

La technique CDL

Guide acéricole - Cinquième édition | 2025

Antoine Bertrand interprète un acériculteur

Quand la réalité rencontre la fiction!



Le Nectar d'érable au cinéma dans un court métrage

15



La famille Sabourin : L'érable en héritage

4



CDL
ÉQUIPEMENTS
D'ÉRABLIÈRE



Chers lecteurs et lectrices,

J'espère que votre saison des sucres a été à la hauteur de vos attentes! C'est avec une immense joie et une grande fierté que je vous souhaite la bienvenue dans cette édition de la revue acéricole de CDL. Depuis cinq ans, notre revue s'est imposée comme un outil de communication essentiel, nous permettant de partager nos connaissances, de rejoindre nos clients et de créer un véritable engouement autour du domaine acéricole.

Notre industrie est en pleine croissance, portée par des valeurs de développement durable et une adoption croissante des nouvelles technologies. Ces innovations nous permettront de faire grandir l'industrie de l'érable et de renforcer notre position sur le marché. Grâce à vous, nous avons pu bâtir une communauté solide et engagée, prête à relever les défis de demain.

Nous croyons fermement que l'érable mérite toute notre attention et notre admiration. Nous ne nous lassons jamais d'en parler et nous sommes convaincus qu'il y a toujours plus à découvrir et à partager. Ensemble, continuons à faire rayonner notre industrie et à célébrer les merveilles de l'érable.

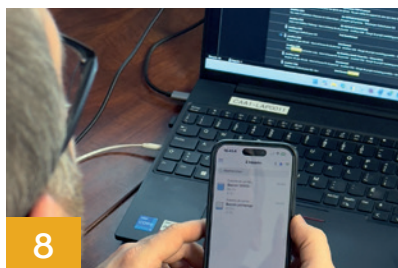
En cette cinquième année de publication, nous tenons à remercier chacun d'entre vous pour votre fidélité et votre soutien continu. Votre engagement nous inspire à aller toujours plus loin et à innover pour vous offrir le meilleur contenu possible. Cette revue nous permet de rester connectés avec vous et de faire entendre notre voix dans le monde acéricole.

Merci de faire partie de cette aventure avec nous. Ensemble, nous continuerons à écrire l'histoire de l'érable et à promouvoir les valeurs qui nous sont chères.

Avec mes salutations les plus chaleureuses, je vous souhaite une agréable lecture!

Vallier Chabot

Copropriétaire
et directeur général de CDL



8



10



16



18



22

Rédaction, traduction et corrections

**Li-Ann Laverdière, Tommy Chabot,
Anne-Sophie Couture-Goulet,
Jérard Sutton, Holly DeMartinis,
Adrian Higgs et Steve O'Farrell**

Chargée de projet

Li-Ann Laverdière

Graphisme

Pascal Rouleau

CDL : Une évolution constante
au service des acériculteurs

3

Une passion ancrée dans la
famille Sabourin : L'érable en
héritage

4

Assurer l'avenir des érabières :
5 principes clés à connaître

6

Optimiser les petites
érabières grâce aux solutions
intelligentes de CDL

8

Les érabières du passé, du
présent et de l'avenir

9

Quand la passion de l'érable
renaît

10

Une présence accrue pour
soutenir les acériculteurs en
Amérique du Nord

12

Une nouvelle ère pour le sirop
d'érable : L'essor de l'érable à
grandes feuilles

13

Programme de récupération
et valorisation pour la tubulure
d'érabières

14

Quand la réalité
rencontre la fiction

15

L'évaporation à l'ère électrique
avec le MASTER-E

16

Quand l'acériculture passe en
mode 4.0

18

De l'arbre à la table : L'univers
des Wheeler

20

CDL en forêt : Des solutions
qui font la différence, des
acériculteurs qui en profitent

22

Un partenariat fructueux et
prospère dans le temps

26

Chez CDL, on ne trouve pas
juste un travail, on trouve une
équipe soudée

28

Le logo de l'identité
Bellechassoise fait du chemin

30

Retour sur les colloques et
expositions

31



Par Anne-Sophie Couture-Goulet
Directrice Marketing
et communication

CDL : UNE ÉVOLUTION CONSTANTE AU SERVICE DES ACÉRICULTEURS

Depuis ses débuts, CDL évolue aux côtés des acériculteurs, s'adaptant aux défis du métier et aux exigences d'une industrie en pleine transformation. Grâce à son engagement envers l'innovation et l'amélioration continue, notre équipe développe des solutions performantes qui simplifient le travail des producteurs et optimisent leurs installations. Conscients des nouvelles réalités du marché, nous cherchons sans cesse à concilier efficacité, rentabilité et adaptation aux changements qui touchent l'industrie. J'ai eu la chance de discuter avec l'un des cofondateurs de CDL pour comprendre tout le chemin parcouru.

INNOVER POUR ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

Autrefois, la production de sirop d'érable s'appuyait sur des méthodes énergivores et des équipements qui demandaient beaucoup d'entretien. Aujourd'hui, les avancées technologiques permettent d'améliorer le rendement et de faciliter le quotidien des producteurs.

« On a toujours cherché à faire mieux. Avant, la norme était d'utiliser du gaz et de l'huile pour faire bouillir l'eau d'érable et ça demandait énormément de ressources. », mentionne Jean-Marie Chabot, cofondateur et père des copropriétaires actuels de CDL.

CDL a donc développé des évaporateurs à haut rendement, des systèmes de filtration avancés et des technologies de récupération de chaleur qui optimisent chaque étape du processus acéricole. Avec des solutions comme l'évaporation électrique ou l'utilisation de la biomasse, nous offrons aux acériculteurs davantage d'options pour répondre aux réalités de leur érablière.

« Maintenant, on utilise des équipements plus performants et des ressources qui sont plus soucieuses de l'environnement, comme des granules de bois, des brûleurs qui optimisent la combustion ou des pompes à vide plus efficaces. », explique Jean-Marie.

UNE GESTION OPTIMISÉE DES ÉRABLIÈRES

Le maintien d'une érablière en bonne santé est essentiel pour assurer une production constante et durable. CDL développe des équipements qui maximisent la récolte tout en facilitant la gestion des érablières, en prenant en compte les besoins des acériculteurs sur le terrain.

Grâce à l'amélioration des systèmes de collecte, de la gestion des stations de pompage et à l'intégration d'équipements adaptés, les producteurs peuvent concilier productivité et entretien efficace de leur érablière. En restant à l'écoute des réalités du terrain, CDL continue d'affiner ses solutions pour répondre aux attentes des producteurs.



Jean-Marie Chabot, cofondateur
des Équipements d'érablière CDL

UNE INDUSTRIE EN MOUVEMENT

L'industrie acéricole évolue rapidement et CDL s'adapte en investissant continuellement dans la recherche et développement. L'amélioration des équipements, l'intégration de nouvelles technologies et l'optimisation des processus sont au cœur de notre engagement envers les producteurs.

« Notre engagement va bien au-delà de l'innovation technologique : nous aspirons à bâtir une industrie pérenne qui assure la transition entre les générations d'hier et celles de demain. Préserver cette continuité est essentiel pour valoriser notre métier et lui offrir un avenir prometteur. », mentionne Jean-Marie.

L'évolution de CDL repose sur une alliance entre performance, innovation et accompagnement des producteurs. Chaque avancée est conçue pour répondre aux défis concrets de l'acériculture, en s'adaptant aux réalités du terrain. Notre ambition demeure inchangée : proposer aux acériculteurs des équipements fiables, performants et en phase avec les exigences d'un marché en perpétuelle évolution.



UNE PASSION ANCRÉE DANS LA FAMILLE SABOURIN : L'ÉRABLE EN HÉRITAGE

Nichée dans les Laurentides, l'Érablière Du Cœur Sucré incarne à merveille l'alliance entre héritage familial et innovation. Ce qui a commencé comme un défi personnel est rapidement devenu une véritable histoire de passion et de persévérance, portée par une famille unie autour d'un savoir-faire transmis de génération en génération.



Grâce à l'engagement indéfectible de la mère de François Sabourin et à l'implication active de ses enfants, cette érablière s'est forgé une réputation enviable, alliant respect des méthodes artisanales et intégration des nouvelles technologies. Plongez au cœur de cette aventure familiale où chaque goutte de sirop d'érable raconte une histoire d'effort, de détermination et d'amour pour la nature.

Lorsqu'un tournant difficile a marqué sa vie, Émilienne Desrosiers, la mère de François, aurait pu choisir de prendre du recul ou de céder ses terres. Pourtant, animée par une détermination inébranlable, elle a fait le pari audacieux de se lancer dans l'acériculture. « J'avais besoin de donner un sens à notre avenir et de bâtir quelque chose de solide pour mes enfants », confie Émilienne. Partie de presque rien, elle a acquis son savoir-faire sur le terrain, surmontant les épreuves avec une résilience exemplaire.

Petit à petit, la passion de l'érable s'est ancrée dans la famille, et aujourd'hui encore, à l'âge de 82 ans, Émilienne reste le pilier de l'entreprise. « C'est elle qui gère la transformation des produits et tient le comptoir de vente. On peut dire qu'elle a toujours le dernier mot sur la qualité ! » raconte François en riant. Sa présence dynamique et son expertise garantissent une production artisanale de haute qualité, respectant les traditions tout en intégrant des innovations modernes.

Crédits photos : Annik Perron

Avec un comptoir de vente qui accueille aussi bien des habitués que des curieux en quête de saveurs authentiques, la mère de François partage volontiers son amour du métier. « Chaque client qui repart satisfait, c'est une victoire pour nous », dit Émilienne avec un sourire.

L'HÉRITAGE ACÉRICOLE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Dans la famille Sabourin, la passion pour l'acériculture se transmet de génération en génération. Ce savoir-faire, d'abord cultivé par la mère de François, a été repris avec engagement par ce dernier, avant d'être à son tour insufflé à son fils, Tristan.

« Ma grand-mère est une femme méticuleuse, qui ne laisse rien au hasard. Chez nous, il n'y a pas de place pour l'improvisation : si quelqu'un tente de couper les coins ronds, elle intervient aussitôt ! » raconte Tristan. Bien plus qu'une figure clé de la production, elle est aussi une véritable mentore pour les jeunes générations, partageant son expertise avec patience et rigueur. Toujours impliquée, elle garde un œil attentif sur le monitoring CDL Intelligence et continue d'exercer son influence dans l'érablière, même si son fils François en est aujourd'hui le propriétaire.

Tristan, âgé de 18 ans, incarne cette nouvelle génération prête à faire évoluer l'entreprise familiale en intégrant de nouvelles pratiques. Animé par la volonté de perfectionner ses connaissances, il a suivi une formation en production



Tristan Sabourin,
le fils de François

acéricole au Centre de formation agricole de Saint-Anselme, dans Bellechasse, à 350 kilomètres de chez lui !

« J'ai toujours su que je voulais continuer dans l'acériculture, mais je voulais aussi comprendre les moindres détails du métier pour apporter des améliorations concrètes à notre production », confie-t-il. Grâce à cette formation, il a acquis des compétences avancées sur les systèmes de collecte sous vide, l'optimisation de l'évaporation et l'entretien des équipements de pointe. Son apprentissage ne s'est pas limité à la théorie : grâce aux stages en entreprise intégrés au programme, il a pu appliquer ses connaissances directement sur le terrain, découvrant ainsi de nouvelles méthodes qui pourraient bénéficier à l'érablière familiale.

Aujourd'hui, il met en pratique ses acquis pour optimiser les opérations de l'érablière, dans un souci constant d'amélioration et d'innovation. Tout en adoptant de nouvelles technologies, il veille à préserver les valeurs et l'authenticité qui font la renommée de la famille Sabourin. « Notre plus grande fierté, c'est de voir que cette passion se transmet à la troisième génération », souligne sa grand-mère avec émotion.

UN VIRAGE VERS LA TECHNOLOGIE 4.0

L'Érablière Du Cœur Sucré poursuit son engagement vers l'innovation en optimisant sa production et son efficacité énergétique. Pour la saison 2024-2025, elle s'est dotée d'une installation 4.0 en acier inoxydable, intégrant un réservoir isolé et un mélangeur dynamique. Ces équipements de pointe assurent un contrôle précis des températures et une homogénéisation optimale du sirop. Cette transformation a été réalisée par leur représentant Michaël Legault, de l'équipe CDL Saint-Jacques.

Ces ajouts viennent compléter une infrastructure déjà impressionnante, notamment avec la présence de l'évaporateur 100 % électrique et automatisé Master-E, acquis en même temps que leur concentrateur modulaire heRO. Ce duo technologique permet une gestion précise et automatisée de la production, optimisant chaque étape du processus, de la concentration à 30 Brix jusqu'à la transformation finale.

« L'osmose automatisée nous permet de réduire considérablement le temps consacré aux lavages et aux ajustements, ce qui nous donne une plus grande flexibilité, explique François. Même si c'est un appareil qui demande beaucoup de rigueur, son automatisation nous assure une efficacité maximale. » Grâce à cette avancée, la famille peut désormais se concentrer sur l'amélioration continue de leur production, tout en réduisant la charge de travail quotidienne.

L'intégration de ces nouvelles technologies leur permet également de mieux gérer leur production répartie sur deux érablières : 5 000 entailles sur le site d'origine et une expansion majeure en 2015 avec l'achat d'une érablière de 20 000 entailles, portant le total à 25 000. Et l'histoire ne s'arrête pas là ! Le fils de François, Tristan, est en train de développer un nouveau projet

de 7 000 entailles supplémentaires, en attente de contingent, avec un objectif d'expansion à 10 000 entailles dans les années à venir.

« L'automatisation est essentielle pour nous, ajoute François. En tant que chirurgien, je dois pouvoir surveiller notre érablière à distance. Grâce aux systèmes de monitoring avancés, je peux intervenir immédiatement si nécessaire, même lorsque je ne suis pas sur place. »

Le passage au monitoring intelligent a commencé en 2016, au moment de l'expansion de leur deuxième érablière. « On a été parmi les premiers à adopter cette nouvelle approche de gestion de la forêt, se souvient François. Au début, c'était difficile, il a fallu repositionner des sondes et ajuster les paramètres, mais avec le soutien incroyable de CDL, nous avons persévéré. Aujourd'hui, on ne pourrait plus s'en passer ! »

Grâce à un équilibre parfait entre tradition et modernité, la famille Sabourin continue d'écrire son histoire, une saison des sucres à la fois. Une chose est certaine : cette érablière familiale a encore de belles années devant elle !

François qui regarde son
système CDL Intelligence



ASSURER L'AVENIR DES ÉRABLIÈRES : 5 PRINCIPES CLÉS À CONNAÎTRE

En acériculture, on parle souvent de la qualité du sirop, de la performance des équipements et des défis du marché. Pourtant, la gestion durable des érablières est tout aussi essentielle. Alors je me suis demandé : comment maintenir la santé de sa forêt, éviter les erreurs courantes et ajuster ses pratiques face aux changements environnementaux?

Pour mieux comprendre ces enjeux, j'ai échangé avec Jeannot Beaulieu, forestier, acériculteur expérimenté et lauréat du *Mérite forestier provincial* en 1993 et en 2013 pour la région du Bas-Saint-Laurent. Depuis plus de 40 ans, il met en œuvre des stratégies réfléchies pour l'aménagement de son érablière. Assis dans sa cabane à sucre, nous avons abordé les pratiques essentielles pour assurer la pérennité de cette précieuse ressource.



Jeannot et sa famille lors de la cérémonie de remise du Mérite forestier provincial.

Jeannot Beaulieu est un véritable artisan de la forêt, où il a bâti un héritage à la fois durable et inspirant. Récompensé par le *Mérite forestier*, une distinction qui récompense l'engagement exceptionnel en gestion forestière et en développement durable, Jeannot a su allier expertise et vision à travers une gestion exemplaire de ses propriétés forestières. Avec plus de 1300 hectares de forêt et une érablière de 44 000 entailles, il incarne l'harmonie entre l'exploitation responsable et la transmission du savoir.

1. FAVORISER LA RÉGÉNÉRATION DE L'ÉRABLIÈRE

« Une érablière est un écosystème qui évolue avec ou sans nous », souligne Jeannot. En tant qu'acériculteurs, on fait une blessure chaque année aux érables sur nos terres. Donc contrairement aux idées préconçues, il ne suffit pas de laisser les érables à l'état naturel pour assurer leur pérennité. Il faut garder ses arbres en croissance maximale pour guérir

le plus rapidement possible les blessures qu'on leur fait chaque année par l'entaille. Sans gestion adéquate, la densité excessive des peuplements intensifie la compétition pour les ressources telles que la lumière et les nutriments. Lorsque la compétition augmente entre les érables, leur croissance n'atteint pas tout leur potentiel. Plusieurs études ont démontré une relation entre la quantité de sève à l'entaille et la taille de l'arbre. Il serait donc favorable de miser sur une croissance maximale chaque année pour ainsi favoriser la quantité d'eau d'érable à l'entaille.¹

Depuis 1985, afin d'assurer une croissance optimale de ses érables, Jeannot pratique des éclaircies ciblées en fonction des besoins de sa forêt. Il a observé que, bien que le nombre total d'arbres puisse diminuer, ceux qui restent deviennent plus robustes, résistants et productifs.

2. RECONNAÎTRE UNE ÉRABLIÈRE QUI REQUIERT UNE INTERVENTION

Comment savoir si une érablière nécessite une intervention ? Jeannot recommande d'être attentif à certains indicateurs :

- **Une densité excessive** : lorsque les arbres sont trop serrés, leur croissance ralentit et leur vigueur diminue en raison de la compétition pour la lumière et les nutriments.
- **Des entailles qui cicatrisent mal** : un érable en bonne santé referme ses anciennes entailles en quelques années. Si ce n'est pas le cas, c'est un signe qu'il est en difficulté de croissance. Une entaille de chalumeau 1/4" se referme dans l'année suivante si vos érables sont en pleine croissance.

Jeannot soulignait également que l'aménagement se fait tous les jours. Il explique qu'au moment de partir en forêt, il apporte toujours un petit sécateur et lorsqu'il passe près d'un jeune érable, il prend le temps d'observer et sélectionner l'érable à favoriser. Il utilise ensuite le sécateur pour couper quelques branches de ce dernier pour ainsi avoir une surface d'entaille futur sans défaut. Couper ces branches dès son jeune âge permettra d'obtenir un érable à entailler de très bonne qualité.



3. INTERVENIR AU BON MOMENT

Le moment des travaux forestiers est aussi crucial que leur méthode d'exécution. Idéalement, ces interventions devraient être effectuées entre octobre et février pour minimiser les impacts sur l'érablière.

En été, les érables sont en pleine croissance et leur écorce, plus fragile, les rend plus vulnérables aux blessures, augmentant ainsi les risques d'infections et de maladies. De plus, le sol meuble et humide peut être compacté par la machinerie, nuisant au développement racinaire et à la régénération de la forêt.

À l'inverse, en hiver, le sol gelé et la couche de neige jouent un rôle protecteur en amortissant le passage des équipements forestiers, réduisant ainsi l'impact sur les sols et les jeunes pousses.

Planifier intelligemment ses travaux forestiers permet donc de préserver la santé des érables, d'assurer une meilleure régénération de la forêt et d'optimiser la qualité et la longévité de l'érablière.

4. MAINTENIR UNE DIVERSITÉ D'ESSENCES

Pour préserver la résilience d'une érablière, il est essentiel de maintenir des essences compagnes, comme le bouleau jaune et le frêne. Ces arbres jouent un rôle clé dans l'équilibre et la biodiversité du peuplement forestier :

- Le bouleau jaune favorise la diversité des sols et se régénère bien sur des sols minéraux.
- Le frêne quant à lui, présent en zones humides, stabilise l'environnement et favorise la croissance des érables.

Les recommandations officielles suggèrent de maintenir 10 à 15 % d'essences compagnes dans une érablière aménagée, ce qui limite les risques de maladies spécifiques aux érables et renforce l'équilibre naturel de la forêt.

5. COUPER INTELLIGEMMENT

« Avant d'abattre un arbre, demande-toi pourquoi tu le coupes », insiste Jeannot, rappelant que la gestion forestière ne doit pas être dictée par des gains à court terme, mais par la pérennité de l'érablière. Jeannot privilégie aujourd'hui une coupe sélective, ne retirant que les arbres nuisibles ou déséquilibrant le peuplement. Il me donnait l'exemple où il avait pris la décision de couper un érable de deux pieds de diamètre. Des voisins acériculteurs étaient passés le voir et lui avaient dit : « Mais Jeannot, est-ce que tu es en dépression ? » Jeannot leur avait tout simplement expliqué que s'il ne le coupait pas maintenant, ce serait ces 5 beaux jeunes érables voisins qui périraient. Il avait préféré favoriser ces 5 érables plutôt qu'un seul pour assurer l'avenir de l'érablière. Cette approche assure une croissance optimale des érables restants et une production de sirop durable dans le temps.



PRÉSERVER L'ÉRABLIÈRE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

« Ce que nous faisons aujourd'hui dans une érablière, ce n'est pas pour nous, mais pour ceux qui viendront après nous. » Cette réflexion résume l'état d'esprit que Jeannot Beaulieu souhaite transmettre à ses enfants et ses petits-enfants. La gestion d'une érablière ne se limite pas à la maximisation d'une récolte annuelle, mais représente un engagement à long terme pour maintenir un écosystème en santé et productif, et ce, à perpétuité.

« La forêt ça ne nous appartient pas, ça appartient aux générations futures, alors, c'est la forêt de nos enfants qu'on cultive aujourd'hui. »

1 : Rademacher, T. (2023). Les pratiques durables en acériculture : études, observations et réflexion pour des réponses éclairées. Producteurs et productrices acéricoles du Québec. <https://ppaq.ca/fr/blogue/les-pratiques-durables-en-acericulture-etudes-observations-et-reflexion-pour-des-reponses-eclairees/>

Par Tommy Chabot
Coordonnateur Marketing

OPTIMISER LES PETITES ÉRABLIÈRES GRÂCE AUX SOLUTIONS INTELLIGENTES DE CDL

Depuis maintenant cinq ans, notre collègue Jonathan Côté, conseiller technique, partage avec passion ses connaissances dans les pages de notre revue. Son expertise et son regard terrain en ont fait une voix attendue et appréciée. Mais pour cette 5e édition, nous avons envie de faire les choses autrement... et d'échanger les rôles ! C'est donc nous, l'équipe marketing, qui prenons la plume cette fois-ci pour vous parler d'un sujet : l'accessibilité de la technologie pour toutes les érablières.

Chez CDL, nous sommes convaincus que toutes les érablières, peu importe leur taille, méritent des solutions adaptées pour améliorer leur rendement sans compromettre leur identité ni leurs méthodes de travail. C'est pour cette raison que nous avons développé le système CDL Intelligence, un outil de surveillance et de gestion en temps réel conçu pour faciliter la vie des acériculteurs. Bien plus qu'une simple technologie, c'est un véritable partenaire pour maximiser la récolte tout en limitant les pertes et les déplacements inutiles.

BRISER LES MYTHES : CDL INTELLIGENCE, UN ATOUT POUR TOUTES LES ÉRABLIÈRES

Certaines personnes croient que les outils de surveillance comme CDL Intelligence sont des outils réservés aux grandes érablières, mais détrompez-vous ! En réalité, cet outil simplifie la gestion quotidienne, permet d'identifier rapidement les problèmes et optimise la récolte sans effort additionnel.

C'est exactement ce qu'a vécu Jonathan Côté, conseiller technique chez CDL, tout en étant propriétaire d'une ferme bovine et exploitant l'érablière familiale de 1500 entailles avec ses parents. Dès le départ, il a fait le choix d'intégrer CDL Intelligence dans ses installations afin de faciliter la gestion. Étant donné que tous les membres de la famille ont des emplois à l'extérieur, c'était la solution pour maximiser le contrôle et pouvoir faire des actions à distance.

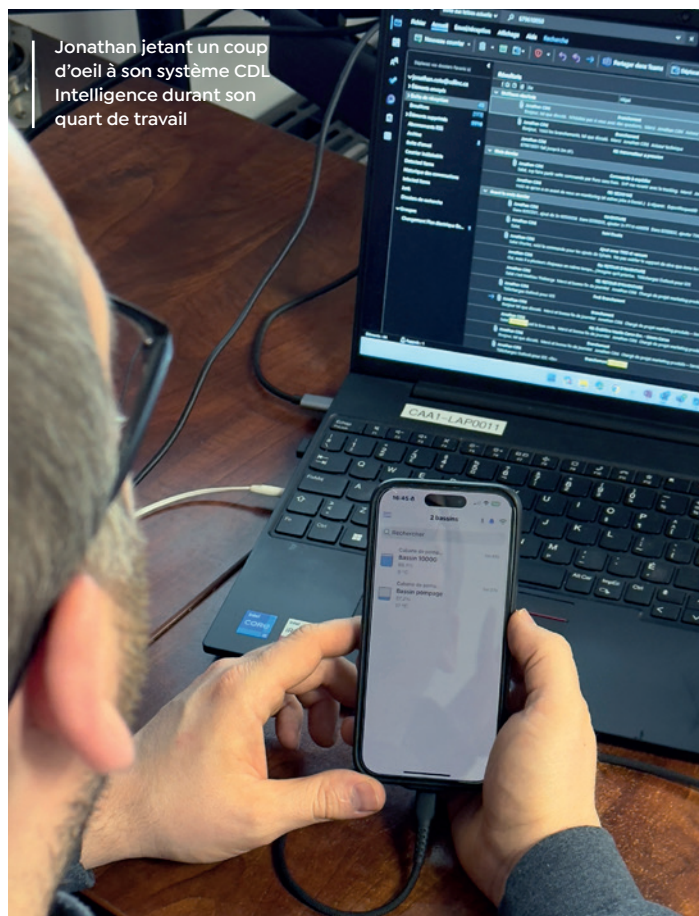
« Vous comprendrez qu'avec une érablière de 1500 entailles, chaque investissement doit être réfléchi et bien évalué. Dès la sortie du système CDL Monitoring il y a environ 10 ans (maintenant CDL Intelligence) nous avons commencé à l'envisager sérieusement. Après quelques discussions, nous avons décidé de l'adopter, en espérant que cela nous apporterait un coup de pouce. Dès la première année, il est vite devenu un incontournable : il nous a permis d'augmenter nos rendements tout en maximisant notre temps, notamment pour la détection et la réparation des fuites. Dans notre cas, le contrôle de la pompe vacuum et la gestion du refoulement de l'eau sont maintenant entièrement automatisés et accessibles à distance. Et après 10 ans d'utilisation, aucun bris à signaler. Pour notre érablière, le retour sur investissement a été atteint avant la fin de la

deuxième année. Cela dit, chaque érablière est unique, et la rentabilité peut varier selon le type d'installation, les besoins et les objectifs de production. », explique Jonathan.

UNE TECHNOLOGIE CONÇUE POUR LES ACÉRICULTEURS

Adopter une solution intelligente ne signifie pas transformer radicalement sa façon de travailler, mais plutôt d'optimiser ce qui existe déjà, étape par étape. CDL Intelligence a été conçu comme un véritable allié du producteur ou de la productrice, un compagnon de route qui s'adapte au rythme de chaque érablière.

Prenons l'exemple du démarrage des pompes vacuum. D'un côté, un acériculteur doit, dès l'aube, s'habiller, sortir, démarrer son camion ou son 4 roues et se rendre aux stations



de pompage pour activer manuellement les pompes... tout cela, sans même avoir pris son café! De l'autre, un acériculteur équipé de CDL Intelligence peut démarrer ses pompes d'un simple geste sur son téléphone, qu'il soit encore au lit, au travail ou ailleurs. Mieux encore, il peut laisser le système gérer automatiquement les mises en marche et les arrêts. Le soir venu, au lieu de sortir pour ajuster le vacuum, il le modifie à distance, juste avant de s'endormir, en toute simplicité.

Grâce à des capteurs placés aux endroits stratégiques de l'érablière, le logiciel assure un suivi précis des paramètres clés, comme le niveau des bassins et le niveau de vacuum. Cette surveillance intelligente permet d'éviter les pertes et de réduire les interventions inutiles, tout en maximisant la récolte.

L'un des grands atouts de CDL Intelligence est la gestion optimisée des fuites. Plutôt que de parcourir toute l'érablière sans garantie de succès, le système permet de localiser précisément les problèmes et de prioriser les interventions en forêt. Résultat : un gain de temps, une réduction des efforts et, ultimement, une meilleure performance. De plus, l'analyse du rapport de gel aide à identifier des zones problématiques (des contre-pentes, des maîtres-lignes sous-dimensionnés ou obstrués, etc.).

En simplifiant la gestion quotidienne, CDL Intelligence devient un allié incontournable pour les producteurs, leur offrant plus de flexibilité et leur permettant de mieux concilier leurs différentes responsabilités, sans compromettre la performance de leur érablière.

«Avec mon emploi à temps plein chez CDL et la gestion de la ferme, il était impossible d'être toujours sur place. Aujourd'hui, je peux surveiller mes installations à distance et intervenir uniquement lorsque c'est nécessaire. Vraiment, c'est magique!», mentionne Jonathan.

CDL : UN PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR TOUTES LES ÉRABLIÈRES

Comme chaque érablière est unique, nous nous assurons de concevoir des solutions qui s'intègrent facilement aux installations existantes, sans perturber les méthodes de production. L'amélioration progressive permet d'optimiser la récolte tout en respectant le savoir-faire des acériculteurs.

«Ce n'est pas parce qu'une érablière est plus petite qu'elle ne mérite pas les meilleurs outils. CDL Intelligence nous a permis d'optimiser notre production, tout en nous laissant plus de temps pour nos autres activités.», affirme Jonathan.

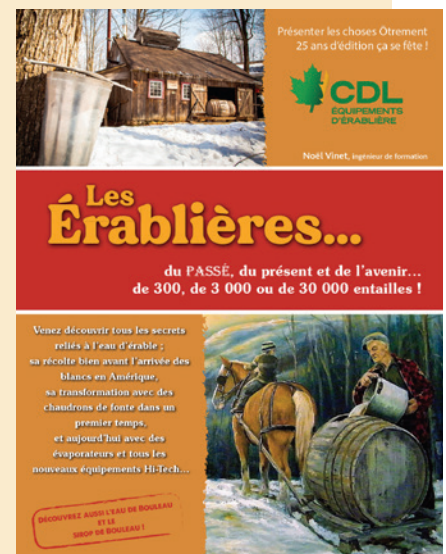
CDL Intelligence est bien plus qu'un simple système de surveillance : c'est une révolution pour les petites et grosses érablières, leur permettant de maximiser leur productivité sans alourdir leur charge de travail.

LES ÉRABLIÈRES DU PASSÉ, DU PRÉSENT ET DE L'AVENIR : UN VOYAGE CAPTIVANT À TRAVERS L'HISTOIRE ET L'INNOVATION ACÉRICOLE!

Les érablières font partie intégrante de notre patrimoine, témoins vivants de l'ingéniosité et de la passion des générations passées, présentes et futures. Dans ce livre fascinant, Noël Vinet, ingénieur de formation et passionné d'acériculture, nous invite à découvrir l'évolution de la récolte et de la transformation de l'eau d'érable, des méthodes ancestrales des Premières Nations jusqu'aux technologies de pointe d'aujourd'hui.

Plongez dans l'histoire des cabanes à sucre d'autrefois, où l'eau d'érable était recueillie à la chaudière et transformée dans des chaudrons de fonte, donnant naissance à ce sirop d'érable ambré et goûteux tant recherché.

Le livre ne se limite pas qu'au passé : il met également en lumière les équipements modernes *Hi-Tech*, les avancées technologiques et les tendances qui redéfinissent l'industrie acéricole. Un chapitre entier est consacré aux innovations en cours, une mine d'or pour les passionnés et les producteurs souhaitant optimiser leur érablière.



Une lecture inspirante, que vous soyez un sucrier expérimenté ou un rêveur aspirant à posséder votre propre érablière!

PROCUREZ-VOUS VOTRE EXEMPLAIRE DÈS MAINTENANT!

- Par courriel : noelvinet@gmail.com
- En ligne : noelvinet.com
- Événement spécial :

Disponible lors des Portes ouvertes de CDL, les vendredi 16 et samedi 17 mai 2025, où l'auteur tiendra un kiosque.

Ne manquez pas cette occasion de plonger dans l'univers fascinant des érablières et d'échanger avec un passionné!



QUAND LA PASSION DE L'ÉRABLE RENÂÎT!

Propriétaire d'une ferme laitière et porcine depuis de nombreuses années, Martial Labrecque a également dirigé une vaste érablière, une activité exigeante qui accaparait tout son temps et son énergie. Face à cette réalité, il a dû prendre la décision difficile d'interrompre les saisons des sucres dans sa cabane.



Martial devant son évaporateur en action

Mais la passion pour l'acériculture ne s'éteint jamais vraiment... Après quelques années d'arrêt, l'envie de replonger dans cet univers l'a rattrapé. Avec détermination, il a bâti une nouvelle érablière à partir de zéro, en utilisant le bois provenant de ses propres terres. Aujourd'hui, la famille Labrecque profite d'un lieu rassembleur, vivant au rythme des saisons, mais surtout du temps des sucres, un moment précieux ancré dans leurs traditions familiales.

Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Martial Labrecque, j'ai 56 ans et je vis à Saint-Bernard, en Beauce. Je suis propriétaire d'une ferme laitière et porcine ainsi que d'une érablière de 500 entailles. Avec ma femme, nous avons eu quatre enfants, tous impliqués à leur manière dans la vie agricole et acéricole familiale.

Depuis combien de temps avez-vous votre érablière ?

J'ai exploité ma première érablière de 2000 à 2007. Après une pause, j'ai démarré ma deuxième érablière il y a quelques années seulement.

Pourquoi avez-vous cessé les activités de votre première érablière ?

À l'époque, gérer à la fois la ferme et l'érablière devenait trop exigeant. L'acériculture demande beaucoup de temps et d'énergie, et avec une ferme laitière et porcine à plein temps, il m'était difficile de tout concilier. J'ai donc choisi de me consacrer entièrement à la ferme.

Crédits photos : Manuel Khulan Poirier et Martial Labrecque

Qu'est-ce qui vous a poussé à relancer une érablière ?

Avec le temps, mes deux fils ont pris plus de responsabilités dans la gestion de la ferme, me libérant ainsi du temps. C'était l'occasion idéale pour concrétiser un rêve longtemps mis de côté : reconstruire ma cabane à sucre.

Comment s'est déroulée la construction de votre érablière ?

Il m'a fallu deux ans pour bâtir mon érablière, et j'ai tout fait de mes propres mains. Du sciage du bois à la finition, chaque planche provient des arbres que j'ai coupés sur ma terre. On voit même sur certaines planches les entailles du passé! C'était essentiel pour moi que tout ce qui compose cette érablière ait une histoire et une valeur sentimentale. Tout y est fait maison... sauf la bouilleuse bien sûr! Mon érablière a un style rustique, à mon image.

Qu'aimez-vous le plus dans l'acériculture ?

Ce que j'aime par-dessus tout, c'est de pouvoir pratiquer cette passion dans une cabane que j'ai bâtie moi-même, exactement comme je l'avais imaginée depuis mon enfance. Bouillir ailleurs que chez moi? Impensable! Depuis tout petit, j'ai rêvé de ma cabane, de son environnement et de ses matériaux. Aujourd'hui, c'est un rêve devenu réalité.

Pourquoi avoir choisi la tubulure 3/16" à gravité pour votre installation ?

Je voulais un système simple, qui ne m'impose pas de contraintes techniques ni d'entretien immédiat en cas de problème. À la ferme, je suis déjà dans un univers très technologique et exigeant. Pour mon érablière, je voulais plutôt un retour à l'essentiel : profiter du moment, écouter l'eau couler doucement dans le bassin au lever du soleil... De plus, mon terrain étant très en pente, ce système s'est imposé naturellement.

Pourquoi avez-vous choisi les Équipements d'érablière CDL ?

Ça s'est fait naturellement, grâce au bouche-à-oreille. Dans ma région, plusieurs acériculteurs utilisent l'équipement CDL et en sont satisfaits. J'assiste aux journées portes ouvertes depuis des années, et l'engouement autour de CDL m'a convaincu : si autant de gens font confiance à cette entreprise, c'est qu'elle fait bien les choses.

**Découvrez la vidéo de la saison 2025
mettant en vedette la famille Labrecque**
<https://bit.ly/pub-saison-2025>

Qu'appréciez-vous le plus dans les services CDL ?

Ce que j'aime particulièrement, c'est la proximité avec mon représentant et les formations offertes en magasin. Mon représentant prend toujours le temps de répondre à mes questions, sans que j'aie l'impression de le déranger. Quant aux formations, elles sont très utiles : ma famille et moi avons déjà participé à plusieurs d'entre elles, et nous y avons appris de précieuses astuces.

Comment trouvez-vous le service client de CDL ?

Je suis très satisfait, autant de l'accompagnement en magasin que du service de livraison. Lorsqu'on m'a livré mon évaporateur, le camion ne pouvait pas accéder à ma cabane. L'équipe a pris le temps de transférer l'équipement sur mon tracteur, en deux voyages, sans jamais montrer d'impatience. J'ai senti qu'ils voulaient bien faire les choses, sans précipitation. En magasin, je suis toujours accueilli avec respect, bien que je ne détienne pas beaucoup d'entaillures.

La famille semble jouer un rôle central dans vos activités. Est-ce que votre femme et vos enfants vous aident avec l'érablière ?



La famille Labrecque rassemblée
à la cabane à sucre

Absolument ! La famille est au cœur de tout ce que je fais, et c'est une chance de partager cette passion avec eux. Chacun contribue à sa manière : ma femme et mes filles s'occupent de la transformation pour offrir des produits à nos proches, tandis que mes fils participent aux travaux de bouillage et d'entaillage. Même les petits-enfants et les conjoints s'impliquent, ce qui fait de la saison des sucres un moment familial inoubliable.

Vous et votre famille êtes les visages de la campagne publicitaire pour la saison 2025 de CDL. Comment s'est déroulé le tournage ?

C'était une superbe expérience en famille ! La vidéo est magnifique, et c'est un honneur d'avoir été choisis comme ambassadeurs de la saison 2025. Ce qui me touche



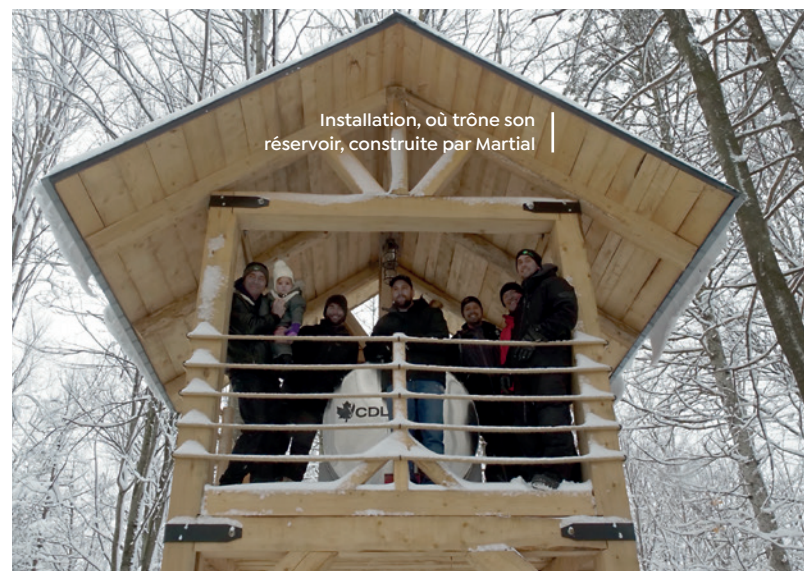
Souvenir du tournage de la
vidéo promotionnelle CDL
pour la saison 2025

particulièrement, c'est que malgré la simplicité de mon érablière, sans technologie avancée ni production massive, elle a été mise à l'honneur. Pour certains, elle peut sembler basique, mais pour moi, c'est un véritable rêve accompli.

Quelle est votre plus grande fierté ?

J'ai plusieurs fiertés, mais la plus grande est d'avoir transmis à mes enfants l'amour de la famille et de l'acériculture, sans jamais leur imposer. Ce qui me rend le plus heureux, c'est de voir qu'ils partagent cette passion et qu'ils comprennent tout ce que représente le temps des sucres : un moment de rassemblement, de partage et de traditions qui se perpétuent.

L'histoire de Martial Labrecque est celle d'un retour aux sources, guidé par l'amour du métier, de la nature et de la famille. Sa cabane à sucre, construite de ses mains et remplie de souvenirs, témoigne d'une passion indélébile pour l'acériculture. En choisissant de faire les choses à son rythme, avec simplicité et authenticité, il nous rappelle que le temps des sucres, au-delà de la production, est surtout un moment de rassemblement, de traditions... et de bonheur partagé.



Installation, où trône son
réservoir, construite par Martial



UNE PRÉSENCE ACCRUE POUR SOUTENIR LES ACÉRICULTEURS EN AMÉRIQUE DU NORD!

L'année 2024 marque une étape significative dans le développement des Équipements d'érablière CDL en Amérique du Nord. Toujours animée par la volonté d'accompagner les producteurs acéricoles avec des équipements de pointe et un service hors pair, notre entreprise a poursuivi son expansion sur le marché américain en ouvrant deux nouveaux magasins et en élargissant son réseau de distributeurs dans plusieurs états stratégiques. Ce faisant, la liste totale de nos points de vente compte désormais 45 magasins corporatifs CDL et plus de 150 distributeurs, notamment via le groupe BMR/Sollio au Canada et celui de la F.W.Webb Company aux États-Unis.



Historiquement bien implanté dans le nord-est des États-Unis avec des magasins et distributeurs présents au Maine, au Vermont, à New York, au New Hampshire et au Massachusetts, CDL a étendu son empreinte bien au-delà de ces régions. En 2024, nos produits et services sont désormais accessibles jusqu'en Virginie, en Ohio, en Pennsylvanie, au Wisconsin, au Michigan, en Indiana et même en Alaska, une avancée majeure pour répondre à la demande croissante des acériculteurs situés dans des zones émergentes de production.

UNE CROISSANCE STRATÉGIQUE POUR ACCOMPAGNER PLUS DE PRODUCTEURS

Notre expansion ne s'arrête pas à une simple augmentation du nombre de points de vente. Elle s'inscrit dans une vision globale visant à soutenir les acériculteurs dans leur développement, en leur offrant un accès plus facile à des équipements performants et à un service après-vente réactif.

