la visite d'une journée du mercredi, le salon professionnel, le programme et les repas suivants : le petit-déjeuner, le déjeuner du mardi et le dîner « Be Sure Its Maine Pure », le mercredi. petit-déjeuner, déjeuner et cuisson de homard ou (steak ou poulet), petit-déjeuner, déjeuner et banquet du jeudi. N'inclut pas la visite pour compagnon	590,00 \$	# _____	Homard _____ Steak _____ Poulet _____
Inscription complète tardive (si reçu après le 15 septembre 2024)	685,00 \$	# _____	
Mardi 22 octobre Visite guidée : (limite de 34 personnes) Maine Narrow Gauge Railroad, Kens Seafood Place pour le déjeuner (déjeuner libre), Portland Head Light/Museum.	75,00 \$	# _____	
Visite d'accompagnement du mardi tard (si reçu après le 15 septembre 2024)	100,00 \$	# _____	
Mardi 22 octobre - Inscription pour une journée seulement Comprend le déjeuner, le salon professionnel, l'admission à toutes les séances techniques du mardi et le	125,00 \$	# _____	
Jeudi 24 octobre - Inscription pour une journée seulement Comprend le déjeuner, le salon professionnel, l'entrée à toutes les séances techniques	125,00 \$	# _____	
Inscription tardive d'un jour seulement (si reçue après le 15 septembre 2024)	150,00 \$	# _____	
<b>TOTAL DÛ</b>			<b>\$</b>

Nom(s) du(des) participant(s) \_\_\_\_\_

Nom de la sucrerie \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ville/État \_\_\_\_\_

Code postal/Pays \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Le paiement doit être en dollars américains et doit accompagner ce formulaire. Aucun remboursement en cas d'annulation après le 1er septembre 2024. Envoyez le formulaire et le chèque, à l'ordre de « MMPA », à Lexi Merrifield, PO BOX 143, NEW VINYARD, ME 04956. Réservez vos chambres en utilisant ce lien : <https://www.hilton.com/en/attend-my-event/pwmmmdt-mpl-3c04d501-bbd7-460e-bf60-a1cb1a1f0490/> or call Direct 1-207-756-6519

***"Soyez sûr que c'est le Maine Pure"***  
***Programme préliminaire de la conférence***

<b>lundi 21 octobre 2024</b>	
9h00 à 16h00	Installation du fournisseur
9h00	Mise en place des inscriptions
9h00 à 16h00	Installation d'une exposition dans une salle d'antiquités
À déterminer	Réunions du comité du NAMSC et des délégués, si nécessaire
de midi à 18h	Ouverture des inscriptions inscriptions au concours -
de midi à 18h	Enchères silencieuses /Dépôt des articles vendus aux enchères
16h-18h	Atelier d'information/Table ronde/Social/Cash Bar
	Dîner seul - plus de 15 restaurants à moins de 10 min
<b>Mardi 22 octobre</b>	
6h30-8h30	Buffet petit-déjeuner
8h-18h	Ouverture de la table d'inscription
	Inscriptions au concours - Sirop/Bonbons/Crème/Sucre/Photo
8h-18h	Salon professionnel
10h-16h	Salle d'exposition d'antiquités ouverte
	Salle d'enchères silencieuses ouverte/Remise des articles aux enchères
9h-15h	Visite guidée, Maine Narrow Gauge Railroad, Kens Seafood pour le déjeuner à votre guise
	Portland Headlight and Museum
9h-midi	Ateliers - À déterminer
12h-13h	Déjeuner -
13h-15h	Réunion annuelle du NAMSC - Ouvert à tous
13h-15h	Atelier - À déterminer
17h-18h	Soirée sociale/Salon professionnel
18h-21h30	"Be Sure it's Maine Pure" Buffet, Musique/Danse
<b>Mercredi 23 octobre</b>	visites guidées d'une journée entière
6 h 30 à 8 h	petit-déjeuner
7 h - 8 h	table d'inscription/sirop/sucre/bonbons/crème
8 h - 12 h	visites guidées du matin-Dunn Family Maple/Lone Pine Brewery/Merrifield Farm
13 h 30	visites guidées de l'après-midi - Pineland Farms - Morgan Horse Farm / Sugarhous
15 h 30	Cumberland Fair Grounds - Ferme-musée, scierie, sucrerie, forge
15h30-20h	à 20 h, bar social/payant, cuisson du homard, musique, retour à l'hôtel
<b>Jeudi 24 octobre</b>	
6h30-8h30	Petit déjeuner
8h00-15h00	Salon professionnel
8h00-8h30	Dernier appel aux inscriptions Sirop/Sucre/Bonbons/Crème
9h00-15h00	Exposition d'antiquités
9h00-15h00	Fin de la vente aux enchères silencieuse
9h00-16h00	Session technique - Voir le programme, page 8 de la newsletter
12h00-13h00	Déjeuner
15h00	Décomposition du salon professionnel
17h00-20h00	Soirée sociale, buffet de banquet, prix, articles de vente aux enchères
<b>Vendredi 25 octobre</b>	École de notation
<b>Samedi 26 octobre</b>	École de notation

## Conférence nord-américaine sur le sirop d'érable

### Ordre du jour de la session technique

Blocs de sessions techniques par heure, salle et thème.

