



Hugo Perron, Isabelle Blouin et Gaston Perron

LA PASSION DE L'ACÉRICULTURE AU CŒUR DE LA FAMILLE PERRON DEPUIS QUATRE GÉNÉRATIONS

En novembre dernier, l'Association forestière du sud du Québec s'est rendue à Saint-Isidore-de-Clifton, en Estrie, pour rencontrer les propriétaires de l'érablière Nouvelle génération. En présence des fiers représentants de la quatrième et « nouvelle génération », Hugo Perron et Isabelle Blouin, ainsi que du doyen de la famille, Gaston Perron, nous sommes retournés en 1905 pour retracer l'histoire d'une famille passionnée de l'acériculture. Voici le portrait de la famille Perron et de leur quatre générations d'acériculteurs!

PAR AUDREY PERRON-BREAULT

LA PREMIÈRE GÉNÉRATION: ANNA ET ALPHONSE PERRON

En 1905, à l'ère de la colonisation dans les Cantons-de-l'Est (autrefois Eastern Townships), les ancêtres Perron, Alphonse et Anna, quittèrent la Beauce en compagnie de deux oncles qui voulaient fuir le travail dans les mines pour donner une meilleure vie à leur descendance. Ils s'installèrent dans le rang 10 à St-Isidore d'Auckland (aujourd'hui Saint-Isidore-de-Clifton) pour y défricher leurs premiers acres de terre et y construire leur petit camp de pionniers.



Alphonse Perron et sa femme Anna

LE TEMPS DES SUCRES AU DÉBUT DU 20^E SIÈCLE

Une tasse de réduit d'érable à la main, nous avons demandé à Gaston, le patriarche de la famille Perron, de nous raconter son enfance à la cabane à sucre. Les plus vieux souvenirs du temps des sucres de

l'homme remontent au temps où il allait récolter l'eau des érables à la cabane de son grand-père dénommé Alphonse Perron. À cette époque, l'érablière, qui était située sur la terre de la maison paternelle (construction de 1924), comptait 1 200 entailles à la chaudière et générait une récolte de 14 tonnes d'eau (1 400 gallons). « C'était de l'eau pour ce temps-là », s'est exclamé Gaston en réponse à son fils Hugo qui nous expliquait qu'aujourd'hui il suffisait d'une demi-heure pour pomper 1 400 gallons.



La récolte de l'eau d'érable à l'époque d'Adrien Perron et de sa femme Adrienne, la deuxième génération de Perron

Les filtres à sirop (aussi appelés bonnettes) étaient lavés à la main avec de l'eau chauffée dans un bassin. La cueillette de l'eau d'érable se faisait à bras d'homme avec un seau. Ceux qui couraient les érables vidaient ensuite l'eau dans une réserve d'une tonne montée sur un traîneau qui était ensuite tiré par un cheval. Une fois transportée à la cabane, l'eau sucrée subissait une longue cuisson dans un grand bassin alimenté au bois. À cette époque, il n'y avait pas vraiment de méthode d'évaporation et l'eau récoltée était simplement bouillie. Parfois, lors des journées de grosses coulées, il fallait bouillir toute la nuit afin que les bassins soient vides pour recevoir l'eau du lendemain. Aux dires de Gaston, les entailles à la chaudière coulaient beaucoup plus à l'époque, comparativement à aujourd'hui, parce que les érables étaient plus beaux et surtout beaucoup plus gros.



LE VIEUX CHALUMEAU EN MÉTAL

Dans la famille Perron, l'utilisation des gros chalumeaux en métal pour les entailles à la chaudière remonte à trois générations. Même s'il a été utilisé pendant plus d'une décennie par Gaston lui-même et ses ancêtres, le chalumeau en métal est loin d'être un outil encore utilisé aujourd'hui. « Ça pouvait prendre une décennie à guérir avec le trou que ça faisait dans l'arbre », nous a expliqué Gaston.

LA NAISSANCE D'UNE TROISIÈME GÉNÉRATION

Pour la famille Perron, l'acériculture avait toujours été un passe-temps secondaire qui permettait aux familles, aux amis et aux voisins de se rassembler et de festoyer. Selon Gaston, dans chaque grande entreprise, il y a toujours une personne dans l'ombre qui marque le succès, soit par sa présence ou son accueil, et pour lui, c'était sa femme Jacqueline.

