

# La technique CDL

Guide acéricole - Quatrième édition | 2024



**Bienvenue au  
Nectar d'érable  
parmi les agents  
sucrants naturels!**



Portrait de Sabrina Bouwman

16



Centre Technologique CDL  
maintenant 100% automatisé

14



**CDL**

**ÉQUIPEMENTS  
D'ÉRABLIÈRE**



Crédit photo : Radio-Canada

Nous sommes déjà rendus à la 4e édition de notre revue La Technique CDL. Toujours une belle occasion de vous informer des dernières actualités de notre milieu.

Le 20 février 2024, l'équipe CDL a concrétisé l'acquisition d'une entreprise spécialisée dans la transformation des produits de l'érable. C'était pour nous une étape importante à franchir afin de faire progresser notre projet Nectar d'érable à l'échelle internationale et de permettre au Groupe Corporatif CDL de devenir intégré de l'arbre jusqu'aux consommateurs. Nous croyons fortement qu'une collaboration étroite entre les producteurs acéricoles et les transformateurs des produits de l'érable sera bénéfique à long terme pour notre industrie. Nous avons le désir de travailler fort en ce sens avec cette nouvelle acquisition comme nous l'avons toujours fait pour les équipements.

Les prochains mois seront marqués par l'expansion de plusieurs érablières et l'ajout de plusieurs nouveaux producteurs acéricoles en Amérique du Nord. Plusieurs technologies innovantes s'ajoutent à la gamme de produits CDL encore cette année afin d'améliorer le métier d'acériculteur et d'offrir à plus de producteurs de faire le virage vers l'utilisation des énergies renouvelables et vers la gestion à distance des équipements.

J'espère que vous aurez beaucoup de plaisir à lire cette nouvelle édition de notre revue et nous souhaitons que celle-ci vous sera utile dans vos pratiques du métier de producteur acéricole et qu'elle vous permettra de faire les bons choix technologiques.

Bonne lecture.

Vallier Chabot  
Copropriétaire et  
directeur général de CDL



Rédaction et corrections

**Tommy Chabot, Annik Perron,  
Cindy Moore, Jerad Sutton  
et Kristine Roy**

Traduction  
**Sematos**

Chargé de projet  
**Tommy Chabot**

Graphisme  
**Pascal Rouleau**

Acquisition des produits d'érable Prestige inc.	<b>3</b>
Une autre belle saison des sucres avec les concentrateurs HeRO	<b>4</b>
Maintenance de votre concentrateur et de vos membranes	<b>6</b>
Un procédé unique dans l'industrie acéricole pour l'impression des cruchons	<b>8</b>
Bienvenue au Nectar d'érable parmi les agents sucrants naturels!	<b>9</b>
Backwoods Maple Syrup	<b>10</b>
Le 4.0 : La révolution technologique de l'acériculture	<b>12</b>
Centre Technologique CDL maintenant 100% automatisé	<b>14</b>
Portrait de Sabrina Bouwman	<b>16</b>
Transformer la tradition sucrée du Midwest avec la vision de Jesse Randall	<b>18</b>
Les coulisses de l'industrie acéricole et son impact sur la législation Nord-Américaine	<b>19</b>
Rencontrez la nouvelle génération d'acériculteurs	<b>20</b>
Préparer la prochaine génération de passionnés!	<b>21</b>
Comment obtenir les certifications biologique, carboneutre et HACCP?	<b>22</b>
Mise à jour relative au Summer Tour annuel en Ontario	<b>24</b>
Un nouvel outil pour assurer une bonne lecture du degré Brix	<b>25</b>
Éléments à considérer lors de l'aménagement de votre érablière	<b>26</b>
Maîtriser la filtration du sirop avec une presse à plaques	<b>28</b>
Le Créneau acéricole : Catalyseur de croissance pour l'industrie de l'érable	<b>30</b>
CDL, diffuseur No1 au monde de l'identité Bellechassoise!	<b>31</b>



**Par Vallier Chabot**  
Copropriétaire et  
directeur général de CDL

# ACQUISITION DES PRODUITS D'ÉRABLE PRESTIGE INC.

**Le Groupe corporatif CDL a tout récemment fait l'acquisition de l'entreprise Produits d'érable Prestige Inc., une entreprise familiale spécialisée dans la production et la distribution de produits de l'érable transformés et emballés. Cette acquisition misant sur la complémentarité des synergies des deux entreprises permettra à Produits d'érable Prestige d'assurer sa croissance et de continuer son développement par sa diversification de produits sur les marchés nationaux et internationaux.**

L'entreprise Produits d'érable Prestige est localisée à St-Eusèbe dans la région du Bas-St-Laurent. Son emplacement stratégique, la qualité de ses services aux producteurs acéricoles et de ses produits transformés aux consommateurs, son équipe ainsi que ses infrastructures spécialisées en transformation des produits de l'érable sont les raisons pour lesquelles Produits d'érable Prestige étaient un partenaire désiré par CDL. Monsieur Patrick Lavoie, fondateur des Produits d'érable Prestige et ancien propriétaire, explique : « CDL est une entreprise familiale comme la nôtre bien connue du monde acéricole. L'association de ces deux entreprises aux valeurs familiales communes était donc toute naturelle ! »

## FAIRE CROÎTRE LE POTENTIEL DU MARCHÉ DE L'ÉRABLE

Le changement de direction s'étalera sur plusieurs mois, voire années. « Je demeurerai actif et je serai à la direction des approvisionnements de sirop chez Produits d'érable Prestige. Le contact avec les producteurs me passionne et me motive toujours. Il était donc important pour moi de continuer d'assumer cette tâche et de participer à bâtir la relève pour cette fonction. » assure Patrick Lavoie. Il ajoute : « L'excellente relation d'affaires avec nos producteurs acéricoles partenaires est aussi un élément-clé pour développer des produits de l'érable innovants. »



Vallier Chabot, Carl Cyr, Julie Ouellet, Cynthia Dubé et Patrick Lavoie

Grâce à cette acquisition, Produits d'érable Prestige pourra prochainement développer de nouveaux produits distincts et complémentaires au sirop d'érable issu de la production acéricole. Par cette acquisition, les deux entités, qui resteront distinctes dans leur gestion quotidienne, pourront continuer à faire grandir et à améliorer l'industrie acéricole. Monsieur Vallier Chabot, du Groupe corporatif CDL, explique : « Nous croyons que les nouveaux débouchés envisagés seront une belle opportunité pour tous les producteurs acéricoles,

et qu'au final, il fera grandir le potentiel mondial du marché de l'érable. »

Les nouvelles synergies prochainement mises en place entre ces deux entreprises et qui visent une intégration de l'arbre jusqu'aux consommateurs seront donc un avantage pour le développement de toute l'industrie acéricole nord-américaine.

## À PROPOS DE PRODUITS D'ÉRABLE PRESTIGE INC.

Fondée en 1995 par la famille Lavoie, l'entreprise a commencé avec l'acquisition d'une érablière de 2000 entailles dans le Témiscouata. En 1998, la famille crée Sirop de l'Est pour la distribution et l'exportation de produits d'érable en vrac. En 2014, de nouvelles infrastructures sont mises en place pour améliorer la capacité de production. En janvier 2017, la division Produits d'érable Prestige Inc. est créée pour la production et la distribution de produits de l'érable transformés et emballés.



Les infrastructures des Produits d'érable Prestige Inc. à St-Eusèbe



# UNE AUTRE BELLE SAISON DES SUCRES AVEC LES CONCENTRATEURS HERO

**Dans le monde exigeant de l'acériculture, où chaque saison des sucres apporte son lot de défis, les progrès technologiques sont des alliés précieux pour les producteurs.**

Cette année, nous avons eu le privilège de recueillir les témoignages de trois de nos clients sur leur expérience avec les concentrateurs HeRO durant la saison des sucres 2024. Avant de plonger dans leurs récits inspirants, nous tenons à exprimer notre gratitude envers ces clients pour leur participation à cet article, ainsi qu'à tous nos autres clients pour leur confiance continue envers CDL pour l'acquisition de leurs équipements. Les concentrateurs HeRO offrent des fonctionnalités avancées, notamment une automatisation complète, plusieurs configurations disponibles en étant modulaires et une capacité à concentrer de 1,5 à 30 Brix, même en fin de saison, avec des débits allant de 720 à 7200 GPH. Découvrons comment ces fonctionnalités ont transformé la saison des sucres de nos clients et ont contribué à optimiser leurs opérations.

## AUTOMATISEZ LA CONCENTRATION DANS VOTRE CABANE ET DANS VOS STATIONS DE POMPAGE!

- Pompes de pression (turbines) en acier inoxydable
- Système de recirculation positive qui permet de fonctionner plusieurs heures sans diminution de rendement. Ce système unique permet de prolonger la durée de vie des membranes
- Poteau : Moteur submersible sans entretien très fiable depuis plus de 15 ans
- Protection basses pressions maintenant contrôlée par une pression différentielle, facilitant la gestion du changement d'unité de filtration
- Protection haute pression
- Protection haute température

## NOUVELLES FONCTIONNALITÉS 2024

- Lecture de détection de concentré à l'arrivée du bassin
- Protection de valve de drain ouverte sur le bassin de concentré
- Configuration des lavages personnalisés
- Départ d'un cycle de lavage de bassin en concentration
- Gestion intelligente de l'eau d'érable si 2 bassins de concentré
- Fin de concentration à débit moins élevé avec gestion par turbine
- Protection d'arrêt selon l'ouverture du contrôle de pression



Nouvelle apparence du concentrateur HeRO Intelligent

## PLUS DE 37 CONFIGURATIONS

## POSSIBLES POUR S'ADAPTER À VOTRE ENTREPRISE ET À VOS AMBITIONS!

**POUR DES DÉBITS 720 À 7200 GPH ET UNE CONCENTRATION MAXIMALE EN UNE PASSE SELON LE BRIX DÉSIRÉ DE 15, 20, 25 OU 30 BRIX! DISPONIBLE EN MANUEL OU INTELLIGENT/AUTOMATISÉ.**

## VALLEE FARM - FRANKLIN, VERMONT

### « Finis les lavages et nettoyages tard dans la nuit! »

À la Vallee Farm, des producteurs familiaux de sirop d'érable dans le comté de Franklin, Vermont, chaque année apporte de nouvelles avancées technologiques et de meilleures pratiques opérationnelles. L'une des améliorations des deux dernières années est le remplacement de leur concentrateur manuel par le nouveau HeRO Intelligent de CDL.

Jack Vallee nous a parlé de son expérience avec cet équipement automatisé. « Nous avons maintenant trois HeRO, un dans notre cabane à sucre et deux dans des stations de pompage. Même s'il reste encore des ajustements de performance à faire avec nos machines, l'automatisation nous permet de nous concentrer sur tous les autres aspects importants de l'acériculture. Nous apprécions vraiment de ne plus avoir à revenir à la cabane à sucre à 2 heures du matin pour démarrer un cycle de rinçage! Nous n'avons plus de débats du genre : « Qui s'occupe de l'osmose ce soir? » « Seulement ça justifie quasiment le coût supplémentaire de l'automatisation. »



## ÉRABLIÈRE DAVID DOSTIE - ESTRIE, QUÉBEC

### « Le point fort, c'est le contrôle à distance! »

David Dostie exploite aujourd'hui quelque 140 000 entailles, dont 115 000 sur des terres publiques, principalement dans la région de l'Estrie – à Notre-Dame-des-Bois, Saint-Robert-Bellarmin et Scotstown, mais également dans les Laurentides.

D'après David, le plus grand bénéfice de son concentrateur intelligent HeRO est le fait qu'il puisse le contrôler à distance. « Même si tu es dans le bois, tu peux partir un lavage! »

Le propriétaire de l'érablière trouve que le HeRO Intelligent est fiable et de bonne qualité. « En plus, quand on appelle le service, ils peuvent nous aider à distance! C'est pratique! Je le recommanderais sans hésitation. »

## ADAM MAPLE - LANARK, ONTARIO

### « Le concentrateur HeRO travaille seul sans surveillance. »

Ce printemps, Jeremy Adam et son épouse Zoe, acériculteurs de McDonald's Corners dans le comté de Lanark, Ontario, exploitent 25 000 entailles et expérimentent les avantages du concentrateur HeRO pour la troisième année. Le passage d'un processus manuel aux bénéfices apportés par un concentrateur intelligent HeRO s'est bien déroulé. Au départ, c'est pour se simplifier la vie qu'ils se sont dotés de cet appareil connecté.

« Même si comme la plupart des acériculteurs, je sais comment faire les tests PEP, le fait qu'ils s'exécutent seuls à chacun des lavages est très pratique! » nous a-t-il confié, mais ce n'est pas le seul avantage qu'il y trouve. « Je peux faire tout le suivi sur mon téléphone. Nous pouvons donc quitter la cabane, et aller dans l'érablière vérifier les tubulures et faire les fuites en laissant le travail se faire seul sans surveillance. C'est du temps qu'on sauve pour faire d'autres tâches. Nous sommes très satisfaits de cet aspect. »





# MAINTENANCE DE VOTRE CONCENTRATEUR ET SAINTE GESTION DES MEMBRANES

**L'entretien minutieux de votre concentrateur et une gestion appropriée de ses membranes sont primordiaux pour maintenir votre équipement à un niveau de performance optimal. Cette pratique prolonge non seulement la durée de vie des équipements, mais aide également à leur propreté, à leur salubrité et à leur bon fonctionnement général. En effet, maintenir un concentrateur en bon état offre un rendement accru et représente une solution plus économique à long terme.**

## SÉLECTION ET ENTRETIEN DES CARTOUCHES PRÉFILTRES

La sélection et l'entretien approprié des cartouches préfiltres pour les concentrateurs jouent un rôle crucial dans le processus de concentration. Pour tout type de concentrateur, il est recommandé d'utiliser des cartouches de 5 microns de CDL offrant ainsi une filtration adéquate des particules indésirables. Il est important de suivre un calendrier de remplacement régulier afin de garantir une efficacité continue du préfiltre. De plus, il est conseillé d'avoir une cartouche préfiltre dédiée exclusivement au lavage des membranes, ce qui évite tout risque de contamination croisée entre les savons et l'eau d'érable. Des modèles de cartouche préfiltre sont disponibles pour tous les types de concentrateur allant de la 9" 7/8 pour le Nano RO aux 20 pouces pour les Fendeuse et les HeRO! Pour les concentrateurs de plus grande capacité comme les HeRO, l'utilisation de multi-cartouches comprenant cinq cartouches de 20 pouces est une option avantageuse.