Notez que chaque bloc comprendra plusieurs intervenants, notamment des producteurs, des représentants de l'industrie, des formateurs en vulgarisation, des inspecteurs d'État, etc. Le programme complet des sessions techniques sera publié prochainement. (Voir les événements à venir à la page 9 du bulletin d'information FMI et les liens.)

	Chambre 1	Chambre 2	Chambre 3
Temps Bloc	Mardi matin		
Thème	Associations thématiques et collaboratives	Marketing des médias sociaux	Chimie du sucrage
Temps Bloc	Mardi après-midi		
Thème	L'état du marché de l'érable	Changement climatique	Qualité du sirop
Temps Bloc	Jeudi matin		
Thème	Sap Collection Bonnes pratiques	Du passe-temps à la vente - Évolution <small>En haut</small>	Règlements sur la sécurité alimentaire et Programmes
Temps Bloc	Jeudi après-midi		
Thème	Équipement thématique /Vendeurs vedettes	Sugarbush Management	Gestion d'entreprise (ventes, certification biologique,



## ÉVÉNEMENTS À VENIR

(Remarque : les destinataires de la newsletter envoyée par courrier électronique peuvent cliquer sur les liens en surbrillance pour plus de détails. Les destinataires de la version imprimée peuvent utiliser l'adresse <https://> avec chaque annonce.)

Ateliers d'identification et de gestion des plantes envahissantes  
Arboretum de Viles, Augusta  
Lundi 9 septembre 2024, 10h00-14h00

Register online <https://umaine-extension.foramtitan.com/ftproject/events?eventid=a1cUy000001RgsD>

Conférence nord-américaine sur le sirop d'érable  
Du 21 au 24 octobre à Portland, dans le Maine

View the Full Schedule: <https://mainemapleproducers.com/events/namsc-north-american-maple-syrup-conference/#TechSessionAgenda>  
Tech Session Agenda: <https://mainemapleproducers.com/events/namsc-north-american-maple-syrup-conference/#schedule2> Register Here: <https://mainemapleproducers.com/2024-namsc-attendee-registration/>

École internationale de classement de l'érable (Voir page 4 du bulletin pour plus de détails) Vendredi 25 octobre et samedi 26 octobre 2024  
Falmouth, Maine

Program Details and Agenda: <https://extension.umaine.edu/maple-grading-school/upcoming-schools/annual-international-school/Register>  
Here: <https://umaine-extension.foramtitan.com/ftproject/events?eventid=a1cUy000001QEJh>

Réunions mensuelles de la MMPA. Le premier jeudi de chaque mois à 19h00, Farm Bureau, Augusta et via Zoom.

Événements/ateliers à venir pour les propriétaires de terrains boisés du Maine. Accéder à :

<https://www.mainewoodlandowners.org/about-us-2>

### Calendrier des prochaines foires du Maine



Du 6 au 11 août

Foire de Topsham\*

15-21 septembre

Foire de Farmington

22-28 septembre

Foire de Cumberland

29 septembre - 6 octobre

Foire de Fryeburg

\*Première présence à la foire de Topsham. Les organisateurs de la foire ont acheté un bâtiment et voulaient que la MMPA sensibilise sur le sirop d'érable et pour les membres de l'Association de vendre du sirop d'érable. Nous avons reçu le prix « Meilleur nouveau "Vendeur" cette année.

## Extension du pipeline, NRCS, ..suite de la page 3

avec des équipements tels qu'une machine à osmose inverse (RO), des évaporateurs et des préchauffeurs. De la gestion forestière aux opérations de la cabane à sucre, le NRCS possède l'expertise technique et les possibilités d'aide financière pour contribuer à la conservation et à la gestion de nos forêts en activité.