Avec l'ajout de deux magasins à Hermon et à Newfield dans l'État de New York ainsi que le développement de notre réseau de distributeurs, nous nous rapprochons davantage des producteurs de régions où la culture de l'érable gagne en popularité. De la côte Est aux territoires plus à l'ouest

et au nord, CDL veut être un partenaire clé pour tous les acériculteurs, qu'ils soient établis de longue date ou en phase de démarrage.

La croissance de l'industrie acéricole nord-américaine entraîne un besoin accru en solutions modernes et performantes. CDL est fier de soutenir les producteurs, qu'ils soient en Virginie, en Ohio, en Pennsylvanie ou ailleurs en Amérique du Nord, en leur proposant des équipements innovants qui leur permettent d'optimiser leur production. Notre engagement : être un partenaire de confiance, partout où les acériculteurs évoluent.

UN AVENIR PROMETTEUR POUR CDL ET LES ACÉRICULTEURS NORD-AMÉRICAINS

Notre développement reflète notre volonté d'être là où les acériculteurs ont besoin de nous. Partout en Amérique du Nord, CDL demeure fidèle à sa mission : innover, offrir des produits de qualité et accompagner les producteurs sur le terrain pour qu'ils tirent le meilleur parti de leur érablière.

L'année 2024 a marqué une avancée décisive et nous sommes impatients de poursuivre cette croissance pour aider encore plus de producteurs à réaliser leur plein potentiel. CDL continue d'évoluer, avec les acériculteurs, pour les acériculteurs.



Souvenir de l'ouverture du
nouveau magasin à Newfield dans
l'État de New York



Par James Adamski
Représentant des ventes
chez CDL Wisconsin

UNE NOUVELLE ÈRE POUR LE SIROP D'ÉRABLE: L'ESSOR DE L'ÉRABLE À GRANDES FEUILLES

Depuis toujours, le sirop d'érable est associé aux vastes érablières du Québec, de l'Ontario et du nord-est des États-Unis, où l'érable à sucre règne en maître. Cependant, une nouvelle tendance émerge sur la côte ouest des États-Unis, plus précisément dans les États de l'Oregon et de Washington : la fabrication de sirop à partir de l'érable à grandes feuilles.



Aussi connu sous le nom d'érable de l'Oregon (*Acer macrophyllum*), cet arbre feuillu est indigène à la région du nord-ouest du Pacifique et présente une alternative intéressante à l'érable à sucre, notamment pour les producteurs locaux qui souhaitent se lancer dans l'acériculture. Soutenue par des institutions académiques telles que l'Université de Washington, l'Université d'État de Washington et le Collège de foresterie de l'Université d'État de l'Oregon, cette initiative bénéficie de financements gouvernementaux pour explorer le potentiel de cette nouvelle industrie.¹

L'un des défis majeurs de l'exploitation de l'érable à grandes feuilles réside dans la faible concentration de sucre de sa sève. En effet, alors que l'érable à sucre contient généralement 2 degrés Brix, la sève de l'érable à grandes feuilles en contient près de la moitié moins. Par conséquent, il faut entre 80 et 90 gallons de sève pour produire un seul gallon de sirop, comparativement à environ 40 gallons pour l'érable à sucre.²

Cependant, grâce aux avancées technologiques en acériculture, notamment l'utilisation de l'osmose inversée, cette contrainte est atténuée. L'osmose inversée permet de retirer une grande partie de l'eau de la sève avant l'évaporation, réduisant ainsi le temps et les coûts de production. Ces innovations rendent la production de sirop à partir d'érables à grandes feuilles économiquement viable et attrayante pour les producteurs de la région du nord-ouest du Pacifique.

UNE INDUSTRIE EN PLEINE EXPLORATION

Bien que l'industrie en soit encore à ses débuts, les premiers résultats sont prometteurs. Les chercheurs et acériculteurs impliqués dans le projet sont optimistes quant au développement de cette filière qui pourrait diversifier et étendre la culture du sirop d'érable aux forêts de l'Ouest américain. Cette nouvelle ressource pourrait représenter une opportunité de développement durable pour les régions boisées de l'Oregon et de Washington.

UN AVENIR PROMETTEUR POUR L'ACÉRICULTURE DE L'OUEST

L'essor du sirop d'érable fait à partir d'érables à grandes feuilles témoigne de l'évolution de l'acériculture et de la capacité des producteurs à innover face aux défis climatiques et économiques. Avec les bonnes

techniques et un soutien continu de la recherche, cette nouvelle tendance pourrait bien s'imposer comme une véritable alternative régionale au sirop fait à partir d'érables à sucre et d'érables rouge.

Pour les passionnés d'acériculture, cette nouvelle perspective est excitante : elle démontre que, peu importe, la région et l'espèce d'érable disponible, il existe toujours une manière d'exploiter cette richesse naturelle et de partager la passion du sirop d'érable avec le monde entier.



Références 1 et 2

West Multnomah.

(2022, March 16). Bigleaf maple syrup: A Pacific Northwest delicacy and emerging industry. <https://wmswcd.org/2022/03/bigleaf-maple-syrup-a-pacific-northwest-delicacy-and-emerging-industry/>



PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION ET VALORISATION DE LA TUBULURE D'ÉRABLIÈRE

Le remplacement périodique de la tubulure est essentiel pour garantir une récolte de qualité et maximiser le rendement des érablières. Toutefois, la gestion des tubulures usagées pose un défi environnemental, et ce, depuis son arrivée sur le marché. Dans le but de répondre à cette problématique, des solutions durables et responsables sont accessibles, permettant une gestion efficace et respectueuse de l'environnement des matériaux en fin de vie.

Depuis juillet 2023, le programme de récupération des tubulures d'érablières est désormais géré par un organisme de gestion reconnu, AgriRECUP. Ce dernier a pour mission d'accompagner les fabricants de tubulures dans le respect des exigences réglementaires, tout en offrant aux acériculteurs la possibilité de recycler leurs tubulures usagées. Grâce à une collaboration étroite avec les acteurs du secteur acéricole, ainsi qu'avec les autorités municipales et les recycleurs, cette initiative constitue une avancée significative vers l'objectif de « zéro déchet plastique » dans les sites d'enfouissement.

Le secteur acéricole a établi un nouveau record de collecte. En 2024, une augmentation de 28 % a été enregistrée, passant de 572 000 kg en 2023 à 733 000 kg. AgriRECUP tient à féliciter et remercier chaleureusement tous les acériculteurs qui ont participé au programme.

Pour vous assurer que vos tubulures soient acceptées et qu'elles peuvent être recyclées, voici les étapes de préparation :

1. Retirer la broche et les pièces métalliques connexes.
2. Séparer les maître-lignes des tubulures latérales 5/16" ou 3/16". Les raccords et chalumeaux en plastique connectés à la tubulure de vos chutes sont acceptés.
3. S'assurer que la tubulure rapportée au point de dépôt soit propre : absence de peinture, autres plastiques ou contaminants.
4. Consulter la carte interactive sur le site agrireкуп.ca pour connaître le point de dépôt le plus près.
5. Apporter au point de dépôt.

Recycler sa tubulure, c'est adopter un geste concret en faveur de l'environnement, en réduisant les déchets plastiques dans les forêts et les sites d'enfouissement, tout en contribuant à la préservation des écosystèmes. Une fois recyclée, votre tubulure servira à la fabrication de nouveaux produits plastiques, réduisant ainsi la dépendance au plastique vierge.

Depuis l'entrée en vigueur du nouveau règlement sur la récupération et la valorisation de produits par les entreprises en 2023, les producteurs acéricoles ont constaté l'ajout d'écofrais



sur leurs achats de tubulure. Ces écofrais ont été mis en place pour financer la création du réseau des points de dépôt, ainsi que la collecte, le transport, le traitement des plastiques usagés, sans oublier les frais de gestion et les coûts liés à la conformité du programme avec la réglementation en vigueur.

Si vous prévoyez renouveler votre réseau de tubulure, pensez à intégrer le recyclage à votre plan de gestion des matériaux. En optant pour le programme d'AgriRécup et en contribuant au recyclage des tubulures, vous adoptez une approche plus durable qui profite non seulement à votre érablière, mais aussi à l'environnement.

Pour plus d'informations et pour consulter la carte interactive des sites de collecte, veuillez visiter le site web au :

www.agrireкуп.ca/materiaux/tubulures.



Collaboration spéciale de Patrick Damien
Producteur, scénariste et réalisateur

Crédit photo : BODOÛM Photographie

QUAND LA RÉALITÉ RENCONTRE LA FICTION!

Réalisateur et scénariste originaire d'Armagh, dans Bellechasse, je vis à Montréal depuis plus de 20 ans, mais mes racines demeurent une source d'inspiration. En 2015, j'ai lancé « La démolition familiale », un long métrage documentaire qui porte sur deux adolescents expérimentant les courses de démolition, présenté en salles et à Télé-Québec.

Avec le court métrage *Diaporama*, j'ai opté pour la fiction, offrant plus de liberté créative malgré une logistique plus complexe. Qu'il s'agisse de documentaire ou de fiction, mon objectif reste le même : raconter une histoire captivante.

En écrivant *Diaporama*, j'ai choisi de mettre en avant l'acériculture, un pilier de mon identité régionale. Bellechasse est le berceau de l'acériculture et de sa technologie, ce qui en fait un cadre tout indiqué pour cette histoire.

En bref, *Diaporama* raconte les péripéties d'une femme de 35 ans (jouée par Léane Labrèche-Dor) qui, après avoir effectué un changement de carrière, veut obtenir un emploi auprès d'un acériculteur armageois (Antoine Bertrand). Son but ultime est de retourner vivre dans son village d'origine.

Puisque le personnage joué par Léane devait passer une entrevue avec l'acériculteur, je voulais qu'elle démontre qu'elle connaissait bien les plus récents développements. J'ai trouvé l'article de la revue de CDL qui parlait du nectar et j'ai visionné un reportage de Radio-Canada. J'ai alors intégré dans le dialogue qu'elle avait un intérêt pour le nectar d'érable. À ce moment, je n'avais pas encore prévu l'implication de CDL à titre de partenaire, mais ça me faisait plaisir de mettre de l'avant une innovation bellechassoise.

Ce n'est que bien plus tard, à l'approche du tournage, que j'ai contacté Vallier Chabot, qui s'est montré très réceptif à l'idée d'une collaboration. Cela m'a permis d'affiner le dialogue en travaillant avec Anne-Sophie Couture-Goulet, directrice

marketing et communication, et Marika Chabot, responsable du projet nectar d'érable. Nous avons suivi une démarche similaire à celle de *Stat*, qui consulte des experts en urgences pour assurer l'exactitude des termes employés ! De plus, Anne-Sophie a veillé à ce que notre accessoiriste dispose de véritable nectar d'érable. Au fil des versions, ce nectar a pris une signification particulière... que vous découvrirez en regardant le film.

En peaufinant le scénario, je devais aussi composer mon équipe, assumant non seulement la réalisation et l'écriture, mais aussi la production, un rôle comparable à celui d'un gestionnaire. Connaissant déjà Antoine, qui avait joué son propre rôle dans un de mes courts, je lui ai demandé s'il savait manier la scie à chaîne pour une scène. Il m'a répondu avec une photo de lui en équipement ! Quant à Léane, c'était notre première collaboration. J'ai envoyé mon scénario à son agence un vendredi, et son accord est arrivé dès le mardi suivant. J'étais ravi de les avoir à bord, d'autant plus qu'ils sont très sollicités et sélectifs. Leur présence a rehaussé le projet, et leur générosité envers toute l'équipe a été exemplaire.

Cette histoire se déroule à Armagh, un lieu inspirant où j'ai pu compter sur le soutien de la municipalité pour accéder au Parc des Chutes, un décor naturellement cinématographique, et bloquer un pont et des routes pour une scène. Pour la cabane à sucre, Martial Breton et sa conjointe Manuelle Gaudreau m'ont apporté une aide précieuse. Martial, mon cousin, avait déjà participé à *La démolition familiale* et a inspiré le personnage joué par Antoine. Nous avons tourné dans sa cabane du rang de la Fourche et sur l'une de ses érablières du rang Saint-Charles. Son évaporateur étant de marque CDL, la collaboration était encore plus appropriée. Ce projet repose sur un véritable travail d'équipe, réunissant comédiens, techniciens, citoyens et partenaires comme CDL. Un grand merci à CDL, à Vallier, à Anne-Sophie et à Marika!

Au moment où j'écris ces lignes, il me reste à tourner une 5e journée. Suivront les étapes du montage, de l'enregistrement de la musique et du mixage sonore. Un court métrage de ce genre est habituellement diffusé dans les festivals et parfois sur des plateformes. Il y a de fortes chances qu'il soit éventuellement présenté lors de projections à Armagh ou à la Maison de la Culture de Bellechasse à Saint-Damien. À suivre...



L'acteur Antoine Bertrand
et l'actrice Léane Labrèche-Dor
en plein tournage



L'ÉVAPORATION À L'ÈRE ÉLECTRIQUE AVEC LE MASTER-E

L'acériculture est en pleine transformation, portée par des avancées technologiques qui redéfinissent les méthodes de production. Alors que l'efficacité énergétique, l'automatisation et la constance de la qualité deviennent des enjeux majeurs, de plus en plus de producteurs choisissent d'intégrer des équipements innovants à leur érablière.

Parmi ces solutions, l'évaporateur Master-E se démarque par son fonctionnement 100 % électrique et entièrement automatisé, offrant une approche moderne et performante du processus d'évaporation. Mais au-delà des caractéristiques techniques, comment cette technologie s'intègre-t-elle dans le quotidien des acériculteurs ?

À travers les témoignages de trois de nos clients qui ont adopté cette innovation, plongez au cœur d'une nouvelle façon de produire le sirop d'érable.

