

FUTURA

Le sirop d'érable ne peut être fait qu'au Canada, vrai ou faux ?

Podcast écrit et lu par Melissa Lepoureau

N.B. La podcastrice s'est efforcée, dans la mesure du possible, d'indiquer par quel personnage ou personnalité sont prononcées les citations. Néanmoins, certaines de ces dernières échappent à sa connaissance et devront rester anonymes.

[Une musique d'introduction détendue et jazzy. Une série de voix issues de films se succèdent, s'exclamant alternativement « C'est vrai », ou « C'est faux ». L'intro se termine sur la voix du personnage de Karadoc issu de Kaamelott, s'exclamant d'un air paresseux « Ouais, c'est pas faux. »]

[Une auditrice curieuse :] Est-ce qu'on pourrait réellement communiquer par télépathie comme dans Dune ?

Quand on pense au sirop d'érable, on imagine tout de suite une cabane en bois perdue dans une forêt enneigée, un drapeau canadien qui flotte au vent, et une grande casserole dorée remplie de ce liquide ambré qui fume doucement au-dessus d'un feu de bois. Le sirop d'érable, c'est un peu l'or liquide du Canada. Mais est-ce que ça veut dire qu'on ne peut en faire que là-bas ? Est-ce une exclusivité canadienne, comme le champagne en France ou le parmesan en Italie ? Eh bien, pas tout à fait... mais presque. Parce que derrière cette image d'Épinal se cache une vraie réalité biologique, climatique et historique qui explique pourquoi 75 % du sirop d'érable mondial vient du Québec, et pourquoi il serait très compliqué d'en produire ailleurs, notamment en France.

Alors déjà, qu'est-ce que le sirop d'érable, exactement ? Ce n'est pas un sirop au sens "coulis" du terme, c'est une concentration naturelle de sève d'arbre. La sève, c'est le liquide qui circule à l'intérieur de l'arbre pour transporter les sucres et les nutriments produits par la photosynthèse, depuis les feuilles jusqu'aux racines. Chez l'érable à sucre, cette sève contient environ 2 à 3 % de saccharose. C'est peu, mais c'est suffisant pour qu'en l'évaporant, on obtienne ce goût sucré si particulier, à la fois boisé, caramélisé et un peu vanillé. Pour faire un litre de sirop, il faut environ 40 litres de sève. Autant dire qu'il faut des forêts entières pour alimenter une seule érablière.

Et justement, parlons de l'érable. Il en existe plus d'une centaine d'espèces à travers le monde, mais seules quelques-unes peuvent réellement produire une sève assez sucrée pour être transformée en sirop : l'érable à sucre (*Acer saccharum*), l'érable rouge (*Acer rubrum*) et l'érable noir (*Acer nigrum*). Ces trois espèces poussent quasiment exclusivement en Amérique du Nord, dans une bande géographique très précise : du nord des États-Unis jusqu'au sud du Québec et de l'Ontario. Ce n'est pas un hasard. Le sirop d'érable, c'est le fruit d'un équilibre climatique très particulier. Il faut des hivers longs et froids, où les arbres sont en dormance, suivis d'un printemps court et progressif, avec des nuits encore givrées

et des journées qui repassent juste au-dessus de zéro. C'est cette alternance gel-dégel qui permet à la sève de circuler dans le tronc. La nuit, l'arbre gèle, la pression interne baisse et la sève descend. Le jour, avec la chaleur, elle remonte sous pression, prête à jaillir dès qu'on entaille l'écorce. C'est à ce moment-là, entre février et avril, que les acériculteurs, oui, c'est comme ça qu'on appelle les producteurs de sirop d'érable, installent leurs tubulures ou leurs seaux collecteurs. La saison ne dure qu'un mois ou deux. Après, la sève devient trouble, amère, et impossible à transformer.

Cette mécanique naturelle dépend donc d'un climat précis, qu'on appelle un climat continental froid, avec des amplitudes thermiques importantes. En France, on ne retrouve pas ce type de cycles saisonniers aussi marqués : les hivers sont souvent trop doux, les gels trop irréguliers, et les redoux trop précoces. Résultat : même si on plantait des érables à sucre, ils ne produiraient pas une sève exploitable dans les mêmes conditions. Certains passionnés ont essayé, notamment en Auvergne, dans les Vosges ou dans le Jura, mais les rendements restent symboliques. Ce n'est pas la qualité de l'arbre qui pose problème, c'est la météo. Sans un hiver bien dur et un printemps bien timé, la sève ne "monte" pas comme il faut. C'est un peu comme si on voulait faire du vin de glace à Nice : possible sur le papier, mais la nature ne suit pas.

