

CBV INSIGHTS

1ER JUILLET 2024

L'INDUSTRIE CANADIENNE DU SIROP D'ÉRABLE, en

Brian Langis, CBV





CBV INSIGHTS

À propos de l'Institut des experts en évaluation d'entreprises (L'Institut des CBV)

L'Institut des CBV est le chef de file de la profession de Chartered Business Valuator, le seul titre associé à l'évaluation d'entreprises au Canada depuis 1971. Avec des CBV et des étudiants partout au Canada et dans le monde entier, nous respectons les normes les plus élevées de pratique de l'évaluation d'entreprises grâce à l'éducation, à l'accréditation et à la gouvernance des CBV, dans l'intérêt du public. L'intégrité de l'accréditation en tant que CBV est ancrée dans le programme d'études rigoureux des CBV et maintenue par l'examen de qualification des membres et notre code de déontologie.

CBV Insights

CBV Insights est un périodique de leadership intellectuel publié tout au long de l'année, partageant des informations pertinentes sur des sujets émergents d'intérêt pour notre réseau et le grand public. Les opinions exprimées par les auteurs contributeurs dans les périodiques CBV Insights ne portent pas nécessairement l'approbation de l'Institut des CBV.



INTRODUCTION

La production de sirop d'érable est un art qui perdure depuis des siècles. Même si le métier lui-même n'est pas nouveau, l'industrie est en constante évolution. Comprendre les origines du sirop d'érable est crucial pour avoir un aperçu de son état actuel et de sa trajectoire future. L'industrie acéricole offre de nombreuses possibilités de production, de croissance, d'innovation et d'expansion internationale. Cependant, il est également confronté à des défis, en particulier en ce qui concerne le changement climatique, la volatilité de la production, l'attraction de la main-d'œuvre et le besoin de relève.

L'industrie du sirop d'érable est une industrie dans laquelle les experts en évaluation d'entreprises (CBV) peuvent offrir des conseils d'experts pour s'y retrouver dans ses méandres complexes. Qu'il s'agisse de comprendre les processus de production, d'évaluer les facteurs économiques et non économiques ou de reconnaître des atouts uniques tels que les érables, comme dans de nombreuses autres industries, les CBV peuvent offrir une expertise.

Cet article vise à fournir aux lecteurs des connaissances spécifiques à l'industrie en approfondissant les racines historiques du sirop d'érable, ses méthodes de production, la dynamique de l'industrie et sa pertinence dans l'évaluation des entreprises.

L'industrie acéricole regroupe divers acteurs engagés dans de multiples activités. Parmi les principaux acteurs figurent les propriétaires d'érables (érablières), les récolteurs de sève, les producteurs de sirop d'érable, les entreprises spécialisées dans l'emballage et l'embouteillage, les distributeurs et grossistes ainsi que les détaillants. Certains offrent l'expérience « cabane à sucre », incluant des services d'accueil tels que des restaurants et des divertissements. Certains producteurs ont des activités de vente au détail, tandis que d'autres créent des produits à base de sirop d'érable vendus dans des épiceries ou des boutiques de cadeaux.

Il n'entre pas dans le cadre de cet article de discuter des approches et méthodologies d'évaluation spécifiques utilisées par les CBV. L'article n'a pas l'intention de fournir aux lecteurs « tout » ce qu'ils doivent savoir sur l'industrie acéricole.

Cet article se concentrera plutôt sur les fondamentaux commerciaux sous-jacents d'un producteur de sirop d'érable, les facteurs spécifiques à l'industrie et l'actif unique (les érables) qui fournit la matière première pour générer des flux de trésorerie, car ces éléments sont cruciaux pour comprendre la valeur.

Bien que l'industrie du sirop d'érable soit importante, les évaluateurs d'entreprises doivent reconnaître les facteurs économiques et non économiques uniques qui façonnent ce secteur. Même si les considérations économiques sont importantes, l'industrie acéricole est encore avant tout animée par la passion et la tradition, qui pèsent souvent plus lourd que les intérêts purement financiers.

L'article portera principalement sur la province du Québec, compte tenu de son statut de producteur dominant de sirop d'érable à l'échelle mondiale. C'est au Québec que se trouve le siège des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), connus en anglais sous le nom de « Quebec Maple Syrup Producers » (QMSP), qui est une association professionnelle de premier plan représentant les producteurs de sirop

d'érable de la région. Les PPAQ est l'organisation la plus importante et la plus influente de l'industrie acéricole, essentielle à la dynamique du marché.

.





ORIGINES ET PATRIMOINE CULTUREL

Pour beaucoup, le sirop d'érable est simplement quelque chose que vous ajoutez à vos crêpes et gaufres. Cependant, au Canada, et particulièrement au Québec, premier producteur mondial de sirop d'érable, cette substance sucrée et collante est appelée l'*Or blond*, « l'or liquide », reflétant l'importance culturelle et économique de la production de sirop d'érable dans la région.

Le sirop d'érable est très convoité à l'échelle mondiale pour son profil de saveur distinctif¹. Issue de la sève des érables (aussi appelée eau d'érable), elle est 100 % naturelle et contient de nombreux bienfaits pour la santé. Parce qu'il s'agit d'un édulcorant naturel, son ingrédient singulier est à la base d'innombrables recettes d'exception.

Au Canada, le sirop d'érable a une histoire riche, des significations culturelles profondes et un impact économique considérable. Elle est enracinée dans notre identité nationale, et la feuille d'érable en reflète la signification. Elle est représentée sur notre drapeau national et se retrouve dans le nom et le logo d'une équipe de hockey professionnelle, les Maple Leafs de Toronto.

Les origines du sirop d'érable remontent aux peuples autochtones. Ils ont été les premiers à maîtriser l'art de faire du sirop d'érable. Les peuples autochtones apprécient la sève douce (ou l'eau d'érable) pour diverses utilisations. Ils reconnaissent la sève comme une source d'énergie et de nutrition. Il existe de nombreux mythes et de multiples légendes sur la façon dont cela a commencé. Une légende populaire raconte que le chef Woksis des Iroquois aurait jeté son tomahawk sur un érable près d'un feu pour découvrir que la sève s'était transformée en sirop le lendemain.²

Il n'a pas fallu longtemps aux colons pour découvrir la sève et le sirop d'érable. L'explorateur Jacques Cartier a comparé la sève d'érable à un bon vin.³ Il existe un document écrit sur la production de sirop d'érable qui remonte à 1606⁴. Grâce au savoir-faire des autochtones, les colons européens ont appris le processus de fabrication du sirop d'érable, donnant ainsi naissance à une tradition encore forte aujourd'hui.





LA CABANE À SUCRE - THE SUGAR SHACK

La cabane à sucre, le « The Sugar Shack », est une cabane en bois rustique utilisée pour fabriquer du sirop d'érable. Dans le passé, c'était là que les gens obtenaient leur sucre. Aujourd'hui, les cabanes à sucre sont une source d'activité économique fondée sur des siècles de tradition. Mais au-delà de l'aspect commercial, un rituel printanier vital est associé à la cabane à sucre. À l'aube du dégel hivernal, la cabane à sucre est un lieu de tradition où familles et amis se réunissent dans des chalets rustiques en rondins pour une expérience culinaire traditionnelle remplie de festivités. De nos jours, de nombreuses cabanes à sucre continuent d'offrir une expérience traditionnelle authentique, complétée par des promenades en traîneau tiré par des chevaux, des visites guidées et de la musique folklorique.