ÉRABLIÈRE PLANTATION JD MERCIER, BEAUCE, PROPRIÉTAIRE D'UNE UNITÉ



Daniel Mercier accompagné de sa femme et ses deux fils. Il est propriétaire d'un Master-E depuis la saison 2023-2024

Ancien propriétaire d'une entreprise spécialisée en plantation d'arbres de Noël, cet acériculteur visionnaire a su développer son érablière de manière impressionnante. Dès l'âge de 14 ans, il a entrepris son aventure avec 1100 entailles et s'est rapidement impliqué dans l'expansion de l'exploitation familiale. Aujourd'hui, avec le soutien de ses fils, il gère une érablière comptant 87 000 entailles. Chacun de ses fils possède d'ailleurs sa propre érablière, contribuant ainsi à perpétuer la tradition familiale. L'exploitation s'étend sur 2 500 acres et n'a cessé d'évoluer grâce à l'intégration de technologies modernes pour optimiser la production de sirop d'érable.

Pour répondre aux enjeux énergétiques et financiers, il a fait un choix stratégique en adoptant l'évaporateur entièrement électrique et automatisé Master-E. Ce système

performant, conçu pour fonctionner sous vide avec un temps de préchauffage rapide, garantit une production de sirop constante et efficace. Travaillant avec un concentrateur heRO à 10 membranes, il a drastiquement réduit ses coûts énergétiques, passant de dépenses estimées entre 15 000 \$ et 20 000 \$ pour un évaporateur traditionnel à seulement 1 450 \$ en électricité par saison.

Bien qu'une certaine incertitude ait pu subsister au départ, le client ne tarit plus d'éloges sur son investissement. « Au début, on se demandait si on avait fait le bon choix, mais aujourd'hui, on capote tellement ça nous aide ! », affirme-t-il avec enthousiasme. Il mentionne même en riant que, de sa cabane à sucre, c'est moins loin d'aller au magasin de La Guadeloupe que de retourner chez eux ! Le lien de confiance avec l'équipe s'est solidement établi. Il sait qu'en appelant son représentant Jean-François Robert, il aura une réponse claire et fiable, et c'est exactement ce qu'il recherche.

Toujours en quête d'amélioration, il envisage d'ajouter 5 000 entailles supplémentaires au cours des prochaines années. Pour lui, l'innovation et la transmission de son savoir-faire à la prochaine génération sont des priorités. En misant sur des technologies avancées et une gestion efficace, il assure la pérennité de son érablière tout en optimisant sa rentabilité.

ÉRABLIÈRE FOREST FARMERS, NEW YORK ET VERMONT, PROPRIÉTAIRE DE 3 UNITÉS



Michael Farrell, propriétaire de 3 Master-E, dont le premier a été acquis durant la saison 2023-2024

Michael Farrell est acériculteur depuis plus de neuf ans à Lake Placid, dans l'État de New York. Fort d'une solide expérience en foresterie, ce producteur chevronné gère environ 150 000 entailles réparties sur plusieurs propriétés situées dans les états de New York et du Vermont avec ses associés.

Lorsqu'il a envisagé d'investir dans de nouveaux équipements, CDL s'est naturellement imposé comme la meilleure option en raison de son expertise en innovation, de la haute qualité de ses équipements et de sa capacité à accompagner les opérations à grande échelle. L'un des principaux éléments ayant motivé son choix d'acquérir trois évaporateurs électriques Master-E (deux situés dans l'État de New York et un au Vermont) est l'accès à des programmes gouvernementaux américains offrant des incitatifs financiers pour l'achat d'équipements à haute efficacité énergétique. Ces subventions ont rendu la transition vers une solution avancée et respectueuse de l'environnement encore plus viable financièrement.

« Passer aux évaporateurs électriques Master-E de CDL était une décision stratégique. L'efficacité, les économies et les avantages en matière de durabilité ont vraiment fait la différence dans notre exploitation. », exprime-t-il.

Au-delà des bénéfices environnementaux, les Master-E ont également permis des économies significatives par rapport aux évaporateurs fonctionnant avec des combustibles traditionnels. Après une phase initiale d'adaptation, les machines ont démontré des améliorations majeures en termes d'efficacité, rendant les opérations plus fluides et l'équipe nettement plus satisfaite des résultats. La haute qualité du sirop produit confirme d'autant plus que cet investissement était le bon choix. Pour l'avenir, l'entreprise poursuit son expansion progressive en exploitant de nouvelles terres tout en mettant l'accent sur une gestion forestière durable.

ÉRABLIÈRE DONALD OUELLET, BAS-SAINT-LAURENT, PROPRIÉTAIRE DE 3 UNITÉS



Donal Ouellet, propriétaire de 3 Master-E, dont le premier a été acquis durant la saison 2023-2024

Ingénieur civil de profession, Donald Ouellet a su transformer sa préretraite en une véritable aventure acéricole. Ce qui a commencé comme un projet de 11 000 entailles s'est rapidement développé pour atteindre aujourd'hui près de 98 000 entailles, avec des perspectives d'expansion ambitieuses visant 175 000 entailles dans les années à venir.

Toujours à la recherche d'efficacité et de liberté dans son travail, Donald a fait un choix déterminant : il a opté pour le Master-E de CDL, qui lui offre un contrôle à distance et une gestion simplifiée de son érablière. Avant cette transition, il utilisait un évaporateur aux granules, mais celui-ci demandait une surveillance constante. Avec le Master-E, il bénéficie désormais d'une plus grande autonomie.

L'acériculture n'est pas seulement une activité pour Donald : c'est une véritable histoire de famille. Aujourd'hui, il partage cette passion avec ses enfants, Guillaume et Mélanie, qui sont aussi ses associés et détiennent la majorité des parts de l'érablière. Ensemble, ils forment une équipe dynamique, engagée et investie dans le développement et la pérennité de l'entreprise familiale.

« On gère l'érablière en famille, comme une vraie équipe. Pendant que j'étais en vacances, mes enfants prenaient le relais sur le terrain, et moi, je suivais tout à distance avec le Master-E de CDL. Tranquillité d'esprit, même à des kilomètres. »

Grâce à leurs trois évaporateurs Master-E, Donald et sa famille bénéficient d'une production à la fois performante et à la fine pointe de la technologie. Bien que quelques ajustements aient été nécessaires au départ, l'accompagnement de CDL a rapidement permis d'optimiser leur fonctionnement. Cette collaboration a renforcé la confiance de Donald envers l'entreprise, qu'il considère comme offrant un service bien supérieur à celui de la concurrence. Il souligne d'ailleurs l'excellent soutien de son représentant, Daniel Roussel du magasin de Cabano, dont le professionnalisme fait toute la différence dans son expérience client.

CONCLUSION

Nous tenons à remercier chaleureusement nos clients pour leur confiance et leur précieuse collaboration. Leurs témoignages inspirants démontrent tout le potentiel du Master-E dans une acériculture en pleine évolution. Grâce à leur ouverture à l'innovation, ils contribuent activement à façonner l'avenir de notre industrie.

Merci de faire partie
de cette belle aventure avec nous!



QUAND L'ACÉRICULTURE PASSE EN MODE 4.0

L'industrie acéricole évolue rapidement, portée par des innovations qui transforment les méthodes de production. Parmi elles, l'adoption de la plomberie en acier inoxydable marque un tournant pour les érablières. Offrant robustesse, modularité et longévité, ces nouvelles solutions entièrement amovibles sans colle ni soudure permettent d'adapter facilement les installations aux besoins changeants des producteurs.

Dans un contexte où l'efficacité et la connectivité deviennent essentielles, ces avancées s'inscrivent pleinement dans la transition vers l'érablière 4.0. Découvrez les témoignages de clients ayant récemment modernisé leur système de plomberie.

ÉRABLIÈRE DES VIEUX-MOULINS, LA GUADELOUPE ET SAINT-HILAIRE-DE-DORSET

Propriétaire de deux érablières en Beauce, Enrico Bolduc a choisi d'améliorer ses installations afin d'optimiser ses opérations. Dès 2011, il entreprend la modernisation de l'érablière familiale en intégrant graduellement les innovations proposées par CDL. Lors de l'acquisition de sa seconde érablière, il poursuit sur cette lancée, convaincu des bénéfices qu'apportent ces avancées technologiques.



Entretien d'une relation de confiance avec la famille propriétaire de CDL, il se tourne naturellement vers l'équipe de La Guadeloupe pour répondre à ses besoins. La transition vers la plomberie en acier inoxydable s'effectue sans difficulté, grâce aux explications claires de son représentant, Jean-François Robert. « JF m'a expliqué les avantages de cette plomberie, pis j'ai dit oui tout de suite. Tant qu'à faire le changement, aussi bien le faire comme il faut ! L'installation entièrement amovible, ça donne une flexibilité vraiment pratique pour adapter ou agrandir le réseau selon nos besoins », partage-t-il.

Toujours à l'affût d'innovations, Enrico songe déjà à optimiser davantage son concentrateur afin d'en automatiser encore plus le fonctionnement. Et si un jour ses deux centres de bouillage étaient réunis en un seul, il envisage la possibilité d'intégrer des technologies 4.0 comme le Master-E pour accroître l'efficacité

de ses opérations. Grâce à la plomberie en acier inoxydable, il pourrait alors réutiliser ses raccords actuels, ce qui faciliterait la transition.

ÉRABLIÈRE DYVECK, SAINT-CAMILLE-DE-BELLECHASSE



Passionné par l'acériculture depuis toujours, Yvan Pouliot réalise son rêve en 2003 après la vente de son entreprise. Ce qui débute avec une érablière de 6 000 entailles devient une exploitation majeure de près de 70 000 entailles réparties sur six lots distincts. Depuis 22 ans, il se consacre entièrement à cette activité, son fils Éric travaille avec lui depuis plusieurs années et s'occupent ensemble de la gestion de l'entreprise. Ils veillent à la performance et à l'efficacité de leur production, reposant sur neuf stations de pompage qui transportent l'eau jusqu'à la cabane à sucre, où trône leur évaporateur, véritable cœur du processus de transformation.

Clients fidèles du magasin de Saint-Lazare depuis ses débuts, Yvan et Éric font confiance aux équipements CDL, séduits par un service après-vente rapide, professionnel et efficace, assuré notamment par son représentant, Pierre-Simon Morin. Toujours à l'affût des dernières avancées technologiques, ils ont récemment installé un réseau de plomberie en acier inoxydable et un évaporateur 100 % électrique et automatisé Master-E dans sa cabane. « Comme nous aimerions acquérir plus de contingents, la flexibilité et la modularité de cette plomberie nous permettent d'adapter nos installations en fonction de notre croissance », explique Yvan.

En plus de sa flexibilité, cette plomberie garantit une durabilité

exceptionnelle et une performance optimale, des critères essentiels pour assurer une production de qualité. Animés par une vision d'expansion et d'innovation, Yvan et Éric ne comptent pas s'arrêter là. Ils prévoient ajouter 20 000 entaillles supplémentaires dans les cinq prochaines années, poursuivant ainsi leur développement avec la même passion et une volonté constante d'innover.

ÉRABLIÈRE FRANÇOIS BOLDUC, LA GUADELOUPE



Depuis huit ans, François Bolduc est à la tête de l'érablière familiale, perpétuant avec détermination l'héritage de son père. À son arrivée, l'entreprise comptait 10 000 entaillles ; grâce à une vision ambitieuse et une recherche constante d'amélioration, il l'a fait croître pour atteindre aujourd'hui 110 000 entaillles, avec l'objectif d'atteindre 120 000 dès l'an prochain. Consacré entièrement à l'acériculture, il mise sur l'innovation et l'optimisation pour gérer efficacement ses installations. Son érablière principale regroupe 80 000 entaillles, auxquelles s'ajoutent plusieurs secteurs familiaux qu'il administre avec sa conjointe, son beau-frère et sa sœur, portant le total entre 35 000 et 40 000 entaillles supplémentaires. Son ambition, d'ici cinq ans, est de gérer la production de 100 000 entaillles avec seulement quelques personnes, en bâtissant un modèle d'efficacité qui maximise la productivité et réduit les pertes de temps.

Dès le départ, il a posé les bases d'un projet d'envergure en faisant des choix technologiques stratégiques. Le recours à une plomberie entièrement en acier inoxydable s'est imposé comme une évidence. « Une érablière, c'est un environnement exigeant. L'inox est propre, durable et stable dans le temps. Je veux des installations pérennes qui garantissent un sirop de qualité année après année », explique-t-il. Ce choix, appuyé par les conseils de son représentant Loïc Plante de CDL Mégantic, lui permet non seulement de prévenir toute contamination, mais aussi de maximiser la longévité de ses infrastructures tout en répondant aux normes croissantes du marché.

Son engagement envers l'excellence se traduit également par son approche avant-gardiste, notamment avec l'intégration d'un évaporateur électrique. Cette technologie lui permet d'améliorer son efficacité énergétique tout en réduisant son empreinte environnementale. Chaque décision prise vise à faire de son érablière un modèle d'innovation et de performance, où tradition et modernité se rencontrent pour offrir un sirop d'érable d'exception.

ÉRABLIÈRE MAPLE SPORT, SAINT-OURS

À Saint-Ours, en Montérégie, Jonathan Laperle, jeune relève de la Ferme Saint-Ours a mis en branle un tout nouveau projet acéricole. Sous le couvert de la société Maple Sport, Jonathan, aidé de son père, Louis Laperle, ancien industriel, a élaboré un projet pour assurer la continuité et l'évolution de l'exploitation acéricole de Ferme Saint-Ours, datant de 7 générations. Avec une érablière de 5500 entaillles et une expansion prévue à 10 000 l'an prochain, Jonathan concrétise un projet d'envergure : exploiter pour la première fois une terre familiale encore intacte. En combinant respect des traditions et intégration des nouvelles technologies, elle vise une production toujours plus efficace et tournée vers l'avenir.



Pour accompagner cette croissance, Jonathan et Louis ont fait le choix d'une approche globale en adoptant la Vision 4.0 de CDL. Plus qu'un simple équipement, ils ont misé sur une gestion entièrement intégrée et automatisée de leur érablière, leur permettant d'optimiser chaque aspect de leur production. Ce passage vers un système moderne ne s'est pas fait sans défis, nécessitant une adaptation progressive et un accompagnement de proximité. Dès les premières étapes, les représentants Mario Côté et Guillaume Provençal de l'équipe de Roxton Falls ont été présents pour conseiller et guider les promoteurs dans cette transformation.

