

VENREDI 24 AOÛT 2012

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Art de vivre](#) > [Alimentation](#) > [Les érables endormis de la Ferme Martinette](#)

Les érables endormis de la Ferme Martinette

Philippe Mollé 18 août 2012 Alimentation



Photo : Toby Talbot Associated Press

L'été, la famille Nadeau-Martineau ne chôme pas, même si les érables ne couleront que dans plusieurs mois.

L'été chaud que nous connaissons ne semble guère affecter les érables de la famille Nadeau-Martineau installée à Coaticook. Depuis 1993, cette famille oeuvre dans le secteur acéricole du Québec et développe avec succès les produits issus de l'arbre sacré du Québec, l'érable à sucre. Lisa Nadeau et Gérald Martineau ont compris depuis longtemps la valeur du patrimoine familial et des produits à valeur ajoutée qui résultent de la récolte du sirop d'érable.

Tradition et modernité

Le laboratoire de Gérald Martineau est un exemple d'organisation et de modernisme dans son ensemble. On pourrait facilement s'imaginer être dans une pharmacie ou un laboratoire médical tant la propreté y est exemplaire. Dans le plus grand respect de l'art des producteurs d'érable, on allie ici la tradition, la sagesse et le respect de l'environnement au modernisme et aux techniques de cueillette de la sève d'érable. Un savoir-faire que la Ferme Martinette manifeste depuis trois générations et qui lui a permis de commercialiser une gamme de produits qui sortent de l'ordinaire.

Lisa Nadeau a sans aucun doute le sens du commerce, mais surtout celui du marketing. Les emballages des produits de l'érablière de la Martinette témoignent de l'esprit qui règne dans la PME des Cantons-de-l'Est. « S'ouvrir au monde, assure Lisa Nadeau, est tout un défi pour une petite entreprise comme la nôtre. Il nous aura fallu des échecs pour profiter des réussites actuelles. » Elle ajoute aussi : « Il faut souvent convaincre, faire goûter et expliquer à l'étranger ce qu'est le sirop d'érable. » Un produit différemment perçu dans les 12 pays où Mme Nadeau et son conjoint font des affaires.

Trop longtemps, on a nous-même banalisé le sirop d'érable au Québec, oubliant la valeur réelle du produit. Un changement radical s'est effectué à travers le Québec, et cela en grande partie grâce aux restaurateurs et chefs de cuisine qui en connaissent toute la valeur. La diversification des produits offerts et la créativité de certains transformateurs ont aussi grandement contribué à cette évolution.

Des clients exigeants

Sa collaboration avec le Groupe Export, une association canadienne d'exportateurs de produits agroalimentaires, marqua un tournant pour la Ferme Martinette. Mme Nadeau précise qu'il ne suffit plus d'avoir un bon produit régional ou local, il faut un produit répondant aux normes internationales pour l'exportation.

Tout doit être parfait, du contenu, qui doit répondre à l'excellence des normes canadiennes en matière d'acériculture, jusqu'à l'emballage, très important pour le Japon. On ne parle plus que d'une simple cabane sympathique et conviviale que les gens visitent durant le temps des sucres, mais bien d'une entreprise qui fait des affaires à l'échelle mondiale, selon des règles de commercialisation propres aux grands marchés.

La famille vise les nouveaux marchés et, surtout, n'hésite pas à se remettre en question pour évoluer. Pour réussir dans le domaine, il faut non seulement entretenir une plantation et le matériel nécessaire, mais aussi être au courant des dernières technologies, tant en matière de commerce que pour ce qui est des outils informatiques utilisés pour assurer une meilleure gestion.

Chez les Nadeau-Martineau, on sait mettre à profit les beaux jours pour travailler dans la plantation. Pour le moment, les érables de la Ferme Martinette profitent d'un sommeil estival et bénéfique. Il faut maintenant attendre encore six mois avant de penser récolter la première sève. Chaque année, rappelle Gérard Martineau, la même fébrilité, la même impatience de voir les premières coulées et de goûter le sirop est au rendez-vous.

Pour les producteurs de sirop d'érable, rien n'est jamais acquis ; c'est bien pour cela qu'un grand nombre d'acériculteurs sont aussi cultivateurs, éleveurs, et misent sur la transformation. Une année peut être extraordinaire ou carrément catastrophique. Seule dame Nature peut ainsi agir sur nos récoltes, et nous devons nous y conformer.

À la Ferme Martinette, en Estrie, le soleil brille et ses rayons traversent les flacons de verre dans l'attente du plaisir.

HUMEURS ET DÉCOUVERTES

Que de chemin parcouru en près de 20 ans ! Ce ne sont pas moins de 150 exposants qui seront présents sous chapiteau pour cette 19e édition de la Fête des vendanges de Magog-Orford, qui se tient du 1er au 3 septembre, à la pointe Merry. Jessica Harnois, présidente de l'Association canadienne des sommeliers professionnels du Québec, sera cette année la charmante porte-parole de l'événement qui rassemble vignerons, cidriculteurs, producteurs agroalimentaires de partout au Québec.

Les Lunchs de Geneviève
Geneviève O'Gleman
Éditions La Semaine
Montréal, 2012, 310 pages

BIBLIOSCOPIE

Cette nutritionniste réputée dévoile ses secrets dans un ouvrage riche en couleur. Des recettes simples pour les lunchs, mais aussi des trucs pratiques pour les collations, les repas minute ou des petites gâteries faciles à exécuter.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël Le Bigot Samedi et rien d'autre à la Première chaîne de Radio-Canada.



érable, cabane à sucre

Haut de la page

Recommander

1

Tweeter

3

0

© Le Devoir 2002-2012

Stratégie Web et référencement par Adviso
Design Web par Egzakt