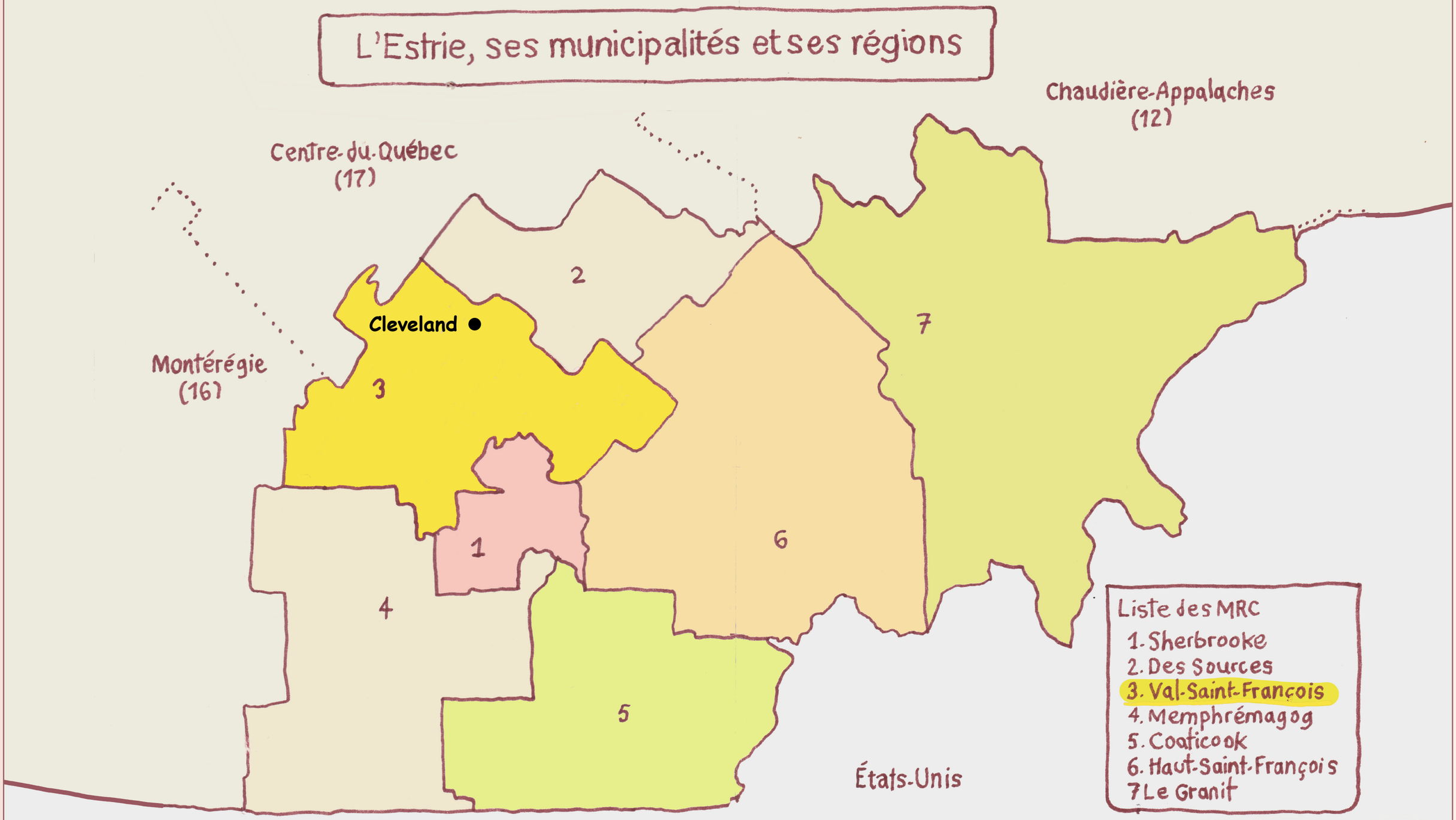


La Petite Cabane à Sucre inc.

Cleveland

# L'Estrie, ses municipalités et ses régions





Stéphane Tardif

# lumière

## Partir dans l'érable

La Petite Cabane à Sucre combine modernisation et savoir-faire traditionnel, avec une production de sirop d'érable embouteillée en petits formats pour le marché local et international.



## Une érablière reprise à deux

La Petite Cabane à Sucre est une entreprise acéricole établie à Cleveland depuis 1998. Après deux changements de propriétaires, Alain Guillemette et Stéphane Tardif deviennent copropriétaires en 2021. L'érablière se distingue par une spécialité au Québec : l'embouteillage de sirop d'érable dans une gamme complète de formats individuels. Fils d'agriculteurs et anciens collègues comme conseillers en production laitière, leurs expériences en érablière ont ravivé le désir de s'établir dans ce domaine.



Le projet prend forme lorsqu'une annonce publiée par un cédant en quête de relève sur Facebook attire leur attention. Le transfert s'échelonne sur huit mois. Entre la paperasse, les délais chez le notaire et le manque de règles claires pour la relève non apparentée, les démarches n'ont pas été faciles.

Heureusement, avec un cédant ouvert et l'appui du MAPAQ, de la FADQ et de spécialistes, les partenaires ont réussi à avancer malgré les défis du repreneuriat.

## Moderniser de la forêt à la cabane

Dès la première saison, la modernisation du site s'impose : réaménagement des accès, travaux en forêt pour remplacer progressivement la tubulure et ajouter des bassins de collecte d'eau, installation d'un évaporateur aux granules, d'un système d'osmose, de nouveaux espaces d'entreposage et achat d'un nouvel équipement d'embouteillage. Les effets de ces améliorations se mesurent rapidement. La production par entaille, la capacité d'embouteillage et le chiffre d'affaires augmentent considérablement.



Les deux hommes se consacrent désormais pleinement à l'entreprise, soutenus par sept employés qui se relaient selon les saisons. Les ententes conclues avec des propriétaires voisins portent la superficie exploitée à près de 450 acres. Environ 38 000 entailles sont en service et la planification actuelle en prévoit 42 000 à court terme.
Une bonne partie du sirop qu'ils embouteillent provient de leur propre érablière. Le reste des barils proviennent d'une quarantaine d'acériculteurs affiliés à la Fédération des producteurs et productrices acéricoles du Québec.



Chaque lot est dégusté, les profils sont comparés et les assemblages ajustés. Ils se disent heureux de pouvoir savourer du sirop d'érable à l'année et de vivre au rythme des saisons. La gestion quotidienne de l'entreprise leur laisse peu de temps pour l'érablière.

Ils envisagent d'installer un système de capteurs pour surveiller en temps réel, mieux suivre les coulées et intervenir rapidement lors de bris.




## Miser sur les petits formats

Le cœur de l'activité repose sur l'embouteillage, dominé par les petits formats (cups) destinés au marché des hôtels, restaurants et institutions. Les formats d'un et quatre litres complètent l'offre.

Un courtier assure le lien avec les grands distributeurs alimentaires. Ces canaux approvisionnent d'ailleurs tous les restaurants Cora, par exemple. En plus du marché québécois, une partie de leur production est également exportée aux États-Unis.





Les deux hommes nous emmènent marcher dans la forêt. Les vieux érables centenaires tanguent lentement sous le ciel bleu. La lumière est aveuglante. La petite cabane à sucre est devenue pour eux un lieu de travail, de passion et de camaraderie.

Dans leurs mots affleure la fierté d'avoir acquis une terre et mené leur projet jusqu'au bout.

# On a la plus belle job du monde.

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon