

Tapping the Manitoba maple — a Prairie cottage industry

by Jenny Kendrick, Statistics Canada

Come March, the sugar shack suddenly takes its place in the sun as the centre of spring festivities. The cool nights and warm days that characterize early spring bring forth a gush of maple tree sap — the clear fluid that comes out of the tree when it is tapped — that will be boiled into maple syrup. It's a sign of spring in Canada — but maybe not where you expected. This scene is being played out in Manitoba and Saskatchewan, and the tree being tapped is the Manitoba maple.

Manitoba maples? Yes, most of Canada's syrup production comes from sugar maples, but they generally don't grow on the Prairies. The winter-hardy Manitoba maple is predominant in the region, and Prairie growers have taken to tapping it.

Tapping Manitoba maples is not a new practice. First Nations people have long known of and valued the sweet sap, and the syrup has been used in many traditional First Nations maple-cured meats. The Trappist Monks near Holland, Manitoba have operated a small but well-known operation since the late 1800s. But tapping the trees on a commercial scale is relatively new.

That distinct Manitoba flavour

Manitoba maples yield a syrup with a distinct flavour, said to be “slightly nutty” compared with sugar maple syrup. That flavour, and its prairie

L'entaillage de l'érable du Manitoba — une activité artisanale dans les Prairies

par Jenny Kendrick, Statistique Canada

En mars, la cabane à sucre devient soudainement la principale activité printanière. Les nuits fraîches et les journées chaudes qui caractérisent le début de cette saison font jaillir la sève — liquide clair s'écoulant de l'érable entaillé — qu'on fera bouillir pour la transformer en sirop d'érable. Voilà un signe de l'arrivée du printemps au Canada, mais pas nécessairement où vous le croyez. Cette scène se déroule au Manitoba et en Saskatchewan, et l'arbre qu'on entaille est l'érable du Manitoba.

Des érables au Manitoba? Eh! oui! Même si la majorité de la production de sirop au Canada se fait à partir d'érables à sucre, généralement peu répandus dans les Prairies, les cultivateurs ont commencé à exploiter l'érable rustique du Manitoba, qui prédomine dans cette région.

L'entaillage de l'érable du Manitoba ne date pas d'hier. Les Premières nations connaissent et mettent en valeur depuis longtemps l'eau d'érable, et le sirop est utilisé dans de nombreuses viandes traitées à l'érable selon les traditions autochtones. Les moines trappistes près de Holland, au Manitoba, gèrent une exploitation, petite mais bien connue, depuis la fin des années 1800. Toutefois, l'entaillage de l'érable à des fins commerciales est une pratique relativement nouvelle.

La saveur particulière du Manitoba

L'érable du Manitoba produit un sirop à saveur particulière — il a, dit-on, un « léger goût de noisette » comparativement au sirop de l'érable à sucre. Cette saveur



Photo: Ken Fosty, Frosty's Manitoba Maple Syrup

Sugar maple syrup production still strong too

Quebec produces more than 90% of Canada's syrup from sugar maples, the traditional source for maple products. The province produced 21.4 million litres of syrup in 2002, with a gross value of over \$135 million. The remainder comes from Ontario, New Brunswick and Nova Scotia.

Roughly half of Canadian maple syrup, measured by value, is exported every year. Most of the exported product goes to the United States; a small portion goes to Germany, Japan, the United Kingdom and France.

L = litre

origin, are being used as selling points by the industry.

Is it sweet enough?

The sugar content and the quality of the sap fluctuates daily, depending on the weather. As well, early-season sap tends to give a better quality syrup, clearer and more distinct in flavour than what comes later. Syrup tapped later in the season, when the buds on the tree come out, tends to be darker and not as tasty as the syrup from the height of the season, so tapping is stopped when the buds swell. Sap sugar content can vary from as low as 1% to as high as 6%. Because Manitoba maples' sap sugar content is slightly lower than that of sugar maples, and the Manitoba's sap flow is considerably lower, it takes more taps and more sap from Manitoba maples to make a given amount of syrup. The yield of syrup per tap of a Manitoba maple is one-quarter to one-half of that of a sugar maple.

From sap to syrup

For a few consecutive days, temperatures must rise above freezing during the day and fall below freezing at night to bring about the physiological change inside maple trees that triggers sap flow from the roots up into the trunk and branches. Normally, this occurs in late February or early March.

Once the sap is collected from a maple tree, it is boiled down into syrup. The amount of sap required to produce one litre of syrup depends on the ever-changing sugar content during the season. The lower the sugar concentration, the more sap it takes to produce a litre of syrup. If the sap's sugar concentration were 2.0%, 1 L of syrup would take approximately 43 L of sap.

particulière, ainsi que son origine, les Prairies, constituent des arguments de vente pour l'industrie.

Est-ce assez sucré?

La teneur en sucre et la qualité de la sève varient chaque jour en fonction de la météo. De plus, la sève du début de la saison a tendance à donner un sirop plus clair, de qualité supérieure et à saveur plus distincte que le sirop produit plus tard dans la saison, au moment où les bourgeons apparaissent dans les arbres. C'est pourquoi on cesse d'entailler les érables dès l'éclosion des bourgeons. La teneur en sucre de la sève peut varier d'un minimum de 1% à un maximum de 6%. Étant donné que la teneur en sucre de la sève des érables du Manitoba est légèrement plus faible que celle des érables à sucre et que la coulée de la sève au Manitoba est considérablement inférieure, il faut un plus grand nombre d'entailles et une plus grande quantité de sève d'érable du Manitoba pour produire une quantité donnée de sirop. La production de sirop par entaille d'un érable du Manitoba ne représente que le quart ou la moitié de celle d'un érable à sucre.