LA SAISON DES SUCRES - SUGAR SEASON

Au Québec, un dicton symbolise la saison, « le temps des sucres ou la saison des sucres », qui se traduit par « the sugar season ». Le « temps des sucres » est synonyme de la fin de l'hiver, du début du printemps et du début des activités des cabanes à sucre. Pour les peuples autochtones, cette période est symbolisée par la Lune des sucres, signifiant le début de la saison des érables avec l'arrivée de la pleine lune de mars. Le « temps des sucres » dure généralement de quatre à six semaines et se termine lorsque les bourgeons de l'érable gonflent en vue de la floraison et du feuillage.

Traditionnellement, le « temps des sucres » commençait vers le 15 mars et se poursuivait jusqu'à fin avril. Cependant, en raison du temps plus chaud provoqué par le changement climatique, il n'est pas rare de voir des ébullitions de la mi-février jusqu'à la fin mars.



PROCESSUS DE PRODUCTION

L'art de produire du sirop d'érable est appelé « les sucres ». La version courte et simplifiée de la fabrication du sirop d'érable est :5

- 1. L'entaillage des érables.
- 2. Recueillir la sève (eau d'érable).
- 3. Faire bouillir la sève jusqu'à ce qu'elle devienne du sirop d'érable.
- 4. Profitez-en.

La réalité est plus complexe. Chaque étape s'accompagne de plusieurs micro-étapes. On ne peut pas simplement aller dans le bois avec un foret et entailler des arbres. Cela demande un certain niveau de savoir-faire. Atteindre le juste équilibre est une question de précision. Il faut beaucoup de savoir-faire et de connaissances pour fabriquer un produit de haute qualité. C'est autant un art qu'une science.

Pour faire du sirop d'érable, vous avez besoin de deux ingrédients : 1) Des érables et 2) Beaucoup de temps.



ÉRABI ES ET ÉRABI IÈRE

Les érables constituent l'atout le plus important car ils fournissent l'ingrédient brut essentiel : la sève d'érable. Une érablière est un ensemble d'érables situé dans un même territoire. Une érablière désirée compte entre 200 et 300 entailles par hectare (80 à 120 par acre). La hauteur des arbres est utilisée comme indicateur fiable de la qualité du site. Les arbres poussent plus haut sur de meilleurs sites. Le volume de sève produite et la douceur de la sève sont déterminés par le volume de la couronne et par le diamètre de l'arbre. Les arbres qui poussent plus lentement produisent souvent de plus petites quantités de sève, qui peuvent également être moins sucrées. Cela peut être attribué à des conditions de sol et à des pratiques de gestion forestière sous-optimales.

Il y a environ 13 érables indigènes au Canada (plus de 150 espèces dans le monde), et quatre sont préférés pour la production de sirop d'érable. L'érable préféré est l'Acer saccharum, mieux connu sous le nom d'érable à sucre. Les autres arbres sont l'érable rouge (Acer rubrum), l'érable noir (Acer nigrum, situé au sud du Québec) et l'érable argenté (Acer saccharinum, situé dans les milieux humides). L'érable à sucre et l'érable rouge sont les arbres prédominants dans la production de sirop. La concentration de sucre la plus élevée se trouve dans la sève de l'érable à sucre. Bien que l'érable à sucre soit très prisé, un producteur exploitera différents types d'érable. Un producteur préférerait un érable rouge sain et productif à un érable à sucre improductif.

Le processus d'entaillage est l'une des étapes les plus critiques. Il influence la qualité de la sève récoltée, le rendement à la coulée et la santé de l'arbre. Un producteur vise à maximiser les rendements à long terme. Plus on ramasse de sève, plus on produit de sirop d'érable. C'est pourquoi les pratiques forestières durables sont à la base de la maximisation des rendements à long terme.

Lors de l'entaillage d'un arbre, ce dernier doit avoir un diamètre d'au moins 10 à 12 pouces. Cela peut prendre 40 ans pour qu'un arbre atteigne cette taille. Une deuxième entaille peut être ajoutée aux arbres entre 20 et 25 pouces de diamètre et une troisième entaille au-delà de 25 pouces. Un érable ne doit pas avoir plus de trois entailles. Il est important de noter que la loi de l'utilité marginale décroissante est à l'œuvre. L'ajout d'une autre entaille ne double pas votre rendement. Le rendement en sève est très variable en raison de nombreux facteurs, tels que les conditions météorologiques, qui échappent au contrôle du producteur.

Une entaille ne mesure jamais plus de cinq centimètres (deux pouces) parce qu'un producteur ne veut pas endommager l'arbre. (C'est ce qu'on appelle « effrayer l'arbre ».) Les producteurs de sirop d'érable veulent que l'érable fournisse de la sève pendant des décennies. Les arbres sont résistants et guérissent bien. Avec des soins appropriés, il n'est pas rare de voir des érables centenaires produire de la sève.

Puisque les érables constituent l'actif le plus important et que les producteurs visent à maximiser les rendements à long terme, il est dans leur intérêt d'adapter les meilleures pratiques pour assurer la durabilité et la productivité à long terme de leurs activités. Des forêts solides et en régénération s'alignent sur les objectifs de durabilité, ce qui profite non seulement aux producteurs mais aussi à l'environnement dans son ensemble.

La biodiversité et la conservation des forêts sont essentielles. Comme il n'est pas recommandé d'entailler un érable avant qu'il n'atteigne environ 10 à 12 pouces de diamètre (environ 40 ans), il est facile de reconnaître l'importance de la nécessité d'un écosystème sain pour assurer un développement durable à long terme. Les producteurs acéricoles doivent penser en multigénération. L'arbre que vous avez planté aujourd'hui est pour vos enfants (1re entaille) et petits-enfants (2e entaille).







RÉCOLTE DE LA SÈVE

Il est important de comprendre le processus d'écoulement de la sève, car il fournit la matière première à partir de laquelle le sirop d'érable est fabriqué.

La sève d'érable est un liquide clair composé de sucre et d'eau (également appelée eau d'érable; elle est potable et délicieuse). La sève s'écoule en raison d'une combinaison de facteurs influencés par les changements saisonniers. Cela dépend fortement de la météo. À mesure que les températures augmentent au début du printemps, généralement au-dessus de zéro pendant la journée tout en descendant en dessous de zéro la nuit, un différentiel de pression se développe à l'intérieur de l'arbre.

Cette fluctuation de température fait remonter la sève des racines vers les branches. L'écoulement de la sève se produit lorsque les températures diurnes sont au-dessus du point de congélation (de 4 à 7 °C) et que les températures nocturnes descendent en dessous du point de congélation (de -4 à -1 °C). Les fluctuations de température sont essentielles car elles créent la pression nécessaire à un écoulement efficace de la sève. Si la température est plate, il n'y aura pas d'écoulement.

La sève est collectée dans des seaux ou avec un système de tubes qui dirigent la sève vers un réservoir de collecte. Les acériculteurs modernes utilisent des pompes à vide, qui augmentent considérablement la quantité de sève collectée à chaque entaille. Les pompes à vide jouent un rôle important dans l'augmentation de la productivité. Elles peuvent augmenter le rendement en sève entre 50 % et 200 %.⁷ Tant qu'un producteur suit des directives d'entaille prudentes, cela ne met pas en danger la santé de l'arbre.⁸ Comme preuve de durabilité, les érables sont exploités depuis plus de 100 ans.

