Third Session
Thirty-seventh Parliament, 2004

SENATE OF CANADA

Proceedings of the Standing Senate Committee on

Agriculture and Forestry

Chair:
The Honourable DONALD H. OLIVER

Tuesday, May 11, 2004

Issue No. 10

Seventh meeting on:

The development and marketing of value-added agricultural, agri-food and forest products

WITNESSES:
(*See back cover*)

Troisième session de la
trente-septième législature, 2004

SÉNAT DU CANADA

Délibérations du Comité sénatorial permanent de l'

Agriculture et des forêts

Président:
L'honorable DONALD H. OLIVER

Le mardi 11 mai 2004

Fascicule n° 10

Septième réunion concernant:

Le développement et la commercialisation de produits agricoles, agroalimentaires et forestiers à valeur ajoutée

TÉMOINS:
(*Voir à l'endos*)

40776

THE STANDING SENATE COMMITTEE
ON AGRICULTURE AND FORESTRY

The Honourable Donald H. Oliver, *Chair*

The Honourable Joyce Fairbairn, P.C., *Deputy Chair*

and

The Honourable Senators:

* Austin, P.C.,
  (or Rompkey, P.C.)
  Callbeck
  Gustafson
  Hubley
  LaPierre
  Lawson
* Lynch-Staunton
  (or Kinsella)
  Mercer
  Ringuette
  St. Germain, P.C.
  Sparrow
  Tkachuk

* *Ex Officio Members*

(Quorum 4)

LE COMITÉ SÉNATORIAL PERMANENT
DE L'AGRICULTURE ET DES FORÊTS

Président: L'honorable Donald H. Oliver

Vice-présidente: L'honorable Joyce Fairbairn, c.p.

et

Les honorables sénateurs:

* Austin, c.p.
  (ou Rompkey, c.p.)
  Callbeck
  Gustafson
  Hubley
  LaPierre
  Lawson
* Lynch-Staunton
  (ou Kinsella)
  Mercer
  Ringuette
  St. Germain, c.p.
  Sparrow
  Tkachuk

* *Membres d'office*

(Quorum 4)

Published by the Senate of Canada

Available from: Public Works and Government Services Canada
Publishing and Depository Services, Ottawa, Ontario K1A 0S5

Also available on the Internet: http://www.parl.gc.ca

Publié par le Sénat du Canada

Disponible auprès des: Travaux publics et Services gouvernementaux Canada –
Les Éditions et Services de dépôt, Ottawa (Ontario) K1A 0S5

Aussi disponible sur internet: http://www.parl.gc.ca

MINUTES OF PROCEEDINGS

OTTAWA, Tuesday, May 11, 2004
(15)

[*English*]

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met at 5:50 p.m., this day, in room 705, Victoria Building, the Chair, the Honourable Donald H. Oliver, presiding.

Members of the committee present: The Honourable Senators Callbeck, Fairbairn, P.C., Hubley, Lawson, Mercer and Oliver (6).

In attendance: From the Research Branch of the Library of Parliament: Frédéric Forge and Marc Leblanc.

Also in attendance: The official reporters of the Senate.

Pursuant to the Order of Reference adopted by the Senate on Monday, February 16, 2004, the committee continued its examination of issues related to the development and marketing of value-added agricultural, agri-food and forest products, on the domestic and international markets. (*For a complete text of the order of Reference see proceedings of the committee, Issue No. 5.*)

WITNESSES:

From the Ontario Maple Syrup Producers Association:

Mark Wheeler, Member of the Board of Directors;

Don Dodds, Chair of the Research and Technology Transfer Committee.

The Chair made an opening statement.

Mr. Wheeler made a presentation.

Mr. Wheeler and Mr. Dodds answered questions.

The Chair made a closing statement.

At 7:05 p.m., the committee adjourned to the call of the Chair.

ATTEST:

PROCÈS-VERBAL

OTTAWA, le mardi 11 mai 2004
(15)

[*Traduction*]

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 17 h 50, dans la salle 705 de l'édifice Victoria, sous la présidence de l'honorable Donald H. Oliver (*président*).

Membres du comité présents: Les honorables sénateurs Callbeck, Fairbairn, c.p., Hubley, Lawson, Mercer et Oliver (6).

Également présents: Frédéric Forge et Marc Leblanc, Direction de la recherche parlementaire, Bibliothèque du Parlement.

Aussi présents: Les sténographes officiels du Sénat.

Conformément à l'ordre de renvoi adopté par le Sénat le lundi 16 février 2004, le comité poursuit son examen des questions liées au développement et à la commercialisation de produits agricoles, agroalimentaires et forestiers à valeur ajoutée sur les marchés intérieurs et internationaux. (*Le texte intégral de l'ordre de renvoi figure dans le fascicule n° 5 des délibérations du comité.*)

TÉMOINS:

De l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario:

Mark Wheeler, membre du conseil d'administration;

Don Dodds, président du Comité de recherche et de transfert technologique.

Le président fait une déclaration.

M. Wheeler fait un exposé.

M. Wheeler et M. Dodds répondent aux questions.

Le président fait quelques dernières observations.

À 19 h 05, le comité suspend ses travaux qu'à nouvelle convocation de la présidence.

ATTESTÉ:

La greffière du comité,

Keli Hogan

Clerk of the Committee

EVIDENCE

OTTAWA, Tuesday, May 11, 2004

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 5:50 p.m. to examine the issues related to the development and marketing of value-added agricultural, agri-food and forest products, on the domestic and international markets.

Senator Donald H. Oliver (*Chairman*) in the chair.

[*Translation*]

The Chairman: Honourable senators, first, before I begin, I would like to welcome honourable senators and observers. I would also like to welcome Canadians who are tuning in via the Internet.

Today, we continue our study of the issues related to the development and marketing, both in Canada and abroad, of value-added agricultural, agri-food and forest products.

[*English*]

Over the last few weeks, honourable senators, we have listened to various witnesses who have explained to us the issues surrounding the development of marketing in value-added agricultural, agri-food, and forest products. This evening we have invited the Ontario Maple Syrup Producers Association to provide us with an overview of the issues the industry is facing in relation to value-added product opportunities for farmers.

Appearing on behalf of the Ontario Maple Syrup Producers Association is Mr. Mark Wheeler, the past-president and current member of the board of directors. As well, Mr. Wheeler operates the Wheeler Sugar Bush, one of the largest producers in Eastern Ontario, with 13,500 taps located in Lanark County.

I now invite Mr. Wheeler to begin his presentation.

Mr. Mark Wheeler, Member of the Board of Directors, Ontario Maple Syrup Producers Association: I would like to introduce my colleague, Don Dodds, the Provincial Chair of the Research and Technology Transfer Committee for our association. He is also a maple syrup producer from Lanark County. I have prepared a few notes to get the discussion started.

When one thinks of Canada, one thinks of vast wilderness, Mounties, the beaver and maple syrup. In fact, our flag bears the leaf of the *Acer saccharum*, or the sugar maple. This distinction of maple syrup as a Canadian product is well earned. Maple syrup can only be made in the northeastern United States and southeastern Canada. Canada is by far one of the world's leaders in all to do with maple syrup, from exports to production. In 1998, Canada produced 82 per cent of the world's maple syrup, with the remaining amount made in the United States.

TÉMOIGNAGES

OTTAWA, le mardi 11 mai 2004

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui à 17 h 50 pour étudier les questions liées au développement et à la commercialisation de produits agricoles, agroalimentaires et forestiers à valeur ajoutée sur les marchés national et international.

Le sénateur Donald H. Oliver (*président*) occupe le fauteuil.

[*Français*]

Le président: Honorables sénateurs, laissez-moi d'abord vous souhaiter la bienvenue, chers collègues, ainsi qu'à nos observateurs. Je voudrais également souhaiter la bienvenue aux Canadiens et aux Canadiennes qui nous écoutent sur Internet.

Aujourd'hui, nous continuons notre étude sur les questions liées au développement et à la mise en marchés, au Canada et à l'étranger, de produits agricoles, agroalimentaires et de foresterie à valeur ajoutée.

[*Traduction*]

Ces dernières semaines, honorables sénateurs, nous avons entendu différents témoins qui nous ont expliqué les questions liées au développement et à la commercialisation de produits agricoles, agroalimentaires et forestiers à valeur ajoutée. Ce soir, nous avons invité l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario à nous présenter un aperçu des problèmes auxquels l'industrie se heurte en ce qui concerne les débouchés pour les produits à valeur ajoutée des agriculteurs.

M. Mark Wheeler comparaît au nom de l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario; il est le président sortant de l'association et il fait actuellement partie de son conseil d'administration. M. Wheeler exploite aussi la Wheeler Sugar Bush, une des plus grandes érablières de l'est de l'Ontario, dans le comté de Lanark, avec 13 500 entailles.

J'invite maintenant M. Wheeler à faire son exposé.

M. Mark Wheeler, membre du conseil d'administration de l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario: Je voudrais vous présenter mon collègue, Don Dodds, président provincial du Comité de recherche et de transfert technologique de notre association. Il est aussi acériculteur dans le comté de Lanark. J'ai préparé quelques notes pour lancer la discussion.

Quand on pense au Canada, on pense aux vastes espaces sauvages, aux policiers de la Gendarmerie royale du Canada, au castor et au sirop d'érable. C'est d'ailleurs la feuille de l'*Acer saccharum* ou de l'érable à sucre qui figure sur notre drapeau. L'idée selon laquelle le sirop d'érable est un produit typiquement canadien est parfaitement justifiée. Le sirop d'érable ne peut être produit que dans le nord-est des États-Unis ou le sud-est du Canada. Le Canada est, de loin, un des chefs de file du monde entier pour tout ce qui concerne le sirop d'érable, des exportations jusqu'à la production. En 1998, le Canada a produit 82 p. 100 du sirop d'érable du monde entier, le reste de la production provenant des États-Unis.

In Ontario, approximately 2,200 maple syrup producers tap more than 1.2 million taps, leading to revenue in excess of $12 million per year. At the high point in the maple syrup industry, actually in 1921, Ontario farmers tapped more than 3 million taps on nearly 20,000 — as opposed to today's 1.2 million — and at that point there were nearly 20,000 farms. Cane sugar, along with urbanization of Canadian society, has been a main reason for this. That being said, there are still well over 3 million — some say close to 12 million — potential taps in Ontario. In an era in which the sustainable management of forests and the importance of good land stewardship, maple syrup farming is a fine example of an environmentally sound economic activity.

When a maple syrup producer speaks of value-added to another maple syrup producer, the assumption is that they are speaking of pure products traditionally derived by the further boiling of maple syrup into pure maple sugar, pure maple butter, pure granulated sugar or maple taffy. These activities are traditionally done on the farm and add a modest amount of value per litre of maple syrup.

As of recent years, value-added has also come to include maple candyfloss, maple jelly, the promotion of recipes that use maple products, and other creative marketing efforts. Retail or farm gate sales of maple products increase a producer's profit margin significantly. Some examples include on-line and direct marketing sales, displays at farmers' markets and shows, and the corporate gift market. Furthermore, maple syrup's history in the lives of Canadians and the sweet smell of fresh maple syrup in the spring draws hundreds of thousands to local sugar bushes for a taste of syrup and maybe a feast of pancakes.

In most cases, Ontario maple syrup production is a supplemental income carried on as part of another primary agricultural activity. Only a handful of farms in Ontario make a majority of their income from their sugaring operations. The average size maple operation in Ontario is a hobby size of 200 taps. The small scale of many operations allows for limited amounts of money for expenditures on quality-control programs such as Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP, equipment upgrades, professional marketing services and advertising. Maple-related research is limited to government-funded projects and small-scale projects by small groups of cooperative farmers.

Few Ontario farmers have the level of production to supply the large orders of product required to make exporting on their own viable. In most cases, producers sell their syrup in bulk drums to larger packers at a much lower price than a retail price would attain. Some producers who have

En Ontario, environ 2 200 acériculteurs entaillent plus de 1,2 million d'érables, leurs revenus dépassant 12 millions de dollars par année. Lorsqu'en 1921, l'industrie acéricole était à son zénith, les acériculteurs ontariens ont entaillé plus de 3 millions d'érables situés dans près de 20 000 exploitations — par opposition à 1,2 million d'érables actuellement. La canne à sucre de même que l'urbanisation de la société canadienne sont les principaux facteurs expliquant la baisse actuelle. Cela dit, il y a encore plus de 3 millions — certains diront près de 12 millions — d'entailles possibles en Ontario. En cette époque où la gestion durable des forêts et l'aménagement sensé du territoire agricole sont importants, l'acériculture est un excellent exemple d'activité économique respectueuse de l'environnement.

Lorsque des acériculteurs parlent entre eux de valeur ajoutée à un produit, on suppose qu'ils parlent de produits purs qu'ils obtiennent traditionnellement en faisant bouillir davantage le sirop d'érable jusqu'à ce qu'il se transforme en sucre d'érable pur, en beurre d'érable pur, en sucre granulé pur ou en tire d'érable pure. Cela se fait habituellement sur le lieu de l'exploitation et cela confère une modeste valeur ajoutée au litre de sirop d'érable.

Ces dernières années, les produits à valeur ajoutée comprennent aussi la barbe à papa à l'érable, la gelée à l'érable, la promotion de recettes nécessitant des produits de l'érable et d'autres efforts de commercialisation créatifs. Les ventes de produits de l'érable au détail ou à la ferme accroissent considérablement la marge bénéficiaire d'un producteur. À titre d'exemple, mentionnons les ventes sur Internet et celles issues de la commercialisation directe, les produits vendus lors des marchés fermiers et des foires agricoles, ainsi que le marché des cadeaux d'entreprise. Qui plus est, la présence du sirop d'érable dans la vie des Canadiens et l'odeur sucrée du sirop d'érable frais, au printemps, attirent des centaines de milliers de personnes qui vont dans les cabanes à sucre locales pour goûter au sirop d'érable et peut-être même se régaler de crêpes.

Dans la plupart des cas, la production de sirop d'érable en Ontario procure un revenu supplémentaire qui s'ajoute à ceux d'une autre activité agricole principale. Seules une poignée d'exploitations agricoles en Ontario tirent la majeure partie de leurs revenus de leur production acéricole. En Ontario, l'exploitation acéricole moyenne est de la taille d'une ferme d'agrément et elle compte 200 entailles. Parce que de nombreuses exploitations sont à petite échelle, elle ne peuvent consacrer qu'un montant limité aux dépenses visant des programmes de contrôle de la qualité comme l'analyse des risques et maîtrise des points critiques ou HACCP, l'amélioration du matériel, la publicité et des services de commercialisation professionnels. La recherche liée à l'acériculture se limite à des projets financés par le gouvernement et à d'autres projets d'envergure modeste menés par de petits groupes d'agriculteurs réunis en coopératives.

Quelques agriculteurs de l'Ontario ont une production assez importante pour pouvoir rentabiliser le fait de s'occuper eux-mêmes de l'exportation de leur produit. Dans la plupart des cas, les acériculteurs vendent leur sirop en vrac, à de grands producteurs, pour un prix bien moins élevé que ce qu'ils

sold small quantities in the U.S. have actually stopped selling because of the increased red tape due to the new U.S. bio-terrorism act.

I welcome your questions.

The Chairman: That is most interesting. Thank you very much.

When I go to study French in Quebec in the spring, we usually go to one of the sugaring offs where we can have the maple taffy and buy a selection of various products. It is a huge retail part of the business. I was interested in two of the things you said. First I would like you to explain why the U.S.'s Bio-Terrorism Act of 2002 changed the way of doing business. Second, I am interested how in the sales of maple products increase a producer's profit margins significantly. In what way, how and how significantly? Can you explain that?

Mr. Wheeler: The new act has had the biggest impact on the smaller producers — by small, I mean sales of under $1,000 per month. As a result of the act, there are extra brokerage fees and the cost of using an agent in the United States. There are extra regulations and professional fees. Finally, maple syrup is a heavy-weight product and is expensive to ship. As a result of all of these factors, one can no longer sell the product at a reasonable price.

There is also the retail price. For example, a four-litre container of maple syrup would retail for about $50. If you package that into smaller specialty containers, you can earn up to $120 or $150 on four litres of syrup. When maple syrup is sold on the bulk market it is sold by the pound, and the price this year works out to about $20 or so per four litres.

The Chairman: That is, for that same four litres, instead of getting $50 you would get about half; is that right?

Mr. Wheeler: Extra. You would get $50, sold in a four-litre can, and around $20 to $25 in a 35-gallon drums.

The Chairman: In your business, do you have a retail outlet? Do you sell the maple syrup and sugar in your outlet?

Mr. Wheeler: Yes.

The Chairman: You value-add right on your farm?

Mr. Wheeler: Yes. The ice storm was a major impact and hurt production levels so we had to ensure we were well diversified. My operation has been diversified to include the pancake meals and the experience with taffy on snow, along with interpretive trails through the sugar bush to increase visitors' awareness of the forest.

obtiendraient en le vendant au détail. Certains acériculteurs qui ont déjà vendu de petites quantités de sirop aux États-Unis ont cessé de le faire à cause de la multiplication des tracasseries administratives qu'occasionne pour eux la nouvelle loi américaine sur le bioterrorisme.

Je serai heureux de répondre à vos questions.

Le président: C'était fort intéressant. Je vous remercie beaucoup.

Lorsque je vais étudier le français au Québec, au printemps, nous allons habituellement à une cabane à sucre où nous pouvons acheter de la tire et divers produits de l'érable. La vente au détail est un volet important de ce secteur d'activité. Deux choses que vous avez mentionnées m'ont intéressé. J'aimerais tout d'abord que vous expliquiez pourquoi la loi américaine de 2002 sur le bioterrorisme a modifié vos activités commerciales. Deuxièmement, je voudrais savoir en quoi les ventes de produits de l'érable augmentent considérablement la marge bénéficiaire du producteur. Comment et dans quelle mesure? Pouvez-vous expliquer cela?

M. Wheeler: La nouvelle loi a eu surtout eu des répercussions sur les petits producteurs — par petits, je veux dire ceux dont les ventes sont inférieures à 1 000 $ par mois. En raison de la loi, il y a des frais de courtage supplémentaires et des coûts à payer pour avoir un agent aux États-Unis. Il y a de nouveaux règlements et des honoraires supplémentaires. Enfin, le sirop d'érable est un produit lourd et il coûte cher à expédier. À cause de tous ces facteurs combinés, on ne peut plus vendre le produit à un prix raisonnable.

Il y a aussi le prix de vente au détail. Ainsi, un contenant de quatre litres de sirop d'érable se vendrait environ 50 $ au détail. Si on emballe le sirop dans des contenants plus petits destinés aux produits spéciaux, on peut obtenir de 120 $ à 150 $ pour quatre litres de sirop. Lorsque le sirop est écoulé sur le marché du vrac, il est vendu à la livre, et le prix cette année était d'environ 20 $ pour quatre litres.

Le président: Vous voulez dire que, pour la même quantité, soit quatre litres, au lieu d'obtenir 50 $ vous en obtenez à peu près la moitié, c'est bien cela?

M. Wheeler: Exactement. On obtient 50 $ pour du sirop vendu dans un contenant de quatre litres, et environ 20 $ à 25 $ s'il est vendu dans des contenants de 35 gallons.

Le président: Dans votre entreprise, avez-vous un point de vente au détail? Vendez-vous le sirop et le sucre d'érable à ce point de vente?

M. Wheeler: Oui.

Le président: Vous ajoutez la valeur au produit sur les lieux de votre exploitation?

M. Wheeler: Oui. La tempête de verglas a eu d'énormes répercussions, elle a beaucoup nui à la production et nous a forcés à bien diversifier nos activités. J'ai diversifié celles de mon entreprise en proposant des repas de crêpes, une dégustation de tire sur la neige et des sentiers d'interprétation dans l'érablière, de manière à sensibiliser davantage les visiteurs à la forêt.

The Chairman: What is your biggest profit-maker in the whole chain of the things you do for value-added?

Mr. Wheeler: The pancakes are used to draw people in to purchase our syrup. The maple syrup sales are the biggest money-maker because people purchase the syrup when they have their pancakes. They can enjoy the whole process of seeing how the syrup is made, tasting it on their pancakes, and taking it home to their family and friends.

The Chairman: Does your operation run 12 months of the year?

Mr. Wheeler: Yes. We are the only one that I know of in Ontario that is a 12-month operation. We are fairly close to the capital and so we have a fairly good year-round tourist market about one hour from Ottawa. We keep our trails and our restaurant open, and we are able to retail our syrup year-round.

Senator Fairbairn: I think it is fair to say that when any of us travel anywhere in the world, we pack some little maple syrup treats in our bags. They are hugely appreciated wherever we go. You said that 82 per cent of the world's syrup is made in Canada so it truly is a unique product. Could you tell us which countries purchase that 82 per cent?

Mr. Wheeler: The single largest importer of Canadian maple syrup would definitely be the United States; second are the Pacific Rim countries — Japan and Taiwan; and third are Denmark and Germany where sales are increasing quite rapidly. They are the major importers.

Senator Fairbairn: Does your organization combine with others in its trade promotion abroad or do you do it on your own?

Mr. Don Dodds, Chair, Research and Technology Transfer Committee, Ontario Maple Syrup Producers Association: More than 80 per cent of the syrup that is consumed in Ontario is imported from Quebec. We do not join with anyone because the market is here. We just have to get the product to the market.

Senator Fairbairn: You import syrup from Quebec?

Mr. Dodds: Yes. The consumers in Ontario buy it. Of the syrup consumed in this province, 80 per cent comes from Quebec.

Senator Fairbairn: Why does it not come from Ontario?

Mr. Dodds: We cannot supply the market.

Senator Fairbairn: You said that the main reason for the reduction in the number of taps was cane sugar and the urbanization of Canadian society. Does this tell us that the land where the maple trees are is progressively being turned into subdivisions?

Le président: Dans tout ce que vous faites pour accroître la valeur de votre production, qu'est-ce qui vous permet de réaliser vos bénéfices les plus importants?

M. Wheeler: Les crêpes amènent les gens à acheter notre sirop. Les ventes de sirop d'érable sont ce qui rapporte le plus, car les gens achètent du sirop lorsqu'ils mangent des crêpes. Ils peuvent voir tout le processus de fabrication du sirop, ils peuvent en manger sur leurs crêpes et en rapporter à la maison pour leur famille et leurs amis.

Le président: Votre exploitation fonctionne-t-elle 12 mois pas année?

M. Wheeler: Oui. À ma connaissance, notre établissement est le seul en Ontario à fonctionner à longueur d'année. Comme il est situé à proximité de la capitale nationale, à environ une heure d'Ottawa, nous avons un assez bon achalandage touristique pendant toute l'année. Nous gardons nos sentiers et notre restaurant ouverts et nous sommes en mesure de vendre notre sirop au détail toute l'année durant.

Le sénateur Fairbairn: Je crois pouvoir dire que, lorsque nous voyageons partout dans le monde, nous apportons dans nos bagages quelques gâteries à base de sirop d'érable. Elles sont grandement appréciées où que nous allions. Vous avez dit que 82 p. 100 de la production mondiale de sirop d'érable vient du Canada et que c'est donc un produit vraiment unique. Pourriez-vous nous dire quels pays achètent 82 p. 100 de notre production?

M. Wheeler: Les États-Unis sont nettement le plus grand importateur de sirop d'érable du Canada; viennent ensuite les pays côtiers du Pacifique — le Japon et Taïwan; et au troisième rang, on trouve le Danemark et l'Allemagne, où les ventes connaissent une croissance rapide. Ce sont là les principaux importateurs.

Le sénateur Fairbairn: Votre entreprise se joint-elle à d'autres pour ce qui est de la promotion commerciale à l'étranger ou s'organise-t-elle toute seule?

M. Don Dodds, président, Comité de recherche et de transfert technologique, Association des producteurs acéricoles de l'Ontario: Plus de 80 p. 100 du sirop qui est consommé en Ontario est importé du Québec. Nous ne nous joignons à personne, parce que notre marché est ici. Nous n'avons qu'à acheminer le produit sur le marché.

Le sénateur Fairbairn: Vous importez du sirop du Québec?

M. Dodds: Oui. Les consommateurs ontariens en achètent. De tout le sirop qui est consommé en Ontario, 80 p. 100 vient du Québec.

Le sénateur Fairbairn: Pourquoi ne vient-il pas de l'Ontario?

M. Dodds: Nous ne suffisons pas à la demande.

Le sénateur Fairbairn: Vous avez dit que la canne à sucre et l'urbanisation de la société canadienne sont les principaux facteurs à l'origine de la réduction du nombre d'entailles. Est-ce à dire que les érablières sont progressivement subdivisées?

Mr. Wheeler: Yes, to a small extent that is happening. The idea is that each farm in Southern Ontario and Southern Quebec had a sugar bush on it. Those trees are still there along the roads.

Senator Fairbairn: The farmers are no longer there.

Mr. Wheeler: They are busy doing other things and specializing in other areas of the farm. Making maple syrup is hard work.

Mr. Dodds: I have a wee bit of grey hair so perhaps I could relate back to when it happened. I started out to school in the early 1940s. All the farmers along my road had maple syrup as their sugar supply. They processed that into block sugar, which was the favourite in our area, because it was non-perishable. That was the only way they could keep it. They would scrape it onto their porridge and other foods.

Today's society has evolved such that wives and husbands work and they just do not have the time to tap trees. We have 12 million taps in Ontario waiting to be tapped.