« Changer tout notre processus de A à Z était un défi de taille, mais nous avons été soutenus du début à la fin. Guillaume a été d'une aide précieuse, et le service après-vente de CDL nous assure une réponse rapide à chaque question ou ajustement nécessaire », souligne Jonathan. Cette transition réussie vers une érablière entièrement optimisée marque une étape clé pour la famille, mais elle ne représente qu'un début. Elle reste à l'affût des prochaines innovations que CDL mettra sur le marché, toujours prête à repousser les limites de l'efficacité et de la modernisation dans l'industrie acéricole.

CONCLUSION

L'avenir de l'acériculture passe par l'innovation, la flexibilité et la durabilité. En misant sur des infrastructures modernes comme la plomberie en acier inoxydable, ces producteurs façonnent une érablière plus efficace, résiliente et tournée vers l'avenir. Portés par leur passion et leur désir constant d'amélioration, ils montrent que tradition et modernité peuvent se conjuguer avec brio pour faire rayonner l'industrie acéricole d'aujourd'hui et de demain.



DE L'ARBRE À LA TABLE : L'UNIVERS DES WHEELER

Depuis plus de 40 ans, la famille Wheeler vit au rythme des érables, transformant sa passion en un véritable héritage où tradition, innovation et hospitalité se conjuguent harmonieusement. Ce qui a commencé en 1978 comme un projet modeste avec quelques entailles est aujourd'hui devenu l'une des plus grandes érablières de l'Ontario, portée par un amour profond du métier et une vision familiale partagée.



Pour mieux comprendre ce qui se cache derrière Wheelers Maple, j'ai rencontré le père de la famille Wheeler, Vernon, pour discuter de son parcours entrepreneurial, de ses valeurs et du travail nécessaire pour bâtir non seulement une entreprise florissante, mais aussi un lieu qui fait sentir chaque visiteur comme à la maison.

Chez les Wheeler, chaque génération joue un rôle essentiel, que ce soit en forêt, à la cabane à sucre ou pour accueillir les visiteurs avec chaleur. Leur érablière, leur crêperie et leurs musées regorgent d'histoire, mais ce qui les distingue réellement, c'est leur esprit de famille et leur générosité à le partager.

Située à Lanark, en Ontario, Wheelers Maple s'étend sur plus de 1000 acres et compte plus de 40 000 entailles, connectées par un impressionnant réseau de 300 kilomètres de tubulure. Cette envergure et ce savoir-faire ne

sont égalés que par l'engagement des Wheeler envers l'excellence, la durabilité et la transmission des traditions acéricoles, génération après génération.

Quel rôle la production de sirop d'érable a-t-elle joué dans l'histoire de votre famille ?

Quand j'étais jeune, je travaillais avec ma famille à la ferme et à la production de sirop d'érable. À l'âge de six ans, nous avons déménagé sur une ferme dotée d'une érablière et d'une cabane à sucre. Le propriétaire précédent nous a appris à faire du sirop. À l'époque, on recueillait l'eau d'érable dans des chaudières à l'aide de chevaux, et on utilisait un évaporateur à ébullition lente, dans une cabane sans plancher ni électricité. Après avoir fait du sirop de la façon la plus difficile qui soit, j'avais juré de ne jamais devenir acériculteur ! Mais quelques années après mon mariage avec Judy, l'envie

m'est revenue. Je travaillais alors dans l'exploitation forestière, et l'acériculture s'est imposée naturellement durant la période de dégel, lorsque les chargements sont restreints.

Pouvez-vous nous parler des débuts de Wheelers Maple ?

Judy et moi avons commencé modestement, en entaillant quelques érables et en vendant notre eau à un voisin pendant quelques années. En 1980, nous avons construit notre première cabane à sucre. Nous nous consacrons à l'acériculture au printemps, puis au travail forestier et agricole le reste de l'année. À mesure que nos quatre enfants grandissaient, nous avons entaillé davantage d'érables, puis en 1996, nous avons construit une nouvelle cabane et une crêperie. Par la suite, notre entreprise s'est agrandie avec un musée de l'Érable, suivi d'un musée de la Forêt et de la Ferme.

À quoi ressemble une journée typique pendant la saison des sucres ?

Tout dépend de la météo, mais c'est toujours très occupé. Nous devons jongler entre la production de sirop et la gestion de la crêperie. Le jour, les membres de la famille servent les clients tout en maintenant les opérations de production. Les nuits sont courtes, remplies de bouillage, d'embouteillage et de préparation pour la journée suivante.

Quels sont les plus grands défis pour entretenir votre érablière ?

On ne peut pas contrôler la nature, tempêtes de verglas, vents violents, mais on peut entretenir la forêt pour garder les érables en santé. Cela se fait par l'éclaircissement, pour un meilleur rendement et une sève plus sucrée, en évitant la surexploitation ou un niveau de vacuum trop élevé.

De quoi êtes-vous le plus fier ?

Je suis fier d'avoir bâti une entreprise où notre famille peut travailler ensemble chaque jour. Voir mes enfants et petits-enfants tisser des liens forts grâce au travail partagé est une grande fierté.

Y a-t-il eu des avancées technologiques qui ont amélioré votre production ?

Absolument! Nous visons à intégrer un maximum de technologies modernes sans compromettre la qualité de notre sirop. La tubulure et l'osmose inversée ont changé notre façon de faire.

Whealers Maple est plus qu'une érablière, c'est une expérience. Qu'est-ce qui vous a inspiré à accueillir des visiteurs ?

J'ai toujours pensé qu'il était important de partager le cadeau de l'érable. En gardant la crêperie ouverte toute l'année, nous permettons aux gens d'ici et d'ailleurs de découvrir l'histoire de l'érable, qui remonte aux Premières Nations. Ils peuvent savourer un repas avec du vrai sirop, visiter la cabane à sucre, les musées, la grange, les sentiers et l'aire de jeux. Nous avons même une murale éducative retraçant l'histoire de l'érable jusqu'à aujourd'hui.

Qu'aimeriez-vous que les visiteurs retiennent de leur passage chez Wheelers Maple ?

J'espère que les jeunes repartent avec un nouvel apprentissage et que les plus âgés ravivent de précieux souvenirs. C'est touchant de voir comment une visite devient une tradition familiale. Plusieurs visiteurs habituels finissent par devenir comme des membres de la famille.

Quels équipements CDL utilisez-vous actuellement dans votre érablière et comment ont-ils amélioré votre production ?

Chez les Wheelers, nous utilisons plusieurs équipements CDL qui nous permettent de produire un sirop de qualité de manière plus efficace et avec moins de main-d'œuvre. Nous avons un évaporateur Sirocco à granules de bois 6'x18', deux finisseurs à l'huile 3'x8', un évaporateur à vapeur haute pression R7, une presse à sirop de 15 pouces, ainsi que deux systèmes d'osmose inversée 20+. Ces équipements modernes nous aident à optimiser la production tout en maintenant nos standards de qualité.



Qu'est-ce qui vous a motivés à choisir CDL plutôt qu'un autre équipementier ?

Nous utilisons les équipements CDL depuis des années, et ce, au fil de notre croissance. Votre équipe comprend bien nos besoins et nous a toujours offert un excellent soutien.

Travaillez-vous actuellement sur de nouveaux projets ?

Oui! Pour la saison 2026, nous prévoyons ajouter une deuxième panne à vapeur R7 de 3'x8'. L'objectif est de pouvoir faire fonctionner les deux en parallèle ou une seule à la fois, selon la quantité de sève ou les besoins en nettoyage. Cela nous évitera aussi de faire du bouillage en pleine nuit. Nous souhaitons également installer un silo de 12'x30' pour l'entreposage de la sève.

Conclusion

L'histoire de la famille Wheeler est empreinte de résilience, d'innovation et d'une passion profonde pour l'acériculture, qui imprègne chaque aspect de leur vie. D'un début modeste à l'une des plus grandes érablières de l'Ontario, leur parcours est un véritable hommage aux valeurs familiales et au désir de partager leur tradition. Alors qu'ils poursuivent leur croissance, accueillent les visiteurs et transmettent leur savoir aux générations futures, nous les remercions de nous avoir ouvert leurs portes et leurs cœurs. Nous leur souhaitons de nombreuses saisons des sucres aussi douces que fructueuses!



Une partie des membres de la famille Wheeler devant leurs équipements CDL



CDL EN FORÊT : DES SOLUTIONS QUI FONT LA DIFFÉRENCE, DES ACÉRICULTEURS QUI EN PROFITENT

Derrière chaque érablière se cache une planification rigoureuse et un accompagnement expert. Chez CDL, nous transformons vos projets acéricoles en réussites durables grâce à une prise en charge complète, de l'analyse du terrain à l'installation finale.

NOTRE MISSION

Simplifier votre travail, optimiser vos rendements et vous offrir des solutions adaptées, que votre projet soit en démarrage, en expansion ou en modernisation.

Plongez au cœur de l'expérience de six acériculteurs qui ont fait confiance à notre savoir-faire. Chacun d'eux a bénéficié d'un service sur mesure, qu'il s'agisse d'une installation complète, d'une optimisation de réseau ou d'une modernisation d'équipements. Bien que notre approche soit toujours clé en main, chaque projet a ses spécificités et ses défis uniques. Découvrez comment CDL a su répondre à leurs besoins et faire de leur érablière un modèle d'efficacité.

INSTALLATION DE MAÎTRE-LIGNES ET DE TUBULURES À L'ÉRABLIÈRE MATHIEU ET DENIS THERRIEN, SAINT-APOLLINE-DE-PATTON



Depuis plus de 35 ans, l'érablière Therrien incarne la passion et la continuité familiale. Fondée en 1989 par Georges Therrien, elle a été transmise à son fils Denis en 2000, qui en assure toujours la gestion active. En 2014, son fils Mathieu s'est joint à lui à titre de copropriétaire, assurant ainsi la relève d'une tradition bien enracinée.

Grâce à l'implication quotidienne de Denis et de Mathieu, l'érablière est passée de 2500 à 26000 entailles. Issu du milieu de la boucherie, Mathieu s'investit pleinement dans cette entreprise familiale, en collaboration étroite avec son père. Ensemble, ils ont entrepris une modernisation complète du réseau acéricole pour en maximiser l'efficacité.

Leur ancien maître-ligne a été remplacé par un système Air-Eau combiné à un refoulement enfoui, améliorant ainsi à la fois la durabilité et le rendement des installations. À la suite d'une analyse minutieuse du terrain, de nouveaux maîtres-lignes lynchés ont été tracés et installés avec de la tubulure 5/16" Flex bleue 15 ans et des fixations SpinSeal, garantissant un réseau fiable et performant.



Ce vaste chantier a été mené en un mois seulement par une équipe de quatre spécialistes de CDL Saint-Lazare, sous la supervision du représentant Pierre-Simon Morin. Il incluait aussi l'aménagement des conduites souterraines et l'installation d'une nouvelle station de pompage.

Clients fidèles de CDL depuis maintenant sept ans, Denis et Mathieu ont également fait évoluer leurs équipements, notamment avec l'ajout d'un évaporateur Intens-O-Fire 5' x 16'. Mais au-delà des produits, c'est le service qui a su les convaincre. « Une bonne érablière, c'est du bon équipement, mais surtout du bon service. Avec CDL, je sais que je peux compter sur une équipe réactive et présente quand j'en ai besoin », affirme Mathieu.

Grâce à un réseau complètement repensé, les Therrien ont entamé la saison des sucres 2025 avec une érablière plus performante que jamais, prêts à écrire ensemble les prochains chapitres de cette belle aventure familiale.

INSTALLATION COMPLÈTE EN FORÊT VIERGE À LA FERME G.E.C, SAINT-FRÉDÉRIQUE



Rocky Lessard a confié à CDL un projet ambitieux : l'installation et l'optimisation de ses quatre érablières distinctes, dont l'une a été entièrement aménagée à partir d'une forêt vierge. Ce défi a nécessité une planification rigoureuse et un travail de terrain méticuleux pour concevoir un réseau acéricole performant et durable.

Issu d'une famille passionnée par la mise en valeur des terres agricoles et forestières, Rocky Lessard a toujours eu un attachement profond pour l'érable. Son père a démarré la première érablière de la famille, d'abord à la chaudière, avant que Rocky ne modernise l'exploitation en 2013 avec l'installation de tubulures. Depuis, l'acériculture est devenue une extension naturelle de leur activité porcine, avec une vision claire : tirer le meilleur parti de chaque parcelle de forêt.

Grâce à une équipe de quatre experts dévoués de CDL Sainte-Marie, pas moins de 4500 entailles ont été installées avec précision. De la vente et l'installation des équipements à la cartographie détaillée du réseau, en passant par l'installation complète des tubulures, chaque étape a été menée avec un souci du détail exemplaire. L'une des érablières existantes a également été optimisée pour maximiser son rendement.



Après une analyse approfondie des besoins, Maxime Audet et l'équipe de Sainte-Marie a conseillé la combinaison de maître-lignes Spinseal noir, combiné à de la tubulure 5/16 " Flex bleue foncée 15 ans et des chalumeaux MaxFlow. Cette installation de pointe garantit une performance maximale et une longévité accrue du réseau. En mars 2025, Rocky Lessard a ainsi amorcé sa première saison avec une érablière équipée des meilleures technologies du marché.

« On voulait un réseau performant et fiable, et CDL a su livrer exactement ce qu'il nous fallait. Avec Maxime et Ghislain Poulin, on sait qu'on peut compter sur un service rapide et une expertise à toute épreuve. Leur cellulaire est toujours ouvert, 7 jours sur 7, et ça, ça fait toute la différence », mentionne Rocky.

CARTOGRAPHIE GPS À L'ÉRABLIÈRE FRANÇOIS BOLDUC, LA GUADELOUPE

L'expansion d'une érablière est un défi de taille qui nécessite une planification minutieuse, une exécution rigoureuse et des partenaires de confiance. Pour François Bolduc, l'accompagnement de Loïc Plante et de l'équipe de Mégantic a été un atout incontournable dans la réussite de son projet.



Dès les premières étapes du projet, Loïc a su mettre à profit son expertise en cartographie pour optimiser le positionnement des lignes principales, assurant ainsi un réseau structuré et performant. Son analyse rigoureuse du terrain a permis de concevoir un tracé stratégique, facilitant tant la gestion que la productivité de l'érablière. Son engagement s'est poursuivi jusqu'à l'installation, où, en duo avec son frère Carl, il a joué un rôle essentiel pour assurer une mise en place logique, durable et bien réfléchie.