Le rendement de la sève est généralement exprimé en termes de nombre d'entailles plutôt que de nombre d'arbres. La quantité extraite de chaque arbre peut varier considérablement en fonction de facteurs tels que l'âge, la taille, la santé, les espèces (par exemple, l'érable à sucre, l'érable rouge), les conditions météorologiques, les techniques d'entaille et l'emplacement géographique.

Un érable à sucre mature peut produire environ 40 à 80 litres (10 à 20 gallons) de sève par entaille. Cependant, il est important de noter qu'il s'agit d'une estimation générale et que les rendements réels de la sève peuvent varier considérablement.



ÉBULLITION

Le sirop d'érable est obtenu en concentrant de la sève brute 100 % naturelle, ou « eau d'érable ». Il est obtenu par évaporation et concentration par osmose et ébullition jusqu'à une densité de sucre de 66°Brix (la teneur en sucre de la sève).

Généralement, les rapports de règle général pour transformer la sève en sirop est de 40 pour 1. En suivant les directives précédentes, une entaille fournissant 40 litres de sève donnera un litre de sirop d'érable. Le ratio de 40 pour 1 n'est pas immuable et est trompeur. Demandez à quiconque a fait du sirop d'érable et il vous dira que ce rapport peut varier considérablement. Il n'est pas rare de voir des plages qui varient de 20 à 100 litres de sève pour fabriquer un litre de sirop. De nombreux facteurs influencent la concentration de sucre dans la sève, tels que la santé de l'arbre, les conditions du sol, le climat, la disponibilité de l'eau et la période de l'année.

Les gens de l'industrie préfèrent la « règle de 86 » de Jones car elle prend en compte la concentration en sucre de la sève (le degré de douceur de l'eau d'érable). La « règle de 86 » est une mesure plus fiable de la quantité de sève qu'il faut vraiment pour faire un gallon de sirop d'érable.

La « règle de 86 » a été élaborée en 1946 par C.H. Jones, scientifique et éducateur à l'Université du Vermont.¹⁰ La règle stipule que si l'on divise 86 par la teneur en sucre de la sève (mesurée en Brix), on peut estimer la quantité de sève nécessaire pour produire un gallon de sirop.

Si la teneur en sucre de la sève est de 2 Brix, alors selon la « règle de 86 », en divisant 86 par 2, il faudrait 43 litres de sève pour produire un litre de sirop d'érable.

S = 86/X and W = S - 1

Where: S = the initial volume of sap (or concentrate) required to produce 1 gallon of syrup

X = the starting sap (or concentrate) sugar concentration in Brix

W = the amount of water to be boiled off to produce 1 gallon of syrup

(Nomenclature from the North American Maple Producers Manual, Second Edition, 2006)

Source: https://mapleresearch.org/wp-content/uploads/1013jonesruleof86.pdf

Le rapport de 40 pour 1, ou la « règle de 86 », est une ligne directrice approximative. Ce sont des estimations rapides et sont assujetties à des limitations. D'autres facteurs extérieurs à l'arbre lui-même, tels que les problèmes opérationnels, peuvent avoir un impact sur le rendement de la production.

Pour économiser du temps, de l'énergie et de l'argent, certains producteurs font subir à la sève d'érable un processus d'osmose inverse (également appelé concentration). Il s'agit d'une étape essentielle dans la production du sirop d'érable qui concentre la sève d'érable avant l'ébullition, conduisant à une production de sirop plus rapide et plus efficace avec une qualité et un rendement améliorés. L'objectif est d'augmenter le Brix final du concentré en supprimant la quantité d'eau non sucrée, ce qui réduit directement le temps d'ébullition. Plus le concentré est sucré, moins il faut d'énergie et moins d'impact sur le coût du baril.



SIROP D'ÉRABLE

Généralement, tout le sirop d'érable est fabriqué de la même manière et doit être identique en termes de densité et de teneur en sucre d'érable. Mais tous les sirops n'ont pas le même goût.

Il peut y avoir des différences subtiles dans la saveur du sirop d'érable. Le goût du sirop d'érable peut varier en fonction de plusieurs facteurs, dont l'espèce d'érable, la région où il est produit, le moment de la récolte et les méthodes de transformation utilisées.

Lors de l'ébullition, la sève d'érable subit des réactions de caramélisation et de Maillard, qui contribuent au développement de composés aromatiques qui donnent au sirop son goût caractéristique. Des temps d'ébullition plus longs ou des températures plus élevées peuvent entraîner une caramélisation plus profonde et un profil de saveur plus intense.

Le sirop d'érable est classé en fonction de profils de couleur et de saveur, différentes qualités offrant des expériences gustatives uniques. Les saveurs varient considérablement. Le sirop de début de saison a tendance à être de couleur plus claire et a une saveur plus douce et plus délicate, tandis que le sirop de fin de saison est plus foncé avec une saveur plus forte souvent décrite comme « robuste » ou « corsée ».

Il existe quatre classes de sirop d'érable :11

- 1. Doré (couleur claire/plus claire, plus tôt dans la saison)
- 2. Ambré (saveur délicate et douce)
- 3. Foncé (robuste, plus prononcé)
- 4. Très foncé (sirop plus foncé, fin de saison)

Il existe deux catégories de sirop d'érable : Catégorie A et catégorie de transformation. Le sirop de catégorie A est le sirop de la plus haute qualité, et seul le sirop d'érable de catégorie A est vendu dans les magasins. Au Québec, le <u>Centre ACER</u>, qui existe pour promouvoir et développer l'industrie acéricole à l'échelle nationale et internationale, classe indépendamment le sirop d'érable pour en assurer l'uniformité et les normes de qualité. Le Centre ACER s'assure que les produits répondent à des normes de goût, de couleur et de pureté de haute qualité. La teneur en sirop d'érable établit sa valeur marchande. Plus la classe est élevée, plus le prix est élevé.



Source : Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ)



PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC (QUÉBEC MAPLE SYRUP PRODUCERS)

Les <u>Producteurs et productrices acéricoles du Québec</u> (PPAQ), connus en anglais sous le nom de Québec Maple Syrup Producers (QMSP), est un organisme qui représente les producteurs acéricoles du Québec. Le rôle premier des PPAQ est de promouvoir et de défendre les intérêts des producteurs acéricoles du Québec. Les PPAQ, régis par une <u>loi</u>, encadre et négocie collectivement les conditions (modalités de paiement aux producteurs, quantité de sirop d'érable mise en vente, émission de quotas et conditions de vente aux acheteurs). Les PPAQ représentent les intérêts des 13 300 personnes et de plus de 8 000 entreprises qui produisent du sirop d'érable.

Les PPAQ sont parfois appelés « l'OPEP du sirop d'érable » et joue un rôle important à l'échelle nationale et internationale qu'on ne soulignera jamais assez.

Les PPAQ assurent des normes de qualité, investissent en R et D, font la promotion du sirop d'érable québécois sur les marchés internationaux et supervisent la conformité réglementaire, les normes de l'industrie et la gérance environnementale dans l'industrie acéricole québécoise.