Senator Fairbairn: Mr. Wheeler, you mentioned the ice storm. How devastating was that for the sugar bush? Statistically, it was such a frightful and destructive event. How devastating was it for the sugar bush?

Mr. Wheeler: On our farm, immediately after the ice storm because of the stress caused to the trees, we had to reduce our taps and therefore reduce our production by 50 per cent. Six years later, we are still removing trees in the sugar bush that are still dying because of the ice storm. We are not finished with the effects, yet, but when all is said and done, Lanark County and surrounding area were among the hardest hit in respect of damage to the trees. I think that 30 per cent to 40 per cent would be a conservative estimate of the tap reductions.

Senator Fairbairn: I wanted to get that information from you because I was quite shocked this year when winter came upon us that it was so difficult to find firewood for sale. People wondered why the supply of firewood was so low. I guess so many trees had been destroyed by that storm and the young trees were still not mature enough for cutting. Such a storm has long-term effects on industries that rely on forests.

Mr. Wheeler: Absolutely. I sell a little bit of firewood on the side. We log, cut and split firewood for customers. During the ice storm, there was a great deal of firewood on the market because people were cleaning out their backyards and acreage. There was a generous supply of free firewood around. Many people added fireplaces into their homes for fear of future ice storms. It is good to have wood as a heat source when the electricity fails. The forest industry and logging in general are feeling the impact of the higher oil and gas prices. Many people are turning to wood because it is a cheaper source

M. Wheeler: Oui, dans une certaine mesure. En fait, chaque exploitation agricole du sud de l'Ontario et du sud du Québec avait son érablière. Ces arbres sont toujours là, le long des routes.

Le sénateur Fairbairn: Les agriculteurs, eux, n'y sont plus.

M. Wheeler: Ils sont occupés à faire autre chose et ils se spécialisent dans d'autres secteurs de l'agriculture. Faire du sirop d'érable, c'est beaucoup de travail.

M. Dodds: Comme j'ai un peu de cheveux blancs, je me souviens des origines de tout cela. J'ai commencé à aller à l'école au début des années 40. Tous les agriculteurs le long du chemin que j'empruntais pour me rendre à l'école tiraient du sirop d'érable leurs approvisionnements en sucre. Ils transformaient le sirop en bloc de sucre; c'est ce qu'on préférait dans notre région parce que le bloc de sucre était non périssable. C'était la seule façon de conserver cette denrée. Ils râpaient le bloc de sucre d'érable pour en saupoudrer leur gruau et d'autres aliments.

De nos jours, la société a évolué: les maris et les femmes travaillent et ils n'ont plus le temps d'entailler les érables. Il y a, en Ontario, 12 millions d'érables qui attendent d'être entaillés.

Le sénateur Fairbairn: Monsieur Wheeler, vous avez parlé de la tempête de verglas. À quel point a-t-elle été dévastatrice pour les érablières? Si l'on se fie aux statistiques, ce fut un événement terrifiant et destructeur. Jusqu'à quel point cela a-t-il été dévastateur pour les érablières?

M. Wheeler: Dans notre exploitation, immédiatement après la tempête de verglas, nous avons dû réduire le nombre d'entailles à cause du stress causé aux arbres, et notre production a donc diminué de 50 p. 100. Six ans plus tard, nous continuons de retirer de l'érablière des arbres qui meurent encore des suites des traumatismes subis lors de la tempête de verglas. Les effets se font encore sentir, et les arbres du comté de Lanark et des environs sont parmi ceux qui ont été le plus endommagés. Je pense être prudent en disant que le nombre d'entailles a baissé de 30 à 40 p. 100.

Le sénateur Fairbairn: Je voulais entendre votre réponse parce que, cette année, au début de l'hiver, j'ai été très étonnée de constater à quel point il était difficile de trouver du bois de chauffage à vendre. Les gens se sont demandé pourquoi il y avait si peu de bois de chauffage alors disponible. J'imagine que c'est parce que la tempête de verglas a détruit énormément d'arbres et que les jeunes arbres ne sont pas encore assez grands pour être coupés. Pareille tempête a des effets à long terme sur les industries tributaires des forêts.

M. Wheeler: Absolument. Je vends un peu de bois de chauffage comme activité parallèle. Nous coupons et fendons du bois de chauffage pour nos clients. Pendant la tempête de verglas, il y a eu énormément de bois de chauffage sur le marché parce que les gens nettoyaient leur cour et leur terrain. Il y a eu beaucoup de bois de chauffage généreusement offert gratuitement. Bien des gens ont aménagé un foyer dans leur maison par crainte d'une nouvelle tempête de verglas. Il est bon de pouvoir se chauffer au bois lorsqu'il y a une panne de courant. En général, l'industrie forestière se ressent des prix plus élevés du

than gas and oil. Those two factors combined have made the situation as difficult as for someone wanting to purchase firewood.

Senator Hubley: This is an interesting subject. We all have a sweet tooth and, certainly, maple syrup is right up there. I am interested in the amount of research on product enhancement or development of new products. You mentioned a few things that you developed recently: maple candyfloss, maple jelly, recipes, and so on.

Research is an important catalyst for innovation and adding value to products, either through increased production yields or the development of new products or new product uses. Who is doing the research for the maple syrup industry? Where is that being done?

I wonder if you might elaborate on a comment in your presentation that maple-related research is limited to government-funded projects — would you give us an idea what those are? — and small-scale products by small groups of farmers. What kind of research would be taking place there?

Mr. Dodds: There have a lot of ongoing research. Dr. Tom Noland, from eastern Ontario, is conducting a major study on the impact of the ice storm. It began on last fall and is continuing this spring. We hope to have the results for our July annual meeting.

The only way we can study the impact of the ice storm is to measure tree health, and tree health is measured by the starch stored in the root. We can look at all other things, but the best indicator we have is starch levels in the root. I should know where the funding is coming from. I do know that Dr. Noland applied for funding in specific areas. OMSPA, the Ontario Maple Syrup Producers Association, came up with some money and, at the field level, 15 farms are contributing their bush and whatever he would need.

In the value-added field, I would have to admit that OMSPA has been lazy. We have been trying to deal with other serious factors. If you have looked at the CFIA Web site lately, you see some information on lead-contaminated syrup. We want to produce the safest syrup in the world in Ontario, and we are taking this one on head first, at the expense of some of the research.

The Chairman: Where would the lead contamination come from?

Mr. Dodds: The lead is leached out from many sources — anywhere from the old galvanized spout to the bucket to the tank in which it is stored in to the pans where it is boiled, if they has been soldered with lead solder. Sap is slightly acidic. You may not

mazout et du gaz. Les gens se tournent vers le bois de chauffage, parce que c'est plus économique que le gaz et le mazout. La conjonction de ces deux facteurs a fait qu'il est plus difficile d'acheter du bois de chauffage.

Le sénateur Hubley: C'est un sujet intéressant. Nous avons tous un faible pour les sucreries, et le sirop d'érable est là pour combler ce besoin. Je m'intéresse à la recherche sur la mise en valeur des produits ou sur la création de nouveaux produits. Vous avez parlé de quelques produits que vous avez mis au point récemment: la barbe à papa à l'érable, la gelée à l'érable, les recettes et ainsi de suite.

La recherche est un important catalyseur en ce qui concerne l'innovation et la valeur ajoutée aux produits, que ce soit grâce à des rendements de production accrus, à la mise au point de nouveaux produits ou à de nouvelles utilisations des produits. Qui fait le recherche pour l'industrie acéricole? Où cette recherche se fait-elle?

Pourriez-vous expliciter une observation que vous avez faite dans votre exposé, au sujet de la recherche en acériculture qui serait limitée à des projets financés par le gouvernement — pourriez-vous nous donner une idée de ce en quoi ils consistent — et à des projets de petite envergure menés par des groupes restreints d'acériculteurs? Quel genre de recherche fait-on en l'occurrence?

M. Dodds: Il y a beaucoup de recherches en cours. M. Tom Noland, de l'est de l'Ontario, mène actuellement une étude importante sur les répercussions de la tempête de verglas. Cette étude a commencé l'automne dernier et elle se poursuit ce printemps. Nous espérons avoir les conclusions de cette étude pour notre assemblée annuelle de juillet.

La seule façon d'étudier les répercussions de la tempête de verglas, c'est d'évaluer la santé des arbres, celle-ci se mesurant grâce à la fécule emmagasinée dans les racines. On peut examiner tous sortes d'autres éléments, mais le meilleur indicateur que nous ayons, c'est la quantité de fécule emmagasinée dans les racines. Je devrais savoir d'où provient le financement. Je sais que M. Noland a demandé du financement auprès de certaines sources. L'OMSPA, l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario, a fourni des fonds et, sur le terrain, 15 exploitations ont offert leur érablière et tout ce qui est nécessaire pour l'étude.

Pour ce qui est de la valeur ajoutée, je dois reconnaître que l'OMSPA a été peu active. Nous avons essayé de nous pencher sur d'autres questions importantes. Si vous avez visité le site Web de l'ACIA récemment, vous y avez vu de l'information sur la contamination par le plomb du sirop d'érable. Nous voulons que l'Ontario produise le sirop le plus sûr dans le monde et nous accordons la priorité à cette question, au détriment de certaines autres recherches.

Le président: Quelle serait la source de la contamination par le plomb?

M. Dodds: Le plomb peut provenir de nombreuses sources — de l'ancien chalumeau en acier galvanisé, au seau en passant par le réservoir dans lequel l'eau d'érable est emmagasinée et aux cuves où on la fait bouillir, si ces objets ont des soudures au plomb. La

think that when you eat it. Syrup is acidic also. Because it is slightly acidic, it leaches it out of there. The present level as set by the provincial government is 0.5 parts per million. The one on the Web site in the last two or three days is, who knows? I do not know what it is, but it is above that. They do not usually get posted there unless they are over 1.0 something.

We have major research projects in Ontario on lead. We strategically picked 15 producers, and they sent in samples of their syrup. The first run-off of syrup every morning and the last run-off every night was put in the freezer, stored, picked up by Ontario Ministry of Agriculture and Food, OMAF, and taken to a lab for testing. We expect to have those results next Monday. They will be interested to see how we approach this lead problem in Ontario.

Tragically, I guess, the small producer with between 200 and 300 taps, who has no other revenue and cannot afford to diversify to make more money, is making it difficult for all the large producers, because of the image of maple. We will certainly be knocking on some doors for some incentive to clean that up and make it a health safe product. Our first goal is to make maple syrup safe for young children. Lead is cumulative over a lifetime. We do not want problems.

Who is doing the research? The major research in Canada is done at the ACER Centre in Quebec. We work jointly with them on some projects and separately on others. Our big problem is that we do not have the money to translate the good research they do into English for the Ontario producer and vice versa. We do some good research. It is a difficult problem.

Senator Hubley: In respect of this lead situation, what sort of steps have you had to take and what impact has that had on your overall industry? Have you changed the way you make your maple syrup, or have you had to replace the containers that contain lead with other containers?

Mr. Dodds: About three years ago, Mr. Wheeler and I went across the province conducting best management practices workshops. We told people not to leave their sap in the bucket for a long time so the lead would leach out. We explained that they had to get it out of there quickly. We also told them that they had to dump the sap if it sat there for two or three days. It could not be processed Those workshops were well-received. Lead testing continued. Some of them cleared right up; some did not.

sève est légèrement acide. On n'a pas cette impression quand on la boit. Le sirop aussi est acide. Parce qu'il est légèrement acide, il provoque la libération de plomb. Le gouvernement provincial a fixé à 0,5 partie par million le niveau acceptable. Qui sait quel est le taux figurant sur le site Web depuis deux ou trois jours? Je ne sais pas à combien il s'élève, mais je sais qu'il est supérieur à cela. Habituellement, on n'affiche pas ce taux à moins qu'il soit supérieur à 1.

Il y a d'importants projets de recherche sur le plomb qui sont en cours en Ontario. Nous avons stratégiquement choisi 15 producteurs qui nous ont envoyé des échantillons de leur sirop. Des échantillons de la première coulée de sirop tous les matins et de la dernière tous les soirs étaient gardés au congélateur, ils étaient recueillis par des responsables du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario, le MAAO, puis apportés à un laboratoire pour y être analysés. Nous nous attendons à avoir les résultats de ces analyses lundi prochain. Ils seront intéressants, car ils nous aideront à déterminer comment nous aborderons le problème du plomb en Ontario.

Le drame, c'est que les petits producteurs qui ont entre 200 et 300 entailles, qui ne possèdent aucun autre revenu et qui n'ont pas les moyens de diversifier leurs activités pour gagner plus d'argent compliquent la tâche des grands producteurs en raison de l'image associée aux produits de l'érable. Nous allons certainement frapper à certaines portes pour obtenir des fonds afin de régler le problème et de rendre le produit plus sûr. Notre objectif premier est de faire en sorte que le sirop d'érable soit un produit sûr pour les jeunes enfants. L'ingestion de plomb est cumulative sur toute une vie. Nous ne voulons pas avoir de problèmes.