En 1976, lorsque Gaston et Jacqueline prirent possession de la ferme familiale, l'érablière était peu fonctionnelle. C'est en 1991 que Gaston



La cabane à sucre de Gaston Perron construite en 1991

décida de construire une nouvelle cabane plus pratique et plus confortable où l'eau allait maintenant pouvoir être acheminé par un système de pompage. En changeant les chaudières pour de la tubulure, Gaston put ainsi augmenter le nombre d'entailles de l'érablière à 6 000 entailles.

En 2008, Gaston, Jacqueline et leur fils Hugo, les gestionnaires de la ferme familiale, décidèrent de cesser la production laitière et de vendre les vaches. L'année suivant la vente des animaux, Hugo commença à travailler dans la construction. Pendant quelques hivers, sa nouvelle carrière saisonnière lui permettra de préparer la saison des sucres pour le printemps.

De fil en aiguille, Hugo développa une réelle passion pour l'acériculture. En 2010, sa femme et lui firent l'acquisition d'une première terre de 150 acres comptant 12 500 entailles. Près de six ans plus tard, le couple devint aussi propriétaire d'une érablière de 10 000 entailles située sur un terrain attenant à leur récente acquisition. Avec le nombre d'entailles des deux lopins de terre et de l'ancienne érablière de la famille qui s'élevait maintenant à 28 000 entailles, Hugo et Isabelle décidèrent d'élaborer un plan d'affaire pour leur nouveau projet de vie « L'érablière Nouvelle génération ».

LA NOUVELLE ET QUATRIÈME GÉNÉRATION

L'acquisition des 28 000 entailles amena la famille à restructurer le processus de récolte et de transformation de l'eau d'érable de l'ancienne érablière familiale en fonction du nouveau site aménagé par Hugo et Isabelle. À partir de ce moment, il devint nécessaire de remplacer tous les équipements de production pour du matériel plus récent et surtout plus performant. Les propriétaires procédèrent donc au changement de la bouilleuse, du séparateur, de la presse à sirop, des bassins, à l'ajout d'une rallonge au bâtiment et à l'aménagement d'une cuisine pour la transformation de produits de l'érable. Gaston se mit donc à transporter la récolte d'eau de ses 6 000 entailles à la cabane de son fils, l'endroit où était maintenant bouilli tout le sirop d'érable.

L'ARRIVÉE DE LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE

En 2017, Hugo et Isabelle obtinrent la certification biologique pour leur sirop en vrac. Selon eux, même si c'est une adaptation qui a coûté cher et qui implique beaucoup de suivis, la certification biologique représente aujourd'hui un réel investissement. À leur avis, le meilleur avantage de la certification biologique est la prime. « C'est un revenu de plus qui est essentiel et qui devient un très bon incitatif. C'est aussi une manière de suivre son sirop du producteur à l'acheteur », a expliqué Hugo. En fait, même si pour le marché du sirop d'érable actuel la certification n'est pas un critère, Hugo et Isabelle affirment qu'il s'agit d'un atout essentiel pour l'exportation du sirop d'érable à l'étranger.



LES PROJETS RÉALISÉS EN 2019

Dans les dernières années, les propriétaires de l'érablière Nouvelle génération ont vu leurs objectifs de rendement, autrement dit, les quotas de leurs récoltes presque doubler. Lorsqu'ils ont atteint les 28 000 entailles en 2016, Hugo et Isabelle disposaient d'un quota de 3,5 lb. Avec des objectifs de rendement qui ont plutôt varié entre 4,5 lb et 5 lb dans la dernière année, les propriétaires ont dû apporter des modifications à leur système de pompage et de transport de l'eau d'érable. Par exemple, l'été dernier, un fil électrique de 1,5 km a été implanté dans la terre, de la maison familiale à l'ancienne cabane à sucre, pour remplacer la génératrice qui servait au pompage de l'eau d'érable jusqu'aux bassins. À ce même endroit, une ligne de retour d'eau a aussi été ajoutée afin de pouvoir pomper l'eau d'érable directement à la maison. Enfin, afin de pouvoir diminuer les déplacements reliés au transport de l'eau entre l'ancien et le nouveau site, un séparateur a aussi été installé, permettant aujourd'hui de transporter uniquement de l'eau concentrée à la nouvelle cabane.