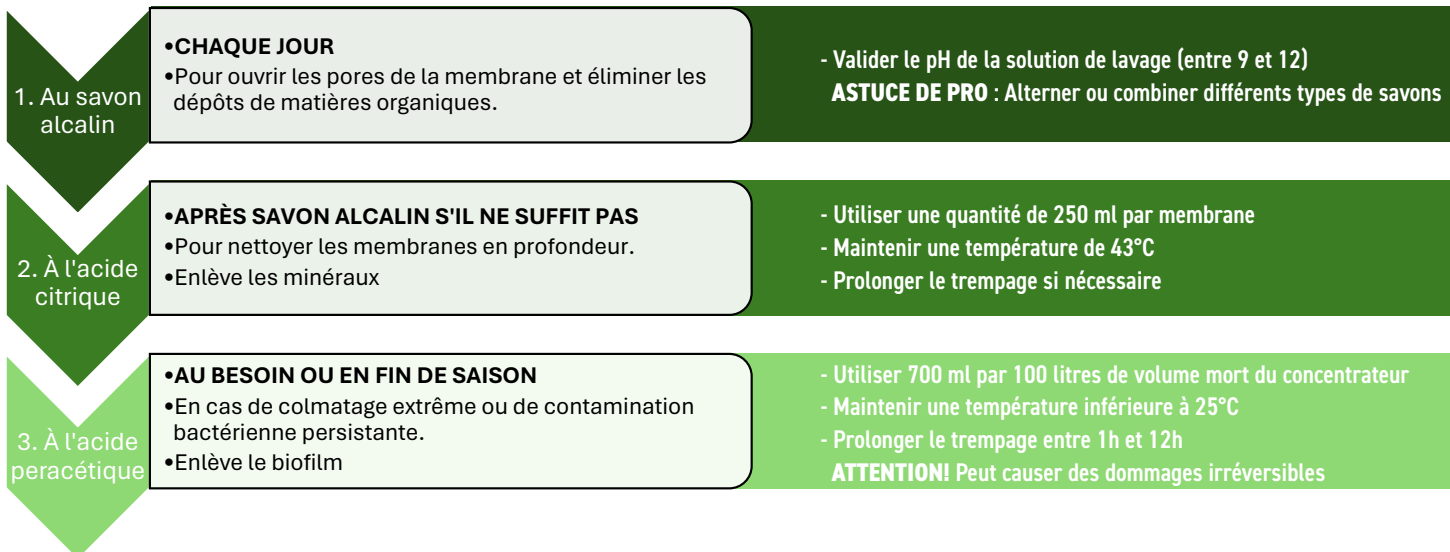
## MODÈLES DE MEMBRANES ET PRÉCAUTIONS À PRENDRE

CDL offre différents modèles de membrane pour chacun de ses concentrateurs, notamment pour les Nano RO, les Hobby 4", les 8" pour les Fendeuse et les HeRO, sans oublier les 16". Un protocole essentiel lors de l'utilisation de membranes neuves est de les faire tremper

pendant minimalement 24 heures avant la première utilisation. Cette étape préliminaire contribue à maximiser leur efficacité lorsqu'elles commencent à concentrer. Une attention particulière doit être portée au maintien de l'humidité des membranes, tout en les préservant de l'exposition au gel, assurant ainsi leur intégrité structurelle. Il est important de souligner qu'il est crucial de ne jamais laisser une membrane dans l'eau sucrée lorsque le concentrateur est inutilisé. Cela entraînera rapidement des dommages considérables aux membranes. Dès que la concentration est terminée, il faut procéder rapidement au désucrage et au rinçage du concentrateur.

## IMPORTANCE DE LA MAINTENANCE RÉGULIÈRE

Plusieurs facteurs influencent la performance des membranes. La pression d'opération, la température de la sève, la force ionique (concentration des sucres), la porosité des membranes, la condition des membranes, la qualité de la sève, la charge bactérienne, le pH, l'efficacité du système de recirculation et la qualité de la préfiltration ont tous un impact! C'est pourquoi la maintenance régulière des membranes est essentielle pour maintenir des performances optimales tout au long de la saison. Les lavages permettent, entre autres, de faire la prévention de la croissance bactérienne, la prévention de l'obstruction des pores de la membrane, et de prolonger leur durée de vie.



## PROTOCOLE DE LAVAGE POUR DES MEMBRANES PERFORMANTES

Différents types de lavages, tels que le lavage au savon (alcalin), le lavage à l'acide citrique (acide), et l'utilisation d'acide peracétique en fin de saison sont nécessaires pour obtenir une performance maximale des membranes.

### 1. LAVAGE AU SAVON ALCALIN

La première étape d'un lavage de membrane doit toujours être de faire un lavage au savon (alcalin). Disponible en forme liquide ou en poudre, conventionnel ou biologique, le savon alcalin ouvre les pores de la membrane et permet d'éliminer le biofilm et les dépôts de matières organiques, assurant ainsi le bon fonctionnement des membranes. Il est recommandé par les fabricants de membranes de réaliser ce lavage quotidiennement afin de prévenir tout dommage potentiel causé par une saleté excessive. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible d'alterner ou de combiner différents types de savons en fonction du type de colmatage rencontré. La solution de lavage doit conserver ses propriétés; tout changement de coloration de la solution indique la nécessité d'effectuer un drainage suivi d'un rinçage court, avant de refaire un lavage au savon. En ce qui concerne la quantité de savon à utiliser, la méthode la plus simple est de valider le pH de la cuve de lavage. Selon la membrane, le pH de la solution varie entre 9 et 12.

### 2. LAVAGE À L'ACIDE CITRIQUE

Lorsque le lavage au savon alcalin ne suffit pas, le recours à l'acide citrique est la deuxième étape. Le lavage à l'acide citrique doit être effectué uniquement après avoir maximisé l'efficacité des lavages alcalins, comme indiqué par une solution claire dans la cuve de lavage lors du dernier lavage. Pour cette étape, une quantité de 250 ml d'acide citrique par membrane est nécessaire et la température de lavage doit atteindre 43 degrés Celsius pour atteindre son efficacité optimale. Le trempage des membranes dans l'acide citrique peut être prolongé sur quelques jours et il est recommandé de faire circuler le liquide périodiquement (en démarrant le concentrateur quelques minutes et en laissant tremper) pour une meilleure efficacité. Comme l'acide citrique referme les pores de la membrane, ce type de lavage devrait être suivi d'un rinçage, puis d'un lavage alcalin et finalement d'un rinçage final pour préserver l'intégrité des membranes et maintenir leurs performances.

### 3. LAVAGE À L'ACIDE PERACÉTIQUE

Dans le cas où les deux options précédentes sont insuffisantes, une solution alternative est l'utilisation d'acide peracétique. Ce traitement d'assainissement est généralement effectué en fin de saison, mais il est recommandé de le réaliser régulièrement pour prévenir la croissance bactérienne sur la surface membranaire. Travaillant au niveau des bactéries, l'acide peracétique est utilisé lorsque le savon et l'acide n'ont plus d'effet et que la performance maximale des membranes n'est pas atteinte. Pour cette procédure, une quantité de 700 ml par

100 litres (1 oz par gallon) de volume mort du concentrateur est nécessaire. Il est important de ne pas dépasser 25°C avec l'acide peracétique et les membranes doivent tremper dans la solution pendant une à douze heures selon leur degré de colmatage. Il est crucial de suivre attentivement les instructions car ce produit peut causer des dommages irréversibles s'il est mal utilisé.

## NETTOYAGE ET STOCKAGE DES MEMBRANES EN FIN DE SAISON

En fin de saison, un dernier lavage au savon et un rinçage approfondi sont essentiels. Drainez complètement le concentrateur et les poteaux, puis stockez la membrane dans un caisson avec une solution de métabisulfite de sodium. Cette solution prévient le développement bactérien dans le caisson. Il est recommandé de vérifier périodiquement l'état de la membrane et de renouveler la solution de conservation tous les six mois. Il est également possible de conserver les membranes directement dans les poteaux du concentrateur dans une solution d'acide citrique. Pour les utilisateurs du concentrateur Nano RO, une solution encore plus simple est disponible : une fois votre dernier lavage terminé, laissez les membranes égoutter avant de les placer dans un sac étanche et de les congeler.

Soyez attentif à votre concentrateur tout au long de la saison. En cas de bruits inhabituels ou d'anomalies, n'attendez pas la saison suivante pour effectuer des vérifications. La proactivité dans l'entretien et les réparations est cruciale pour assurer une production des plus efficaces.



Membrane 8" devant un chariot de poteaux



Par **Eric Labrecque**  
Responsable des ventes, division Emballages

## SERVICE DE LAVAGE DES MEMBRANES

Saviez-vous que CDL offre un service professionnel de lavage de membranes 4", 8" et 16"? La première étape est une inspection visuelle de la membrane, ainsi que d'effectuer un PEP de départ. Le PEP de départ permettra de connaître la performance de la membrane à son arrivée ici. L'analyse de cette donnée est importante, puisqu'elle permet d'en connaître un peu plus sur l'utilisation et l'entretien qui est fait sur la membrane en saison. Si les données sont basses, ça peut être signe qu'il faut revoir les procédés d'entretien en saison. Suivant le PEP de départ, nous effectuerons le protocole de lavage CDL qui, combiné avec des rinçages et trempages, est composé de savon alcalin, d'acide citrique et d'acide péracétique, utilisés de façon optimale afin de maximiser le lavage, la performance finale et en bout de ligne, la durée de vie de la membrane. Quand le protocole de lavage CDL est terminé, un PEP final est effectué. La membrane est remise dans le caisson de remisage avec une solution de métabisulfite de sodium afin de protéger la membrane jusqu'à la prochaine saison.

Lorsque vous viendrez récupérer votre membrane, notre équipe vous remettra un rapport simplifié des performances qui comprend, entre autres, le PEP avant le lavage, le PEP final, le pourcentage de performance (qui est une comparaison en % versus une membrane du même type neuve), ainsi que les minéraux que la membrane laisse passer. Enfin, le rapport vous indique si la membrane est conforme ou non (si elle laisse passer trop de minéraux, donc du sucre ou pas). Ce rapport vous permettra, avec l'aide de nos experts au besoin, d'apporter des ajustements sur l'utilisation et le nettoyage des membranes et du concentrateur en saison. Choisir le service de lavage de membranes CDL, c'est s'assurer d'une performance et d'une durée de vie maximisée pour vos membranes! Informez-vous auprès de votre succursale régionale!

## UN PROCÉDÉ UNIQUE DANS L'INDUSTRIE ACÉRICOLE POUR L'IMPRESSION DES CRUCHONS



**CDL produit depuis l'automne 2023 ses nouveaux cruchons dans tous les formats canadiens et américains, afin de desservir les acériculteurs et acéricultrices en Amérique du Nord.**

Depuis l'automne 2023, CDL produit des cruchons imprimés selon un nouveau procédé d'impression appelé IML (In-mold labelling), unique dans l'industrie acéricole. Le procédé est breveté et les deux lignes de production de CDL fonctionnent entièrement au Québec selon ce procédé!

Vous l'avez constaté au cours des années, CDL est constamment axé sur l'innovation pour améliorer ses produits. Mine de rien, c'est tout un défi, car il faut maintenir un équilibre délicat entre l'innovation et la stabilité. En tant qu'entreprise fière et innovante, lorsque CDL a l'opportunité de gérer la fabrication, elle n'hésite pas à se lancer!

Chez CDL, nous sommes aussi axés sur la résolution de problèmes. En développant des solutions novatrices, nous répondons aux préoccupations de nos clients et nous répondons à leurs besoins de manière toujours plus efficace, tout en conservant les prix les plus bas possibles.

C'est exactement dans cette optique que CDL est passé des anciens cruchons avec étiquettes collées à de beaux cruchons en polymère utilisant la technique IML de décoration des pièces moulées par injection. L'application de l'étiquette décorative dans le moule avant l'injection du plastique permet son intégration harmonieuse dans la surface de la pièce, offrant ainsi une esthétique durable et résistante.

L'impression IML offre des avantages tels que la qualité visuelle, la durabilité et la personnalisation, tout en maintenant une production efficace.

Les étiquettes IML étant intégrées au processus de moulage, elles offrent une adhérence plus forte et une résistance accrue aux rayures, à l'humidité et à l'usure quotidienne, en plus d'être faciles à nettoyer. Les consommateurs de sirop d'érable et les clients de CDL bénéficient ainsi de produits qui conservent leur apparence et leur qualité plus longtemps.





**Par Marika Chabot**  
Relève familiale CDL et  
chargée de projet Nectar d'érable

# LE NECTAR D'ÉRABLE : UN INGRÉDIENT QUI PRENDRA SA PLACE BIENTÔT DANS LE MONDE DES AGENTS SUCRANTS NATURELS!

Le Nectar d'érable a été officiellement reconnu comme un produit innovant de l'érable par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) et le Conseil de l'industrie de l'érable (CIE) en 2022, démontrant ainsi l'appui de l'industrie à son égard. Cette reconnaissance s'est concrétisée par l'inclusion récente du Nectar d'érable dans la Convention de mise en marché de l'eau d'érable en tant que nouvel agent sucrant provenant de la production acéricole, dans le but d'en normaliser l'achat et la vente. Le Nectar d'érable est maintenant normé sous le terme « Concentré Haut Brix d'érable », même si nous continuons à l'appeler à l'interne Nectar d'érable.