Qui fait la recherche? Les principales recherches au Canada se font au Centre ACER, au Québec. Nous travaillons en coopération avec ce centre dans le cadre de certains projets, et de manière isolée en ce qui concerne d'autres projets. Notre grand problème, c'est que nous n'avons pas l'argent pour faire traduire en anglais, à l'intention des acériculteurs ontariens, les excellentes recherches que ce centre effectue, et vice versa. Nous faisons aussi de bonnes recherches. C'est un problème épineux.

Le sénateur Hubley: À propos de ce problème de plomb, quelles mesures avez-vous dû prendre et quelles répercussions cela a-t-il eues sur l'ensemble de l'industrie? Avez-vous modifié le procédé de fabrication du sirop d'érable ou avez-vous dû remplacer par d'autres les contenants qui renfermaient du plomb?

M. Dodds: Il y a environ trois ans, M. Wheeler et moi avons présenté dans toutes les régions de la province des ateliers sur les méthodes de gestion optimales. Nous avons dit aux gens de ne pas laisser la sève séjourner dans le seau pendant un certain pour empêcher les infiltrations de plomb. Nous leur avons expliqué qu'il leur fallait recueillir rapidement la sève. Nous leur avons aussi dit qu'ils devaient jeter la sève si elle avait séjourné dans le seau pendant deux ou trois jours. Elle ne pouvait alors être transformée. Ces ateliers ont été bien accueillis. Les analyses concernant le plomb se sont poursuivies. Dans certains cas, la situation s'est régularisée; dans d'autres, le problème ne s'est pas réglé.

OMAF continued to sample those people whose products tested above the lead level. Many of them cleaned up because of good management practices. Those who did not will have to replace their equipment. That is the only solution. It is leaching out. They have done the management, so it is now a financial problem that has to be dealt with by them.

Most producers, like the Wheelers and ourselves, have gone to new equipment with no solder, something called TIG welding, which is tungsten inert gas, if that means anything to anyone. It is just welded. There is no solder and there is no possibility of lead getting into the food product.

The Ontario Maple Syrup Producers Association also has put in a Seal of Quality Programme. You may be familiar with it. If not, you can find details at the Web site. It is a quality control program, which requires members to have three different batches of their syrup tested for lead. If lead levels are above the threshold, which is 0.5 per million, you cannot sell as seal of quality syrup.

Canada has different rules from our neighbours in Vermont. In Vermont, you can blend contaminated syrup and non-contaminated syrup until you get the lead level down. In Canada, it is illegal to blend contaminated products. The Ontario Maple Syrup Producers Association endorses that. We feel the only solution is to get rid of the contaminating equipment.

The Chairman: Are your regulations provincial or are some county?

Mr. Dodds: Our regulations are provincial, which really endorse the federal standards. Provincially, we do not have many standards. We have just said that whatever the federal regulations are, they apply in Ontario. That has even got us to a problem that now when we grade a syrup, we say Canada number one, extra light, and that is protected by trademark. We will not be able to do that after January 1.

Mr. Wheeler: The Seal of Quality Programme began as an industry initiative the year of the ice storm — about six years ago. The association recognized that the weakest link is the weakest link in the whole industry. One of the biggest challenges that we do face is that the biggest percentage of our operations is small, hobby operations with little to invest in their quality control programs. You can have the biggest, shiniest maple syrup producers making high quality syrup. Yet if one has a product that goes to class-one recall, advertised all over the newspapers and television, the entire industry suffers because people's perception of maple syrup as a safe product would be hurt.

The Seal of Quality Programme was put together with a set of best management practices for maple syrup. It is a voluntary program. Out of the 2,200 producers in Ontario, just over

Le MAAO a continué de prélever des échantillons chez ceux dont les produits présentaient des résultats supérieurs à la teneur en plomb autorisée. Bon nombre ont régularisé leur situation en adoptant de saines pratiques de gestion. Ceux qui n'y sont pas parvenus devront remplacer leur matériel. C'est la seule solution. Il y a infiltration. Ils se sont occupés des méthodes de gestion, mais c'est maintenant un problème financier qu'il leur faut régler.

La plupart des producteurs, comme les Wheeler et nous-mêmes, ont fait l'acquisition de nouveau matériel dépourvu de soudure au plomb; il s'agit de soudage TIG, c'est-à-dire de soudage à l'électrode de tungsten, si cela vous dit quelque chose. Il s'agit simplement de soudage. Il n'y a pas de brasure ni de risque que de transfert de plomb dans le produit alimentaire.

L'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario a aussi établi un programme Sceau de qualité. Vous savez peut-être de quoi il s'agit. Sinon, vous pouvez prendre connaissance de détails de ce programme sur le site Web de l'association. Il s'agit d'un programme de contrôle de la qualité qui oblige les membres de l'association à faire analyser trois lots différents de leur sirop pour déterminer s'ils contiennent du plomb. Si les niveaux de plomb sont supérieurs au seuil de 0,5 partie par million, ils ne peuvent vendre leur sirop à titre de produit assorti du sceau de qualité.

Au Canada, les règles sont différentes de celles en vigueur dans un État voisin, le Vermont. Dans cet État, on peut mêler du sirop contaminé à du sirop qui ne l'est pas jusqu'à ce que l'on abaisse la teneur en plomb. Au Canada, il est illégal de mêler des produits contaminés. L'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario appuie cette approche. Nous estimons que la seule solution consiste à se débarrasser du matériel qui contamine le produit.

Le président: Vos règlements relèvent-ils de la province ou est-ce qu'une partie relève du comté?

M. Dodds: Nos règlements sont d'ordre provincial et ils sont conformes aux normes fédérales. À l'échelle de la province, nous n'avons pas tellement de normes. Nous avons simplement décidé que la réglementation fédérale s'applique en Ontario. Cela nous a même causé un problème, car maintenant, quand nous classons un sirop, nous disons qu'il s'agit de sirop Canada numéro 1, extra clair, et cette appellation est protégée par une maque déposée. Nous ne pourrons plus faire cela après le 1er janvier.

M. Wheeler: Le programme Sceau de qualité est une initiative que l'industrie a lancée l'année de la tempête de verglas — il y a environ six ans. L'association a reconnu que le maillon le plus faible est la plus grande faiblesse dans l'ensemble de l'industrie. Un de nos principaux défis vient du fait que la majeure partie de nos entreprises sont de petites exploitations d'agrément qui ont peu d'argent à investir dans les programmes de contrôle de la qualité. On a beau avoir de grands producteurs qui font du sirop de qualité supérieure, si l'un d'eux voit un de ses produits de catégorie numéro un rappelé et que tous les journaux et toutes les chaînes de télévisions en parlent, c'est toute l'industrie qui en souffre, parce que cela porte atteinte à la perception que les gens se font du sirop d'érable comme étant un produit sûr.

Le programme Sceau de qualité qui a été établi prévoit une série de mesures de gestion optimales pour le sirop d'érable. Il s'agit d'un programme à participation volontaire. Sur les

100 members. It should also be noted that these 100 and some producers would represent a fairly high percentage of the Ontario maple syrup available, because they are the larger operations.

2 200 producteurs de l'Ontario, seulement un peu plus de 100 y ont adhéré. Il convient toutefois de signaler que cette centaine de producteurs représentent un pourcentage assez élevé de la production de sirop d'érable en Ontario, car ils possèdent de grandes exploitations.

The Chairman: Are they able to put an indication on their label so that you know you are getting the best? If so, what is that indication? In wine it is VQA. What is it in maple syrup?

Le président: Peuvent-ils placer une indication en ce sens sur leur étiquette pour qu'on sache qu'on obtient le meilleur produit possible? Le cas échéant, en quoi consiste cette indication? Dans le cas des vins, on parle d'appellation VQA. De quoi s'agit-il en ce qui concerne le sirop d'érable?

Mr. Wheeler: It is the Ontario Maple Syrup Seal Of Quality sticker.

M. Wheeler: Il s'agit d'un collant qui est un sceau attestant la qualité du sirop produit en Ontario.

The Chairman: When that is there, that is the guarantee?

Le président: Lorsqu'on voit ce sceau, c'est une garantie?

Mr. Wheeler: Yes. We were able to obtain funding through the Agriculture Adaptation Council's CanAdapt program to help implement this project and pay for some marketing projects to promote the Seal of Quality and what that means. However, that funding dried up three years ago.

M. Wheeler: Oui. Nous avons pu obtenir du financement par l'entremise du programme CanAdapt du Conseil de l'adaptation agricole pour aider à la mise en oeuvre de ce projet et financer certains projets de commercialisation visant à promouvoir le sceau de qualité et sa signification. Ce financement s'est toutefois tari il y a trois ans.

The Chairman: During the ice storm, when you had all the problems for production in Canada, was it possible for the blended Vermont syrup to be sold in Canada then, and can it be sold here now?

Le président: Pendant la tempête de verglas, alors que les producteurs du Canada étaient aux prises avec toutes sortes de problèmes de production, du sirop du Vermont mélangé a-t-il pu se vendre au Canada, à l'époque, et peut-il s'en vendre maintenant?

Mr. Wheeler: It is a difficult question to answer. It can be.

M. Wheeler: C'est une question difficile à répondre. C'est possible.

Mr. Dodds: I do not know how many. Vermont syrup is sold in Perth, right in the heart of the maple capital of Ontario, so it hurts us. Yes, it is here. Do I know if it is blended? I have no idea. We would not know the lead levels that would be in it. I am sure OMSPA does because last year they tested more than 400 Ontario producers. I am sure they picked off a few of those Vermont producers.

M. Dodds: Je ne connais pas les quantités en cause. Du sirop du Vermont est en vente à Perth, au coeur même de la capitale de l'érable en Ontario; oui, cette production nous nuit. Oui, elle est en vente chez nous. Est-ce que je sais si ce sirop a été mélangé? Je n'en ai pas la moindre idée. Nous ne pouvons pas savoir quelle quantité de plomb peut se trouver dans ces produits. Je suis certain que l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario le sait, car l'an dernier, elle a évalué la production de plus de 400 producteurs de l'Ontario. Je suis certain qu'elle a aussi analysé quelques échantillons de sirop provenant de producteurs du Vermont.

Senator Mercer: As a fellow who grew up in the city, I look forward to joining the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry to learn some things. I thought I was finally going to get an industry without problems, but you people have rained on my parade.

Le sénateur Mercer: En tant que citadin, j'étais très heureux de me joindre au Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts afin d'élargir mes connaissances. Je pensais que j'allais enfin rencontrer des représentants d'une industrie sans problème, mais vous m'avez enlevé mes illusions.

I recognize that Ontario only produces 4 per cent of maple syrup production in Canada, where Quebec produces 93 per cent, New Brunswick produces 3 per cent, and there is .02 per cent from the other provinces. I represent people in that .02 per cent from Nova Scotia.

Je sais que l'Ontario ne produit que 4 p. 100 de la production de sirop d'érable au Canada, alors que le Québec en produit 93 p. 100, le Nouveau-Brunswick, 3 p. 100, et les autres provinces, 0,02 p. 100. Je représente des gens de la Nouvelle-Écosse appartenant à ce groupe qui produit 0,02 p. 100 de la production canadienne.

In my research, I was quite impressed to find we have 70 maple producers with more than 300,000 taps, which is only about 10 per cent of the 36,000 acres of good producing maple trees in our province. When we say .02 per cent, it sounds small; but when we put in the fact we do 140,000 litres of maple syrup, that

En faisant mes recherches, j'ai été très impressionné d'apprendre que ma province compte 70 acériculteurs qui possèdent 300 000 entailles, ce qui ne représenta que 10 p. 100 des 36 000 acres de bons érables aptes à produire dans notre province. Quand on parle de 0,02 p. 100, ça semble petit, mais si

starts to be more significant. With respect to the Ontario importation of Quebec syrup is, is it also imported from other provinces such as Nova Scotia and New Brunswick?

Mr. Dodds: Yes. Delta Foods has signed a major contract with producers in northern New Brunswick. They bring it in by the tractor-trailer load into a little town called Tin Cap, just above Brockville. That is where they process it and make it into whatever, and sell it all across the U.S. as President's Choice.

The Chairman: Oh my.

Mr. Dodds: They ship to Norway in big blocks of sugar where they add water back to it and make it into syrup over there. That is the cheapest way of shipping it across. As far as Nova Scotia is concerned, I cannot answer whether we import to Ontario — I doubt it. It must have enough or a market — Peggy's Cove would use up that much, would it not?

Senator Mercer: We sell little bottles there. I want to talk about value-added. That is where Nova Scotia does come in. While we only produce, I think it was 140,000 litres, we produce the other important thing that go with the maple syrup. Oxford, Nova Scotia is the blueberry capital of Canada. We produce the blueberries to go in those pancakes that the maple syrup covers. I am looking for a way to tie our product sales together.

