

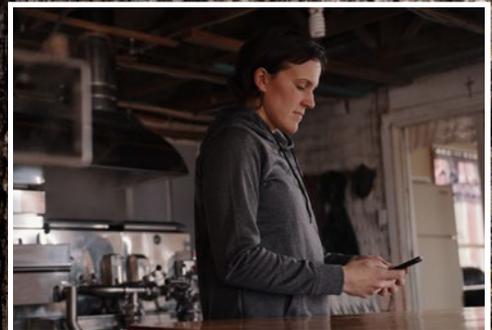
La technique CDL

Guide acéricole - Première édition | Printemps 2021

Portrait d'acéricultrice

Mélanie Lapointe

Les femmes se démarquent!



CDL Intelligence facilite votre quotidien!

9



Nouvel agent sucrant: le nectar d'érable!

16



CDL
ÉQUIPEMENTS
D'ÉRABLIÈRE



L'équipe CDL est vraiment fière aujourd'hui de vous présenter la première édition de sa toute nouvelle revue acéricole. Il s'agit d'un projet que nous voulions réaliser depuis plusieurs années, et notre 30^e anniversaire était un beau prétexte pour finalement se lancer.

Cette revue sera un beau complément à notre catalogue annuel, et aura comme objectif de mieux vous informer sous forme de reportages ou de témoignages de nos experts et de nos clients sur les nouvelles technologies CDL et les tendances en acériculture. La revue sera aussi un moyen de communiquer avec vous plus régulièrement et de vous informer sur l'amélioration de tous nos services régionaux et corporatifs offerts chez CDL.

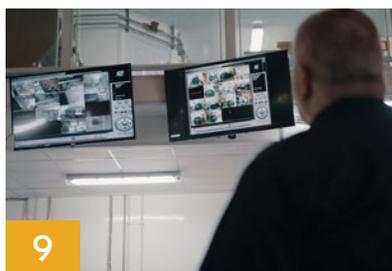
Nous espérons que notre revue saura vous plaire. Nous travaillons très fort afin que celle-ci devienne un outil à valeur ajoutée pour chaque producteur et productrice de sirop d'érable ou de sève.

Au plaisir de vous rencontrer prochainement! Bonne lecture,

Vallier Chabot
Directeur général



6



9



12



16

Graphisme
Éric Langlois et Hugues Skene

Correction/Traduction
**Maryse Bernier
et Anne-Sophie Couture-Goulet**

Photos
**Les Équipements d'érablière CDL,
Oranje et Tube2**

Portrait d'acéricultrices passionnées **06**

Retour sur la première saison de nos nouveaux Nano RO! **08**

CDL Intelligence : Le quotidien de nos clients facilité! **09**

Le cas de Black Bird en Ontario **12**

Évaluation de l'effet de la couleur de la tubulure sur la récolte de la sève d'érable **15**

Un nouvel agent sucrant bientôt disponible : le nectar! **16**

Développement de la division sève de CDL en sol européen **18**

Neutralisateur du pH des eaux de lavages acéricoles **21**

Contrôlez à distance votre osmose actuelle à faible coût! **23**

Conseils pour hobbyistes **24**



Collaboration spéciale
Par Réjean Bilodeau
Auteur-rechercheur en
acériculture

HISTOIRES DE FAMILLES ACÉRICOLES

LES CHABOT, MAÎTRES-ACÉRICULTEURS DEPUIS 140 ANS ET 5 GÉNÉRATIONS!



Pierre Chabot
(1^{re} génération)

Ils se nomment Pierre, Alphée, Adrien, les aïeux ayant transmis leur passion et savoir-faire aux cofondateurs de CDL, trois frères aux compétences complémentaires que sont Jean-Marie, Christian et Yvan Chabot. Cette quatrième génération a ensuite laissé place aux fils de Jean-Marie, Vallier, Martin et Marc-André Chabot, aujourd'hui copropriétaires des Équipements d'érablière CDL. Chez les Chabot, on peut donc dire que l'acériculture coule dans leurs veines depuis 140 ans et 5 générations!



Alphée Chabot
(2^e génération)

Né en 1858 à Saint-Lazare-de-Bellechasse, au Québec, Pierre gagne Saint-Magloire en 1879 avec son épouse, Aurélie Bilodeau, pour y ouvrir un lot de colonisation. Dès 1880, il y entaille une centaine d'érables, de quoi satisfaire sa famille et vendre au magasin général 7 gallons de sirop bien blond et 20 pains de sucre selon la méthode héritée de son père, Marcel Chabot. C'est en 1886 que le couple revient à Saint-Lazare-de-Bellechasse habiter le rang 6.



Adrien Chabot
(3^e génération)

Alphée Chabot, né à Saint-Lazare-de-Bellechasse en 1896, gagne les États-Unis pour aller travailler à Somersworth, au New Hampshire, et y devient évidemment bilingue.