Cette intégration à la convention nous a confirmé que l'industrie acéricole a un grand intérêt de commercialiser de nouveau produit. Le défi technologique de notre équipe multidisciplinaire était de créer les équipements nécessaires pour produire un concentré jusqu'à 66 °Brix. Notre objectif maintenant atteint, nous travaillons à rendre ces équipements et cette technologie uniques sur le marché rapidement accessibles aux acériculteurs en Amérique du Nord.

En 2023, le Centre Acer a confirmé par ses recherches que la technologie et le procédé de CDL permettent de préserver l'intégrité nutritionnel de la sève tout au long du procédé de concentration et de transformation jusqu'au degré Brix désiré. D'autres études ont été conduites par un groupe de recherches externes pour être en mesure de caractériser le Concentré Haut Brix d'érable (Nectar d'érable) et de connaître l'impact de chaque étape du processus sur le produit final. Ces études ont démontré que le Concentré Haut Brix d'érable est une source naturelle d'énergie, une source de minéraux (calcium, magnésium, manganèse, potassium) et une source de vitamines (riboflavine et thiamine). De plus, il est une source de polyphénols et d'antioxydants, ainsi qu'une source d'acides organiques et de phytohormones. Le Nectar d'érable est aussi une source supplémentaire d'électrolytes.

Le Nectar d'érable a été présenté lors du FOOD EX JAPAN 2024, une foire agroalimentaire d'envergure se tenant à Tokyo en mars dernier. L'intérêt et la curiosité pour ce nouvel agent sucrant issu de l'érable étaient au rendez-vous. Les visiteurs étaient particulièrement intéressés par son goût, sa couleur très claire et son procédé de fabrication écoresponsable.

Une dizaine de clients potentiels, provenant de différents secteurs agroalimentaires, testeront le Concentré Haut Brix d'érable (Nectar d'érable) en tant qu'ingrédient pour remplacer leur agent sucrant actuel pendant les prochains mois.

À nos yeux, ce produit complémentaire au sirop d'érable est assurément porteur pour toute l'industrie acéricole avec ses nombreux débouchés en tant qu'agent sucrant pour l'industrie agroalimentaire. Voici le portrait d'une entreprise américaine qui a fait le saut avec ce nouvel agent sucrant.

## SAP! BEVERAGES

Les produits de la compagnie Sap! sont des boissons pétillantes à base de végétaux fabriquées à partir de sève d'érable et de bouleau pure à 100%. Chas Smith, cofondateur et président directeur général de Sap! Beverages, et son équipe ont tout de suite cru en ce produit innovant qui les rejoignait vraiment. Depuis, le Concentré Haut Brix d'érable est intégré à leurs boissons vendues en canette au Vermont.



Concentré Haut Brix d'érable  
(Nectar d'érable)



# BACKWOODS MAPLE SYRUP

**Lorsque vous arrivez chez Backwoods Maple Syrup, c'est une cabane à sucre traditionnelle qui vous attend. Les tuyaux serpentent à travers la forêt, la vapeur s'échappe des cheminées et un grand drapeau « OUVERT » accueille les visiteurs à l'entrée. Nous sommes tout de suite étonnés lorsque nous entrons. La vue de l'évaporateur brillant et de l'espace de repos accueillant tout autour est immédiatement captivante. L'air est imprégné de l'arôme délicieux du sirop d'érable, ce qui ajoute à l'atmosphère enchanteuse. Entrevue avec Paul Partridge, copropriétaire.**



Devanture de la cabane

À l'intérieur de la cabane à sucre de 4000 pieds carrés, l'attention portée aux détails est indéniable; des pièces sont réservées à chaque étape du processus de fabrication du sirop d'érable. La salle de sève est équipée d'un concentrateur Fendeuse par osmose inversée CDL et d'un bassin en acier inoxydable, ainsi que de bassins de stockage et de refroidissement essentiels. À l'autre extrémité du bâtiment, les salles d'embouteillage sont équipées d'une unité d'embouteillage bain-marie de CDL, d'un chauffage au sol et d'un vaste espace pour l'étiquetage des bouteilles. La caisse est ornée de bouteilles de sirop d'érable, ainsi que d'une sélection

de vêtements et de tuques à l'effigie de la marque. À côté de la caisse, un coin salon confortable permet aux clients de se détendre et de savourer une tasse de café ou un échantillon de sirop d'érable.

## Racontez-moi comment vous avez commencé à faire du sirop d'érable?

Lorsque j'étais enfant dans les années 70, mon père a entaillé des arbres sur la ferme familiale. Lorsqu'il a cessé de produire du sirop, j'ai commencé à en faire moi-même. Nous le faisons bouillir sur un tonneau au-dessus d'un feu ouvert et nous le filtrons avec des

torchons. Le sirop était destiné à notre propre famille. J'ai arrêté d'en produire quand je me suis marié.

## Comment le sirop d'érable Backwoods a-t-il vu le jour?

Mon fils Tyler et Corey Vandergeest, l'autre copropriétaire de Backwoods Maple Syrup, ont suspendu 40 chaudières en 2006. Le bois qu'ils utilisaient n'était pas assez chaud, alors les enfants m'ont appelé pour que je les aide à couper du bois. J'ai passé toute la fin de semaine là-bas et nous n'avons jamais dormi. La sève a coulé à flots. Les seaux se remplissaient plusieurs fois par jour. Nous avons produit environ 15 gallons de sirop cette fin de semaine-là. Nous faisons bouillir le sirop sur un feu ouvert avec une casserole entre deux murs en ciment. La saison suivante, nous avons emménagé dans une cabane et nous avons prospéré depuis lors. Nous avons installé 150 chaudières et depuis, chaque année, nous ajoutons des entailles supplémentaires. Ils ne le savaient pas encore, mais en 2006, le deuxième jour de la fabrication du sirop d'érable, le sirop d'érable Backwoods était né. L'idée folle de faire venir toute cette sève jusqu'à nous s'est rapidement mise en place.



Comptoir-caisse

### Combien d'entailles avez-vous?

Nous avons un peu plus de 6000 entailles, dont 1000 sur une ligne CDL de 3/16" et le reste sous haut vacuum. Nous avons toujours rêvé d'avoir une belle cabane et de faire venir la sève jusqu'à nous sans avoir à aller la chercher d'arbre en arbre. Nous avons récemment acheté les 126 acres sur lesquels nous nous trouvons actuellement, en face de notre ancienne cabane où se trouve la ligne de 3/16".

### Quel a été le facteur décisif pour travailler avec CDL?

CDL est tout près, et c'est l'une des choses les plus importantes, car c'est très pratique pour nous. Bill Hubbert a évidemment joué un rôle important à cet égard. Dans tous les cas où nous avons fait affaire avec CDL avant notre croissance, l'équipe nous a toujours aidé à résoudre nos problèmes liés à notre passe-temps. Par exemple, CDL nous a envoyé une turbine le lendemain de la panne de la nôtre. Il n'y avait aucune raison de ne pas faire appel à CDL. Cette entreprise a toujours pris soin de nous dans le passé. Aujourd'hui, les personnes qui y travaillent sont formidables. J'aime beaucoup y aller.

### Comment surveillez-vous votre exploitation acéricole en ce qui concerne le vacuum, les bassins, les fuites, etc.?

Nous disposons d'un système de surveillance sur chaque maître-ligne, ce qui nous permet de voir où se trouvent les fuites. Nous avons 34 capteurs dans l'érablière. La fonction de surveillance CDL est sur nos téléphones. Nous avons l'application, qui est géniale, et nous savons donc où il y a une fuite. Les écureuils aiment mâcher les lignes, nous savons donc toujours où il y a un problème! La surveillance fait apparaître une marque jaune dans l'application, ce qui indique que le vacuum est faible. Nous savons exactement où nous rendre. L'application est très complète. Nous disposons de capteurs de niveau

de bassin et cela fait également partie de l'application CDL. Nous activons et désactivons nos pompes vacuum à distance. La seule chose qui ne fait pas partie de notre surveillance est la pompe de refoulement. Nous pouvons toutefois y ajouter un capteur. Nous envisageons d'ajouter une caméra à notre station de pompage. Nous pompons de la sève sur 1 km; il est donc très important de disposer d'un système de surveillance qui nous alerte immédiatement en cas de problème.

### Pouvez-vous me parler un peu de votre évaporateur?

Nous avons un évaporateur CDL Deluxe au propane de 3,5 pi x 13 pi que nous utilisons avec un concentré de 14 Brix. Nous pouvons extraire 6 barils en une journée de 8 heures. Si la sève coule à flots, nous pouvons faire tout ce que nous voulons du vendredi au dimanche. Nous faisons également bouillir la sève tout au long de la semaine lorsque nous en avons suffisamment. Nous avons pris de l'avance sur tout le monde cette saison, car nous étions prêts à commencer dès le début. Nous n'avons pas perdu une goutte de sève. Nous ne renoncerons pas à notre installation actuelle au propane. C'est trop facile et trop économique pour nous. Avec l'utilisation de notre concentrateur, nous ne changerions rien. Nous avons

l'habitude de passer du temps à couper du bois, à le transporter et à passer de nombreuses heures supplémentaires à travailler. Si nous décidons que nous avons fini de faire bouillir la sève pour la nuit, nous appuyons sur un bouton et tout s'arrête en 12 à 15 minutes. Nous fermons les valves, une alarme retentit et tout s'arrête.

Paul et Corey maintiennent un partenariat 50-50 dans Backwoods Maple Syrup, mais avec la pleine implication de leur famille respective, cela devient une collaboration 100-100. Corey, Paul, ainsi que les fils de Paul, Tyler et Trevor, possèdent les compétences nécessaires pour faire fonctionner efficacement l'évaporateur. De l'entaillage des arbres aux réparations, en passant par l'ébullition de la sève, l'embouteillage et la participation à des foires commerciales, tous, y compris Karen, l'épouse de Paul, partagent la charge de travail et les responsabilités liées à l'exploitation de leur entreprise acéricole. Abby, l'épouse de Corey, gère leur présence sur les médias sociaux, leur site Internet et les commandes web. La présence des enfants de Corey et d'Abby, ainsi que celle des enfants de Tyler, à la cabane à sucre fait partie intégrante de l'opération.

*Lire l'intégralité de l'entrevue en ligne au [cdlinc.ca/entrevues](http://cdlinc.ca/entrevues)*





Par Tommy Chabot  
Coordonnateur Marketing

# LE 4.0 : LA RÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE DE L'ACÉRICULTURE

**Dans le paysage dynamique de l'acériculture, l'avènement de la technologie 4.0 s'impose comme un catalyseur incontournable pour propulser l'industrie vers de nouveaux sommets de productivité, d'efficacité et de rentabilité. Chez CDL, nous sommes fiers de vous présenter notre vision du 4.0 en acériculture et notre système CDL Intelligence conçu pour répondre aux besoins spécifiques de tous les acériculteurs.**

## QU'EST-CE LE 4.0 EN ACÉRICULTURE ?

La Vision 4.0 CDL représente bien plus qu'une simple évolution technologique; c'est une véritable révolution dans la manière dont nous structurons, gérons et optimisons nos érablières. Imaginez pouvoir contrôler votre entreprise à distance, en temps réel, depuis votre téléphone intelligent ou votre ordinateur. Avec le 4.0, c'est désormais possible. Cette capacité de contrôle à distance offre un confort inégalé aux acériculteurs,

Mais la Vision 4.0 CDL ne se limite pas au contrôle à distance. Il s'agit également d'une solution de choix vous permettant de surveiller, de collecter et de mesurer des données, de prioriser et de prendre des décisions éclairées à partir de ces données. Grâce à des alertes en temps réel, vous restez constamment informé de l'état de votre érablière, vous permettant ainsi de réagir rapidement aux changements et d'optimiser vos opérations.

## RÉPONDRE AU DÉFI DU MANQUE DE MAIN-D'ŒUVRE

Dans un contexte où la main-d'œuvre compétente se fait de plus en plus rare dans notre industrie, le 4.0 se présente comme une solution de choix pour pallier ce défi majeur. En automatisant des tâches qui auraient autrefois exigé une expertise humaine, le 4.0 permet de réduire la dépendance à l'égard des travailleurs spécialisés, tout en garantissant un niveau de performance optimal.

## LA VISION 4.0 CHEZ CDL

Chez CDL, nous croyons fermement que le 4.0 est la clé de la rentabilité des entreprises acéricoles. D'ailleurs, la Banque de Développement du Canada (BDC) citait dans un de ses articles que les gains de productivité obtenu par le 4.0 deviendrait si important que les entreprises qui n'ont pas cette technologie ne seraient pas en mesure d'atteindre le même niveau de rentabilité. Notre vision est simple: rendre le 4.0 accessible à tous les profils d'acériculteurs, qu'il s'agisse d'amateurs passionnés, de travailleurs à temps plein, de professionnels chevronnés ou même d'investisseurs. Si nous prenons l'exemple du travailleur à temps plein, la technologie 4.0 lui permettra de continuer d'exercer sa profession tout en opérant plus efficacement son entreprise et peut-être même d'agrandir cette dernière, sans nécessairement devoir travailler plus longtemps pendant la période des sucres. Avec les technologies qui existent maintenant, il est possible de faire travailler ses équipements pour soi et de venir bouillir avec sa famille la fin de semaine.

Pour nous, le 4.0 représente bien plus qu'une simple innovation technologique. C'est l'opportunité de transformer radicalement votre manière de travailler, en éliminant les tâches à non-valeur ajoutée et en optimisant chaque aspect de vos opérations. Notre mission est de vous fournir les outils nécessaires pour augmenter votre rentabilité, réduire vos coûts de production et ainsi offrir un produit de qualité supérieure à vos clients.