LES DÉFIS DE 2020

Les prochaines années ne seront pas une de tout repos pour la famille Perron qui s'apprête à entreprendre un virage technologique. Pour Hugo et Isabelle, la nouvelle technologie électronique et les systèmes intelligents représentent une grosse étape, voire un important défi qui leur demandera sans aucun doute beaucoup de temps, de connaissances et d'argent : « parce que oui, c'est très dispendieux », a tenu à préciser Hugo. Même s'ils ont de l'aide pour courir les fuites pendant la saison des sucres, Hugo et Isabelle savent pertinemment qu'il serait beaucoup plus efficace d'installer des capteurs sur les lignes maîtres pour recevoir des alertes localisées directement sur leur téléphone cellulaire. Tous deux conscient qu'ils n'auront d'autres choix que de s'adapter aux nouvelles façons de faire qui ne cessent d'évoluer depuis dix ans, Hugo et Isabelle souhaitent tout de même se fixer des objectifs réalistes qui leur permettront de s'améliorer d'année en année.

L'AMÉNAGEMENT DE L'ÉRABLIÈRE ET SON AVENIR

Pour celui qui veille à la production de la matière première « cet or blond d'une qualité exceptionnelle » qu'est le sirop d'érable, comme l'a répété souvent Isabelle, l'année 2020 sera consacrée principalement au renouvellement de l'ensemble de la tubulure qui est la même depuis les années 1990. Même s'il s'agit d'un gros investissement totalisant plusieurs centaines de milliers de dollars, pour Hugo, le changement est nécessaire, ne serait-ce pour lui permettre d'augmenter de 50 % la production de son érablière. L'ensemble de la vieille tubulure sera d'ailleurs récupéré par Recyc Polytube, une compagnie de la région des Bois-Francs qui se spécialise dans le recyclage acéricole. Ce qui dit remplacement de la tubulure dit aussi faire du nettoyage et, comme l'a expliqué Gaston, « on part de loin ici. Ça n'a pas été fait depuis les trente dernières années ». L'aménagement des sites, le nettoyage des boisés, l'installation de la nouvelle tubulure, l'observation des pentes ainsi que la recherche de connaissances plus actuelles auprès de professionnels du domaine seront aussi au programme pour la prochaine année.

Pour Isabelle, la femme qui est derrière les fourneaux, qui fabrique et qui transforme avec talent le sirop d'érable pur « en d'onctueuses merveilles

de saveurs! », comme l'a souvent rappelé Hugo, l'année 2020 permettra plutôt de finaliser l'aménagement de la boutique dans la cabane et de réfléchir au développement d'un volet agrotouristique. Pour Isabelle, il est vraiment important d'offrir un service personnalisé à chacun de ses clients et de leur permettre de vivre une expérience à part entière en leur offrant des produits uniques qu'ils retrouveront nuls par ailleurs. « Par exemple, avec notre tout nouveau produit, le réduit Gars de bois, un véritable réduit d'érable comme à la cabane, ce qu'on veut transmettre, c'est l'ambiance de la cabane à sucre, mais dans le confort de son salon. Nous voulons offrir l'expérience de la cabane à sucre à des gens qui ne l'ont jamais vécue, le tout dans une ambiance unique et authentique qui ramène aux racines québécoises. »



LA CINQUIÈME ET FUTURE GÉNÉRATION

La nouvelle génération a fait des petits! L'union d'Isabelle et d'Hugo aura donné vie à une cinquième génération de Perron, dont deux filles (15 ans et 8 ans) et deux garçons (12 ans et 9 ans). Tranquillement, les enfants mettent la main à la pâte pour aider leurs parents acériculteurs dans les différentes sphères du métier. Alors que les filles préfèrent aider leur mère lors de l'emballage des cadeaux ou lors des événements, les garçons eux aiment mieux aider leur père lors de l'installation de la tubulure, en conduisant le tracteur ou ramassant le bois de chauffage.

EN SAVOIR PLUS

Contactez les propriétaires par courriel : info@erabliereng.com
Consultez le site Internet de l'érablière à l'adresse suivante :
www.erablierenouvellegeneration.com