I was interested to hear Mr. Wheeler talk about selling his product. I notice that your company does not sell your products by mail order, but your products are available by mail from the Balderson cheese stores. However, because of new U.S. border regulations, Balderson cheese is no longer shipped across the border or is limited, is that right?

Mr. Wheeler: That is right. Because of a number of factors, Balderson cheese has decided it is no longer worth the hassle because it is no longer commercially viable for them to ship it anymore. They have enough business domestically.

Senator Mercer: One theme that I would like to discuss is quality control. We talked about that when we talked about wine and beef. You have raised the issue of lead. This is a problem of quality control.

The North American Maple Syrup Council gives about five awards each year. I understand that three of those awards were won this past year by Nova Scotia farmers. Indeed, a friend of mine's father, Avard Bentley in Westchester-Cumberland County, Nova Scotia, won two of them. That is pretty significant for a small piece of the pie, that we are building quality.

l'on tient compte du fait qu'on produit 140 000 litres de sirop d'érable, ça commence à être plus important. L'Ontario importe du sirop du Québec, mais en importe-elle aussi d'autres provinces comme la Nouvelle-Écosse et le Nouveau-Brunswick?

M. Dodds: Oui. Delta Foods a signé un important contrat avec des producteurs du nord du Nouveau-Brunswick. Le sirop est transporté par camions gros porteurs jusqu'à une petite ville qui s'appelle Tin Cap, juste au nord de Brockville. C'est là qu'il est transformé en différents produits et qu'il est vendu partout aux États-Unis, sous forme de produits de la marque Choix du Président.

Le président: Oh mon dieu!

M. Dodds: On l'expédie en Norvège, sous forme de gros blocs de sucre auxquels on ajoute de l'eau pour qu'il soit transformé en sirop là-bas. C'est la façon la plus économique d'acheminer le sirop outre-mer. En ce qui concerne la Nouvelle-Écosse, je ne saurais trop dire si l'Ontario importe du sirop de cette province, mais j'en doute. La Nouvelle-Écosse doit avoir des débouchés suffisants — Peggy's Cove doit bien absorber cette production, n'est-ce pas?

Le sénateur Mercer: Nous vendons là-bas des bouteilles de petits formats. Je veux parler de la valeur ajoutée. C'est là où la Nouvelle -Écosse intervient. Même si nous ne produisons que 140 000 litres de sirop, nous produisons l'autre élément le plus important qui accompagne le sirop d'érable. Osford, en Nouvelle-Écosse, est en effet la capitale du bleuet au Canada. Nous produisons les bleuets qui entrent dans les recettes de crêpes que le sirop d'érable couvre. Je cherche une façon d'établir un lien entre les ventes de nos produits.

J'ai trouvé intéressant ce que M. Wheeler a dit au sujet de son produit. Je remarque que votre entreprise ne vent pas ses produits par commande postale, mais qu'ils sont disponibles à partir des fromageries Balderson. Cela dit, à cause de la nouvelle réglementation américaine en application aux frontières, le fromage Balderson n'est plus expédié à l'extérieur de nos frontières ou ses exportations sont limitées, c'est bien cela?

M. Wheeler: C'est exact. À cause d'un certain nombre de facteurs, les fabricants du fromage Balderson ont décidé qu'il ne valait plus la peine d'exporter leur fromage, compte tenu des tracasseries que cela occasionnait, que ce n'était plus rentable commercialement. Leur chiffre d'affaires au Canada leur suffit.

Le sénateur Mercer: J'aimerais aborder le thème du contrôle de la qualité. Nous en avons parlé lorsque nous avons parlé du vin et du boeuf. Vous avez soulevé le problème du plomb. C'est un problème de contrôle de la qualité.

Le North American Maple Syrup Council, c'est-à-dire le Conseil nord-américain du sirop d'érable, décerne environ cinq prix chaque année. Je crois savoir que, l'an dernier, trois de ces prix ont été décernés à des producteurs de la Nouvelle-Écosse. D'ailleurs, un ami de mon père, Albert Bentley, du comté de Westchester-Cumberland, en Nouvelle-Écosse, a remporté deux d'entre eux. C'est tout un exploit de la part d'une province qui ne produit qu'une faible partie de toute la production canadienne et c'est révélateur du fait que nous misons sur la qualité.

In these awards, I am hoping that you will tell me that it is based on not only the great taste and the production costs, et cetera, but you will also tell me it is a low-lead contaminant as well.

Mr. Dodds: There certainly would not be any lead testing done at that level. I think the fact that your region hosted the North American Maple Syrup Council meeting might indicate there would be quite a few entries from that locale that year, where people from Ontario may not have entered. That is the only reason I can see that we would not win it.

Senator Mercer: I will allow you to say that. I do not know if I agree with you on that.

The Chairman: Did you want to add something, Mr. Wheeler?

Mr. Wheeler: That type of competition is based on colour, flavour and appearance.

Senator Mercer: To follow up Senator Oliver's comment on the Seal of Quality sticker, I think that this is something that is worth pursuing here. If we have maple syrup in the marketplace that is coming from Vermont that is blended with a product that has some lead contaminants in it, we should be able to rise above that by promoting the Seal of Quality.

However, I am concerned about the Seal of Quality Programme. You say that only about 100 producers out of 2,200 in Ontario are members. Is this a program that is restricted to Ontario, and if so, why?

Mr. Wheeler: This was a project that was undertaken in Ontario. There is a project in Quebec, just launched last spring, called Syrup Pro, which is largely modelled on the Ontario Seal of Quality Programme. There are a lot of parallels between the two programs. There is nothing really significant that stands out different; I suppose the only difference is the name.

Senator Mercer: I go back to a discussion I have had at a number of these meetings where we have talked about value-added. In my province, we have a group called "Taste of Nova Scotia," which brings together quality products from all parts of the agricultural industry and fishing. We present our best fish, beef, fruit, pies, blueberries, wine and so forth — all the products produced in Nova Scotia. It seems that perhaps that we should try to raise the level of security from the consumers' points of view.

Canada — whether Nova Scotia, Ontario, Quebec or New Brunswick — produces the best maple syrup in the world. Is there movement within the industry to come together and then to ask the federal government to help establish standards that will raise us above this?

J'espère que vous allez me dire que ces prix sont fondés non seulement sur l'excellent goût ainsi que les coûts de production, et cetera, mais aussi sur le faible taux de contamination au plomb.

M. Dodds: Il n'y a certainement aucune analyse de la contamination au plomb effectuée à ce niveau. Je pense que parce que votre région a été l'hôte de l'assemblée du Conseil nord-américain du sirop d'érable cette année, il se peut qu'il y ait eu de nombreux producteurs de cette province parmi les concurrents cette année et que des producteurs de l'Ontario n'aient pas été au nombre des concurrents. À mon avis, c'est la seule raison pouvant expliquer que nous n'avons pas remporté les prix.

Le sénateur Mercer: Je veux bien vous laisser dire cela, mais je ne sais pas si je partage votre avis sur cette question.

Le président: Vouliez-vous ajouter quelque chose, monsieur Wheeler?

M. Wheeler: Ce genre de concours est fondé sur la couleur, la saveur et l'apparence.

Le sénateur Mercer: Pour continuer dans la même veine que ce que le sénateur Oliver a dit au sujet du sceau de qualité sous forme de collant, je pense que c'est une idée valable. S'il y a sur le marché du sirop d'érable en provenance du Vermont qui est mélangé à un produit contaminé dans une certaine mesure par le plomb, nous devrions faire en sorte que notre produit se démarque de cela en faisant la promotion du sceau de qualité.

Je m'inquiète toutefois du programme concernant le sceau de qualité. Vous dites que seulement une centaine de producteurs de l'Ontario sur les 2 200 y ont adhéré. S'agit-il d'un programme limité à l'Ontario et, le cas échéant, pourquoi?

M. Wheeler: C'est un projet qui a vu le jour en Ontario. Le printemps dernier, le Québec a lancé un programme qui s'appelle Sirop pro et qui s'inspire grandement du programme Sceau de qualité de l'Ontario. Il y a énormément de parallèles entre les deux programmes. Ils ne comportent pas de différences marquées; je pense que la seule chose qui les différencie, c'est le nom.

Le sénateur Mercer: Je reviens sur une discussion que nous avons eue à un certain nombre d'occasions, lorsque nous avons parlé de la valeur ajoutée. Dans ma province, il y a un groupe qui s'appelle «Taste of Nova Scotia»; ce groupe rassemble des produits de qualité de tous les secteurs de l'industrie agricole et des pêches. Nous présentons nos meilleurs produits, qu'il s'agisse de poisson, de boeuf, de fruits, de tartes, de bleuets, de vins et ainsi de suite — tous les produits de la Nouvelle-Écosse. Il me semble que nous devrions essayer de rassurer davantage les consommateurs.

Le Canada — qu'il s'agisse de la Nouvelle-Écosse, de l'Ontario, du Québec ou du Nouveau-Brunswick — produit le meilleur sirop d'érable dans le monde. L'idée de se regrouper et de demander au gouvernement fédéral d'aider à établir des normes qui leur permettront de s'élever au-dessus de tout cela a-t-elle fait son chemin parmi les membres de l'industrie?

Your comment was that somebody will make a mistake and put a maple syrup product on the market where the lead level is too high and some disaster will happen that affect everyone. Why not prepare for it in advance? I am tired of us talking about crises that are now before us. This might be one we could avoid.

Mr. Wheeler: There is a federal quality program, administered by the Canadian Food Inspection Agency, CFIA. It is simply federal registration. For a maple syrup operation, federal registration means that once a year a CFIA inspector visits your operation and determines whether you are meeting all the best management practices criteria. They take several samples of maple syrup to test it for lead, paraformaldehyde and adulteration. Adulteration is, say, mixing your syrup with cane sugar or some other sweetener to make cheap fake syrup. They test all of those things.

When you test that, by law you must put a grade sticker on your syrup container which is a little label that says "Canada number 1" or "Canada number 2." The grades are extra light, light and medium.

Senator Mercer: What do "one" and "two" mean?

Mr. Wheeler: Canada number 1 is the higher quality. Canada number 2 is an amber colour — more of a cooking grade maple syrup.

The Chairman: Is number 3 dark?

Mr. Wheeler: Number 3 is dark and cannot be sold to stores.

The Chairman: Can it be sold commercially?

Mr. Wheeler: It is commercial use only.

Senator Callbeck: I would like to discuss the demand for maple syrup. You can sell all you produce; is that right? Is there a big demand for it?

Mr. Wheeler: In Ontario it is easy. In Ontario for the most part you can sell what you produce. In Quebec, they carry large surpluses from year to year because of the large production in Quebec.

Senator Callbeck: Is there a problem selling in Quebec; do you need more markets?

Mr. Wheeler: That is right.

Senator Callbeck: Does the price change very much?

Mr. Wheeler: There was no change this year from last year. There was a fluctuation in the year of the ice storm. Whenever you have a bad year, yes, it can change, but not drastically.

Vous avez dit que quelqu'un va faire une erreur, mettre en marché du sirop d'érable dont la teneur en plomb est trop élevée et que cela aura des répercussions catastrophiques sur tout le monde. Pourquoi ne pas parer le coup? J'en ai assez de parler des crises auxquelles nous faisons face. Nous pourrions peut-être éviter celle-là.

M. Wheeler: Il existe un programme de qualité fédéral qui est administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'ACIA. Il s'agit simplement d'un programme d'enregistrement. Pour un acériculteur, l'enregistrement fédéral signifie qu'une fois par année, un inspecteur de l'ACIA visite son exploitation et détermine si elle respecte tous les critères concernant les méthodes de gestion optimales. L'inspecteur prélève plusieurs échantillons de sirop d'érable afin d'analyser s'il contient du plomb, du paraformaldéhyde et s'il a fait l'objet d'une adultération. Il y a adultération quand, par exemple, on ajoute du sucre de canne ou un autre édulcorant au sirop qui en font du faux sirop de piètre qualité. Les inspecteurs vérifient tous ces aspects.

Lorsqu'on fait une telle vérification, on est tenu, de par la loi, d'apposer sur son contenant de sirop une petite étiquette qui précise «Canada numéro 1» ou «Canada numéro 2». Les catégories sont extra clair, clair et médium.

Le sénateur Mercer: Que signifie «numéro 1» et «numéro 2»?

M. Wheeler: «Canada numéro 1» désigne la qualité supérieure. «Canada numéro 2» désigne un sirop de couleur ambrée — un sirop davantage employé pour la cuisson.

Le président: La catégorie numéro 3 désigne-t-elle un sirop foncé?

M. Wheeler: La catégorie numéro 3 désigne un sirop foncé et ne peut être vendue à des magasins.

Le président: Cette catégorie peut-elle être vendue à des fins commerciales?