Ils établissent également les règles de production pour les producteurs québécois. Les PPAQ sont reconnus pour gérer la <u>Réserve stratégique</u> mondiale de sirop d'érable.¹⁴ Et en raison de sa gestion de l'offre, ils influencent grandement les prix, ce qui profite aux producteurs hors Québec.

Les PPAQ fonctionnent comme une agence de commercialisation, représentant la majorité des producteurs de sirop d'érable au Québec. Elle est responsable de la commercialisation et de la vente collective de la production acéricole du Québec. Les PPAQ sont appuyés par une <u>loi</u> qui oblige les acériculteurs à vendre presque exclusivement la totalité de leur production aux PPAQ.¹⁵

Dans <u>The Economist</u>, ¹⁶ Joël Vaudeville des PPAQ affirme que l'industrie fonctionne ainsi avec l'approbation du gouvernement « afin que les producteurs acéricoles puissent avoir un revenu prévisible et suffisant pour bien gagner leur vie ».





RÉSERVE STRATÉGIQUE

L'une des fonctions notables des PPAQ est la gestion de la <u>Réserve stratégique</u> du sirop d'érable. L'objectif de la Réserve est double : 1) Assurer un approvisionnement constant et 2) Stabiliser les prix des produits. La production de sirop d'érable dépend fortement de la météo; le volume de production peut connaître d'énormes fluctuations d'année en année. La demande peut également fluctuer. Le rôle de la Réserve est de s'assurer que le sirop soit disponible pour répondre à la demande. La réserve est conçue pour contenir 133 millions de livres de sirop d'érable (216 000 barils). Un baril contient 45 gallons. À capacité totale, cela représenterait une valeur de 400 millions de dollars.



Source: https://ppaq.ca/fr/vente-achat/reserve-strategique/

Concernant l'actualité, les PPAQ ont dû puiser dans leurs réserves stratégiques pour combler la pénurie de sirop d'érable. En raison de mauvaises saisons de récolte et d'une demande accrue au cours des dernières années, la réserve a atteint son plus bas niveau depuis 16 ans en 2023, lorsque l'offre est tombée à 6,9 millions de livres. Pour combler le manque à gagner, les PPAQ <u>ont annoncé</u> l'émission de sept millions d'entailles qui seront installées d'ici le 1^{er} avril 2026¹⁷. Au moment d'écrire ces lignes, la récolte d'érable 2024 est prometteuse, ce qui constitue une excellente nouvelle pour la réserve.

Il convient également de noter que la réserve a fait l'objet du <u>« Grand braquage du sirop d'érable canadien »</u>, au cours duquel 10 000 barils de sirop, évalués à 18,7 millions de dollars, ont disparu. Le vol a également fait l'objet d'un documentaire Netflix, <u>« Dirty Money »</u>.



LE SYSTÈME DE QUOTAS DE SIROP D'ÉRABLE

Le système de quotas de sirop d'érable du Québec, géré par les PPAQ, est un cadre réglementaire visant à stabiliser l'offre et le prix du sirop d'érable. Le système de quotas a été adopté en 2004 avec le <u>Règlement sur le contingentement de la production et de la mise en marché du produit visé par le plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.¹⁸</u>

Chaque producteur se voit attribuer un quota de production, la quantité maximale de sirop qu'il est autorisé à produire et à vendre. Ce quota est basé sur des facteurs tels que la taille de leur érablière et les niveaux de production historiques.

Selon les PPAQ, les rendements annuels moyens d'un producteur sont calculés chaque année pour déterminer si ses quotas doivent être ajustés à la hausse ou à la baisse. Pour une année civile, le rendement d'un producteur est calculé en divisant la production par le nombre d'entailles déclarées pour lesquelles un quota est détenu.¹⁹

La province de Québec, en tant que plus grand producteur de sirop d'érable au monde, et avec l'aide du système de quotas des PPAQ, a une influence significative sur les prix et la production, non seulement au Québec mais aussi dans le reste du Canada et aux États-Unis. (stimulant la croissance de leurs concurrents). La situation est similaire sur le marché pétrolier : les producteurs de pétrole non membres de l'OPEP bénéficient de la gestion de l'offre de l'OPEP.

LE RESTE DU CANADA

Bien que la majeure partie du sirop du comté soit originaire du Québec, le reste du Canada est présent. Le Nouveau-Brunswick et l'Ontario sont les plus grands producteurs à l'extérieur du Québec.

Voici un tableau de la production de sirop d'érable par province en 2022 :

Maple syrup production in 2022	Québec	New Brunswick	Ontario	Nova Scotia	Canada
Number of taps	48,672,648	3,523,948	2,013,549	420,383	54,647,591
Number of businesses	8,653	188	2,469	120	11,541
Maple syrup produced (ML)	72.5	3.7	2.7	0.2	79.1
Revenues (M\$)	621.6	33.0	31.2	3.0	688.7

Source: Ressources naturelles Canada https://ressources-naturelles.canada.ca/nos-ressources-naturelles/forets/letat-forets-canada-rapport-annuel/lacericulture-et-les-changements-climatiques-lavenir-t-il-un-gout-aussi-sucre/24151

Les producteurs hors Québec ont plus de flexibilité dans la commercialisation et la vente de leur sirop. Au Québec, la plupart des sirops sont vendus en vrac par l'entremise des PPAQ. Dans d'autres provinces, les acériculteurs peuvent fixer leurs prix pour le sirop, le vendant souvent directement aux consommateurs, aux marchés locaux et aux détaillants.



STATISTIQUES DE L'INDUSTRIE

L'année 2023 aurait pu être meilleure pour les producteurs acéricoles. Statistique Canada montre que la production de sirop d'érable a atteint son niveau le plus bas en cinq ans. Les producteurs acéricoles canadiens ont récolté 10,4 millions de gallons de sirop d'érable en 2023, en baisse de 40,1 % par rapport à la production record de 2022.²⁰ Le Québec a vu sa production chuter à 9,4 millions de gallons en 2023, en baisse de 41,3 % par rapport à 2022 et la plus faible depuis 2018. L'écart était principalement attribuable à des conditions météorologiques défavorables, comme des tempêtes violentes et des fluctuations de température. Notamment, la production acéricole en 2023 a suivi un record en 2022, qui a connu une augmentation de 59 % par rapport à 2021. Au moment d'écrire ces lignes, la récolte acéricole 2024 semble prometteuse.

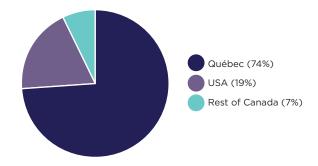
Vous trouverez ci-dessous un tableau de la production de sirop d'érable en millions de gallons depuis 2009.

Production	Production of maple syrup products (millions of gallons)							
2009	9.078	2017	12.512					
2010	7.274	2018	9.796					
2011	8.551	2019	13.204					
2012	7.855	2020	14.304					
2013	10.053	2021	11.311					
2014	9.484	2022	17.406					
2015	8.908	2023	10.422					
2016	12.160							

Source: Statistique Canada https://www150.statcan.gc.ca/n1/daily-quotidien/231212/cg-d001-fra.htm

La province de Québec se taille la part du lion dans la production acéricole avec 91,6 % en 2022, dernières données disponibles. Selon les PPAQ, le Québec produisait environ 74 % de l'approvisionnement mondial en sirop d'érable en 2022.