Le Québec, lui, a tout ce qu'il faut. Des forêts immenses d'érables, un climat parfait, et surtout une culture ancestrale autour de ce produit. Les peuples autochtones récoltaient déjà la sève bien avant l'arrivée des colons européens. Selon certaines légendes, c'est en observant un écureuil lécher une branche que les premiers habitants auraient découvert la sève sucrée. Ils la faisaient bouillir dans des chaudrons en pierre, puis la réduisaient jusqu'à obtenir un sirop concentré. Les colons français ont ensuite perfectionné les techniques, en ajoutant les seaux de métal, puis les réseaux de tubes modernes qui relient chaque arbre à une station centrale d'évaporation. Aujourd'hui, c'est toute une économie : le Québec produit plus de 130 millions de litres de sirop par an, exportés dans plus de 60 pays. C'est même une industrie si importante que la province possède une "Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable", un peu comme un OPEP du sucre. On y stocke des millions de litres pour réguler le marché et éviter les pénuries. Oui, c'est très sérieux, le sirop d'érable, c'est un trésor national.

Mais alors, pourquoi on n'en produit pas ailleurs ? En réalité, on pourrait, techniquement, faire du sirop d'érable dans certaines régions de l'Europe de l'Est, ou en Asie du Nord, là où le climat s'en rapproche. En Pologne ou en Russie, par exemple, on trouve des érables indigènes dont la sève est légèrement sucrée. Mais la tradition n'y est pas ancrée, et les conditions ne sont pas aussi idéales que dans la ceinture nord-américaine. Le coût de production serait bien trop élevé pour concurrencer le Canada. Et puis il faut dire qu'il existe d'autres sirops naturels dans le monde : le sirop de bouleau, très populaire en Scandinavie, ou le sirop de palmier en Asie du Sud. Ces produits jouent un rôle culturel et gastronomique similaire, mais avec des saveurs différentes. Le sirop d'érable, lui, reste unique.

D'un point de vue chimique, c'est aussi ce qui fait son charme : il ne contient pas que du saccharose, mais aussi des minéraux (manganèse, zinc, potassium), des acides organiques et une centaine de composés aromatiques volatils, qui se forment lors de l'évaporation de la sève. C'est ce cocktail complexe qui lui donne ses notes de caramel, de noisette ou même de café. Et ça, c'est difficile à reproduire artificiellement : même les sirops "arôme érable"

qu'on trouve en supermarché n'ont rien à voir, ils sont faits à partir de glucose industriel et d'extraits de vanilline. Un peu comme comparer un bon miel de montagne et une pâte de sucre colorée.

Alors, le sirop d'érable ne peut être fait qu'au Canada ? Disons que biologiquement non, mais pratiquement oui. L'érable pousse ailleurs, la sève coule ailleurs, mais le climat, la tradition et la maîtrise technique font toute la différence. Le Canada, et surtout le Québec, ont réuni tous les ingrédients, au sens propre et figuré, pour que cette alchimie naturelle fonctionne. C'est un produit né du froid, de la patience et du savoir-faire. Et si on voulait vraiment en produire en France, il faudrait non seulement planter les bons arbres, mais aussi... changer la météo. Autant dire que ce n'est pas pour demain.

Alors non, le sirop d'érable n'est pas *techniquement* une exclusivité canadienne. Mais dans les faits, c'est un peu comme dire que la lavande n'appartient pas à la Provence : c'est vrai, mais ailleurs, elle n'a pas la même odeur.

Au fait, si ces épisodes vous plaisent et que vous voulez les écouter en avant première, c'est possible ! Pour ça, il vous suffit d'aller sur Apple podcast pour souscrire à un abonnement premium et entrer dans le Club Science ou Fiction. Les épisodes vous seront accessibles dès le dimanche ! Alors n'hésitez plus !

Et vous, vous avez d'autres idées reçues à debunker ? Envoyez-les nous sur les apps audio ou en vocal sur Instagram, et nous les inclurons dans de futurs épisodes. Pensez à vous abonner à Science ou Fiction et à nos autres podcasts pour ne plus manquer un seul épisode, et n'hésitez pas à nous laisser un commentaire et une note pour nous dire ce que vous en pensez et soutenir notre travail. À bientôt !