M. Wheeler: Elle est vendue exclusivement à des fins commerciales.

Le sénateur Callbeck: J'aimerais parler de la demande de sirop d'érable. Vous pouvez vendre toute votre production, n'est-ce pas? La demande est-elle grande?

M. Wheeler: En Ontario, c'est généralement facile de vendre ce que l'on produit. Au Québec, les producteurs reportent d'importants excédents d'une année à l'autre, parce que la production est considérable dans cette province.

Le sénateur Callbeck: La vente au Québec pose-t-elle un problème? Faut-il davantage de marchés?

M. Wheeler: C'est exact.

Le sénateur Callbeck: Le prix varie-t-il beaucoup?

M. Wheeler: Cette année, il n'y a pas eu de changement par rapport au prix de l'an dernier. Les prix ont fluctué l'année de la tempête de verglas. Quand on connaît une mauvaise année, le prix peut fluctuer, mais pas de manière draconienne.

Senator Callbeck: You mentioned that most of it going to the market in the United States. You also mentioned Japan, Taiwan, Denmark and Germany. How did you develop those markets?

Mr. Wheeler: The large packers developed those markets. When I talk about maple syrup producers selling bulk syrup, they sell in 30- or 40-gallon drums to the packers. In Ontario, there are at least three. In Quebec, there are several more. These large packers are the ones who would sell your brand name, specialty packaged products, to the grocery stores — the Hungarian specialty food chain, for example.

For the most part, these are not farm operations, but large-scale, commercial packing operations in industrial parks. They are buying syrup from hundreds of producers and packaging it on their own packaging line. They would participate with overseas trade fairs.

Quebec has had federally funded marketing initiatives to help promote those markets. In some cases, it actually involves going over there and establishing the market. Marketing maple syrup in Canada is easy — all Canadians know what maple syrup is. The international markets have only begun to open up in the past couple of years. There is a challenge in selling a product on a continent that never has been, or will be, able to make maple syrup. First they have to understand exactly what it is. That is probably the biggest challenge for maple syrup internationally.

Senator Callbeck: You say this in the last two years. Have they increased every year?

Mr. Wheeler: Yes.

Senator Callbeck: Is that a large increase or just a small increase?

Mr. Wheeler: I do not have those numbers offhand. You could probably obtain those from the Quebec federation.

Senator Callbeck: What are the main things that the federal government can do to help your industry? Is it in the opening of the markets? Is it in research?

Mr. Wheeler: Something we have not talked about yet, but many maple syrup producers are frightened of the Asian long-horn beetle. I do not know if you have heard about that. It is getting away from value-added. One of the biggest concerns of the maple producers is that the Asian long-horned beetle does not get out of Toronto and it is contained. If the Asian long-horned beetle does get into the hardwood forests, the maple syrup industry will be eliminated completely. We will not have to worry about value-added or marketing if there are no maple trees.

On the subject of marketing, we would undoubtedly benefit from international marketing efforts on a broad scale: raising awareness of the product and working with industry associations.

Le sénateur Callbeck: Vous avez mentionné que la majeure partie de la production est destinée au marché des États-Unis. Vous avez aussi parlé du Japon, de Taïwan, du Danemark et de l'Allemagne. Comment avez-vous mis ces marchés en valeur?

M. Wheeler: Ce sont les grandes entreprises d'emballage qui ont développé ces marchés. Les acériculteurs qui vendent leur sirop en vrac le vendent à ces entreprises, en barils de 30 ou 40 gallons. En Ontario, il y a au moins trois entreprises du genre. Au Québec, il y en a beaucoup plus. Ce sont ces entreprises qui vendent votre marque de sirop ou des emballages particuliers aux épiceries — aux épiceries hongroises, par exemple.

En général, il ne s'agit pas d'exploitations acéricoles, mais de grandes usines d'emballage commerciales situées dans des parcs industriels. Elles achètent le sirop de centaines de producteurs et le présentent dans leurs propres contenants. Ce sont elles qui participent à des foires alimentaires internationales.

Le Québec a bénéficié d'initiatives de commercialisation financées par le gouvernement fédéral et destinées à promouvoir ces marchés. Dans certains cas, il faut aller sur place pour établir le marché. Il est facile de commercialiser le sirop d'érable au Canada — tous les Canadiens savent ce qu'est le sirop d'érable. Les marchés internationaux ont tout juste commencé à s'ouvrir il y a deux ans. C'est tout un défi de vendre un produit sur un continent qui n'a jamais pu ou qui ne pourra jamais produire de sirop d'érable. Il faut tout d'abord que la clientèle visée sache exactement en quoi consiste le produit. C'est probablement le plus grand défi que les producteurs de sirop d'érable doivent relever à l'échelle internationale.

Le sénateur Callbeck: Vous dites que cela date de deux ans. Les ventes ont-elles augmenté chaque année?

M. Wheeler: Oui.

Le sénateur Callbeck: S'agit-il d'augmentations importantes ou modestes?

M. Wheeler: Je n'ai pas les chiffres sous la main. Vous pourriez probablement les obtenir de la fédération du Québec.

Le sénateur Callbeck: Quelles sont les principales mesures que le gouvernement fédéral peut prendre pour aider votre industrie? Ces mesures doivent-elles viser l'ouverture de marchés? Le secteur de la recherche?

M. Wheeler: Nous n'avons pas encore parlé de cette question, mais de nombreux acériculteurs craignent le longicorne asiatique. Je ne sais pas si vous en avez déjà entendu parler. On est loin de la valeur ajoutée. Les acériculteurs espèrent surtout que le longicorne asiatique ne se propagera pas à l'extérieur de Toronto, qu'on réussira à le contenir. Si le longicorne asiatique s'attaque aux forêts de bois francs, l'industrie acéricole sera complètement anéantie. Nous n'aurons pas à nous préoccuper de la valeur ajoutée ou de la commercialisation s'il n'y a plus d'érables.

Cela dit, nous bénéficierions indiscutablement d'efforts de commercialisation déployés sur une grande échelle, au niveau international: efforts visant à faire connaître le produit et travail

Many projects thus far have been provincial in nature. You mentioned Taste of Nova Scotia; perhaps a "Taste of Canada" would help benefit all producers in the country.

Senator Callbeck: Have we never had an effort like this?

Mr. Wheeler: Not to my knowledge.

Mr. Dodds: There have not been any joint efforts.

They have taken the first step. The first step is trying to come up with a uniform grading system across North America. If you buy syrup in Japan, and it says "Canada number 1, extra light," what do you compare that with in Vermont? In Vermont it is "fancy." If you go into another state, it is a different name. We have to eliminate that confusion.

Perhaps you could support our efforts in doing that. I do not know if we will ever get there. We have spent two years at that. We have not made great strides forward yet. Vermont is the second largest producer of maple syrup in the world and does not want to give up their identity either. "Fancy" is the top quality, and what we call "light" under Ontarian and Canadian certification would be called "light amber" in Vermont. What they call "medium amber" we call "medium." We need uniform standards for light transmittance levels so that consumers know what they are getting. The key would be for the federal government to initiate having the four provinces work together. When provinces each do their own thing, it does not solve the overall problems.

We need to add value in order to get diversity and ensure that young people can stay on the farm and make a living without government support programs in the future. I believe that we should be moving toward value-added, although I do not think that many maple producers in this country share that view. If we do not go in that direction, I do not think our money will be well spent. We must get all provinces working together.

Last year, New Brunswick passed us in production. We dropped to third place one year ago. However, Ontario had a better year this past year and, except in northern New Brunswick, they had a poor year. We are back in second place.

Senator Callbeck: You mentioned four provinces. The fourth is Nova Scotia, is it?

Mr. Dodds: Yes.

Mr. Wheeler: Prince Edward Island makes some too.

Senator Callbeck: That is where I come from. I read here that there are 10 maple farms.

en coopération avec les associations industrielles. Jusqu'à maintenant, il y a eu de nombreux projets d'ordre provincial. Quelqu'un a parlé de la campagne «Taste of Nova Scotia», qui vise à faire découvrir les produits de la Nouvelle-Écosse. Une campagne semblable qui viserait à faire découvrir les produits du Canada serait dans l'intérêt de tous les producteurs canadiens.

Le sénateur Callbeck: N'y a-t-il jamais eu d'efforts du genre?

M. Wheeler: Pas à ma connaissance.

M. Dodds: Il n'y a jamais eu d'efforts conjoints de déployés.

On a fait un premier pas. Celui-ci consiste à essayer d'établir un système de classification uniforme à l'échelle de l'Amérique du Nord. Si quelqu'un au Japon achète du sirop portant la mention «Canada numéro 1, extra clair», en quoi cela se compare-t-il à un produit du Vermont? Dans cet État, il y a une catégorie «de choix». Dans un autre État, il y a une désignation différente. Nous devons éliminer cette source de confusion.

Vous pourriez peut-être appuyer nos efforts en ce sens. Je ne sais pas si nous y parviendrons un jour. Nous travaillons là-dessus depuis deux ans. Nous n'avons pas encore accompli de grands progrès. Le Vermont est le deuxième producteur de sirop d'érable en importance dans le monde et il ne veut pas renoncer à son identité lui non plus. Au Vermont, la qualité supérieure est la catégorie «De choix», et le sirop que nous désignons comme étant «clair», conformément à la certification ontarienne et canadienne, est désigné comme étant «ambré clair» au Vermont. Leur catégorie «ambré médium» correspond à notre catégorie «médium». Nous avons besoin de critères uniformes pour définir les degrés de transmittance afin que les consommateurs sachent ce qu'ils obtiennent. L'important serait que le gouvernement fédéral prenne l'initiative de faire travailler ensemble les quatre provinces concernées. Si chaque province agit isolément, on ne règle pas les problèmes généraux.

Nous devons privilégier la valeur ajoutée si nous voulons diversifier nos produits et faire en sorte que les jeunes puissent rester sur la ferme et gagner leur vie sans programme d'aide gouvernementale dans l'avenir. Je pense que nous devrions privilégier la valeur ajoutée, même si je ne crois pas qu'il y ait beaucoup d'acériculteurs canadiens qui partagent cet avis. Si nous n'adoptons pas cette orientation, je pense que notre argent sera mal employé. Il faut amener toutes les provinces à travailler ensemble.

L'an dernier, le Nouveau-Brunswick a surpassé notre production. Nous étions passés au troisième rang il y a un an. L'Ontario a toutefois connu une meilleure année l'an dernier et partout, sauf dans le nord du Nouveau-Brunswick, ils ont connu une mauvaise année. Nous avons reconquis notre deuxième place.

Le sénateur Callbeck: Vous avez parlé de quatre provinces. La quatrième, c'est la Nouvelle-Écosse, n'est-ce pas?

M. Dodds: Oui.

M. Wheeler: L'Île-du-Prince-Édouard produit aussi un peu de sirop.

Le sénateur Callbeck: Je suis originaire de cette province. J'ai lu ici qu'on y trouve 10 exploitations acéricoles.

Mr. Dodds: You would not want to tap the beautiful bird's eye maple trees.

The Chairman: I have five or six brief questions. You mentioned that one province had a bad year. As I understand it, you need cold nights and hot days to produce syrup. What was the weather like for Ontario this year? Did you have cold enough nights and warm enough days to cause the sap to rise?

Mr. Wheeler: Yes, the season was good in Ontario for that. We want warm days and cool nights, but it hurts the season when it gets hot for extended periods of time. If it does not freeze at night for any more than four or five days, you would start to get worried. When the weather gets hotter, the quality goes down.

The Chairman: How old does a tree have to be before you can begin to tap it?

Mr. Wheeler: Approximately 40 years old, which makes it about 10 inches in diameter.

The Chairman: As growers, are either of you on any subsidies whatsoever — government grants, supports or anything — to support your price?

Mr. Wheeler: I am not aware of any programs in southern Ontario. After the ice storm, there was help to clean up our forests. I know that FedNor in northern Ontario does assist some producers.

The Chairman: In terms of grade and quality, could you tell us again about colour? What does the customer want, and are you allowed to use colouring to lighten it or darken the syrup?

Mr. Dodds: No. The key is "pure." The words "pure maple syrup" mean no additives of any type.

Colour preference is just like cheese. Some people like mild; some people like old. Some people like amber; some people like extra light. It is probably depends what you experienced as a child. If you had Aunt Jemima, you will prefer amber. If you were on a farm and got some extra light, which, to me, is the true flavour of maple, because it has not had a lot of active bacteria, you would like the extra light flavour. There is no answer to that question. Thank goodness that some people like each grade. That is how we get rid of all our grades.

The Chairman: You mentioned that there is a big problem with the labelling language between Canada and the United States. The Christmas tree industry has the same problem. They talk about "fancy," "choice" and "select" while other people talk about "premium," et cetera. There are three different languages used to describe the grade and quality of trees, and for most

M. Dodds: Vous ne voudriez pas entailler vos magnifiques érables mouchetés.

Le président: J'ai cinq ou six brèves questions. Vous avez parlé de provinces qui ont connu une mauvaise année. Si j'ai bien compris, vous avez besoin de nuits froides et de journées chaudes pour produire du sirop. Quelles conditions climatiques avez-vous eues en Ontario cette année? Les nuits ont-elles été assez froides, et les journées, assez chaudes, pour favoriser l'écoulement de la sève?