Le travail de terrain a exigé une expertise et une présence active dans l'excavation et l'enfouissement des réseaux de collecte, une étape essentielle pour assurer la pérennité et l'efficacité du réseau. Grâce à leur rigueur et leur réactivité, Loïc et son équipe ont su s'adapter aux imprévus et répondre efficacement aux besoins. « Ce que j'apprécie le plus avec Loïc et CDL, c'est leur disponibilité et leur efficacité. Peu importe le moment, quand j'ai besoin d'aide sur le terrain, il y a toujours quelqu'un pour répondre et trouver une solution. C'est un partenariat précieux qui me permet d'avancer en toute confiance. »

Grâce à ce soutien technique et humain, François poursuit son ambition de bâtir un modèle acéricole d'avant-garde, où l'optimisation et la performance sont au cœur de chaque décision.

RÉSEAU D'ENFOUISSEMENT DES SYSTÈMES DE COLLECTE À L'ÉRABLIÈRE FIVE BROOK MAPLE, NORTON AU VERMONT



Porté par une passion familiale pour l'érable, Maxime Poulin s'est lancé dans un projet ambitieux : développer une érablière de près de 100 000 entaillles aux États-Unis. Après avoir exploité jusqu'à 30 000 entaillles au Québec, il a saisi l'opportunité de s'établir au Vermont en 2020, accompagné de ses amis d'enfance, Alexandre Turcotte et Jean-Nicolas Lessard, qui ont eux aussi acquis une expérience similaire dans le passé.

Grâce à une étroite collaboration avec son représentant, Éric Guay du magasin de Sainte-Aurélie, un territoire vierge et propice à l'expansion a été identifié à Norton au Vermont. L'un des piliers de ce projet est son réseau d'enfouissement impressionnant, conçu pour garantir une efficacité optimale et une protection contre les intempéries et la faune sauvage. Plus de 50 km de tubulure souterraine ont été déployés, accompagnés de 600 000 pieds de tuyaux de 1 pouce installé sur une période de quatre ans. La planification méticuleuse du réseau, appuyée par des logiciels spécialisés, a permis d'optimiser l'emplacement des stations de pompage et des infrastructures stratégiques.



Présent à chaque étape, l'équipe de Sainte-Aurélie a joué un rôle clé dans la conception et la mise en place des infrastructures, apportant son expertise autant sur le terrain que dans la planification du projet. De la sélection du territoire à l'installation des équipements, l'accompagnement a été essentiel pour assurer le succès du développement.

Dès la première année, l'érablière comptait 20 000 entaillles, atteignant progressivement 54 000, 70 800, et aujourd'hui près de 99 000 entaillles prêtes pour 2025. Ce développement fulgurant démontre la rentabilité et la viabilité du projet, tout en s'appuyant sur une structure durable et performante. « Transformer une forêt vierge en érablière de 100 000 entaillles, c'est plus qu'un projet, c'est un défi de taille. Sans l'expertise et l'accompagnement de CDL à chaque étape, cette vision n'aurait jamais pu devenir une réalité. », confie Maxime.

IMPLANTATION DU SYSTÈME CDL INTELLIGENCE À L'ÉRABLIÈRE RÉJEAN LACASSE, LAMBTON



L'érablière de 8 000 entaillles de monsieur Réjean Lacasse constitue un excellent exemple d'intégration réussie de la technologie innovante CDL Intelligence. Fort de ses 27 années d'expérience et animé par sa passion pour l'acériculture, Réjean a récemment décidé d'amener ses installations à un niveau supérieur, en privilégiant l'innovation technologique pour optimiser ses rendements.

Après avoir comparé minutieusement les offres provenant de plusieurs compétiteurs, Réjean a finalement décidé d'accorder sa confiance à CDL, impressionné par la qualité du soutien technique ainsi que par le suivi personnalisé proposé. Le professionnalisme remarquable et l'expérience approfondie de Jean-François Robert, représentant de La Guadeloupe, ont permis de simplifier considérablement le processus. Grâce à son accompagnement rigoureux et à ses conseils judicieux, la mise en place intégrale du système de monitoring s'est effectuée de manière rapide et fluide.

Le système CDL Intelligence constitue aujourd'hui un véritable virage technologique pour Réjean, lui permettant un suivi précis en temps réel et transformant radicalement sa gestion quotidienne de l'érablière. Le travail quotidien est désormais plus simple et plus efficace, tandis que les performances de production ont



connu une nette amélioration grâce à une surveillance optimisée et à une prise de décision facilitée par des données fiables et détaillées. « Quand on commence avec le monitoring, on ne peut plus s'en passer! », affirme Réjean avec enthousiasme.

La confiance accordée à CDL et à son représentant s'est concrétisée par une expérience client hors pair, dont Réjean se déclare extrêmement satisfait. Déjà convaincu par les bénéfices de cette technologie, il prévoit élargir davantage son utilisation afin d'optimiser encore plus ses opérations et faciliter le travail quotidien.

OPTIMISATION DES INSTALLATIONS EXISTANTES ET NOUVELLE INSTALLATION À L'ÉRABLIÈRE JEAN-FRANÇOIS PELLETIER ET MAGALIE RIVARD, EASTMAN



L'aventure acéricole de Jean-François Pelletier a débuté il y a cinq ans avec l'acquisition d'un premier lot de 115 acres, sans aucune installation en place. Grâce à l'expertise de Jérémie Lebel de l'équipe de Shefford, ce terrain a été optimisé pour accueillir 4 200 entailles. Deux ans plus tard, Jean-François et sa conjointe Magalie Rivard ont saisi l'occasion d'acheter le lot voisin de 62,5 acres, où 3 800 entailles supplémentaires ont été aménagées, toujours avec le soutien de Jérémie. Aujourd'hui, leur érablière compte 8 000 entailles en production, avec un potentiel total de plus de 10 000 entailles. La balance, soit environ 2 000 entailles, sera installée lors de la prochaine émission de contingent. « Nous avons cru au potentiel de ces terres, même si tout restait à faire, et nous sommes motivés par le désir de bâtir une érablière familiale à notre image », partage Jean-François.

Un des principaux défis consistait à revoir le positionnement initial des stations de pompage, problématique qui compromettait fortement l'efficacité du réseau. Comme le souligne le propriétaire Jean-François : « Après une analyse approfondie, menée en étroite collaboration avec Jérémie Lebel de CDL Shefford, un expert passionné qui partage activement la réalité et les enjeux des producteurs, les stations de pompage ont été repositionnées de manière stratégique. » Ce réaménagement a permis de maximiser l'efficacité du vide et d'améliorer significativement la circulation de la sève dans l'ensemble du réseau.

Cette refonte complète s'est accompagnée d'un réseau entièrement repensé, intégrant des tubulures 5/16" et des raccords Spinseal installés sur toute la superficie de l'érablière. « Même si quelques obstacles se sont présentés au début, la recommandation positive à proximité et la réputation du service exceptionnel de CDL ont été des facteurs clés dans le choix de travailler avec Jérémie. », explique Jean-François.

Grâce aux optimisations réalisées, le réseau acéricole est désormais parfaitement adapté au relief du terrain, ce qui permet une collecte efficace et fiable. Un réseau souterrain de plus de 1 km, incluant un retour d'eau enfoui, a d'ailleurs été installé l'été dernier lors de la mise à niveau des installations existantes. Le système de monitoring

CDL Intelligence est en voie de finalisation afin d'assurer une surveillance en temps réel du nouveau secteur. Les prochaines étapes du projet incluent également la planification d'une future expansion pour exploiter un potentiel additionnel de 2 000 entailles. Le couple souhaite opérer le tout de manière autonome, avec un accès facilité aux différentes stations en forêt pour un suivi technique rigoureux et efficace.

CONCLUSION

Chaque érablière est unique, et c'est cette singularité qui guide l'approche de CDL sur le terrain. Qu'il s'agisse d'une expansion, d'une modernisation stratégique ou d'un démarrage, notre équipe met son expertise au service des producteurs pour transformer les défis en réussites. Ces histoires inspirantes témoignent non seulement de la diversité des projets acéricoles, mais aussi de la valeur ajoutée d'un accompagnement personnalisé.





UN PARTENARIAT FRUCTUEUX ET PROSPÈRE DANS LE TEMPS

Dans le monde de l'acériculture, certaines relations d'affaires vont bien au-delà de simples transactions commerciales pour devenir de véritables partenariats fondés sur la confiance, des années de collaboration et une passion commune.

Parmi les nombreuses collaborations solides de CDL, l'une d'elles se distingue : le lien durable entre Tim Eldridge, le représentant des ventes américain le plus ancien de CDL USA, et Michael Berry, un acériculteur de troisième génération.

Depuis plus de 15 ans, Tim et Michael travaillent ensemble, surmontant les défis de l'industrie, célébrant les grandes étapes et incarnant les valeurs fondamentales de CDL : engagement, qualité et innovation. Leur histoire témoigne de la manière dont des relations d'affaires solides peuvent façonner le succès dans l'industrie acéricole.

CONSTRUIRE UNE RELATION DE CONFIANCE



Michael et Tim, un partenariat qui traverse les années

La carrière de Tim Eldridge chez CDL a débuté il y a 15 ans lorsqu'il est passé de la vente d'équipements agricoles à l'acériculture. Fort de son expérience chez John Deere et d'une connaissance approfondie des besoins des agriculteurs, Tim était bien placé pour apporter les solutions innovantes de CDL aux producteurs de sirop d'érable.

L'un des premiers clients de Tim fut Michael Berry, de Berry's Sugar Camp, à Gillett, en Pennsylvanie. Producteur de sirop d'érable depuis toujours, Michael a été attiré par CDL en raison de son équipe accessible et compétente.

« Nous avons acheté des fournitures à l'équipe de Westfield, et leur approche m'a impressionné », raconte Michael. « Ce n'était pas juste une vente, mais une relation qui se construisait. Ils se souciaient de nos besoins et prenaient le temps de comprendre notre entreprise. »

Dès le début, Tim et Michael ont développé une relation allant au-delà des affaires. Leurs échanges ne se limitaient pas aux discussions sur l'équipement : ils partageaient leurs expériences, échangeaient des idées et bâtissaient une relation de confiance qui allait durer des années.

SURMONTER LES DÉFIS ENSEMBLE

Dans tout partenariat de longue date, des défis surgissent naturellement, mais Tim et Michael les ont toujours affrontés de front, transformant chacun d'eux en une occasion de renforcer leur lien. Un exemple mémorable fut le jour où l'évaporateur que Michael

venait d'acheter est arrivé. Sa mise en place a nécessité une bonne dose de coordination et des mains sûres.

« Mike et moi, on a sauté sur l'occasion pour aider à le guider, se souvient Tim. C'était un de ces moments qui m'a rappelé à quel point on travaille bien ensemble. Nous l'avons installé dans la cabane à sucre sans le moindre accroc. »

Au-delà des obstacles logistiques, Tim a toujours été prêt à aller plus loin pour soutenir l'entreprise de Michael. Il l'a aidé à obtenir des subventions et s'est assuré qu'il ait toujours le bon équipement au bon moment. Lorsqu'un jour Michael avait un besoin urgent d'une pompe de remplacement pour son extracteur électrique, Tim n'a pas hésité à retirer une pompe d'un extracteur neuf dans son magasin pour éviter toute interruption dans l'opération de Michael.

« Ce n'est pas juste un vendeur, c'est un véritable expert en résolution de problèmes. Je sais que je peux compter sur lui pour trouver une solution adaptée à mes besoins », affirme Michael.

UN ENGAGEMENT PARTAGÉ ENVERS LA QUALITÉ ET L'INNOVATION

La fidélité de Michael envers CDL ne repose pas uniquement sur sa relation avec Tim, mais aussi sur la fiabilité des équipements et l'engagement constant de l'entreprise envers l'amélioration continue.

« La qualité et la facilité d'utilisation des équipements CDL m'ont toujours impressionné », explique Michael. « Aujourd'hui, je ne regarde même plus les concurrents. CDL a prouvé à maintes reprises qu'il est le bon partenaire pour mon entreprise. »

Alors que l'industrie de l'érabler évolue, Tim et Michael ont su s'adapter en adoptant de nouvelles technologies et des pratiques innovantes pour améliorer l'efficacité de la production. Tim a joué un rôle clé en présentant les dernières avancées en matière d'équipement acéricole à Michael,

l'aidant ainsi à rester à l'avant-garde des tendances de l'industrie.

« CDL fait un excellent travail pour suivre les évolutions du marché, souligne Tim. Nous cherchons toujours des moyens d'améliorer l'efficacité, et c'est un aspect que Michael apprécie particulièrement. »

L'AVENIR DE LEUR PARTENARIAT

En repensant à leurs années de collaboration, Tim et Michael s'accordent à dire que la clé de leur partenariat réussi repose sur

la confiance, une communication ouverte et une vision commune pour l'avenir.

« Nous avons grandi ensemble dans cette industrie, note Michael. Tim comprend mes besoins et s'assure que j'ai l'équipement et le soutien nécessaires. En retour, je reste fidèle aux Équipements d'érablière CDL, car je sais qu'ils ne me laisseront pas tomber. »

Alors que Michael envisage d'étendre ses opérations, CDL reste son premier choix pour tout nouvel investissement. Sa confiance en Tim et en l'entreprise est inébranlable.

« Je sais que mes besoins évolueront, mais Tim et CDL seront toujours là pour me soutenir, dit-il. C'est le genre de partenariat que l'on garde précieusement. »

UNE RELATION DURABLE QUI TÉMOIGNE DU SUCCÈS

Chez CDL, nous nous engageons à bâtir des partenariats durables comme celui de Tim et Michael. Leur parcours reflète notre objectif avec chaque client : établir des relations fondées sur la confiance, un service exceptionnel et un engagement inébranlable envers la qualité.

En célébrant l'héritage de Tim Eldridge en tant que notre représentant des ventes américain le plus ancien et en reconnaissant la fidélité de Michael Berry en tant que client de valeur, nous nous sommes rappelés que le succès dans l'industrie acéricole va bien au-delà de l'équipement. Il s'agit avant tout de personnes, de connexions solides et d'une passion commune pour l'excellence.