## RÉDUIRE LA NON-VALEUR AJOUTÉE GRÂCE À CDL INTELLIGENCE

La non-valeur ajoutée, souvent décrite comme tout ce qui ajoute des coûts sans créer de valeur pour le client (gaspillage), représente une part significative des opérations dans toute industrie. Contrairement à la valeur ajoutée, qui correspond à une action qui contribuera à améliorer le produit final, la non-valeur ajoutée engendre des coûts sans contribuer à améliorer le produit final. Ces gaspillages prennent souvent la forme d'attente ou de supervision sur place (perte de temps), de transport (déplacements évitables), ou de perte de production. En règle générale, peu importe le type d'industrie, seulement 10% de toutes les actions ou tâches effectuées sont des opérations qui ont une réelle valeur ajoutée, le 90% restant n'ajoute aucune valeur au produit final.

Prenons l'exemple d'une des étapes-clé du processus de production de sirop d'érable; la récolte de l'eau à la station de pompage.

Dans cet exemple, l'action à valeur ajoutée est la récolte de l'eau d'érable. Les actions à non-valeur ajoutée, quant à elles, sont nombreuses. Pensons aux multiples déplacements pour des actions telles que démarrer ou arrêter des pompes à vide, aux déplacements pour gérer les valves, aux déplacements pour nettoyer les extracteurs ou les réservoirs, aux déplacements pour vérifier le bon fonctionnement des équipement au

cas où il y aurait des problèmes mécaniques reliés au gel ou à une température trop élevée, et ainsi de suite...Tous ces déplacements peuvent maintenant être évités avec la Vision 4.0. Vous aurez donc plus de temps pour faire d'autres tâches à valeur ajoutée.

La solution pour éviter les importants gaspillages de temps, les déplacements, les pertes de production en cas de bris et les coûts monétaires associés à ces actions est le système CDL Intelligence. Il permet de réduire, voire d'éliminer la non-valeur ajoutée dans les entreprises acéricoles, car toutes ces actions se font sur le bout de vos doigts, même automatiquement à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre ordinateur. On peut obtenir le même résultat d'une action qui pouvait prendre 30 minutes auparavant à maintenant 1 seconde avec la technologie 4.0.

### VERS UN AVENIR PLUS EFFICACE

En conclusion, le 4.0 marque le début d'une nouvelle ère pour l'acériculture. Grâce à des technologies innovantes comme CDL Intelligence, les acériculteurs peuvent désormais repousser les limites de la performance et de la rentabilité. Chez CDL, nous sommes fiers de jouer un rôle de leader dans cette révolution technologique, en nous engageant à développer des solutions toujours plus avancées pour répondre aux besoins changeants de notre industrie.

Rejoignez-nous dans cette aventure vers un avenir plus intelligent, plus efficace et plus durable pour l'acériculture. Avec le 4.0, les possibilités sont infinies, et chez CDL, nous sommes déterminés à vous accompagner à chaque étape, petit à petit dans ce voyage vers l'innovation.



# EXTRACTEURS HORIZONTAUX 2 VITESSES



VUE DE L'INTÉRIEUR

## AVEC POMPE SUBMERSIBLE À 2 VITESSES

Permet une plus grande flexibilité et rapidité d'ajustements pour suivre les coulées. Évitez ainsi les pertes et débordements liés aux coups d'eau imprévisibles en cas de gel/dégel ou de coulées excessives.

Informez-vous à votre représentant



# CENTRE TECHNOLOGIQUE CDL MAINTENANT 100% AUTOMATISÉ

**Le début de l'année 2024 a marqué chez CDL la réalisation d'un projet d'envergure auquel l'entreprise rêvait depuis plusieurs années : concevoir une salle de bouillage 100% automatisée. Dernièrement, avec l'arrivée des évaporateurs Master-E et des concentrateurs heRO, CDL était plus près que jamais de cette vision, de cet objectif.**

Depuis tout près d'une décennie, CDL a une vision définie du projet 4.0 en acériculture. Il s'agissait non seulement d'automatiser chacune des étapes du processus de production de sirop d'érable, mais que chacune de ces étapes soient interreliées, qu'il y ait une synergie parfaite dans l'entièreté du processus. La vision pour ce projet de salle de bouillage 100% automatisée était de rassembler certains des équipements les plus avancés de

CDL dans un seul et même lieu pour représenter une érabièrerie autonome de 40 000 entailles, et ce, dans un environnement le plus compact possible. L'objectif ultime : produire du sirop d'érable, de l'arbre au baril, sans aucune intervention humaine!

Le projet a débuté à l'automne 2023. Après avoir consenti d'un objectif commun, le temps était venu de mettre sur papier ce projet, de faire un schéma de procédés et d'identifier les équipements qui deviendront les pièces maîtresses de l'érabièrerie. Une fois le plan de la salle établi, le début des travaux ont commencé avec la démolition des infrastructures existantes, avec le coulage des bases de béton pour les silos, la relocalisation des drains, etc. Les équipements ont été mis en place et les travaux d'électricité et de plomberie

ont pu démarrer pour raccorder chaque équipement. À ce moment, le projet prenait forme et l'étape cruciale de la programmation a pu démarrer.

Le Centre technologique CDL est désormais équipé de cinq silos distincts, dont trois à l'extérieur et deux à l'intérieur, pour l'entreposage de l'eau d'érable, du concentré, du filtrat, et de l'eau ultrafiltrée. Une unité d'ultrafiltration est incluse à la chaîne, tout juste avant le concentrateur automatisé HeRO et son chariot de cinq membranes. Le concentré à 30 Brix obtenu est stocké dans un réservoir réfrigéré avant d'être acheminé dans l'évaporateur Master-E. Le sirop est ensuite entreposé dans un réservoir chauffant. Le processus prend fin dans une presse à sirop 15 pouces et dans les barils.

## LÉGENDE

- 1 Silos verticaux
- 2 Unité d'ultrafiltration
- 3 Concentrateur HeRO
- 4 Réservoirs isolés
- 5 Évaporateur Master-E
- 6 Presse 15"



Les équipements sont physiquement placés de façon que chacune des étapes successives soient une après l'autre. L'idée était de créer un flot continu qui permet à l'eau de parcourir une moins grande distance et aux équipements d'occuper le moins de place possible dans la salle. La plomberie longe les murs et entre dans le côté des équipements sans gêner les opérations. La ligne de production est balancée, l'espace au sol est maximisée, le stockage est optimisé et le flot est continu!

L'une des principales motivations derrière ce projet est de former les employés de CDL sur les technologies que nous offrons à la clientèle acéricole. Le Centre technologique servira également de centre de tests pour mettre à l'épreuve des équipements et des prototypes dans des conditions réelles, permettant ainsi d'apporter des améliorations aux équipements, d'aider au développement des nouveaux produits et de faire germer de nouvelles idées! Il permettra aux ventes et au service à la clientèle de connaître et de comprendre les équipements afin de mieux servir les acériculteurs. Il permettra également à l'équipe de production d'opérer ces équipements pour expérimenter l'importance d'une

fabrication de qualité supérieure. Outre les vocations formatives, le Centre technologique est un outil de vente et une preuve du concept hors du commun pour permettre de faire découvrir le 4.0 à l'industrie acéricole. Finalement, il s'agit du lieu qui permettra les tests concernant la production de Nectar d'érable.

La conception et la construction du Centre technologique a été, et sera bénéfique à plusieurs égards pour l'équipe CDL, et ce, même avant sa finalisation. En effet, les départements impliqués ont développé maintes expertises lors de la réalisation de ce projet. Que ce soit sur la production du sirop d'érable ou l'utilisation des équipements, sur le système CDL Intelligence ou l'automatisation des équipements, sur les concentrateurs heRO ou les évaporateurs Master-E, ou sur l'industrie acéricole en général. Le Centre technologique CDL est un lieu de transfert des savoirs et de partage des connaissances qui favorise l'innovation, l'amélioration des pratiques et la croissance tant pour l'équipe CDL que pour l'ensemble de l'industrie acéricole.

## RÉSERVOIRS ISOLÉS

Avec leur fabrication de grande qualité en acier inoxydable, nos nouveaux réservoirs isolés à double parois sont idéaux pour conserver votre sirop d'érable chaud. Quelques clients les ont utilisés cette saison avec leur évaporateur 100% électrique et automatisé Master-E afin d'entreposer une plus grande quantité de sirop avant d'en faire la filtration et/ou la mise en barils en continu.

Nos réservoirs permettent aussi aux acériculteurs ayant des évaporateurs qui produisent des grands volumes de sirop à l'heure d'entreposer à 185 °F des volumes importants pour plusieurs heures avant ou après la filtration afin de garantir un emballage à la bonne température et selon la norme.

Nous avons récemment testé à notre Centre technologique l'un de ces réservoirs isolés avec une unité réfrigérante pour conserver du concentré au froid; les tests sont concluants! Surveillez les détails lors de nos prochaines Portes ouvertes!





# PORTRAIT DE SABRINA BOUWMAN

**Sabrina Bouwman, jeune femme d'affaires inspirante, incarne la réussite entrepreneuriale en jonglant avec brio avec de multiples activités. Je suis allée la rencontrer à sa propriété du 7e rang dans la Municipalité de Lochaber en Outaouais, pour découvrir l'histoire de cette passionnée.**



Sabrina est la propriétaire et la seule employée de La Bergerie Bouwman Érablière. La bergerie compte 60 têtes, l'érablière, 2300 entailles sur 300 acres de terre et forêt acquis graduellement dans les dernières années. Elle a aussi une petite compagnie de transport d'animaux, une pension pour chevaux et sa ferme élève quelques bœufs, cochons et poules. Elle possède aussi une boutique sur place où sont vendus les produits de sa ferme ainsi que ses propres produits faits maison par nul autre qu'elle-même! Sa capacité à diriger et à prospérer dans des domaines divers témoigne non seulement d'une énergie débordante, mais d'une belle perspicacité en affaires et d'une intelligence stratégique axée sur les résultats. Très modeste, Sabrina lira ces lignes en se demandant si c'est bien d'elle qu'on parle. Eh bien oui! La reconnaissance arrive souvent des regards extérieurs plutôt que de la perception qu'on a de nous-mêmes. Il faut l'accepter.

Sabrina s'est toujours sentie proche de l'agriculture depuis qu'elle est toute petite. Son grand-père avait une ferme laitière et même s'il n'avait plus sa ferme quand Sabrina était toute petite, sa passion de l'agriculture semble bel et bien familiale. Aussi, comme ses parents avaient une boucherie-abattoir, elle a connu de près l'autre bout de la chaîne agricole soit, la transformation alimentaire et la vente.

Avant de se lancer en affaires à son propre compte, Sabrina a exploré la production bovine en Alberta en travaillant trois ans pour une ferme où vèlaient 1000 vaches par année. À son retour, elle travaille à la boucherie-abattoir de ses parents, mais sa fibre entrepreneuriale prend vite le dessus. Elle décide de mener sa propre barque et acquiert la propriété actuelle de Lochaber qu'elle exploite et agrandit depuis maintenant quatre ans. Pour payer cet achat, elle a mené de front plusieurs emplois dont celui de pompière volontaire, serveuse, chauffeur de sa propre compagnie de transport, emploi à l'abattoir, en plus de faire la traite de soir dans une ferme laitière! Il faut le dire : autant de volonté, c'est impressionnant.

« Au départ, quand j'ai acheté la ferme, j'avais 75 acres et 10 moutons. L'érablière avait 200 entailles et une petite bouillotte. J'ai rapidement voulu entailler plus. Alors, avec un bon ami qui habite sur le rang, on est partis dans le bois après avoir « googlé » les instructions pour savoir comment entailler! On a ajouté 200 entailles! La bouillotte était bien que trop petite! Il a fallu bouillir jour et nuit pendant 3 semaines pour en venir à bout! Une chance que j'aie reçu de l'aide quand j'ai débuté! Des voisins m'ont donné du foin pour mes animaux pour me souhaiter la bienvenue, d'autres voisins, producteurs laitiers, ont toujours été là pour me donner un coup de main, comme bouillir 24 sur 24! ». Bien qu'elle ait



Évaporateur Intense-O-Fire 2





fait son chemin seule avec beaucoup de leadership, elle tient à mentionner que la présence de ces personnes de son entourage lui a souvent donné la force de persévérer et de venir à bout de ses tâches. Que ce soit son papa avec sa force tranquille et ses connaissances, sa belle-mère, des amis, des voisins, elle est très reconnaissante du soutien qu'elle a reçu. Elle est aussi très fière de ce qu'elle accomplit seule : sa cabane à sucre par exemple, qu'elle a bâtie de ses mains. C'est sûr qu'il y a eu les conseils avisés de son papa contracteur pour la soutenir, mais l'ouvrier, c'est elle!

En peu de temps, elle a acheté toute la terre d'un voisin, ce qui lui a permis d'augmenter considérablement son nombre d'entailles. Comme elle n'a pas obtenu de quota la première année qu'elle a soumis son application, elle a transformé sa déception en opportunité en achetant tout son équipement de transformation! Elle s'est aussi dotée d'une boutique mobile pour faire connaître ses viandes et ses produits de l'éclaircie dans les marchés de la région.

Malgré ses très nombreuses occupations, elle s'implique au syndicat de l'UPA de sa région et organise de temps en temps des soirées sociales pour donner l'opportunité aux agriculteurs de sortir de leur solitude. Sabrina a comme moteur sa passion, mais aussi son grand cœur.

## LA PRÉSENCE DE CDL EST RASSURANTE

Depuis ses tous débuts, elle fait affaires avec CDL et trouve que le service qu'elle a reçu des représentants qui l'ont accompagnée l'a beaucoup aidé à comprendre comment bien faire pour économiser temps et argent. Pour elle, le système CDL Intelligence qu'on gère à partir de son téléphone est une merveille d'efficacité!