M. Wheeler: Oui, la saison a été bonne en Ontario, de ce point de vue. Nous avons besoin de journées chaudes et de nuits froides, mais cela nuit à la saison lorsqu'il fait chaud pendant de longues périodes. S'il n'y a pas de gel la nuit pendant plus de quatre ou cinq jours, cela commence à devenir inquiétant. Lorsque le mercure grimpe, la qualité diminue.

Le président: Quel âge doit avoir un arbre avant que vous puissiez l'entailler?

M. Wheeler: Une quarantaine d'années, ce qui signifie qu'il doit avoir un diamètre d'environ 10 pouces.

Le président: À titre d'acériculteurs, recevez-vous, l'un ou l'autre, une forme de subvention — une aide, un soutien gouvernemental ou autre chose du genre — pour soutenir vos prix?

M. Wheeler: Je ne connais aucun programme de cette nature dans le sud de l'Ontario. Après la tempête de verglas, de l'aide a été accordée pour le nettoyage de nos érablières. Je sais que, dans le nord de l'Ontario, la FedNor aide certains producteurs.

Le président: En ce qui concerne les catégories et la qualité, pourriez-vous nous expliquer encore ce qu'il en est de la couleur? Que recherche le consommateur? Êtes-vous autorisés à utiliser du colorant pour éclaircir ou foncer le sirop?

M. Dodds: Non. Le mot clé est «pur». L'expression «sirop d'érable pur» signifie que le produit ne contient absolument aucun additif.

La préférence en matière de couleur c'est comme avec le fromage. Certains aiment le fromage doux, tandis que d'autres préfèrent le fromage fort. De même, certaines personnes aiment le sirop ambré et d'autres le sirop extra clair. Cela dépend probablement de ce que l'on a connu lorsqu'on était enfant. Si vous consommiez du sirop Aunt Jemima, vous allez préférer le sirop ambré. Par contre, si vous avez grandi dans une ferme et que vous avez consommé du sirop extra clair qui, selon moi, reflète la véritable saveur d'érable parce qu'il ne renferme pas un grand nombre de bactéries actives, vous allez préférer la saveur extra clair. Il n'y a pas de réponse à cette question. Heureusement qu'il y a des gens qui aiment chacune des catégories. Ceci nous permet de toutes les écouler.

Le président: Vous avez dit qu'il existait un gros problème en ce qui a trait au langage employé pour l'étiquetage entre le Canada et les États-Unis. L'industrie des arbres de Noël éprouve le même problème. Certains emploient des termes tels que «de fantaisie» ou «de choix», tandis que d'autres vont dire «de qualité supérieure» et ainsi de suite. Il existe trois expressions

people it is terribly confusing. Others and myself have tried to have that clarified. It is not easy to change because people are wedded to their old-fashioned language.

Senator Callbeck asked a good question about what is required from government. I heard from you that there are a lot of more-than-40-year-old sugar maple trees in Ontario that are not being tapped. Is there any merit in a program to get people back to the market? The demand is stronger than the supply, if in fact more than 80 per cent of the maple products consumed in Ontario come from Quebec. Is there any merit in tapping some of the maple trees that are not being tapped?

Mr. Wheeler: Yes, without a doubt.

The Chairman: What would it take to do it?

Mr. Wheeler: In some cases, these maple trees are standing on Crown or county forests that are, in some cases, out of the hands of private business. Some land adjacent to our property is owned by the county, which has no policy on leasing their trees, so those trees sit idle. The county stops that from happening.

The Chairman: In terms of a business, they represent the inventory. A 50-year-old sugar maple tree in perfect condition is ready to be tapped. If you could get a reasonable lease on a few acres, it is a ready-made business. You tap it, put a line in and sell the processed product. It seems to me that it is a business waiting to happen.

Mr. Wheeler: Absolutely. We have had some problems in the last three months in Ontario. The province's Municipal Property Assessment Corporation decided to tax maple sugar camps where the syrup is made as industrial as opposed to farm. The industrial tax rate was increased 17-fold in most cases. That has been kind of a silencer in the last few months in Ontario. We hope that has been dealt with and that decision has been turned around.

We face the same thing with value-added. They would still like to call value-added activities "industrial" for property tax purposes, calling making maple sugar and maple butter industrial rather than a farming operation.

The Chairman: It is insofar as you have to follow HACCP though in your productivity.

Mr. Wheeler: At this point HACCP is out of the reach of pretty well every maple syrup producer that I know of in respect of the cost for the program and the size of our maple syrup industry.

Senator Fairbairn: I have a question that flows from other testimony we have head, including that from representatives from the organic farming community in Canada. Pulse Canada

différentes pour décrire la catégorie et la qualité des arbres, ce qui porte beaucoup à confusion. D'autres et moi-même avons tenté de faire clarifier tout cela. Ce n'est pas facile, parce que les gens s'en tiennent à leurs anciennes expressions.

Le sénateur Callbeck a posé une bonne question, soit celle de savoir ce que l'on attendait du gouvernement. Vous avez dit qu'en Ontario il y a un grand nombre d'érables à sucre de plus de 40 ans qui ne sont pas exploités. Un programme visant à ramener des producteurs sur le marché serait-il utile? La demande est plus forte que l'offre si, effectivement, plus de 80 p. 100 des produits de l'érable consommés en Ontario proviennent du Québec. Serait-il profitable d'exploiter les érables qui ne le sont pas à l'heure actuelle?

M. Wheeler: Oui, sans l'ombre d'un doute.

Le président: Que faudrait-il faire à cette fin?

M. Wheeler: Dans certains cas, ces érables se trouvent sur des terres qui appartiennent à la Couronne ou au comté, de sorte qu'ils échappent à l'entreprise privée. Un terrain adjacent à notre propriété appartient au comté, mais celui-ci n'a pas de politique de location de ses arbres, ce qui fait que les érables en question ne servent à rien. Le comté empêche leur exploitation.

Le président: D'un point de vue commercial, ces arbres font partie de l'inventaire. Un érable à sucre de 50 ans qui est en parfait état peut donner du sirop. Si vous pouviez obtenir un bail raisonnable pour ces quelques acres, vous auriez ce qu'il faut pour vous lancer en affaires. Vous prenez la sève, vous l'acheminez et vous vendez le produit transformé. Il me semble que c'est là une occasion d'affaires potentielle.

M. Wheeler: Tout à fait. Au cours des trois derniers mois, nous avons éprouvé des problèmes en Ontario. La Municipal Property Assessment Corporation de la province a décidé d'imposer les dépôts de sucre d'érable, où le sirop est fabriqué en quantités industrielles, par opposition aux fermes. Le taux d'imposition a été multiplié par 17 dans la plupart des cas. Cette mesure a en quelque sorte eu pour effet de réduire ces industries au silence au cours des derniers mois en Ontario. Nous espérons que la question a été réglée et que la décision a été renversée.

Nous sommes confrontés à la même situation en ce qui a trait à la valeur ajoutée. Là aussi la province aimerait que les activités à valeur ajoutée soient considérées comme des activités «industrielles» aux fins de l'impôt foncier et décréter que la fabrication du sucre d'érable et du beurre d'érable sont des activités industrielles plutôt qu'agricoles.

Le président: Ce le sont, dans la mesure où vous devez vous conformer à l'Analyse des risques et maîtrise de contrôle critiques (HACCP) au niveau de votre productivité.

M. Wheeler: À ce stade-ci, l'HACCP est hors de la portée de pratiquement tous les producteurs de sirop d'érable que je connais, pour ce qui est du coût du programme et des dimensions de notre industrie du sirop d'érable.

Le sénateur Fairbairn: J'ai une question qui découle d'autres témoignages entendus, y compris celui des représentants de l'industrie de l'agriculture biologique au Canada. Pulse Canada

suggested that it would be a good thing for Agriculture Canada to bring all commodity groups together to develop a comprehensive agricultural research framework. It would look not only at value-added processing, but also at production and marketing systems, et cetera.

Would you industry embrace something like that?

Mr. Wheeler: I do not see why not. I do not see how you can go wrong with cooperation.

Senator Fairbairn: It might be useful to gather these smaller industries together to talk about marketing products under a broader umbrella.

With your products, what is the biggest draw? Is it the syrup? What about the candies and those kinds of things? Is the syrup your biggest draw?

Mr. Dodds: At our little camp, we have only 2,500 trees, and maple syrup is our biggest. We want to be very clear: We do not make candy. We make maple butter spread; we make hard sugar and the soft sugar that you call "candy." If we made candy, we would have to charge PST on it, and we would be industrial. We have to be careful. We make granulated sugar, which looks exactly like brown sugar. We ship a lot of that to B.C. at our operation, and we get somewhere about $140 per gallon by processing it to that point.

Certainly, at other camps, syrup is key. If I go to a pancake house, I am going for atmosphere and many more things than the maple syrup. I go as a consumer. Sometimes you go for entertainment. They have entertainment there as well. You go for that. However, ultimately, I buy maple syrup no matter where I go.

Mr. Wheeler: The thing about maple syrup is that there are maple products. Maple syrup is a maple product. The only difference between maple syrup, maple sugar and maple butter is the sugar content.

Senator Fairbairn: Which has the lowest?

Mr. Wheeler: Maple syrup is 66 per cent sugar content, whereas pure maple sugar is close to 100 per cent pure sugar. As you can imagine, 100 per cent pure sugar is quite sweet.

Mr. Wheeler: If you are cooking with maple syrup, you still get the maple flavour whether you use maple sugar or syrup. I find that most people will just use their maple syrup because it is more multi-purpose.

Senator Mercer: When you said that you do no make "candy," I thought perhaps we had found the perfect marketing tool: something that is not candy, but is that sweet.

a laissé entendre que ce serait une bonne chose pour Agriculture Canada de rassembler tous les groupements de producteurs spécialisés pour élaborer un plan d'ensemble en matière de recherche agricole. Dans le cadre de cet exercice, on ne se pencherait pas uniquement sur le processus de la valeur ajoutée, mais aussi sur la production, les systèmes de commercialisation et ainsi de suite.

Votre industrie serait-elle d'accord avec une initiative du genre?

M. Wheeler: Je ne vois pourquoi elle ne serait pas d'accord. Je ne vois pas comment on pourrait se tromper en coopérant.

Le sénateur Fairbairn: Il pourrait être utile de regrouper ces petites industries pour discuter de la commercialisation des produits au sein d'un groupe de coordination plus large.

Lequel de vos produits se vend le plus? Est-ce le sirop? Qu'en est-il des bonbons et produits du genre? Le sirop est-il votre produit le plus vendu?

M. Dodds: À notre petite installation, nous n'avons que 2 500 arbres et le sirop d'érable est notre produit le plus vendu. Nous voulons être très clairs. Nous ne fabriquons pas de bonbons. Nous fabriquons des tartinades au beurre d'érable; nous fabriquons du sucre dur et du sucre mou que vous appelez «bonbon». Si nous fabriquions des bonbons, il nous faudrait faire payer la TVP et nous serions des entreprises industrielles. Il faut être prudent. Nous fabriquons du sucre cristallisé qui ressemble exactement au sucre brun. Nous en expédions de grandes quantités à notre exploitation en Colombie-Britannique, et nous obtenons environ 140 $ par gallon en transformant ce produit jusqu'à ce point.

Il est certain que, à d'autres endroits, le sirop est le produit vedette. Si je vais dans une crêperie, j'y vais pour l'ambiance et pour beaucoup de choses autres que le sirop d'érable. J'y vais en tant que consommateur. Parfois, on y va pour le divertissement. Il peut y avoir un spectacle. On y va pour ces raisons. Cela dit, peu importe où je vais, je me trouve à acheter du sirop.

M. Wheeler: Dans le cas du sirop d'érable, il s'agit d'un produit de l'érable. Le sirop d'érable est un produit d'érable. La seule différence entre le sirop d'érable, le sucre d'érable et le beurre d'érable est leur teneur en sucre.

Le sénateur Fairbairn: Lequel a la teneur la plus faible?

M. Wheeler: Le sirop d'érable a une teneur en sucre d'environ 66 p. 100, tandis que le sucre d'érable pur a une teneur qui approche 100 p. 100. Comme vous pouvez l'imaginer, du sucre pur à 100 p. 100 c'est très sucré.

M. Wheeler: Si vous cuisinez avec un produit d'érable, vous obtenez une saveur d'érable, que vous utilisiez du sucre ou du sirop d'érable. Je constate que la plupart des gens se servent simplement du sirop d'érable, parce que c'est un produit qui convient mieux à des usages multiples.