Mais ne nous croyez pas sur parole

L'érablière Libby de Cornville, dirigée par Jay et Kathryn Libby, est un excellent exemple des avantages positifs que l'on peut tirer d'une collaboration avec le NRCS. La forêt de 150 acres avec 1 200 entailles (bientôt 1 700, espérons-le) a travaillé avec le NRCS dans le cadre de divers programmes sur la gestion forestière et l'efficacité des opérations. Actuellement inscrits au programme de gestion de la conservation (CSP), les Libby mettent en œuvre plusieurs activités forestières du NRCS visant à améliorer leur érablière. Lorsqu'on leur a demandé ce qu'ils aimeraient partager à propos de leur travail avec le NRCS, Jay et Kathryn ont déclaré : « L'aide la plus importante que le NRCS nous a apportée est la consultation et les conseils. Il existe de nombreux programmes auxquels ils peuvent participer en fonction des besoins individuels et de l'état d'avancement du développement de leur érablière. Le programme de partage des coûts nous a aidés à faire un effort supplémentaire pour éclaircir l'érablière, ce qui demande beaucoup de travail et ne rapporte généralement que très peu de bois produit par l'opération. Le programme nous a également aidés à réaliser des économies d'énergie. « Nous avons pu remplacer notre ancienne chaudière par une autre très efficace qui nous a permis d'économiser du temps, du carburant et de l'électricité. »

Il s'agit simplement d'un aperçu de l'aide que le NRCS a à offrir aux propriétaires de terres forestières et aux érablières. producteurs de sirop. Si vous souhaitez en savoir plus, veuillez contacter votre bureau local du NRCS. Nous ne mordons pas ! Mais ne nous croyez pas sur parole. Nous terminerons par quelques réflexions supplémentaires que Jay et Kathryn voulaient partager : « Le bureau du NRCS à Skowhegan nous a offert des opportunités dont nous n'avions aucune idée pour développer notre petite entreprise. Le personnel a été une excellente source de conseils et de connaissances. Le NRCS nous a fourni une aide financière et, surtout, ce sont des personnes disposées à nous aider. « Nous sommes traités avec gentillesse et respect à chaque fois que nous entrons dans le bâtiment. Nous ne pouvons pas exprimer à quel point nous sommes reconnaissants et apprécions sincèrement toute l'aide qui nous a été apportée. Nous sommes convaincus que notre entreprise continuera de prospérer grâce au partenariat avec le NRCS et nous sommes ravis de continuer à travailler avec eux pour mener à bien toutes les initiatives. »



Libby Maple, située à Cornville, collabore avec les Natural Resources Conservation Services (NRCS) pour apporter des améliorations à son fonctionnement.



## 4e édition annuelle du Maine Maple Fall Fest 12 et 13 octobre 2024

# Application

(Date limite de dépôt des candidatures : 2 octobre 2024)

Nom de la cabane à sucre : \_\_\_\_\_ Dates d'ouverture : \_\_\_\_\_

Personne de contact: \_\_\_\_\_ Heures d'ouverture : \_\_\_\_\_

Adresse du lieu :  
\_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_

État: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse email: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Description des événements : (veuillez envoyer les descriptions par e-mail à [dunnfamilymaple@gmail.com](mailto:dunnfamilymaple@gmail.com)) Les \_\_\_\_\_  
erreurs de transcription seront corrigées si possible, mais la MMPA et ses dirigeants ne sont pas tenus responsables.)

VEUILLEZ ENVOYER UN COURRIER À :

Producteurs d'érable du Maine

Avec l'aide de Scott Dunn

419, chemin Chicopee

Buxton, ME 04093

Questions : veuillez contacter Scott Dunn au 207-671-4262

[dunnfamilymaple@gmail.com](mailto:dunnfamilymaple@gmail.com)

## Pain aux bleuets et aux noix

### Ingrédients :

2 œufs  
1 tasse de crème sure  
½ tasse de sirop d'érable pur du Maine  
½ tasse de sucre  
1 c. à thé de vanille  
½ son de blé (ou farine de lin)  
1 ½ tasse de farine non blanchie  
½ c. à thé de sel  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 tasse de bleuets sauvages frais du Maine  
(vous pouvez utiliser des  
baies surgelées ; rincer à l'eau tiède et égoutter.  
1 tasse de noix hachées  
2 c. à soupe de sucre d'érable pur du Maine ou  
de sucre à la cannelle (facultatif).

### Instructions :

Préchauffer le four à 350 degrés.  
Dans un bol, battre les œufs, la crème sure, le sirop d'érable pur du Maine, le sucre et la vanille. Incorporer le son. Dans un autre bol, tamiser la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Ajouter le mélange de farine aux ingrédients humides et remuer doucement jusqu'à ce qu'ils soient tout juste humidifiés. Incorporer les myrtilles et les noix.  
Verser dans un moule à pain graissé de taille standard et saupoudrer de sucre d'érable Mane ou de sucre à la cannelle si désiré.  
Cuire au four 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Recette de : <https://www.facebook.com/MaineMapleProducersAssociation>

Détails à l'intérieur de la 65e conférence  
annuelle  
Du Conseil nord-américain du sirop d'érable  
(NAMSC)



c/o Lyle Merrifield  
195 North Gorham Rd.  
Gorham, ME 04038  
Bulletin d'information trimestriel (septembre  
2024))