« Je peux quitter une journée complète sans m'en faire parce que je surveille tout sur mon cellulaire! Aussi, c'est très rassurant de savoir qu'on peut parler à un expert qui nous aide à distance. J'ai le projet d'être graduellement sur un système intelligent de mes opérations de A à Z, c'est pourquoi j'ai été la première à me doter d'un concentrateur Intelligent dans la région de l'Outaouais. Cette année, je vise me rendre à 10 000 entailles. L'année prochaine, c'est ma bergerie qui sera la priorité. Elle sera modernisée et agrandie, car je compte monter à 100 têtes. »

« Cette année, quand j'ai entaillé à la fin de janvier, je me suis fait dire que c'était bien que trop tôt, et pourtant, je ne regrette pas! Je ne voulais pas perdre une goutte d'eau d'éclaircie, et c'est ce qui arrive! » On dit des bons entrepreneurs qu'ils savent se fier à leur instinct.

Sabrina incarne une combinaison unique de force et de leadership, ce qui la rend non seulement impressionnante sur le plan professionnel, mais également admirable en tant que personne. CDL est très fière d'avoir une cliente comme Sabrina Bouwman.

## MAXFlow+

**CHALUMEAUX 5/16"**  
**LONGUE DURÉE**



Chalumeaux  
**SMART** 2.0

**CHALUMEAUX 17/64"**  
**POUR USAGE 3 SAISONS**





# L'APPORT DE JESSE RANDALL DANS LA TRANSFORMATION DE LA TRADITION ACÉRICOLE DU MIDWEST AMÉRICAIN

**Le Midwest américain, qui va du Dakota jusqu'en Ohio, possède une riche histoire qui traverse les générations dans le domaine de l'industrie de l'éérable. Le Midwest compte environ 2 524 212 entailles et 3722 acériculteurs.**

En 2022, 27 États ont répondu au recensement de l'agriculture; le Wisconsin s'est classé au 4e rang et le Michigan au 6e rang pour le nombre total d'entailles. L'industrie de l'éérable du Midwest a obtenu un avantage en matière de recherche, d'éducation et d'innovation lorsque Jesse Randall a été nommé directeur d'AgBioResearch du Forest Biomass Innovation Center de l'Université d'État du Michigan (MSU).

Acériculteur comme ses ancêtres, Jesse, originaire de l'ouest de l'État de New York, a grandi en apprenant la science de l'éérable. Lorsqu'il était jeune adulte, il a mené plusieurs projets de recherche dans l'érablière familiale. Il a fréquenté l'Université Cornell et, pendant sa première année, il a aidé à remettre en place le programme « Sweet Tree » et a créé plusieurs plantations d'érables à partir de boutures. Après avoir obtenu un diplôme en gestion des ressources naturelles à Cornell, Jesse a fréquenté la MSU où il a obtenu un doctorat en sciences forestières. Il a ensuite accepté un poste de professeur agrégé au département de foresterie de l'État de l'Iowa et a poursuivi ses recherches. En 2016, son équipe a reçu une subvention du programme ACER pour le Midwest, obtenant un financement important pour ses recherches.

En 2018, Jesse a obtenu le poste qu'il occupe encore aujourd'hui à la MSU, où son objectif était de sortir des sentiers battus et de créer des partenariats innovants au sein de la communauté



Jesse Randall et son équipe  
avec un Évaporateur Deluxe

de la recherche. Au cours des premières années, Jesse et son équipe ont produit du sirop à partir de 300 entailles avec un équipement en majorité fabriqué à la main. Lorsque vous parlez avec lui, ses yeux brillent pour tout ce qui concerne l'éérable. Il a une façon de communiquer qui s'adapte à votre niveau de connaissance pour vous faire comprendre ce que la plupart des gens ne pourraient pas. Ce que Jesse préfère de ce domaine, c'est de discuter avec les producteurs au sujet des recherches actuelles et des enjeux qu'ils peuvent rencontrer. Il aime se pencher sur les problèmes soulevés par les producteurs et développer de nouveaux programmes de recherche en se basant sur des commentaires réels.

En 2019, l'innovation et l'éducation des acériculteurs étaient une priorité absolue à la MSU. Elle a d'ailleurs lancé une version en ligne du « Maple Manual » sous la forme d'une série de vidéos qui peuvent être mises à jour en temps réel. De cette façon, il n'est plus nécessaire d'attendre des années pour que la prochaine édition soit imprimée. Vous trouverez ce manuel pratique sur le domaine de l'éérable à l'adresse suivante :

[www.canr.msu.edu/fbic/maple-manual-video-series/](http://www.canr.msu.edu/fbic/maple-manual-video-series/)

En 2023, AgBioResearch du Forest Biomass Innovation Center de la MSU a achevé la construction d'une nouvelle installation de recherche sur l'éérable de 4500 pieds carrés. Cette installation est équipée de l'Évaporateur Deluxe CDL de 3 1/2 x 14 pi. Vous pouvez suivre Yooper Forestry sur Facebook pour en apprendre plus sur la saison des érables; le groupe fait souvent des vidéos en direct.

Jesse a actuellement six projets de recherche en cours, dont l'un porte sur la technologie d'assainissement et des capteurs dans les érablières. Celle-ci permet de mesurer la croissance microbienne depuis l'entaille jusqu'au bassin. L'une des priorités de Jesse est de multiplier les possibilités de l'éérable et de déterminer comment nous pouvons utiliser le sirop avec des défauts de saveur pour produire une variété de produits. Il comprend combien la recherche est importante pour la prochaine génération d'acériculteurs, car il a trois filles qui perpétueront la tradition de la famille Randall.

Je suis impatient de voir jusqu'où l'éérable ira grâce à ses recherches. Si vous vous trouvez un jour dans le Midwest, arrêtez-vous à Escanaba, au Michigan, et profitez de l'occasion pour visiter le Forest Biomass Innovation Center.



**Collaboration spéciale de Jean Lamontagne**  
Directeur général de l'Institut International  
du Sirop d'érable

## LES COULISSES DE L'INDUSTRIE ACÉRICOLE ET SON IMPACT SUR LA LÉGISLATION NORD-AMÉRICAINE

**Jean Lamontagne est un passionné de l'agro-industrie depuis près de 30 ans. Il a œuvré à titre de directeur général et de direction (VP) pour des multinationales de fabrication et de distribution de produits alimentaires au Canada et au Royaume-Uni. Il est directeur général de l'Institut International du Sirop d'érable (IISÉ en français, ou IMSI en anglais) depuis trois ans.**

Fondé en 1974, l'IISÉ est la seule association qui représente tous les acteurs clés de l'industrie acéricole du Canada et des États-Unis et c'est ce qui fait sa grande force. Lorsque nous sommes appelés à intervenir et à représenter l'industrie, auprès des gouvernements et des régulateurs tels la FDA, USDA, et l'ACIA, parler d'une seule voix forte fait une différence quand vient le temps d'influencer la législation, par exemple.

Effectivement, l'IISÉ compte parmi ses membres des milliers d'acériculteurs, leurs associations, les transformateurs et distributeurs de produits de l'érable, les fabricants d'équipement pour l'érable et les institutions de science, de technologie et de vulgarisation et d'éducation dans le domaine de l'érable. Cette grande adhésion bénéficie à toute l'industrie que ce soit au Canada ou aux États-Unis.

La surveillance proactive de l'environnement politique et réglementaire nord-américain peut sembler une activité aride, mais elle est pourtant incontournable pour que l'industrie acéricole demeure compétitive sur les marchés. De même, la protection de l'authenticité et de l'intégrité du sirop d'érable pur et le respect de la norme d'identité font partie de nos actions privilégiées. Nous soutenons également les initiatives de qualité pour une production continue de sirop d'érable et de produits alimentaires de l'érable conformes aux normes de qualité établies et réglementées.

Avoir confiance en la qualité du produit, c'est ce que souhaitent les consommateurs, alors nous devons leur offrir un système consistant et cohérent. La standardisation des grades, de l'étiquetage et de la qualité contribue à répondre aux préoccupations et aux exigences des consommateurs, c'est important.

L'IISÉ fonctionne de façon très « agile » n'ayant que deux employés salariés. Nous formons des comités constitués des meilleurs experts selon l'enjeu ou la problématique rencontrée. C'est très efficace.

Le conseil d'administration composé de représentants de toutes les instances de l'industrie se réunit cinq fois l'an. La prochaine assemblée générale se tiendra les 5 et 6 juin prochains à Stowe au Vermont.

Pour plus d'information, vous pouvez communiquer avec Jean Lamontagne au courriel :

[maplesyrupinstituteimsi@gmail.com](mailto:maplesyrupinstituteimsi@gmail.com)



## RÉSERVOIRS DE TRANSPORT CDL

### ENTIÈREMENT REDESSINÉS



\*Modèle de 3200 gal. US présenté

- **Construction robuste en acier inoxydable grade 304 au fini brossé.**
- **Extrémités dômes et structure renforcie qui augmente la solidité globale du réservoir.**
- **Disponibles en cinq formats**

550 gal. US  
1 100 gal. US  
2 200 gal. US  
3 200 gal. US  
4 100 gal. US



# RENCONTREZ LA NOUVELLE GÉNÉRATION D'ACÉRICULTEURS

**Peu importe l'ampleur de vos ambitions, les représentants de CDL offrent des services pour l'évaluation de votre projet, des conseils techniques, de l'installation d'équipements ou de tubulures. Un accompagnement de qualité pour tous les volets de votre projet de production acéricole. Découvrez-en plus sur deux entreprises qui ont bénéficié de judicieux conseils!**

## LA PASSION SELON OLIVIER RUEL DE LA FERME JOVANEL

Olivier a eu la piqure de l'acériculture alors qu'il s'occupait des 500 chaudières de l'érablière familiale après l'école. Depuis 2009, il prend graduellement la relève de la Ferme Jovanel de Saint-Charles-de-Bellechasse. Producteur laitier et acériculteur sont des titres dont

il tire beaucoup de fierté. « Lorsqu'on est passionné, le nombre d'heures travaillées ne compte pas vraiment, on est juste heureux de faire ce qu'on fait ». Bien que la ferme laitière exploite aussi une érablière depuis plusieurs années, ses débuts à lui en tant que propriétaire datent de 2020 alors qu'il a débuté avec 2000 entailles. En 2024, Olivier en exploite 5000 avec l'aide de Marilyne

Beaupré, sa conjointe et leurs trois enfants. Il n'entend pas s'arrêter là s'il trouve de nouvelles opportunités pour augmenter sa production acéricole dans sa région. « Je suis fasciné par le fait de produire directement à partir de la nature ».

Tout projet qui aboutit est souvent le fruit d'un bon travail d'équipe et de belles collaborations. Comme tous les passionnés, Olivier cherche continuellement à s'améliorer pour gagner en performance que ce soit en production laitière ou en acériculture. Ainsi, il manifeste facilement sa satisfaction à l'égard de CDL. « Mon équipement vient de CDL. C'est pratique, ils ne sont pas loin et toujours prêts à bien me conseiller. En ce moment, je roule avec l'équipement que j'ai acheté en 2020 mais j'entends bien automatiser la production dans quelques années. »

**« EN 2018, J'AI COMMENCÉ AVEC TROIS ENTAILLES! »**

**William Morneau,  
Saint-Charles-de-Bellechasse**

Quand on se revoit sur les genoux de son grand-père dans la vapeur d'eau d'érable et que c'est un souvenir d'enfance tendre et agréable, c'est que le gène de l'acériculture nous a été transmis!

Ainsi, William Morneau, maintenant entouré de ses petits gars de 12, 5 et 3 ans, leur fabrique à son tour des souvenirs impérissables en les amenant avec lui dans le bois. Bien que William soit



Olivier Ruel avec sa conjointe Marilyne Beaupré et leurs trois enfants



enseignant dans un centre de formation professionnel, son hobby acéricole prend de l'ampleur d'année en année.

Il n'y a pas à dire, William a débuté avec peu. Il produit du sirop pour la première fois en 2018 avec 3 entailles! Il avait tout « patenté » son équipement lui-même en grand débrouillard qu'il a toujours été. « On s'équipe pour produire un peu plus, on s'ambitionne et finalement, on se dote d'équipements à la hauteur de ses ambitions. » avouant lui-même qu'une fois qu'il a eu la piqûre ... Ainsi, en 2024, William ne produit qu'avec 375 entailles; toutefois, il est très heureux d'avoir reçu une réponse positive pour 1774 entailles supplémentaires déjà évaluées par l'ingénieur du regroupement forestier. Il a jusqu'au printemps 2026 pour acheminer du sirop à la Fédération à partir de ces entailles-là, situés sur deux lots en location.

« Comme l'équipement demeure un investissement important, on n'a pas du tout envie de se tromper! Alors, j'apprécie beaucoup l'aide des représentants de CDL parce qu'ils ont vraiment notre projet à cœur comme si c'était le leur, même quand on est petit. Ils ne veulent pas juste vendre, ils veulent que tu réussisses ton projet! Être dans le jus dans le temps des sucres ne les empêche pas de prendre le temps de répondre à mes questions. Et moi, j'aime ça comprendre comment ça marche alors j'apprécie beaucoup les bonnes explications qui m'aident à faire les bons choix. Tout mon équipement vient de CDL, des tubulures aux outils de mesure et à la presse à sirop. »

## PRÉPARER LA PROCHAINE GÉNÉRATION DE PASSIONNÉ.ES!

À la fin janvier dernier, nous avons eu la chance de recevoir les étudiants et étudiantes en production acéricole du Centre de formation agricole (CFA) de Saint-Anselme. Ils ont visité notre usine de Ste-Claire et ont pu en apprendre davantage sur les nouveautés de notre catalogue 2024. Un groupe de passionné(es) qui laisse présager une belle relève acéricole engagée!