Share of world production in 2022



Source: PPAQ https://ppaq.ca/fr/developpement-durable/economie-erable/

Les PPAQ <u>estiment</u> qu'en 2022, la province de Québec a produit 95 millions de kg de sirop (211 millions de livres) et 56 millions de kg (124 millions de livres) en 2023. En supposant que ces projections soient exactes, la production acéricole représenterait 12 582 emplois équivalents temps plein et sa contribution au PIB du Canada est de 1,1 milliard de dollars.²¹ On estime également que 235 millions de dollars en revenus fiscaux seraient générés pour le Québec et le Canada.



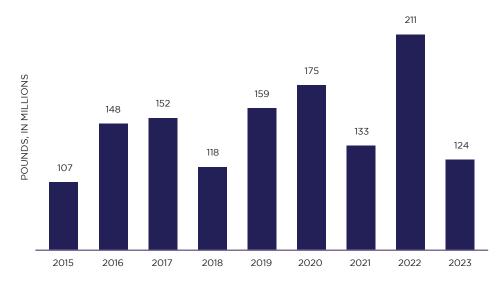
Maple syrup production by province (kilograms)									
	2018	2019	2020	2021	2022	2022 % Share			
Nova Scotia	330,495	420,630	336,504	216,324	F	N/A			
New Brunswick	2,169,249	3,593,382	3,371,049	4,723,074	4,873,299	4.7%			
Québec	53,564,226	72,306,297	79,438,980	60,252,243	95,843,550	91.6%			
Ontario	2,7941,85	3,016,518	2,806,203	2,776,158	3,545,310	3.4%			
Canada	58,864,164	79,342,836	85,952,736	67,967,799	104,592,654	100.0%			

^{1.} Maple products such as taffy, sugar and maple butter have been converted to syrup equivalent F: Too unreliable to be published

N/A: Not applicable

Source: Statistics Canada. Table 32-10-0354-01 Production and value of maple products (x 1,000)

Le tableau ci-dessous présente la production acéricole du Québec de 2015 à 2023 ainsi que le rendement par entaille.



Yield (in pounds) per tap in Québec (2014-2022)

20	015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
2.	.53	3.47	3.45	2.52	3.43	3.59	2.75	4.26	2.43

Source: PPAQ https://ppaq.ca/fr/developpement-durable/economie-erable/



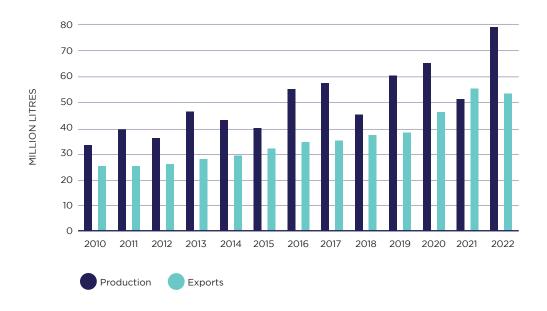
EXPORTATIONS

Le Canada fournit la majorité du sirop d'érable aux marchés internationaux.

Selon les PPAQ, de 2011 à 2021, les exportations canadiennes d'érable ont augmenté de 91 %.22

De plus, selon <u>l'aperçu de l'industrie acéricole 2022 de Statistique Canada</u>, en 2022, environ 61,9 % des exportations de produits de l'érable étaient destinées aux États-Unis. L'Allemagne est la 2e destination la plus populaire, avec 9,8 % des exportations, suivie de la France et du Royaume-Uni. 85 % du sirop d'érable du Québec est exporté.

Canadian maple syrup production and exports, 2010-2022



Source: Ressources naturelles Canada https://ressources-naturelles.canada.ca/nos-ressources-naturelles/forets/letat-forets-canada-rapport-annuel/lacericulture-et-les-changements-climatiques-lavenir-t-il-un-gout-aussi-sucre/24151

Les exportations canadiennes de sirop d'érable ont totalisé 69,6 millions de kilogrammes (11 583 gallons) en 2022, soit une baisse de 5,1 % par rapport aux 73,3 millions de kilogrammes exportés en 2021. En termes de valeur, les exportations canadiennes de produits de l'érable se sont chiffrées à 616 millions de dollars en 2022, en hausse de 4,1 % par rapport à 2021. Les produits de l'érable canadiens ont été exportés vers 72 pays dans le monde en 2022.²³

Selon <u>Statistique Canada</u>, les producteurs canadiens ont exporté 7,7 millions de gallons de produits de l'érable au cours des trois premiers trimestres de 2023, soit une baisse de 8,7 % par rapport à la même période en 2022.



L'ÉCONOMIE

Le principe de base de la fabrication du sirop d'érable n'a pas changé depuis l'Antiquité: faire bouillir la sève. Les méthodes de nombreux amateurs sont enracinées dans la tradition. Entaillez quelques arbres, installez un seau pour récupérer la sève, puis faites-la bouillir en sirop. Cependant, la pratique a considérablement évolué pour les grands exploitants disposant de milliers d'entailles. Vous avez besoin d'une exploitation moderne. Il existe un besoin en équipements de pointe pour collecter et faire bouillir efficacement de grands volumes de sève. Des tubes en plastique fixés à une pompe à vide remplacent les seaux. Une machine à osmose inverse sépare l'eau du sucre dans la sève et réduit le temps d'ébullition, et l'ébullition de la sève dans un évaporateur remplace l'ébullition dans une marmite en fonte au-dessus d'un foyer.

Dans la chaîne de valeur du sirop d'érable, il existe de nombreux acteurs jouant des rôles différents. Certains louent le terrain, d'autres collectent l'eau mais sous-traitent le processus d'ébullition, tandis que d'autres se concentrent exclusivement sur la fabrication du sirop d'érable. De plus, il y a ceux qui offrent l'expérience complète de la « cabane à sucre », incluant des services d'accueil tels que des restaurants et des divertissements. Certains producteurs ont des activités de vente au détail, tandis que d'autres créent des produits à base de sirop d'érable vendus dans des épiceries ou des boutiques de cadeaux. Cependant, plonger dans les subtilités de chaque rôle dépasse la portée de cet article.

Un producteur vise à devenir plus efficace en maximisant le rendement de la sève et en minimisant les coûts. Il existe quelques indicateurs de rendement clés (IRC) qui pilotent l'entreprise, notamment le rendement de sève par entaille, le rendement de sirop d'érable par entaille, le prix par gallon/litre/lb/kg et le coût par gallon/litre/lb/kg.

De nombreux facteurs influent sur la rentabilité d'un producteur. La rentabilité d'un producteur dépend fortement du rendement en sirop. Le rendement en sirop dépend de la quantité de sève et de sa teneur en sucre (mesurée en Brix). Un producteur vise à réduire les coûts, et l'équipement a un impact considérable sur le résultat net. Le type d'équipement utilisé, y compris les systèmes d'osmose inverse et les évaporateurs, peut exercer une influence considérable sur les coûts d'exploitation et l'efficacité. La santé de l'érablière est importante parce qu'elle a une incidence directe sur le potentiel du sirop d'érable. Et bien sûr, la météo joue également un rôle majeur.