Le sénateur Mercer: Lorsque vous avez dit que vous ne fabriquez pas de «bonbon», j'ai pensé qu'on avait peut-être trouvé l'outil de commercialisation parfait, soit un produit qui n'est pas du bonbon, mais qui est sucré.

Senator Oliver made it all sound so simple: there are all these trees out there that need to be tapped; we have a marketplace that we are not exporting much nor are we driving our exports because we are consuming most of our produce here in Canada. I look at the statistics for my own province where we were only tapping 10 per cent of the 36,000 acres of good producing maple sugar trees in our province. We are just a little province compared with Quebec, Ontario or New Brunswick.

However, I do not think it is that simple. How do we get more people into the business? How do we get people who are in the business to expand their operation and their production? In some cases, it would mean you would have to acquire new land, but if I read what people are telling me correctly, you, as a producer, are not tapping all your trees anyway. How do we get you to tap more trees to produce more maple syrup, and more of that "non-fattening" product that some people call "candy?"

How do we get more people in the business? The one thing we still have a great deal of in this country, even with large urbanization, is land and trees, and a lot of land that probably would be suitable for sugar bush operations.

Mr. Wheeler: You could ask that same question of any other farming business in Canada. Probably a lot of farm owners are feeling that they are overworked and underpaid.

The Chairman: It is return on investment. That is why we are studying value-added to find a way to return more value to the farm gate.

Senator Mercer: You have to have a 40-year-old tree to start tapping. It seems to me that to have a 40-year-old tree, someone has had to own that land for 40 years. That is a significant investment to make when you are looking for return. I do not think you plant trees to tap them unless you have a very large piece of land that is not being used. It is not like Christmas trees where you can grow and harvest long before it is 40 years old.

Mr. Dodds: I just planted a partial orchard this spring and plan to plant for the next three years.

Senator Mercer: You are going to plant for three years, but you will not be around to harvest these trees.

Mr. Dodds: My granddaughter might be. There are many maple orchards in Ontario. You would be surprised at the number of producers who are taking marginal or low-quality farmland and planting them with maple.

Si l'on se fie aux propos du sénateur Oliver, la situation est très simple: il y a tous ces arbres qu'il faut exploiter; il existe un marché et nous n'exportons pas beaucoup, parce que nous consommons la plupart de nos produits ici, au Canada. Je regarde les chiffres pour ma propre province et je constate que nous n'exploitons que 10 p. 100 des 36 000 acres où l'on trouve de bons érables à sucre. Nous ne sommes qu'une toute petite province comparée au Québec, à l'Ontario ou au Nouveau-Brunswick.

Cela dit, je ne pense pas que ce soit aussi simple. Comment faire pour qu'un plus grand nombre de personnes participent à cette activité commerciale? Comment faire pour que les personnes qui exercent déjà cette activité élargissent leur exploitation et augmentent leur production? Dans certains cas, il leur faudrait acquérir de nouvelles terres, mais si j'ai bien saisi ce que les gens m'ont dit, de toute façon vous, en tant que producteurs, n'exploitez pas tous vos arbres. Comment faire pour que vous exploitiez un plus grand nombre d'érables afin de produire une plus grande quantité de sirop et de ce produit «non engraissant» que certains appellent «bonbon»?

Comment faire pour qu'un plus grand nombre de personnes s'adonnent à cette activité? La seule chose qu'il nous reste en grandes quantités au pays, et ce malgré l'ampleur du phénomène d'urbanisation, ce sont des terres et des arbres, et probablement beaucoup de terres qui conviendraient à l'acériculture.

M. Wheeler: Vous pourriez poser la même question relativement à n'importe quelle forme d'exploitation agricole au Canada. Il est probable qu'un grand nombre de propriétaires de fermes ont l'impression qu'ils travaillent trop et qu'ils sont sous-payés.

Le président: Il s'agit du rendement du capital investi. C'est la raison pour laquelle nous étudions la valeur ajoutée; nous voulons trouver une façon d'assurer un meilleur rendement, c'est-à-dire une plus grande valeur à la ferme.

Le sénateur Mercer: Un érable doit avoir 40 ans pour que vous puissiez l'exploiter. Il me semble que, pour avoir des arbres de 40 ans, une personne doit avoir été propriétaire de la terre durant 40 ans. C'est là un investissement important lorsqu'on veut en tirer un rendement. Je ne pense pas que les gens plantent des érables pour en faire l'exploitation, à moins d'avoir une très grande terre qui n'est pas utilisée. Ce n'est pas comme les arbres de Noël que l'on peut planter puis couper bien avant qu'ils n'atteignent l'âge de 40 ans.

M. Dodds: Je viens juste de planter des arbres sur une partie de ma terre au printemps et je compte en planter d'autres au cours des trois prochaines années.

Le sénateur Mercer: Vous allez planter des arbres pendant trois ans, mais vous n'allez pas être là pour les exploiter.

M. Dodds: Ma petite-fille pourrait l'être. Il y a beaucoup de plantations d'érables en Ontario. Vous seriez surpris du nombre de producteurs qui prennent des terres agricoles dont le rendement est faible ou pauvre et qui y plantent des érables.

That is a future investment. You are looking at two guys fighting the reclassification of tax issue with the provincial government at the present time. We are trying to convince them that if we plant maple orchards there will be a reasonable expectation of profit in the future from that investment, and we know it is 35 to 40 years away.

C'est un investissement pour l'avenir. Vous avez ici deux personnes qui s'opposent actuellement à une modification fiscale imposée par le gouvernement provincial. Nous essayons de convaincre les autorités que si nous plantons des érables, nous pouvons raisonnablement nous attendre à tirer un bénéfice de cet investissement dans l'avenir, et nous savons que cela veut dire dans 35 ou 40 ans.

Senator Mercer: Is there a possibility that we could develop technology through research that would allow the trees to be tapped earlier than the 40 years, which would make the return on investment faster and more profitable?

Le sénateur Mercer: Est-il possible que la recherche permette de découvrir une technique en vertu de laquelle les érables pourraient être exploités dans moins de 40 ans, de sorte que le rendement du capital investi serait plus rapide et plus élevé?

Mr. Dodds: I think tree growth is predetermined by genetics and climate. Not to say anything about our neighbours, but in Quebec the trees are smaller than in southern Ontario. That is because of the differences in the climate and the length of the growing season and so on. I do not think there is anything to do there.

M. Dodds: Je pense que la croissance est prédéterminée par la génétique et le climat. Je ne veux pas parler de nos voisins, mais au Québec les arbres sont plus petits que dans le sud de l'Ontario. Il en est ainsi à cause des différences de climat, de la durée de la saison de croissance et ainsi de suite. Je ne pense pas que l'on puisse faire quoi que ce soit à ce niveau.

We can do a lot of research into what we call "sweet" maple — in other words, plant only the trees that produce sweeter, higher sugar content maples. That would be an initiative well worth supporting. I had a tree that gave me 13 per cent sugar. I used to brag about it until I brought a scientist in from Sault Ste. Marie. I thought, "This is worth telling everybody about." He said, "You should not tell anybody. That tree is under stress. It is dying and will not be there in two or three years." On average, in our bush this year, we were getting upwards to 4 per cent sugar, but a lot of trees are giving us only 1.5 per cent sugar. We need to eliminate them.

Toutefois, nous pouvons faire beaucoup de recherches relativement à ce que nous appelons l'érable «sucré». En d'autres mots, nous pourrions planter uniquement des arbres qui produisent une sève plus sucrée, d'une teneur en sucre plus élevée. Une telle initiative mériterait certainement d'être appuyée. J'ai eu un arbre qui me donnait une sève dont la teneur en sucre était de 13 p. 100. Je m'en vantais jusqu'au jour où j'ai fait venir un scientifique de Sault Ste. Marie. Je lui ai dit: «Cela vaut la peine d'en faire part à tout le monde.» Le scientifique m'a répondu: «Vous ne devriez en parler à personne. Cet arbre éprouve un stress. Il est en train de mourir et il ne sera plus là dans deux ou trois ans.» Cette année, nous obtenons en moyenne un taux de sucre pouvant atteindre jusqu'à 4 p. 100, mais un grand nombre d'arbres ne donnent qu'un taux de 1,5 p. 100 et nous devons les éliminer.

Senator Mercer: How do you relieve the stress? Do you give it a year off?

Le sénateur Mercer: Comment faites-vous pour réduire le stress? Laissez reposer l'arbre durant une année?

Mr. Dodds: Stress is caused by salt from the road. There is no cure.

M. Dodds: Le stress est causé par le sel provenant de la route. Il n'y a pas de remède.

The Chairman: Is your industry in any way subject to or limited by interprovincial trade barriers? Earlier you told us that most of the maple products consumed in Ontario come from the province of Quebec. I take it that there are no interprovincial boundaries or barriers that prevent the flow of those goods back and forth.

Le président: Votre industrie est-elle limitée ou gênée de quelque façon que ce soit par des barrières commerciales interprovinciales? Plus tôt, vous nous avez dit que la plupart des produits d'érable consommés en Ontario proviennent du Québec. J'en conclus qu'il n'y a pas de barrières ou d'obstacles interprovinciaux qui empêchent le mouvement de ces produits dans les deux sens.

Could you, if you have the products, sell your Ontario products in Quebec without difficulty or without provincial barriers?

Pourriez-vous, si vous en avez, vendre vos produits de l'Ontario au Québec sans problème ou sans devoir surmonter des obstacles interprovinciaux au commerce?

Mr. Dodds: Do you mean other than financial difficulty? For quite a few years, Quebec producers got a subsidy to tap trees, so they were able to beat us out on the price of syrup. Our costs are quite a bit higher in Ontario because we did not get that. I think it ranged anywhere from $1.50 to $3 per tap.

M. Dodds: Voulez-vous dire des problèmes autres que financiers? Pendant un bon nombre d'années, les producteurs québécois ont obtenu une subvention pour exploiter leurs arbres, de sorte qu'ils pouvaient vendre leur sirop à un prix moins élevé que le nôtre. Nos coûts sont sensiblement plus élevés en Ontario, parce que nous n'avons pas eu de telles subventions. Je pense que ces subventions allaient de 1,50 $ à 3 $ par arbre exploité.

The Chairman: Mr. Wheeler, Mr. Dodds, on behalf of the committee, I want to thank you very much. Your dissertation has been stimulating, interesting and very informative. It goes right to the root of what we are studying. We are saying, "What can you do with a raw product such as sap, and how can you add value at the farm?"

Mr. Wheeler, you are using raw sap, making sugar and syrup, you have your own store and you make your own pancakes — you are doing the whole chain. That is one of the messages that we can give to other farmers for ways of keeping more of the value at the farm gate.

You are also involved internationally in selling your product, and that is also exciting for us in our study. Thank you for sharing your business.

The committee adjourned.

Le président: Monsieur Wheeler et monsieur Dodds, je vous remercie beaucoup au nom du comité. Vos propos ont été stimulants, intéressants et très instructifs. Ils étaient directement liés à l'objet de notre étude. La question que nous nous posons c'est: «Que peut-on faire avec un produit brut tel que la sève, et comment peut-on y ajouter une valeur à la ferme?»

Monsieur Wheeler, vous utilisez la sève brute, vous fabriquez du sucre et du sirop, vous avez votre propre commerce et vous faites vos propres crêpes — bref vous vous occupez de toutes les étapes de la chaîne. C'est là l'un des messages que nous pouvons donner aux autres exploitants agricoles quant à la façon de préserver une plus grande partie de la valeur à la ferme.

En outre, vous vendez votre produit au niveau international, ce qui est très intéressant aux fins de notre étude. Nous vous remercions de nous avoir fait part de votre expérience.

Le comité s'ajourne.

MAIL POSTE
Canada Post Corporation/Société canadienne des postes
Postage paid Poste-payé
Lettermail Poste-lettre
1782711
OTTAWA

If undelivered, return COVER ONLY to:

Public Works and Government Services Canada –
Publishing and Depository Services
Ottawa, Ontario K1A 0S5

En cas de non-livraison,
retourner cette COUVERTURE SEULEMENT à:

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada –
Les Éditions et Services de dépôt
Ottawa (Ontario) K1A 0S5

WITNESSES

From the Ontario Maple Syrup Producers Association:

Mark Wheeler, Member of the Board of Directors;

Don Dodds, Chair of the Research and Technology Transfer Committee.

TÉMOINS

De l'Association des producteurs acéricoles de l'Ontario:

Mark Wheeler, membre du conseil d'administration;

Don Dodds, président du Comité de recherche et de transfert technologique.

Available from:
PWGSC – Publishing and Depository Services
Ottawa, Ontario K1A 0S5
Also available on the Internet: http://www.parl.gc.ca

Disponible auprès des:
TPGSC – Les Éditions et Services de dépôt
Ottawa (Ontario) K1A 0S5
Aussi disponible sur internet: http://www.parl.gc.ca