D'entrée de jeu, nous leur avons demandé de quelle région ils étaient natifs et leur bagage acéricole; la plupart d'entre eux avaient dans leur famille immédiate ou élargie des producteurs qui leur avaient transmis cette passion contagieuse. Plusieurs y feraient leur stage dans les semaines suivantes au cours de la saison 2024.

Ensuite, nous avons fait le tour de notre usine de Ste-Claire, qui est spécialisée entre autres dans la production des extracteurs, des concentrateurs, des presses, des silos et dernièrement des évaporateurs 100% électriques et automatisés Master-E. Une belle occasion de voir comment nous les fabriquons. Lors de la présentation des nouveautés dans la salle de conférence, les étudiants ont posé des questions pertinentes et appliquées à leur vécu ou à leurs apprentissages en classe.

La nouvelle cohorte de l'automne 2024 pourra maintenant avoir accès à un local entièrement dédié à l'acériculture directement dans les locaux du CFA. Un beau moyen d'avoir à portée de main les dernières technologies et de pouvoir rapidement mettre en pratique les notions apprises en cours. Nous sommes fiers d'avoir contribué à ce beau local en prêtant des équipements, et nous serons heureux de renouveler la visite de nos installations auprès de chaque nouvelle cohorte!



*« En tant qu'enseignant au programme de production acéricole, désirant rendre la formation toujours plus intéressante et, surtout le plus près possible de la réalité du monde en constante évolution qu'est l'acériculture, je jugeais qu'il nous manquait beaucoup de matériel pratique à la formation.*

*C'est pourquoi j'ai proposé à M. André Labrecque, directeur du Centre de formation agricole Saint-Anselme, de former un partenariat avec les différents fabricants et fournisseurs d'équipements acéricoles de la région.*

*La réponse a été immédiate de la part de CDL ainsi que d'autres fabricants. Cette alliance nous a permis d'obtenir de leur part du matériel diversifié et à la fine pointe de la technologie pour agrémenter et rendre plus réaliste la formation.*

*Le CFA Saint-Anselme remercie donc chaleureusement les Équipements d'érablière CDL pour leur généreuse contribution à la formation de nos futurs acériculteurs et acéricultrices. »*

*Patrice Goupil - Enseignant au CFA Saint-Anselme*



# COMMENT OBTENIR LES CERTIFICATIONS BIOLOGIQUE, CARBONEUTRE ET HACCP?

**L'industrie de l'acériculture évolue constamment, et les producteurs cherchent des moyens d'améliorer leurs pratiques tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs. Dans cet article, nous explorerons le rôle crucial d'Ecocert Canada dans la certification biologique et carboneutre pour le sirop d'érable.**

## Ecocert Canada : la garantie de pratiques durables

Groupe Ecocert Canada est un organisme de certification reconnu mondialement. Sa mission est de promouvoir des pratiques agricoles et industrielles durables en évaluant et en certifiant les produits, les systèmes et les services.

Pour l'acériculture, très importante en Amérique du Nord, Ecocert Canada, une filiale du groupe, offre des certifications essentielles sur le continent : la certification biologique, carboneutre et HACCP.

## La certification biologique

La certification biologique garantit que le sirop d'érable est produit conformément aux normes biologiques rigoureuses. Cela signifie :

- Absence de produits chimiques et d'OGM : les producteurs biologiques n'utilisent pas de pesticides, d'herbicides ou d'engrais synthétiques;
- Respect de la biodiversité : la faune et la flore locales sont préservées;
- Traçabilité totale : du producteur à la table du consommateur, chaque étape est vérifiée.

Il faut savoir que le processus de certification s'effectue sur un peu plus d'un an. Il commence par une visite d'inspection qui vise à évaluer les pratiques de l'érablière et à déterminer le travail à accomplir. Ensuite, une seconde inspection vient

vérifier la conformité aux exigences du programme. Pour que cette conformité soit maintenue dans le temps, des visites annuelles par le certificateur sont aussi effectuées.

La certification biologique nécessite l'utilisation de produits de nettoyage autorisés pour les installations impliquées dans la production biologique comme les bassins, l'évaporateur et le concentrateur. L'utilisation de produits nettoyants qui respectent l'environnement et qui sont conformes aux exigences de la certification biologique en acériculture est essentielle. La préservation des éléments naturels entourant l'exploitation et dans l'environnement immédiat des installations sont aussi considérés dans le processus de certification.

Les pratiques valorisées par la certification sont basées sur des données et des recherches scientifiques reconnues et ont pour but d'assurer la pérennité de l'exploitation. Les érables entaillés seront sélectionnés en fonction de leur taille, de leur maturité, du nombre d'entaillés déjà effectués sur chacune d'elles, ainsi que de la profondeur de celles-ci. Pour ce qui est de la biodiversité dans son ensemble, on doit s'assurer qu'elle contient une variété d'essences nommées « compagnes » qui participent à l'équilibre de l'érablière et au maintien de sols riches et productifs. La quantité visée d'essence compagne dans l'érablière est fixée à un minimum de 15 % par la réglementation biologique.

Le producteur acéricole doit pouvoir témoigner de la traçabilité du produit, de sa production jusqu'à la table du consommateur. Cet exercice demande de recueillir et de traiter une grande quantité de données. C'est une opération qui se complexifie selon la gamme de produits transformés qui découlent de la production. Même si l'exercice peut paraître exigeant, il oblige le producteur à assurer une qualité continue de gestion de la production et permet de garantir l'intégrité des produits aux clients.

## La certification carboneutre

La certification carboneutre va au-delà de celle biologique. Dans le domaine de l'acériculture, cette certification ne peut être obtenue que par une entreprise déjà certifiée biologique et exige également de posséder un évaporateur qui ne fonctionne pas à l'énergie fossile. Certifier l'effort de diminution d'émissions de gaz à effet de serre est une action complémentaire qui vient renforcer l'engagement durable d'un producteur. Voici les points-clés de cet engagement :

- Zéro émission nette de carbone : les producteurs compensent leurs émissions en investissant dans des projets de réduction des gaz à effet de serre;
- Protection de l'environnement : la certification encourage des pratiques durables pour minimiser l'impact sur les changements climatiques;
- Transparence pour les consommateurs : Les produits portant la mention « Certifié par Groupe Ecocert » sont clairement étiquetés.

## Avantages pour les producteurs et la commercialisation

L'intégration de pratiques durables dans une entreprise est essentielle pour son succès à long terme. Lorsqu'une entreprise choisit de faire certifier ses pratiques durables par un tiers indépendant, elle bénéficie de plusieurs avantages significatifs :

### Crédibilité et confiance :

La certification par un tiers indépendant renforce la crédibilité de l'entreprise. Les consommateurs et les partenaires commerciaux ont confiance en une entreprise qui s'engage activement dans des pratiques responsables. Cette crédibilité peut ouvrir de nouvelles opportunités commerciales et renforcer la réputation de l'entreprise.

### Transparence et traçabilité :

Garantit que l'entreprise respecte des normes strictes. Les processus et les produits sont évalués de manière impartiale, ce qui offre une transparence totale. Les clients peuvent ainsi être assurés que l'entreprise suit des pratiques durables.

### Amélioration des processus :

Encourage l'entreprise à évaluer et à améliorer continuellement ses pratiques. Elle favorise l'innovation, l'efficacité opérationnelle et la réduction des coûts.

### Réduction des risques :

Permet de réduire les risques liés à l'écoblanchiment, la conformité réglementaire, à la sécurité et à la qualité. Les entreprises certifiées sont mieux préparées à faire face aux défis futurs et à s'adapter aux changements environnementaux et sociaux.

### Accès aux marchés internationaux :

De nombreuses entreprises exigent des fournisseurs qu'ils soient certifiés pour garantir la durabilité de leur chaîne d'approvisionnement. La certification facilite l'accès à ces marchés internationaux et renforce la compétitivité de l'entreprise.

## La certification HACCP – Une offre complémentaire

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), mis en place par votre entreprise, est un système qui permet de définir, d'évaluer et de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Elle est considérée comme essentielle dans la gestion et le contrôle des dangers alimentaires.

Les entreprises intéressées à faire certifier leur système HACCP doivent démontrer leur conformité aux exigences décrites dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Pour l'industrie acéricole nord-américaine, l'adoption de la certification HACCP peut offrir plusieurs avantages.

- Elle peut conduire à une réduction des pertes occasionnées par le rappel de produits grâce à un meilleur contrôle interne des situations à risque;

- Elle peut augmenter la responsabilisation des employés envers la sécurité des produits alimentaires et leur salubrité;

- Elle peut renforcer la confiance des consommateurs et des acheteurs;

- Elle peut augmenter les connaissances du personnel affecté à la fabrication des produits alimentaires;

- Elle peut aider les producteurs de sirop d'érable à répondre aux nombreuses lois et réglementations qui régissent la vente, le marketing, l'inspection, la classification, la qualité et la sécurité sanitaire du sirop d'érable;

- Elle peut également aider à garantir l'authenticité des méthodes de production et de la qualité supérieure des produits.

## Conclusion

Le Groupe Ecocert, par l'entremise d'Ecocert Canada, joue un rôle essentiel dans la promotion d'une acériculture responsable. Les certifications biologique, carboneutre et de sécurité alimentaire sont des atouts pour les producteurs et renforcent la qualité du sirop d'érable nord-américain face à une concurrence et des exigences grandissantes sur les marchés mondiaux.

Pour en savoir plus sur les certifications du Groupe Ecocert, consultez notre site officiel [www.ecocert.com](http://www.ecocert.com). Ensemble, construisons un avenir durable pour notre précieux érable!





# MISE À JOUR RELATIVE AU SUMMER TOUR ANNUEL EN ONTARIO

Chaque année, en Ontario, un salon d'exposition de type congrès réunit des dirigeants et des experts de l'industrie du sirop d'érable de l'Ontario pour discuter des meilleures pratiques et des sujets émergents dans le développement de l'industrie de l'érable. En règle générale, cet événement prévoit deux jours de visites de plusieurs cabanes à sucre et une journée de conférences techniques, de visites d'érablières locales, d'ateliers techniques, d'expositions de produits et d'activités sociales. Il s'agit d'un événement convivial et pertinent pour tous, autant pour les petits producteurs et les producteurs de longue date que pour les producteurs hobbyistes.

## RÉCAPITULATIF DU SUMMER TOUR 2023

Les Équipements d'érablière CDL a participé au Summer Tour 2023 de l'Ontario Maple Syrup Producers' Association (OMSPA) tenu à Perth, en Ontario, et organisé par Lanark and District Maple Producers Association, du 19 au 22 juillet 2023. En tant que principal commanditaire, CDL a soutenu l'événement, qui comprenait des visites de plusieurs cabanes à sucre et des ateliers techniques, suivis d'un souper banquet. La programmation de vendredi abordait un éventail de sujets, allant de la qualité des lots boisés aux stratégies opérationnelles, aux stratégies de commercialisation et à la formation continue. Peter Sevelka, représentant des ventes chez CDL, et moi-même avons fait une présentation de notre produit populaire Nano RO. L'événement, auquel ont participé plus de 300 personnes, a accueilli à la fois des membres et des non-membres de l'OMSPA, et CDL a présenté son kiosque adaptée aux besoins des producteurs.



Équipe CDL de l'Ontario au Summer Tour 2023

Lors du Summer Tour 2023 de l'OMSPA, les participants ont eu le privilège de visiter trois entreprises acéricoles exceptionnelles. Adam Maple, qui appartient à Jeremy et Zoe Adam, a impressionné plusieurs têtes avec ses 18 500 entailles. Gunnebrooke Farm, gérée par John et Joyce Gunnewiek et leur famille, a présenté ses méthodes de production durables avec ses 3600 entailles. Enfin, Wheelers Pancake House, qui appartient à la famille Wheeler, a émerveillé les visiteurs avec son érablière de 40 000 entailles. Ces visites ont donné des informations précieuses sur les pratiques innovantes qui façonnent l'industrie acéricole.

## SUMMER TOUR 2024

La prochaine édition, qui aura pour thème « Innovations sucrées », se déroulera du 17 au 20 juillet à North Bay, en Ontario. Le but de cet événement, selon le président de l'Algonquin Maple Syrupers Association (AMSPA),

Andy Straughan, est de favoriser le réseautage entre les producteurs, les équipementiers acéricoles et les conférenciers. Pour une autre année, Les Équipements d'érablière CDL aura l'occasion de faire une exposition lors de cet événement organisé par les bénévoles de l'AMSPA.

Pour plus d'informations sur le Summer Tour 2024, consultez le site :

[www.omspa.ca/summer-tour](http://www.omspa.ca/summer-tour)

**TOUTE PERSONNE  
IMPLIQUÉE DE PRÈS OU DE  
LOIN DANS L'INDUSTRIE  
DE L'ÉRABLE DEVRAIT  
PARTICIPER À CE GENRE  
D'ÉVÉNEMENTS!**







**Collaboration spéciale de Jack Bauer**  
Ph.D., Coordonnateur au transfert  
technologique du Centre ACER

La technique CDL  
quatrième édition - 2024

25

# UN NOUVEL OUTIL POUR ASSURER UNE BONNE LECTURE DU DEGRÉ BRUX



**GUNNEBROOKE FARM**  
Elgin, Ontario  
3600 entailles  
Évaporateur au bois CHINOOK



**ADAM MAPLE**  
McDonalds Corners, Ontario  
18 500 entailles  
Évaporateur à l'huile MASTER



**WHEELERS PANCAKE HOUSE**  
Lanark Highlands, Ontario  
40 000 entailles  
Évaporateur à vapeur R7 et  
Évaporateur aux granules SIROCCO

Les densimètres et les hydrothermes sont des instruments d'estimation du °Brix très populaires dans l'industrie acéricole. C'est pourquoi le Centre ACER a développé une solution standard qui permet d'en vérifier la justesse. S'assurer de la performance et de la bonne utilisation des instruments d'aide à la production est un prérequis incontournable à la qualité du sirop d'érable. Dans le cas de la mesure du °Brix, pour obtenir une valeur entre 66 et 67 °Brix et maximiser la rentabilité, il est nécessaire d'avoir des instruments adaptés et justes.