Les producteurs les plus efficaces adoptent la technologie et l'innovation dans leurs pratiques. Il y a une tendance croissante vers « l'érablière intelligente », qui implique la connectivité en temps réel d'équipements accessibles au moyen des téléphones intelligents ou des ordinateurs. Une surveillance et une automatisation constantes maximisent la productivité en fournissant des données en temps réel sur le flux de sève et en automatisant le processus d'ébullition pour assurer un produit de haute qualité. L'adoption de la technologie aide également à atténuer les problèmes de main-d'œuvre, en réduisant le nombre de personnes nécessaires pour les activités.





REVENUS

Les actifs générateurs de revenus d'un producteur sont les arbres. L'objectif est de maximiser la production de sève et le rendement en sirop d'érable. Plus il y a d'érables, plus il y a d'entailles. Plus les arbres sont en bonne santé, plus ils génèrent de sève. Plus il y a de sève et plus il est sucré (niveau Brix élevé), plus un fabricant peut produire de sirop d'érable. Il est également important de se rappeler que l'industrie est à la merci de la nature. Des fluctuations régulières du gel la nuit et du dégel pendant la journée assurent un bon écoulement de la sève. Les producteurs surveillent attentivement le flux de sève et ajustent leurs pratiques d'entaille pour maximiser le rendement tout en assurant la santé à long terme de leurs érables.

Des méthodes efficaces de collecte de la sève peuvent améliorer le rendement global de la sève. Le processus de collecte de la sève comprend l'installation du système de collecte, qui consiste à entailler les arbres avec des becs et à installer un réseau de tubes et un système de vide pour améliorer l'efficacité de la collecte de la sève. La pompe à vide aide à tirer la sève des arbres plus efficacement, en augmentant le débit et le rendement global de la sève.

Il existe des sources de revenus qui ne sont pas liées au sirop d'érable. Il peut s'agir de louer un accès aux chasseurs et de vendre du bois. Remarque sur l'exploitation forestière : une fois qu'un arbre a été entaillé, les huit premiers pieds perdent de la valeur pour les grumes de sciage. Il y a donc un compromis entre les revenus de l'exploitation forestière et la production de produits d'érable.

COÛT

Faire bouillir les sèves. C'est là que les marges bénéficiaires s'évaporent.

Un producteur s'efforce de minimiser le coût de production et d'optimiser le coût unitaire (baril, livre/kg, litre). L'équipement joue un rôle important. Un producteur recherche le rendement, les économies de coûts, la simplicité et les économies de temps et d'énergie. L'équipement de pointe aide à atteindre ces objectifs. Les deux principales pièces d'équipement qui ont un impact significatif sont le système d'osmose inverse et l'évaporateur.

L'évaporation est l'étape la plus énergivore. L'osmose inverse aide à cette étape en augmentant le Brix final du concentré, réduisant directement le temps d'ébullition. Cela a de nombreux impacts. Non seulement un producteur gagne du temps, mais il économise également de l'argent puisque moins d'énergie (mazout, propane, bois, granulés, électricité) est utilisée. En outre, le temps gagné peut être utilisé pour faire bouillir plus de sève.

Voici un tableau du vendeur d'équipement d'érable CDL qui montre le coût par baril en utilisant différentes sources de carburant avec un concentré de 30 Brix.

With a 30 Brix Concentrate

	Oil	Propane	Pellet	Wood	Wood Chips	Electricity
Cost \$/Barrel	\$41.99 CAD ¹	\$27.01 CAD ²	\$17.63 CAD ³	\$8.48 CAD ⁴	\$4.65 CAD ⁵	\$2.75 CAD ⁶
(34 imp. Gal, 40 US Gal.)	\$27.25 USD ¹	\$28.96 USD ²	\$12.96 USD ³	\$12.47 USD ⁴	\$2.73 USD ⁵	\$4.12 USD ⁶

- 1. Based on a price of \$1.60 CAD (\$1.06 USD) / litre of oil
- 2. Based on a price of \$0.70 CAD (\$0.77 USD) / litre
- 3. Based on a price of \$0.16 CAD (\$0.12 USD) / Ilbs of pellet
- 4. Based on a price of \$100 CAD (\$150 USD) / wood cord (24" x 4' x 8'
- 5. Based on a price of \$0.50 CAD (\$0.37 USD) pi³ of wood chips app.
- 6. Based on \$0.10 CAD (\$0.15 USD) kW energy cost

Source: CDL Magazine, Third Edition 2023, page 7

La ligne directrice pour être plus efficace est simple. Plus le Brix est élevé, plus l'eau est douce, moins il faut de temps d'ébullition et plus le coût par baril est bas. Un producteur pourrait obtenir un avantage en passant à un équipement plus moderne et plus efficace. Il gagne également en efficacité en faisant bouillir des lots plus gros. Cela pourrait réduire le coût unitaire du producteur.



MAIN D'ŒUVRE

Comme de nombreuses industries, les producteurs de sirop d'érable sont aux prises avec des pénuries de main-d'œuvre. Comme d'autres secteurs agricoles, l'industrie acéricole a besoin d'aide pour attirer des travailleurs, l'ampleur du défi augmentant pour les grands producteurs.

Étant donné que la production de sirop d'érable est une activité saisonnière à court terme avec des heures irrégulières, elle peut être moins attrayante pour les chercheurs d'emploi, et le besoin de travailleurs temporaires est primordial. Par conséquent, les grands producteurs se tournent vers la main-d'œuvre étrangère. Pendant ce temps, certains producteurs attirent des travailleurs d'autres industries pendant leurs périodes hors saison ou moins occupées (p. ex. aménagement paysager, construction), car ces travailleurs peuvent chercher des possibilités de revenus supplémentaires.

Une autre stratégie adoptée par les producteurs pour remédier à la pénurie de main-d'œuvre consiste à investir dans de l'équipement de haute technologie qui nécessite moins de travail manuel..

L'ENVIRONNEMENT ET LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Les scientifiques étudient l'impact du changement climatique et de la volatilité des conditions météorologiques sur la production de sirop d'érable (et toute la production alimentaire, bien sûr). La production de sirop d'érable est étroitement liée au climat, Mère Nature jouant un rôle crucial. Le changement climatique peut facilement perturber les conditions météorologiques optimales requises pour l'écoulement de la sève.

Les conditions météorologiques dictent les rendements de la sève et affectent quand et comment la sève s'écoule. Vous travaillez avec une fenêtre de temps étroite, ce qui nécessite des conditions optimales pour l'écoulement de la sève. Vous avez besoin de nuits sous le point de congélation et de températures diurnes supérieures au point de congélation. L'écoulement de la sève se produit lorsque les températures diurnes sont au-dessus du point de congélation (environ 4 à 7 °C) et que les températures nocturnes descendent en dessous du point de congélation (de -4 à -1 °C). Trop chaud, rien ne se passe. Trop froid, rien ne se passe.

Les écologistes et les chercheurs travaillent en étroite collaboration avec les acériculteurs pour étudier les effets de la variabilité du climat. Certaines observations ont été faites au fil des décennies. Un changement notable est que les producteurs commencent à entailler leurs érables plus tôt dans l'année, car trop de chaleur fait bourgeonner les érables plus tôt, signalant la fin de la saison des sucres.²⁴ Il y a aussi un déplacement général vers le nord pour des conditions optimales d'écoulement de la sève et un déclin de la production dans les régions du sud.

