

## **Les Produits d'érable du Canada s'invitent à la table des Britanniques pour Noël**

Lancement de la nouvelle stratégie de promotion et développement des marchés  
des produits de l'érable du Canada et du Québec au Royaume-Uni

**Longueuil, le 9 juillet 2015** – Au nom de l'industrie canadienne de l'érable, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) poursuit le développement de marchés étrangers en lançant hier une opération charme sur le thème *Maple Christmas Showcase* au Haut-Commissariat du Canada à Londres.

S'inscrivant dans le calendrier d'activités londonniennes annonçant en primeur aux médias l'offre de produits planifiée pour la période de Noël de l'année courante, cette première activité de promotion sur le marché britannique a mis en valeur les produits de l'érable du Canada et du Québec dans la cuisine traditionnelle locale.

« Nous étions heureux d'accueillir à la Maison du Canada les représentants de la Fédération ainsi que des chroniqueurs gastronomiques nationaux et des chefs britanniques influents à l'occasion d'une dégustation de nos meilleurs produits de l'érable, » déclare M. Gordon Campbell, Haut-commissaire du Canada au Royaume-Uni. « À la lumière de la réaction des invités, il est clair qu'il existe un grand marché encore méconnu pour les produits de l'érable ici au Royaume-Uni. Je prédis que cette dégustation organisée à Londres nous permettra d'assurer que cet ingrédient polyvalent, excitant et si foncièrement canadien se taille une place au sein du Noël traditionnel des Britanniques. »

M. Christos Sirros, Délégué Général du Québec au Royaume-Uni a pour sa part salué l'initiative du *Maple Christmas Showcase*. « Le Québec représente 90 pour cent de la production de sirop d'érable canadien et nous sommes heureux de soutenir les efforts de la FPAQ pour mieux développer le marché britannique. »

Dans le cadre de cette opération promotionnelle cofinancée par les Produits d'érable du Québec (FPAQ) et Agriculture et Agroalimentaire Canada, les invités ont pu assister à des démonstrations culinaires présentées par Philippe Mollé, chef et chroniqueur gastronomique réputé, qui a su leur communiquer sa grande passion de l'érable, un ingrédient authentique 100 pour cent naturel. M. Mollé a également partagé des idées de recettes à l'érable spécialement développées pour le Noël britannique, telles que la Crème de citrouille érable, oseille et petits lardons et l'Effiloché de dinde sauce aigre douce à l'érable. Par ailleurs, la nouvelle vidéo *The Taste Test* alliant le goût unique de l'érable à l'humour britannique a été diffusée au grand plaisir des participants.  
<https://www.youtube.com/watch?v=XUJzp5c7T8k>

## Après le Japon et les Etats-Unis, le Royaume-Uni

Le développement des marchés s'appuie sur la stratégie intégrée *Nouvelle génération de l'érable 2020* développée par la FPAQ en 2009 et enrichie par l'industrie acéricole. « Au cœur de cette stratégie, il y a la vision collective des producteurs et de l'industrie, celle de hisser l'érable au niveau d'un produit à valeur ajoutée et à applications multiples dans des secteurs alimentaires et non alimentaires », explique Geneviève C. Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ. « Les efforts et investissements convergent le long de cette ligne directrice et se traduisent à terme en retombées concrètes pour l'ensemble de l'industrie de l'érable tels qu'en font foi l'accroissement continu de la demande locale, des exportations de même que l'augmentation de la valeur de la production nationale ». Avec le lancement du site web <http://welovemaple.co.uk> et l'activité *Maple Christmas Showcase*, nous sommes heureux de démarrer la mise en œuvre de notre stratégie de promotion et développement des marchés des produits de l'érable du Canada et du Québec sur le marché du Royaume-Uni. »

- 30 -

## À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

Fondée en 1966, la FPAQ a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux des 7 300 entreprises acéricoles du Québec, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble pour établir des normes de qualité en plus d'assurer la promotion et la mise en marché collective de leurs produits. Le Québec assure 90 pour cent de la production de sirop d'érable au Canada et près de 71 pour cent de la production acéricole à l'échelle mondiale. Collectivement, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 pour cent de la production canadienne.

La FPAQ est fière de valoriser la marque Les Produits d'érable du Québec en plus de coordonner les efforts de promotion et de valorisation des produits d'érable du Canada à l'international au nom de l'industrie canadienne de l'érable. À ce titre, la FPAQ oriente et anime le Réseau international d'innovation des produits d'érable du Canada

[jaimelerable.ca](http://jaimelerable.ca)

[siropcool.ca](http://siropcool.ca)

[creatifsdelerable.ca](http://creatifsdelerable.ca)

[siropderable.ca](http://siropderable.ca)



[Facebook.com/jaimelerable](https://Facebook.com/jaimelerable)



[Twitter.com/jaimelerable](https://Twitter.com/jaimelerable)



[Pinterest.com/jaimelerable](https://Pinterest.com/jaimelerable)



[Flickr.com/photos/jaimelerable](https://Flickr.com/photos/jaimelerable)

### Source et information:

Danielle Pépin

Agente de promotion et de communication

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

450 679-0540, poste 8539

[dpepin@upa.qc.ca](mailto:dpepin@upa.qc.ca)