La nouvelle solution du Centre ACER est un standard à  $66 \pm 0,2$  °Brix à 20 °C. Ceci signifie qu'à une température de 20 °C, la valeur donnée par un densimètre ou un hydrotherme immergé dans la solution est de 65,8 et 66,02 °Brix. Dans le cas où la valeur ne se retrouve pas dans cet intervalle, la mesure est erronée. Il faut donc envisager que l'instrument soit défectueux et qu'il soit à changer. La vérification des densimètres et des hydrothermes est essentielle à chaque début de saison. Des vérifications supplémentaires sont recommandées au moindre doute, par exemple suite à un choc, ou à la lecture d'une valeur inattendue.

## CONSEILS PRATIQUES :

Les densimètres et les hydrothermes sont des instruments fragiles. Pour assurer leur longévité, il est conseillé d'éviter les chocs et de les conserver à la verticale en tout temps. Comme ces instruments mesurent la densité, il est essentiel qu'ils soient propres (exempts de dépôts de sucres ou de minéraux) et secs pour permettre une bonne évaluation. De plus, lors de leur immersion dans le sirop d'érable, il faut

attendre que l'instrument se stabilise, soit au moins 30 secondes pour le densimètre et 2 minutes pour l'hydrotherme, avant de prendre une mesure.

## RAPPEL IMPORTANT :

Les densimètres et les hydrothermes offrent une estimation du °Brix du sirop d'érable, mais n'en permettent pas une mesure précise. Ces instruments sont un excellent moyen d'en faire une lecture rapide durant la production du sirop d'érable. Cependant, il est essentiel de toujours faire une mesure du °Brix avec un réfractomètre avant l'emballage du sirop d'érable. Un réfractomètre calibré et bien utilisé est le seul instrument qui permette une mesure précise du °Brix.

Pour plus d'informations et de conseils sur ces instruments, nous vous invitons à suivre la formation du Centre ACER « Utilisation et calibration des instruments de mesure utilisés en acériculture », ou bien la formation en ligne « Êtes-vous sur votre Brix » disponible sur le site internet d'AGRICarrières. La solution de vérification des densimètres et hydrothermes, ainsi que la solution de référence pour la calibration des réfractomètres est disponible à la vente chez votre équipementier.



Pour en savoir plus sur l'utilisation de la solution, visionnez le vidéo explicatif en scannant le code QR





# ÉLÉMENTS À CONSIDÉRER LORS DE L'AMÉNAGEMENT DE VOTRE ÉRABLIÈRE

**Comment reconnaître les érables qui coulent le plus? Avec la disparition progressive des chaudières dans nos érablières, nous avons quelque peu perdu notre lien avec le rendement individuel de nos érables. En l'absence de chaudières, l'acériculteur peut se tourner vers d'autres indices pour estimer le rendement de ses érables.**

Le premier indice et probablement le plus fiable est le diamètre. En effet, le rendement en eau d'érable et le °Brix de celle-ci tendent à augmenter significativement avec le diamètre. Par exemple, selon les plus récentes études dont nous disposons, un érable de 80 cm de diamètre à hauteur de poitrine (1,3 m du sol) donnerait environ 80 litres d'eau d'érable par saison, tandis qu'un arbre de 30 cm à la même hauteur ne donnerait que 26 litres. Le ° Brix de la sève, lui aussi, augmente généralement avec le diamètre, mais de manière beaucoup moins prononcée. Il est ici question d'une augmentation de 0,1° Brix en moyenne par 10 cm d'augmentation du diamètre.

Le diamètre n'est pas le seul paramètre qui favorise le rendement. La croissance des dernières années, la hauteur totale de l'érable et la taille de sa cime jouent aussi un rôle dans le rendement. Ce qu'il faut retenir ici, c'est qu'il a été prouvé que la productivité des érables augmente avec leur croissance et leur dimension. Ainsi, dans vos érablières, certains érables donnent un rendement de ½ livre de sirop par entaille, alors que d'autres en donnent plus de 10.



## QUELS ÉRABLES SONT LES PLUS SUSCEPTIBLES DE MOURIR AU COURS DE LA PROCHAINE ROTATION DE TUBULURE?

On a longtemps pensé que les arbres les plus susceptibles de mourir à court terme étaient ceux qui étaient affectés par des chancres et des champignons de carie. Cependant, de récents travaux ont démontré que le dépérissement en cime était de loin le meilleur indicateur d'une mort imminente chez l'arbre. Plus précisément, la probabilité de mortalité semble augmenter lorsque ce dépérissement excède plus de 15% celui de la moyenne des autres arbres. Après le dépérissement en cime, les meilleurs indicateurs sont les chancres, puis les champignons de carie, puis les défauts accompagnés de pourriture (blessures mécaniques, fentes).

Mais qu'entend-on par dépérissement? Le dépérissement en cime est caractérisé par la mort progressive des rameaux, à partir de leurs extrémités. Les causes de ce phénomène sont multiples : espèce mésadaptée au site, perturbations naturelles (sécheresses, maladies, épidémie d'insectes), blessures et j'en passe. Lorsque la cause principale est connue, il est possible de renverser lentement le phénomène. Par exemple, sur un site déficient en calcium dont les érables dépérissent, l'application de la bonne dose de chaux permettra d'arrêter le dépérissement, voir même d'augmenter la taille des cimes des érables.

## QUEL EST LE MEILLEUR MOMENT POUR DÉGAGER UN ÉRABLE?

La croissance des érables de 50 ans et moins augmente lorsqu'on dégage leurs cimes. Passé 50 ans, la réaction est généralement plus faible. Inversement, dégager un érable trop tôt et trop intensément favorisera l'apparition précoce de fourches et de grosses branches sur le tronc. Ces fourches et ces branches sont susceptibles de se rompre, particulièrement lors d'épisodes de verglas, ce qui créera des portes d'entrée pour les chancres et les champignons de carie. Lorsqu'on aménage une érablière, on cherche donc à dégager les tiges qui ont entre 5 cm et 30 cm de diamètre. Évidemment, nous parlons ici d'arbre vigoureux dont la cime n'est pas dépérissante.

## QUELLE EST L'INTENSITÉ DE RÉCOLTE POUR FAVORISER LA RÉGÉNÉRATION?

Maintenant que nous savons quelles tiges dégager et quelles tiges récolter, quelle est l'intensité de prélèvement idéale à récolter pour favoriser la croissance des tiges résiduelles et favoriser la régénération ? En volume de bois, un prélèvement optimal semble se situer entre 10 et 25% par période de 15 à 25 ans, selon la croissance de la forêt. Ce prélèvement peut être fait en une seule intervention durant les rotations de tubulure ou progressivement au fil des années. Il est préférable d'éviter de créer des

trouées dont le diamètre est plus grand que la hauteur des arbres dominants (15 à 25m de diamètre). Des ouvertures plus grandes dans le couvert favoriseront des espèces compétitrices, voire même envahissantes, au détriment des érables et des espèces compagnes souhaitées. Inversement, conserver une trop grande quantité d'arbres limitera la croissance.

## QUELLES ESPÈCES FAVORISER?

Il est généralement admis qu'il est préférable de favoriser l'érable à sucre au détriment de l'érable rouge et les érables au détriment des autres espèces d'arbres en érablière. Ce qu'il faut savoir, c'est que chaque espèce d'arbre est adaptée à des conditions climatiques et édaphiques (relatives au sol) données. Par exemple, l'érable à sucre pousse bien dans les sols riches (surtout en calcium) et bien drainés, alors que l'érable rouge, lui, pousse aussi bien sur les sites riches et bien drainés que les sols plus humides et plus pauvres.



Un arbre qui pousse en-dehors de son milieu optimal aura une faible croissance et sera plus sensible aux perturbations (sécheresses, épidémies d'insectes, gel tardif, etc.).

Plus l'érablière est diversifiée, plus elle sera résiliente aux perturbations. Cela dit, certaines espèces se prêtent mieux à l'exploitation acéricole que d'autres. Ainsi, chez les feuillus, les bouleaux jaunes, les tilleuls, les caryers, les chênes, les frênes, les cerisiers tardifs et les ostryers de Virginie sont à privilégier. Du côté des résineux, les épinettes, les pins, les pruches du Canada, les thuyas occidentaux et les mélèzes laricins sont aussi de bons compagnons pour les érables.

Concernant la quantité d'espèces compagnes, il n'existe à ce jour pas d'étude permettant de statuer quelle proportion il est souhaitable de conserver dans nos érablières. À l'heure actuelle, une cible minimale de 15% est recommandée. Sur les sites humides ou encore très secs, il est préférable d'en conserver encore davantage qui sont mieux adaptées que les érables dans ces conditions.

En conclusion, en observant le diamètre, la santé de la cime et en contrôlant les espèces environnantes, les acériculteurs peuvent identifier les érables les plus productifs, maximiser leur rendement et assurer la santé à long terme de leurs érablières.

## À PROPOS DE L'APBB

En affaires depuis 1962, l'Association des propriétaires de boisés de la Beauce (APBB) joue un rôle prédominant dans la mise en marché des bois de la forêt privée. Elle représente 11 000 propriétaires forestiers d'un territoire comptant 62 municipalités réparties dans 7 MRC, à qui elle offre un service de formation et d'information, en plus de mettre à leur disposition une gamme étendue de services-conseils en aménagement forestier et acérico-forestier. L'Association est affiliée à la Fédération des producteurs forestiers du Québec (UPA).

En 2022, l'APBB a lancé le Guide d'aménagement des érablières, rédigé par deux experts de ses Services acéricoles : Michaël Cliche, ing.f. et Anne Boutin, ing.f. Cet ouvrage est une somme d'informations scientifiques à jour, vulgarisée à l'intention des producteurs acéricoles. L'APBB est aussi membre du Créneau acéricole, et a contribué à la mise en place de La Station acéricole par les PPAQ, contribuant occasionnellement au contenu.

Visitez le [www.apbb.ca](http://www.apbb.ca) pour plus de contenus



# MAITRISER LA FILTRATION DU SIROP AVEC UNE PRESSE À PLAQUES

**La filtration du sirop d'érable est une étape critique dans son processus de production. Elle permet de retirer les impuretés telles que la râche et les particules indésirables comme des résidus de bois, des débris végétaux et les précipités de sucre ou de minéraux. La filtration vise à éliminer ces particules pour obtenir un sirop d'érable clair et pur. C'est une des clés pour obtenir un produit final de qualité supérieure.**

Parmi les différentes méthodes disponibles, la filtration par pression qui s'effectue à l'aide de presses à plaques se distingue par son efficacité et sa polyvalence, adaptée à diverses échelles de production. Son utilisation peut cependant s'avérer complexe. Dans cet article, nous vous guiderons à travers les différentes étapes de ce processus, du nettoyage de la presse à plaques à la sélection du modèle adapté à vos besoins.

## NETTOYAGE DES COMPOSANTES

Après l'acquisition d'une presse à plaques, la première étape devrait être de nettoyer les composantes. En effet, la fabrication d'un équipement peut laisser des traces résiduelles d'huile de fabrication, de pâte de polissage, et/ou de débris d'emballage. Préparez une solution d'eau chaude savonneuse avec une tasse de vinaigre par gallon (ou 15ml d'acide acétique par gallon). Nettoyez minutieusement à la main chaque composante susceptible d'entrer en contact avec le sirop d'érable. Rincez abondamment à l'eau claire jusqu'à ce que toute l'eau de lavage contenant des produits chimiques ou du savon soit complètement éliminée. Séchez avec un linge doux et propre pour éliminer toute trace résiduelle.

## ASSEMBLAGE DE LA PRESSE

L'assemblage de la presse à plaques demande une attention particulière pour s'assurer de son bon fonctionnement. Selon le modèle de votre presse, positionnez-la à 90 degrés pour faciliter le montage. La plaque arrière est fixe à la presse, apposez un papier filtre humidifié, par la suite, une plaque vide, un autre papier filtre et une plaque pleine, puis alternez les plaques vides et pleines en insérant des papiers filtre entre chacune des plaques. Veillez à aligner encoches sur les plaques et à mouiller les filtres avec de l'eau potable avant l'assemblage pour une filtration optimale. Serrez les plaques entre elles à l'aide des écrous ou du cric prévu à cet effet.

## INCORPORATION DE TERRE DE DIATOMÉE

La terre de diatomée aussi appelée poudre à filtrer est un élément essentiel pour une filtration de qualité. Il s'agit d'une poudre fine, légère et naturelle. Elle est utilisée comme agent filtrant dans le processus de filtration du sirop d'érable. Son rôle principal est d'adsorber les impuretés présentes dans le sirop, en les piégeant à sa surface lors du passage du sirop à travers le filtre.

Il est possible d'ajouter une précouche de terre de diatomée dans les filtres avant de presser le sirop. Pour y arriver, mélanger 4 tasses de poudre à filtrer dans 12 litres d'eau chaude. Démarrez la pompe et faites passer le mélange dans la presse, en vous assurant que le retour d'eau est clair en mettant la sortie d'eau au drain. Cette étape permet de mouiller les filtres, réchauffer la presse et de mettre une première couche de terre de diatomée sur les filtres pour une filtration optimale dès le départ. Après cette étape, ajoutez la poudre à filtrer dans le siroptier, généralement 1 tasse par 5 gallons de sirop. La quantité à ajouter peut varier selon la qualité du sirop. Vous êtes maintenant prêts à filtrer votre sirop.

Attention, la terre de diatomée doit être manipulée avec un masque et des gants. Stockez-la dans un endroit sec et sans odeurs, idéalement dans un contenant hermétique.