Il existe différents rapports, mais certains producteurs affirment qu'il y a, de nos jours, moins de sirops de couleur claire (le grade le plus élevé et le meilleur prix, comme le sirop de qualité dorée) aujourd'hui par rapport aux décennies passées. La qualité du sirop d'érable est également étudiée car les changements de température et de conditions de croissance peuvent affecter la santé de l'arbre et, par extension, la teneur en sucre de la sève.

Les acériculteurs adoptent. Les acériculteurs peuvent obtenir l'étiquette « verte » s'ils répondent à certaines normes de durabilité. Par exemple, un organisme de certification biologique accrédité doit certifier le sirop d'érable biologique. Pour être considérés comme biologiques, les producteurs doivent suivre des pratiques durables dans tous les aspects de leur production, tels que les pratiques forestières durables, entre autres.

La diversification forestière est encouragée (par opposition à la monoculture, p. ex. simplement planter de l'érable à sucre). La forêt la plus saine contient un mélange d'espèces et offre une gamme de valeurs, y compris l'habitat faunique. Ceci, par extension, améliore l'écosystème. Les acériculteurs passent également à des évaporateurs plus propres et à haut rendement énergétique. Non seulement votre coût par baril est inférieur, mais il est également meilleur pour l'environnement.

Une chose est claire : une production acéricole durable nécessite une érablière en bonne santé. Dans l'ensemble, l'industrie acéricole fait face à d'importants défis en raison des changements climatiques, mais les producteurs peuvent atténuer certains de ces impacts grâce à une adaptation et à une innovation proactives.



CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉVALUATION

Veuillez noter qu'il s'agit d'un aperçu général. Une discussion plus approfondie avec un CBV ajoutera de la profondeur et de la précision au processus d'évaluation.

Il existe de nombreuses <u>raisons</u> pour lesquelles les acériculteurs ont besoin d'une analyse d'évaluation et pourquoi un CBV est nécessaire. Facteurs. Ces services comprennent :

- Vente, fusion ou achat d'une entreprise
- Financement
- Réorganisation
- Planification successorale
- Litiges entre actionnaires
- Questions fiscales
- Droit matrimonial et droit de la famille
- Quantification des pertes financières

Il est important de comprendre exactement ce qui doit être évalué (actions, actifs) et l'objectif de l'évaluation. Il y a de nombreuses questions à considérer. Comme nous l'avons mentionné, il y a de nombreux acteurs dans la chaîne de valeur de l'érable. Bien que le sirop d'érable soit une marchandise, il n'y a pas deux entreprises qui se ressemblent. Certains produisent simplement du sirop d'érable, tandis que d'autres gèrent un commerce de détail et un restaurant, qui dépend fortement du tourisme et des dépenses de consommation. D'autres sont impliqués dans l'embouteillage, l'emballage et la vente de produits de l'érable. Il existe également un large éventail de tailles d'exploitations, allant des petites exploitations locales familiales aux grands producteurs commerciaux.

Trois approches principales sont utilisées pour évaluer les entreprises :

- L'approche fondée sur la valeur des actifs (ou basée sur les coûts) :
 - Évalue la valeur des actifs (terrain, équipement).
 - Utile pour évaluer la valeur de liquidation.
- L'approche fondée sur les bénéfices :
 - D'après la valeur actualisée des bénéfices futurs prévus de l'acériculteur.
 - Tenez compte des flux de trésorerie, des taux de croissance et des facteurs de risque.
- L'approche fondée sur le marché :
 - Basé sur une analyse de transactions et d'entreprises similaires sur le marché

Chaque approche d'évaluation comprend plusieurs méthodes sous-jacentes. Par exemple, selon l'approche fondée sur les bénéfices, une analyse des flux de trésorerie actualisés (FTA) calcule la valeur actualisée des flux de trésorerie futurs prévus. Comme les CBV le savent bien, l'évaluation d'une entreprise est tournée vers l'avenir et les profits ou les flux de trésorerie futurs sont des facteurs importants pour déterminer la valeur. L'approche et la méthode appliquées par une CBV dépendent du contexte et des faits spécifiques de chaque mission d'évaluation.

Il est essentiel de comprendre les principaux facteurs de valeur. Un facteur clé est le nombre d'entailles, qui joue un rôle important dans la détermination de la valeur. Une bonne partie est centrée sur le nombre d'entailles et d'arbres que vous pouvez potentiellement exploiter. Cette insistance est logique puisque les entailles et les arbres sont des actifs fondamentaux générateurs de revenus et servent d'indicateurs du rendement de l'érable.

De plus, le rendement du sirop d'érable (lb/entaille) et le prix obtenu pour le sirop (prix par livre, prix par gallon) sont des facteurs de valeur critiques. Différentes qualités et catégories de sirop d'érable entraînent des prix différents. Les dépenses d'exploitation, en particulier les coûts variables tels que l'énergie nécessaire à l'ébullition et la main-d'œuvre, sont des éléments de coût majeurs qui reflètent l'efficacité de l'exploitation.



En raison de la volatilité de la production, un producteur de sirop d'érable peut également être écrasé par des coûts fixes au cours d'une année de production en baisse. Les coûts fixes comme une hypothèque ou un bail, une cabane à sucre, la réparation ou la mise à niveau de l'équipement, ainsi que les véhicules et l'assurance, sont plus difficiles à gérer pendant les mauvaises années de production, car ils ne diminuent pas en fonction des revenus et peuvent imposer un fardeau financier important aux producteurs acéricoles.

Des facteurs tels que la qualité des biens immobiliers, l'état de l'équipement, la santé de la forêt et les quotas, le cas échéant, contribuent également à l'évaluation de la valeur en bloc. À mesure qu'ils augmentent en taille, les producteurs bénéficient de coûts de production inférieurs. Les grands producteurs peuvent tirer parti des économies d'échelle, ce qui leur permet de produire plus à un coût unitaire inférieur, ce qui a un impact positif supplémentaire sur leur proposition de valeur. Un autre élément contribuant aux économies d'échelle consiste à acheter de la sève auprès des producteurs de sève afin de mieux utiliser leur équipement existant, réduisant ainsi les coûts fixes par unité produite.

La santé de l'érablière et, par extension, la pratique forestière durable sont également des facteurs à considérer. Une érablière forte et saine avec de nombreux jeunes arbres à exploiter dans l'avenir vaudra plus qu'une érablière plus âgée, en pleine maturité et en déclin.

Le prix des cabanes à sucre fonctionne selon une formule empirique, qui s'exprime en \$ par nombre d'entailles. Par exemple, si une érablière compte 3 000 entailles et est vendue 150 000 \$, alors l'érablière a une valeur de 50 \$ l'entaille. Il s'agit d'une méthode rapide et peu compliquée pour arriver à un nombre, mais elle a ses limites. Il est important de noter que ces règles sont des lignes directrices générales et peuvent ne pas refléter toute la complexité ou les aspects uniques de chaque entreprise.