*À de nombreuses
autres années
de collaboration, d'innovation
et de succès sucrés !*





Par Marie-Pier Jolicoeur
Directrice des ressources humaines

CHEZ CDL, ON NE TROUVE PAS JUSTE UN TRAVAIL, ON TROUVE UNE ÉQUIPE SOUDÉE!

Chez CDL, nous croyons fermement que notre réussite repose avant tout sur les personnes qui font vibrer l'entreprise chaque jour. Leader dans le domaine de l'équipement acéricole, nous mettons de l'avant un milieu de travail où l'innovation, la collaboration et la passion occupent une place centrale.

DES PILIERS AU CŒUR DE L'ÉVOLUTION DE CDL

CDL s'est construit grâce à la présence de personnes engagées, présentes jours après jour, année après année. Plusieurs font partie de l'aventure depuis des décennies, apportant leur savoir-faire, leur énergie et leur vision. À travers leurs voix, on découvre un esprit d'équipe fort et une culture d'entreprise où chacun a contribué à faire grandir quelque chose de durable et collectif.



ALAIN DALLAIRE

Officiellement en poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 1991, actif dans le domaine depuis 1983

Alain œuvre dans le domaine depuis 1983, au sein d'une entreprise qui a été intégrée à CDL par la suite. Ferblantier et soudeur à l'étain à ses débuts, il a été témoin de l'ascension de CDL, passée d'un petit atelier à un leader en innovation acéricole. Pour lui, le Master-E symbolise parfaitement cette évolution. Il décrit avec fierté un environnement respectueux et stimulant, où chacun a la possibilité de s'épanouir pleinement.

CLAIRE GAGNON

En poste au siège social de Saint-Lazare-de-Bellechasse depuis 1995

Gérante comptable pour le Canada et les États-Unis, Claire a contribué à la structuration financière de l'entreprise. Elle a centralisé les opérations comptables du réseau et croit fermement à l'esprit d'équipe. Ce qu'elle retient avant tout, c'est l'ambiance familiale, demeurée bien présente au fil de la croissance de l'entreprise.



CHRISTIAN LABRECQUE

En poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 1995

Arrivé comme soudeur, Christian a occupé plusieurs fonctions, de l'assemblage au service technique, jusqu'à devenir expert soumissions. Il souligne une culture d'entreprise sans hiérarchie rigide, propice à la collaboration, à l'innovation et au bonheur au travail.

DANY LACROIX

En poste au siège social de Saint-Lazare-de-Bellechasse depuis 1996

Recrutée par Yvan Chabot, l'un des cofondateurs, tout comme Claire et Johanne, Dany a gravi les échelons jusqu'à occuper le poste de Directrice des opérations administratives Canada et États-Unis. Elle valorise la proximité avec les clients et les équipes, et se dit fière d'avoir accompagné l'entreprise à travers ses grandes étapes de croissance.



SERGE TANGUAY

En poste depuis 1996, maintenant au siège social de Saint-Lazare-de-Bellechasse

Serge a fait ses débuts en s'occupant de l'entretien de l'usine à La Guadeloupe. Aujourd'hui directeur des ventes Canada, il a gravi les échelons avec constance et engagement. Témoin privilégié de l'évolution technologique de l'organisation, il admire sa capacité à innover tout en restant fidèle à ses valeurs fondamentales. Pour lui, c'est une entreprise dynamique, humaine et résolument tournée vers l'avenir.

FRANCE VEILLEUX

En poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 1996

D'abord à la ferblanterie, France a ensuite évolué vers des rôles de supervision, jusqu'à occuper aujourd'hui le poste de superviseure du département de facturation et commandes. Elle apprécie l'environnement de travail humain et reconnaissant, ainsi que les avancées technologiques, notamment le monitoring 4.0, qui enrichissent les pratiques au quotidien.





JOHANNE CHABOT

En poste au siège social de Saint-Lazare-de-Bellechasse depuis 1998

Réceptionniste à l'époque des deux lignes téléphoniques, Johanne a connu toutes les étapes de l'évolution de CDL. Elle a œuvré dans plusieurs départements avant de terminer à la codification des produits. Elle souligne la solidarité des équipes, la richesse de la transmission du savoir, et l'effervescence du temps des sucres.

ISABELLE PLANTE

En poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 1998

Elle se rappelle les débuts plus familiaux et artisanaux. Si la croissance a apporté son lot de changements, elle constate que l'esprit d'équipe reste bien présent, enraciné dans la culture CDL.



MICHEL FLEURY

Officiellement en poste à l'usine de Sainte-Claire depuis 2018, actif dans le domaine depuis 1987

Michel a d'abord œuvré pour une entreprise qui allait plus tard être rachetée par CDL. Il connaît donc les rouages de l'organisation depuis bien avant son entrée officielle. Aujourd'hui opérateur laser, il a été témoin de l'évolution fulgurante du secteur, marqué par le passage du papier aux outils numériques. À ses yeux, malgré les avancées technologiques et la croissance de l'entreprise, CDL a su préserver ce qui fait sa force : un climat de travail sain, où l'on se sent apprécié et soutenu.

PASCAL POULIN

En poste à l'usine de Saint-Honoré-de-Shenley depuis 2001

Soudeur à ses débuts, Pascal est maintenant coordonnateur de l'usine de St-Honoré-de-Shenley. Il apprécie la confiance accordée aux employés et la possibilité de contribuer comme si l'entreprise était la leur. Pour lui, CDL progresse avec constance et ambition.



MARIE-ÈVE BÉGIN

En poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 2002

Marie-Ève a appris la soudure sur le terrain, en développant son expertise à travers l'expérience. Au fil des années, elle a vu les conditions de travail évoluer grâce à l'intégration des nouvelles technologies. Elle souligne un environnement empreint de respect, soutenu par des outils modernes qui favorisent la collaboration et une réelle considération pour le bien-être des employés.

CÉDRIC THIBODEAU

En poste à l'usine de La Guadeloupe depuis 2003

Cédric a débuté son aventure chez CDL comme opérateur laser. Aujourd'hui technicien en génie manufacturier, il a eu l'occasion de se familiariser avec chaque étape du processus de production. Son parcours lui a permis de comprendre l'importance de chaque maillon dans le bon fonctionnement de l'entreprise, au sein d'une équipe soudée et d'une ambiance de travail motivante et agréable.



ROB BERKVEN

Officiellement en poste au magasin CDL Eastern depuis 2012, actif dans le domaine depuis 2008

Rob faisait déjà partie de l'équipe lorsque son entreprise a été intégrée à CDL, ce qui lui a permis de poursuivre naturellement son parcours. Aujourd'hui gérant du magasin CDL Eastern en Ontario et représentant, il se distingue par son expertise terrain et la relation de confiance qu'il entretient avec les clients. Il apprécie particulièrement les innovations comme l'extracteur submersible, ainsi que l'esprit d'équipe et la collaboration qui caractérisent CDL.

HOLLY DEMARTINIS

En poste au siège social de CDL USA à St-Albans depuis 2009

Holly a débuté comme réceptionniste chez CDL USA, à une époque où l'équipe était encore très restreinte. Elle a gravi les échelons au fil des ans, jusqu'à occuper aujourd'hui le poste de Responsable des comptes corporatifs et des achats seniors. Pour elle, l'accessibilité des gestionnaires et l'esprit convivial sont au cœur de ce qui rend CDL si unique.



UNE FIERTÉ QUI TRAVERSE LE TEMPS

Au fil des années, les rôles ont changé, les outils aussi. Mais une chose est restée intacte : l'âme de CDL. Rejoindre CDL, c'est intégrer une équipe dynamique où chaque employé contribue à développer des solutions durables pour l'industrie acéricole. Nous valorisons l'expertise, l'engagement et l'esprit d'équipe, tout en offrant des opportunités de croissance, de formation et d'évolution.



Crédit photo : Radio-Canada

LE LOGO DE L'IDENTITÉ BELLECHASSOISE FAIT DU CHEMIN...

En 2024, j'annonçais avec fierté le rôle de CDL en tant que premier diffuseur mondial de notre identité bellechassoise. Une tendance qui semble se poursuivre en 2025 ! Comme les grandes entreprises qui intègrent leur logo à diverses occasions, celui de l'identité de Bellechasse se retrouve désormais sur nos communications et supports publicitaires.



Notre première signature identitaire vise à distinguer la charte de la Corporation acéricole identitaire de Bellechasse, fondée en 2020. La seconde signature met en lumière notre héritage à titre de Berceau de l'acériculture et de sa technologie. Quant à la troisième, inchangée depuis 2017, elle souligne notre statut actuel de Berceau mondial de la technologie acéricole.

Cette dernière signature a notamment été mise en valeur sur une magnifique banderole lors du lancement de mon cinquième livre L'histoire de l'acériculture et des sucriers de Bellechasse durant les portes ouvertes 2024 de CDL. Nous avons ensuite pu l'apercevoir sur le char allégorique de CDL lors des parades dans les villages de Saint-Lazare et de Sainte-Claire.

En mars 2025, la Corporation acéricole de Bellechasse a inauguré une nouvelle tradition : un événement printanier consacré à la mise en valeur de notre identité acéricole. Cette présentation annuelle, placée sous le signe de la cérémonie de l'entaillage de l'érable, a offert au public l'occasion de découvrir les bâtisseurs qui ont façonné notre histoire depuis 1716, une identité officiellement révélée en 2017. La première édition s'est tenue le 21 mars 2025 au Parc du Massif du sud à Saint-Philémon et ce fut un événement très réussi !

« CDL est fier d'être associé à cette initiative en tant que partenaire officiel, contribuant ainsi à faire rayonner ce patrimoine unique. » Vallier Chabot, Copropriétaire et directeur général de CDL





Par Neil Cruise
Directeur des ventes Ontario

RETOUR SUR LES COLLOQUES ET EXPOSITIONS : DES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES POUR L'INNOVATION ET LE PARTAGE

Au début de l'hiver 2025, plusieurs événements dédiés aux producteurs acéricoles ont eu lieu au Québec, en Ontario et aux États-Unis. Ces rencontres, organisées en collaboration avec divers partenaires de l'industrie, ont rassemblé acériculteurs, acéricultrices et experts pour échanger sur les avancées technologiques, les défis environnementaux et les pratiques innovantes visant à assurer la pérennité du secteur. Ces événements ont offert une occasion précieuse de partage d'expertise et de discussions sur les enjeux actuels et futurs de l'acériculture.

AU QUÉBEC

Les Journées acéricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ont permis d'aborder des sujets clés pour l'acériculture, notamment les pratiques d'entaillage et leur impact à long terme, l'optimisation des équipements pour améliorer l'efficacité énergétique et la rentabilité, ainsi que les enjeux environnementaux liés à la gestion des ressources et aux changements climatiques. Des experts ont partagé des solutions concrètes pour minimiser l'empreinte écologique des érablières, et divers programmes d'aide financière ont été présentés pour encourager l'adoption de pratiques durables.



EN ONTARIO

En parallèle des journées acéricoles au Québec, l'Ontario Maple Syrup Producers Association (OMSPA) a organisé ses propres journées d'information locale. Ces rencontres, tenues dans différentes régions ontariennes, ont permis aux producteurs de bénéficier de conférences spécialisées, de mises à jour sur les tendances du marché et d'opportunités de réseautage. CDL était fier d'être présent à ces événements avec un kiosque interactif où les visiteurs ont pu découvrir les dernières innovations en acériculture et interagir avec nos représentants régionaux. Une roue de fortune ajoutait une touche ludique à l'expérience, offrant aux participants des bons de réduction valides en magasin.



AUX ÉTATS-UNIS

Notre présence ne s'est pas limitée qu'au Québec et qu'à l'Ontario. CDL a également tenu un kiosque lors d'événements similaires aux États-Unis, affirmant ainsi notre engagement envers la communauté acéricole nord-américaine. Ces rencontres ont offert une plateforme idéale pour échanger avec les producteurs américains, présenter nos technologies de pointe et discuter des solutions adaptées à leurs besoins spécifiques.



Grâce à la richesse des conférences, à la qualité des échanges et aux nombreuses démonstrations offertes, les Journées acéricoles 2025 du MAPAQ et les événements en Ontario et aux États-Unis ont confirmé leur rôle central dans le développement de l'industrie. CDL est fier d'avoir participé à ces rendez-vous!



PORT DE RETOUR GARANTI
RETURN POSTAGE GUARANTEED

Portes ouvertes

- ✓ Équipements en démo
- ✓ Promotions
- ✓ Conférences d'Experts
- ✓ Hot-dogs offerts sur place
- ✓ Ambiance festive et familiale

ON VOUS ATTEND

**Vendredi 16 et
samedi 17 mai**
8h à 17h

CDL ST-LAZARE

257, rte 279, St-Lazare-de-Bellechasse

ÉCONOMISEZ
GROS

**LES MEILLEURS
PRIX DE L'ANNÉE!**

Journées RÉGIONALES *de l'après-sucres*

Nous vous invitons cordialement
à nous rejoindre dans l'un de
nos magasins CDL.

- ✓ **Promotions et repas
offerts sur place!**

Samedi 26 avril 2025

8h à 14h - CDL ROXTON & SHEFFORD

Jeudi 1^{er} mai 2025

8h à 16h - CDL THETFORD

13h à 20h - CDL LA GUADELOUPE

Vendredi 2 mai 2025

13h à 20h - CDL WARWICK

13h à 20h - CDL ST-JACQUES

13h à 20h - CDL STE-MARIE

13h à 20h - CDL HAUT ST-LAURENT

Samedi 3 mai 2025

8h à 16h - CDL LOURDES

8h à 16h - CDL MONT-LAURIER

8h à 16h - CDL PORTNEUF

Jeudi 8 mai 2025

13h à 20h - CDL ST-GABRIEL

13h à 20h - CDL CABANO

Vendredi 9 mai 2025

8h à 16h30 - CDL EASTERN ONTARIO

13h à 20h - CDL WESTERN ONTARIO

13h à 20h - CDL STE-AURÉLIE

13h à 20h - CDL SAWYERVILLE

13h à 20h - CDL ST-QUENTIN

13h à 20h - CDL L'ISLET

Samedi 10 mai 2025

8h à 16h - CDL CENTRAL ONTARIO

8h à 16h - CDL LANARK COUNTY

8h à 16h - CDL MÉGANTIC

8h à 16h - CDL ACADIE



Visitez notre site Internet pour tous
les détails : cdlinc.ca/portesouvertes

1 800.361-5158