De la sève au sirop

Pendant quelques jours consécutifs, les températures doivent monter au-dessus du point de congélation le jour et descendre sous ce point la nuit afin de provoquer le changement physiologique qui déclenche la coulée de sève des racines vers le tronc et les branches. Normalement, cela se produit à la fin février ou au début mars.

Une fois la sève extraite de l'arbre, on la fait bouillir pour la transformer en sirop. La quantité de sève nécessaire à la production d'un litre de sirop dépend de la teneur en sucre toujours variable tout au long de la saison. Plus la concentration en sucre est faible, plus il faut de sève pour produire un litre de sirop. Par exemple, si la concentration en sucre de la sève est de 2.0%, il faut environ 43 L de sève pour produire un litre de sirop.



Tapping an overlooked resource Des entailles dans une ressource oubliée

 2001 agricultural ecumene
Écoumène agricole, 2001

 Non-agricultural area
Région non agricole

 Census division boundary
Limite de division de recensement

 Range of the Manitoba maple
Étendue de l'érable du Manitoba



Photos: Ken Frosty, Frosty's Manitoba Maple Syrup

La production de sirop d'érable à sucre demeure vigoureuse elle aussi

Au Canada, le Québec produit plus de 90% du sirop extrait d'érables à sucre, la source traditionnelle des produits de l'érable. On y a produit 21.4 millions de litres de sirop en 2002, dont la valeur brute était de plus de 135 millions de dollars. Le reste provient de l'Ontario, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse.

Chaque année, les exportations représentent plus ou moins la moitié de la valeur totale du sirop d'érable produit. La plupart des produits exportés sont destinés aux États-Unis, alors qu'un petit pourcentage est expédié en Allemagne, au Japon, au Royaume-Uni et en France.

L = litre

From syrup to sales

Although still small, the Manitoba maple industry has grown from 2,100 taps in Manitoba only in 1991 to nearly 19,300 in Manitoba and Saskatchewan in 2001 (Figure 1).

Manitoba maple syrup producers are found in particular areas of Manitoba and Saskatchewan (*see map*). The largest of the 92 producers in Manitoba are in the McCreary region (northwest of Lake Manitoba), in the area southwest of Portage la Prairie, and southwest of Winnipeg along the U.S. border. Saskatchewan has far fewer producers than Manitoba — 27 operators reported maple taps in 2001. Six of the 27 operations had over 76% of the taps reported, and all of them were in the area northeast of Yorkton.

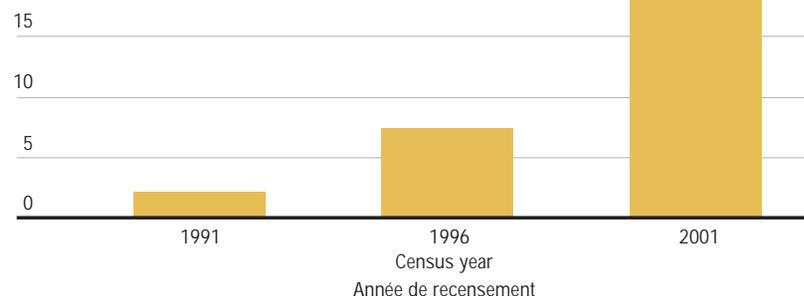
Du sirop aux étalages

Bien qu'elle soit toujours petite, l'industrie de l'érable du Manitoba est passée de 2,100 entailles au Manitoba seulement en 1991 à près de 19,300 entailles au Manitoba et en Saskatchewan en 2001 (figure 1).

Les producteurs de sirop d'érable du Manitoba sont situés dans des régions précises du Manitoba et de la Saskatchewan (*voir carte*). Les plus importants des 92 producteurs du Manitoba se trouvent dans la région de McCreary (au nord-ouest du lac Manitoba), dans la région située au sud-ouest de Portage la Prairie et dans la région située au sud-ouest de Winnipeg, le long de la frontière américaine. La Saskatchewan compte beaucoup moins de producteurs que le Manitoba — 27 exploitants ont déclaré avoir entaillé des érables du Manitoba en 2001. Parmi ces 27 exploitants, 6 ont déclaré plus de 76% des entailles, et elles se trouvent toutes dans la région située au nord-est de Yorkton.

Figure 1
Manitoba, Saskatchewan
get tapping

Taps on Manitoba maples ('000)
Entailles d'érables du Manitoba ('000)



Source: Census of Agriculture

Figure 1
Le Manitoba et la Saskatchewan
entaillent

Source: Recensement de l'agriculture

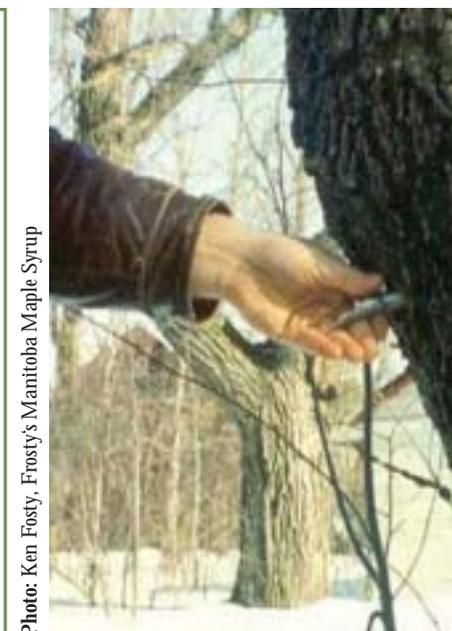


Photo: Ken Fosty, Frosty's Manitoba Maple Syrup