L'approche du \$ par entaille, si elle est utilisée isolément, peut conduire à une surévaluation par les acheteurs en raison de comparaisons axées sur le marché, de la même manière que la valeur de l'immobilier est parfois déterminée (« cette maison s'est vendue pour X dollars, donc la mienne doit valoir X dollars »). Cette méthode présente des limites pour évaluer avec précision la capacité de génération de revenus, les dépenses d'exploitation et l'efficacité ainsi que la qualité des équipements (tuyaux, système d'osmose inverse, évaporateur) et des infrastructures (comme la cabane à sucre). Elle néglige également les fluctuations du coût du capital, telles que les variations des taux d'intérêt, puisque le taux de rendement recherché par les investisseurs peut varier.

De plus, chaque cabane à sucre est unique, avec des propriétés distinctes et des risques opérationnels qui peuvent varier considérablement. Des ajustements doivent être apportés pour tenir compte des différences. Par conséquent, s'appuyer uniquement sur une approche au coût par entaille néglige ces facteurs nuancés essentiels à une évaluation complète et précise de la valeur de l'entreprise. C'est pourquoi il est conseillé d'utiliser plusieurs méthodes d'évaluation pour parvenir à une évaluation plus précise.

Il est courant de voir les acheteurs de cabanes à sucre payer au-dessus de la juste valeur marchande. Cela peut être attribué à des facteurs émotionnels et à une volonté de payer un supplément pour le style de vie associé à la possession d'une cabane à sucre. Cela rappelle ce qui se passe dans le secteur viticole, où les acheteurs sont souvent motivés par des considérations de passion et de style de vie plutôt que par des paramètres purement financiers.

Il y a aussi des considérations fiscales. Le vendeur souhaite maximiser les liquidités nettes après impôt, qui pourraient être une combinaison du prix de vente maximum et de la déduction maximale autorisée pour les gains en capital. Il est essentiel de comprendre l'état des activités car exploiter une érablière, dans certains cas, pourrait être considéré comme un revenu agricole. Chaque entreprise est unique et nécessite une planification fiscale sur mesure.



RÉFLEXIONS FINALES

La production de sirop d'érable a joué un rôle distinct dans l'histoire du Canada. La compréhension de ses origines fournit des informations cruciales sur l'état actuel et la trajectoire future de cette industrie unique. L'industrie dispose de nombreuses possibilités en termes de production, de croissance, d'innovation et d'expansion internationale. À mesure que la demande de sirop d'érable continue d'augmenter, on s'attend à ce que ces tendances persistent. Cependant, l'industrie fait également face à une volatilité accrue de la production et s'efforce d'atténuer les effets du changement climatique.

Les producteurs de sirop d'érable exercent leurs activités dans une industrie qui exige des connaissances spécialisées pour obtenir une évaluation exacte. Consulter un professionnel de l'évaluation, tel qu'un expert en évaluation d'entreprise (CBV), est essentiel. L'expertise d'un CBV garantit une évaluation plus précise et complète en effectuant une analyse détaillée qui prend en compte la dynamique spécifique du secteur, les conditions du marché, la performance financière et d'autres facteurs pertinents.



REFERENCES

- 1 Les origines du sirop d'érable. Producteurs et productrices acéricoles du Québec. https://ppaq.ca/fr/sirop-erable/origines/
- 2 The Maple Sugar Book Nearing, Helen and Scott, 1950 Schocken Books, 200 Madison Ave. New York, NY 10016
- 3 Érable du Québec. Histoire. https://erableduquebec.ca/a-propos/histoire/
- 4 Canada's sweet history of maple sugar (La douce histoire du sucre d'érable au Canada) par The Gleaner 2020-02-24 https://the-gleaner.com/canadas-sweet-history-of-maple-sugar/
- 5 PPAQ. Les étapes de production du sirop d'érable. https://ppaq.ca/fr/production-acericole/production-du-sirop-erable/
- 6 L'Université du Maine. Bulletin n° 7036, How to Tap Maple Trees and Make Maple Syrup (Comment entailler les érables et faire du sirop d'érable). https://extension.umaine.edu/publications/7036e/
- 7 University of Vermont Proctor Maple Research Center. Dynamics of Sap and Vacuum flow (Dynamique de l'écoulement de la sève et du vide). https://mapleresearch.org/wp-content/uploads/SapVac.pdf
- 8 Northern Woodlands. Can You Take Too Much Sap From A Tree? (Pouvez-vous prendre trop de sève d'un arbre?) Par Dave Mance III https://northernwoodlands.org/outside_story/article/how-much-sap
- 9 L'Université du Maine. Bulletin n° 7036, How to Tap Maple Trees and Make Maple Syrup (Comment entailler les érables et faire du sirop d'érable). https://extension.umaine.edu/publications/7036e/
- 10 The "Jones Rule of 86" Revisited, UVM Proctor Maple Research Center, https://mapleresearch.org/wp-content/uploads/1013jonesruleof86.pdf
- 11 PPAQ. Le sirop d'érable du Québec est classé pour sa qualité. https://ppaq.ca/fr/sirop-erable/couleurs/
- 12 Classification de l'érable Érable du Québec. https://erableduquebec.ca/produits/classes-de-sirop/
- 13 Plan conjoint. Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec. M-35.1, r. 19 Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec (gouv.gc.ca)
- 14 Une seule et unique réserve mondiale de sirop d'érable https://ppag.ca/fr/vente-achat/reserve-strategique/
- 15 The Economist. The world's insatiable appetite for Canada's maple syrup. https://www.economist.com/the-americas/2024/04/18/the-worlds-insatiable-appetite-for-canadas-maple-syrup
- 16 PPAQ. Émission d'entailles 2023. https://ppaq.ca/en/maple-production-quotas/emission-entailles-2021/
- 17 Règlement sur le contingentement des producteurs et productrices acéricoles.M-35.1, r. 8.1 Règlement sur le contingentement des producteurs et productrices acéricoles (gouv.qc.ca)
- 18 Le contingentement acéricole.https://ppaq.ca/fr/les-ppaq/fonctionnement-et-reglements/contingentement-acericole/
- 19 Produits de l'érable de Statistique Canada, 2023 https://www150.statcan.gc.ca/n1/daily-guotidien/231212/dg231212d-fra.htm
- 20 Le sirop d'érable enrichit le Québec d'un milliard de dollars par année PPAQ. https://ppaq.ca/fr/communiques/le-sirop-derable-enrichit-le-quebec-dun-milliard-de-dollars-par-annee/
- 21 Marketing et recherche sur l'érable https://ppaq.ca/fr/les-ppaq/marketing-et-recherche-erable/
- 22 Aperçu statistique de l'industrie de l'érable au Canada, 2022 agriculture.canada.ca
- 23 Environmental News Network MSU researcher studies effects of weather variability and market dynamics on maple syrup production (Un chercheur de la MSU étudie les effets de la variabilité météorologique et de la dynamique du marché sur la production de sirop d'érable). https://www.enn.com/articles/50782-msu-researcher-studies-effects-of-weather-variability-and-market-dynamics-on-maple-syrup-production-25
- 24 Folio de l'impôt sur le revenu S4-F11-C1, Sens à donner à agriculture et à entreprise agricole. Affaires https://www.canada.ca/fr/agence-revenu/services/impot/renseignements-techniques/impot-revenu/folios-impot-revenu/serie-4-entreprises/serie-4-entreprises-folio-11-agriculteurs/folio-impot-revenu-s4-f11-c1-sens-adonner-a-agriculture-a-entreprise-agricole.html