## FILTRATION AVEC LA PRESSE À PLAQUES

Pour une filtration optimale, utilisez du sirop chaud provenant directement de l'évaporateur, respectant ainsi les normes californiennes à 180°F. Assurez-vous que le sirop entre de manière progressive dans la presse. Cette méthode permet à la presse de se remplir uniformément et de répartir la poudre de façon équilibrée, évitant ainsi de boucher les filtres prématurément. Les pompes sur les presses fournissent souvent un débit plus élevé par rapport à la capacité de la presse à accueillir du sirop. C'est pourquoi les presses sont équipées d'une valve de « by-pass » qui permet de contrôler le débit de sirop qui entre dans la presse et de retourner l'excédent dans le siropier. Il est donc préférable de débiter la filtration avec un débit minimal en ouvrant cette valve, puis de l'ajuster progressivement à mesure que le sirop entre et que la poudre se répartit à l'intérieur. Cette étape est cruciale pour éviter les obstructions prématurées des filtres.

Si la pression augmente, ce qui entrave le passage du sirop, vous pouvez ajouter de la poudre à filtrer pour faciliter le processus. Poursuivez la filtration jusqu'à ce que tout le sirop soit traité ou que la pression atteigne 80 psi. En cas de pression excessive, arrêtez la pompe, désassemblez et nettoyez la presse, puis remplacez les papiers filtres pour assurer une filtration continue et efficace.

## QUALITÉ ET DÉSUCRAGE

Lorsque le sirop sort de la presse, effectuez un contrôle visuel du sirop pour vous assurer de sa qualité. Généralement une seule passe suffit, toutefois s'il est nécessaire, il est possible de recirculer le sirop dans la presse une seconde fois. Lorsque tout le sirop est filtré, arrêtez la pompe de la presse. Enlevez le boyau de sortie de sirop du baril ou du réservoir de sirop et placez-le dans un réservoir de désucrage. Vous pouvez également diriger le boyau de sortie dans la panne à eau de votre évaporateur pour récupérer tout le sucre. Une fois installé, remplissez le siroptier de filtrat chaud et démarrez la pompe de la presse pour pousser le sirop restant à la sortie de la presse jusqu'à ce que le filtrat sorte de celle-ci. Votre presse est maintenant désuquée.

## NETTOYAGE DES PLAQUES

Désassemblez la presse et jetez les filtres usagés à la poubelle. Nettoyez soigneusement toutes les plaques à l'eau chaude, en veillant à éviter d'asperger le moteur électrique de la pompe. Cette étape garantit que chaque composante est exempte de résidus et prêt à être réutilisée. Une fois le nettoyage terminé, réassemblez la presse. Cette préparation permettra que votre équipement soit prêt à être utilisé pour la prochaine étape de production de sirop d'érable.

En suivant ces conseils et techniques, vous pourrez tirer le meilleur parti de votre presse à plaques pour obtenir un sirop d'érable de qualité supérieure. Chez CDL, nous proposons une gamme de modèles adaptés à vos besoins spécifiques, des presses 7" aux presses 20", pour répondre à toutes les exigences de filtration en acériculture.

Pour plus d'information sur la filtration, que ce soit par gravité, par vacuum ou par pression, visitez notre chaîne YouTube!

## LE NOUVEAU NANO RO MAX : VICTIME DE SON SUCCÈS!

À la suite du succès de nos plus petits concentrateurs Nano RO, nous avons lancé en 2023 une nouvelle unité permettant de concentrer une plus grande capacité d'eau d'érable (54GPH) à un plus haut Brix (jusqu'à 8 Brix). Avec sa pompe de recirculation dédiée et sa grande simplicité d'opération tout comme son précurseur, le nouveau Nano RO Max a rapidement conquis les clients, car les unités mises en circulation ont toutes trouvées preneurs en un claquement de doigts. Retour sur cette première saison!

### CARL CAMPITELLI D'ELSIE'S CREEK MAPLE SYRUP (Coldwater, Ontario)

#### 1000 entailles

« Ce qui m'a convaincu d'acheter le nouveau Nano RO Max, ce sont toutes les bonnes histoires que j'avais entendues à propos du plus petit Nano RO de CDL. »

« Ce Nano RO Max était le bon investissement pour moi. Bon rapport qualité-prix! Il a réduit le temps de bouillage. Cette unité offre également de la flexibilité, vous l'utilisez quand vous le voulez. Cette année, nous avons produit plus de sève que l'année dernière, mais comparativement, mes périodes de bouillage étaient moins longues et j'ai utilisé moins de bois. Il a suivi le rythme de mon taux d'évaporation. Il n'a pas altéré le goût de mon sirop, ce qui est important pour moi. J'étais très satisfait de mon investissement, en fait, je vais passer une commande pour un autre! »

### DOUG WILSON (North Lancaster, Ontario)

#### 130 entailles et projet d'expansion

« Il y a cinq ans, j'ai débuté ma quête dans la fabrication de sirop d'érable en fabriquant ma propre unité d'osmose inverse pour un usage personnel. Mon osmose maison était beaucoup plus lent et capricieux. Je savais le potentiel que le CDL Nano RO Max avait lorsque je l'ai vu au kiosque CDL lors de la tournée estivale de Lanark en 2023 au Algonquin College. »



Doug a décrit le CDL Nano RO Max comme un "life changer", mettant en avant son impact sur sa routine et lui permettant d'aller au lit à une heure normale. L'achat de cette unité s'est avéré être une décision significative et bénéfique.



# LE CRÉNEAU D'EXCELLENCE ACÉRICOLE: CATALYSEUR DE CROISSANCE POUR L'INDUSTRIE DE L'ÉRABLE

Au cœur des régions du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie, de Chaudière-Appalaches et prochainement de l'Estrie, le créneau d'excellence Acéricole se positionne comme un pilier central dans le soutien et le développement de l'industrie de l'érable. À travers une approche collaborative et innovante, cette initiative phare vise à dynamiser la filière acéricole en s'appuyant sur quatre piliers fondamentaux : l'amélioration de la qualité et la différenciation des produits, le soutien aux défis de main-d'œuvre et au développement des connaissances, la stimulation de l'innovation, et le développement responsable de l'industrie.

## RENFORCEMENT DE LA CONCERTATION ET MAILLAGE

En cultivant un esprit de concertation et de collaboration entre les différents partenaires de la filière, le Créneau Acéricole assure une cohésion et une synergie essentielles au succès collectif. Cette démarche favorise non seulement le partage des connaissances et des meilleures pratiques, mais également la mise en œuvre de projets conjoints qui répondent aux enjeux communs.

## APPUI AUX PROJETS DE RECHERCHE, D'INNOVATION ET D'EXPORTATION

« Avec plus de 7.2 M\$ investis dans l'industrie depuis 2020, le créneau d'excellence Acéricole démontre son engagement indéfectible à soutenir les initiatives structurantes. Que ce soit par le financement ou l'appui à la réalisation, nous sommes au premier plan pour encourager les projets de recherche, d'innovation, de formation et d'exportation. Ces initiatives clés sont cruciales pour maintenir l'industrie à la pointe du progrès et garantir sa compétitivité sur le marché mondial », mentionne Marie-Myriam Dumais Synnott, directrice générale.

Le Créneau Acéricole se révèle être un moteur de développement indispensable pour l'industrie acéricole. Par son soutien aux partenaires, son financement de projets structurants et sa promotion d'une approche durable, il trace la voie vers une filière de l'érable plus forte, plus innovante et plus unie. En tissant ensemble les fils du savoir-faire traditionnel et de l'innovation, le Créneau assure non seulement la

pérennité, mais aussi le rayonnement de cette industrie emblématique du patrimoine canadien.

## LE RENDEZ-VOUS ANNUEL DU CRÉNEAU ACÉRICOLE

« L'événement annuel du Créneau Acéricole revient le 5 novembre 2024 à Rivière-du-Loup, promettant une journée cruciale pour l'avenir de l'acériculture. Cette année, nous adoptons une formule hybride pour permettre à tous de participer, où que vous soyez », précise Marie-Myriam Dumais Synnott.

Au cœur de cette rencontre, la formation dans le milieu acéricole sera mise à l'honneur. Il s'agit d'une chance unique d'explorer les derniers projets, de rencontrer les acteurs clés de la formation et d'échanger sur les innovations qui façonnent l'industrie acéricole. Cette journée est une opportunité exceptionnelle pour les acteurs du milieu de se rencontrer, d'échanger et de renforcer les liens au sein de notre communauté. Pour plus d'informations et pour vous inscrire, visitez le site du Créneau Acéricole.





Collaboration spéciale par Réjean Bilodeau  
Auteur-rechercheur en acériculture et promoteur  
de l'identité bellechassoise

Crédit photo : Radio-Canada

# CDL, DIFFUSEUR N°1 AU MONDE DE L'IDENTITÉ BELLECHASSOISE!

Les lecteurs qui ont suivi de près mes travaux depuis la première publication biannuelle de mes 5 volumes démarrée en 2016, marquant la quête identitaire de notre région de Bellechasse, sont à même de constater l'évolution constante de ce projet qui s'est traduite lors de chaque parution et selon chaque thème proposé, édition après édition jusqu'à 2024. Reconnaisant cette quête identitaire que j'ai menée afin d'offrir à notre région une première identité reconnue depuis 1716, celle d'être le berceau mondial de l'acériculture en 2017 après 300 ans d'existence, les lecteurs ont aussi sûrement remarqué que de raconter l'histoire acéricole de Bellechasse a été pour moi le principal moyen afin de parvenir à mes fins, tout ceci en raison de gestes concrets d'une vingtaine de bâtisseurs de notre identité de 1716 à 2016, incluant les membres de la famille Chabot, maintenant reconnue autant en Amérique du Nord qu'en Europe de l'Ouest, alors qu'à présent, nous sommes en mesure d'aller encore plus loin dans les étapes de diffusion.

Premier à afficher fièrement notre logo identitaire à l'entrée de son siège social situé à Saint-Lazare-de-Bellechasse, CDL a enchaîné en prêtant main forte pour promouvoir la vente de mes volumes en tenant le lancement de mes livres à leurs Portes ouvertes, second geste concret effectué librement et sans pour autant que je n'aie pour cela à leur demander, faisant de l'entreprise CDL le seul leader de tous les fabricants d'équipements acéricoles à œuvrer ainsi sur notre territoire et sa région en collaborant à la croissance de notre identité maintenant reconnue. Il en a été de même lors de chaque publication subséquente, pour le plus grand plaisir des lecteurs passionnés d'histoires locales et universelles de l'acériculture! N'oublions pas cependant que plus de 120,000 copies de notre logo ont été imprimées, distribuées et publicisées par CDL à même leurs catalogues

annuels de vente, leurs magazines acéricoles La technique CDL ainsi qu'à leurs invitations aux Portes ouvertes année après année, toujours dans le but de diffuser cette identité si chèrement acquise pour nous tous au fil des ans.

Le célèbre historien, ethnologue et écrivain M. Matthew M. Thomas, qui a pris le temps de visiter Bellechasse à l'été 2023, a vite compris et déclaré que j'avais réussi avec brio à faire comprendre la place de Bellechasse dans l'histoire de l'érable et l'importance qu'elle devait avoir dans la définition de l'identité et de la fierté de Bellechasse, ce qui me permet aujourd'hui de continuer à espérer et à compter sur l'accompagnement unique de la famille Chabot afin qu'ensemble nous puissions encore solidifier davantage cette identité sans cesse grandissante grâce à son savoir-faire technologique acéricole, une tradition qui continuera de se perpétuer en collaboration avec le comité proactif formé en novembre 2023 à la MRC de Bellechasse, une collaboration sans précédent qui étudiera de nombreux projets à venir grâce à ce fameux logo identitaire de Bellechasse.

Merci à la famille Chabot et à CDL!

## Lancement du 5e tome de M. Réjean Bilodeau!

*Soyez des nôtres pour le lancement du 5e tome de M. Réjean Bilodeau le samedi 18 mai prochain à 14h00, dans le cadre de nos Portes ouvertes à St-Lazare-de-Bellechasse.*





PORT DE RETOUR GARANTI  
RETURN POSTAGE GUARANTEED

# Retour du plus gros événement acéricole au monde!

## PORTES OUVERTES

### 2 jours seulement!

### Vendredi 17 & Samedi 18 mai 2024 8 h à 17 h

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

✓ Équipements en démonstration, promotions, conférences d'experts, hot-dog offerts sur place dans une ambiance festive et familiale!

## Journées RÉGIONALES de l'après-sucres

✓ Promotions et repas offerts sur place!

Visitez notre site Internet pour tous les détails :  
[cdlinc.ca/portesouvertes](http://cdlinc.ca/portesouvertes)

*Samedi 26 avril 2024*  
CDL Haut Saint-Laurent

*Samedi 27 avril 2024*  
CDL Roxton Falls / Shefford

*Vendredi 3 mai 2024*  
CDL Sainte-Marie  
CDL Mont-Laurier  
CDL Lourdes  
CDL Central Ontario  
CDL Eastern Ontario

*Samedi 4 mai 2024*  
CDL L'Islet  
CDL Saint-Jacques  
CDL Mégantic  
CDL Western Ontario  
CDL Lanark County

*Jeudi 9 mai 2024*  
CDL Saint-Quentin

*Vendredi 10 mai 2024*  
CDL La Guadeloupe  
CDL Warwick  
CDL Sawyerville  
CDL Sainte-Aurélie  
CDL Thetford  
CDL Cabano  
CDL Saint-Gabriel

*Samedi 11 mai 2024*  
CDL Portneuf

*Samedi 25 mai 2024*  
CDL Acadie

# CDL

ÉQUIPEMENTS  
D'ÉRABLIÈRE

LES ÉQUIPEMENTS D'ÉRABLIÈRE CDL INC.

257, rte 279, St-Lazare-de-Bellechasse QC G0R 3J0

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