De retour au Québec en 1930, il achète la terre de son père pour y exploiter l'érablière. Alphée devient le premier sucrier scientifique de la région alors qu'il faisait bouillir ses chaudières de métal afin de détruire les bactéries avant d'entailer pour

favoriser le rendement de son érablière! C'est lui qui a éveillé l'esprit de Jean-Marie, Yvan et Christian, ses petits-fils, à s'intéresser à l'acériculture.

Né en 1920, Adrien est un entrepreneur né! Dès l'âge de 16 ans, il met sur pied un élevage de renards. Il épouse en 1944 Jeannette Henry; leur mariage engendre 12 enfants tous nés à Saint-Lazare-de-Bellechasse. En 1973, Adrien se donne à corps et âme pour aider son fils Jean-Marie à exploiter sa première érablière. Jean-Marie est également appuyé par l'aide de son beau-père, M. Eugène Fradette.

C'est en 1991 que les trois frères Chabot, Jean-Marie, Christian et Yvan, s'associent pour créer CDL. L'expertise des trois actionnaires se complète à merveille pour garantir un démarrage en force de l'entreprise.

En 2002, les fils de Jean-Marie, Vallier, Martin et Marc-André, s'intègrent comme copropriétaires de CDL en remplacement de leurs oncles. Toujours passionnés d'acériculture, Jean-Marie, Christian et Yvan opèrent encore chaque printemps leur érablière respective avec grand bonheur. Premier cofondateur de CDL, Christian possède deux érablières avec son épouse Lucie, à l'île d'Orléans et à Saint-Lazare-de-Bellechasse. Yvan opère une érablière d'envergure à Saint-Fabien-de-Panet avec son épouse Francine.

En 2014, Jean-Marie est reconnu comme étant le maître mondial de l'entrepreneuriat acéricole et il est récipiendaire de ce prestigieux trophée de l'institut I.M.A.C. décerné à l'unanimité par tous ses membres.



De gauche à droite : Yvan, Jean-Marie et Christian Chabot (4^e génération)

Vallier, Martin et Marc-André se complètent à merveille au sein de la direction de CDL, et occupent chacun des rôles stratégiques pour l'entreprise. Leur sœur, Sophie, est quant à elle docteure en neurosciences et immunologie, et comme elle le dit: « Le sucre me suit partout! »

Les trois frères et leur père sont aussi acériculteurs et propriétaires d'une érablière de 70 000 entailles à Armagh, au Québec. L'érablière familiale est depuis près de 50 ans un site d'expérimentation pour les nouveaux produits de CDL.



De gauche à droite sur la photo: Martin, Marthe Fradette, Jean-Marie, Sophie, Marc-André et Vallier Chabot. (5^e génération)

Merci à M. Réjean Bilodeau, auteur-rechercheur en acériculture, pour cette collaboration spéciale. Il est derrière trois ouvrages dédiés à l'histoire de l'acériculture dans Bellechasse, au Québec. Il est présentement en rédaction de son 4^e tome à paraître en mai 2022.

Ensemble d'embouteillage débutant au PROPANE

6600802

NOUVEAU

**MAINTENANT
DISPONIBLE :
ÉLÉMENT CHAUFFANT
ÉLECTRIQUE**

- > 1 couvercle de panne à sucre 16"x16"
- > 1 panne à sucre 16"x16"
- > 1 support à filtre pour panne à sucre 16"x16"
- > 1 poêle au propane R-65
- > 1 bain-marie pour panne à sucre 16"x16"
- > Vidange du bain-marie par une valve ½" en inox (incluse)
- > 1 support de poêle au propane
- > Valve de type café (nouveau)

Assemblage requis

Achetez l'option électrique pour compléter votre ensemble!

Caractéristiques de l'option électrique

- > Fonctionne sur le 120 V
- > Thermostat ajustable de 0 à 250 °F

Conçu pour maintenir le sirop à une température adéquate pour un embouteillage efficace.

Possibilité d'acheter uniquement la version électrique. Informez-vous auprès de votre représentant local ou magasin CDL près de chez vous!



**SPÉCIALEMENT CONÇU
POUR LES BESOINS
ACÉRIQUES**

- ✓ Construction en acier inoxydable fini brossé
- ✓ Base isolée à l'uréthane avec points d'ancrage
- ✓ Fond incliné pour faciliter le drainage
- ✓ Formats disponibles :
 - Diamètre de 8' :
Hauteur de 7.5', 10', 12.5', 15', 20' et 25'
 - Diamètre de 12' :
Hauteur de 10', 15', 20' et 25'



TÉMOIGNAGE CLIENT

TERRY L. PATTERSON

Propriétaire de Patterson Farm Westfield,
Pennsylvanie, États-Unis

83 000 entailles

« Nous utilisons presque exclusivement des équipements CDL et nous le faisons d'aussi loin que je m'en souviens. Mon père avant moi - beaucoup d'entre vous connaissent peut-être Richard - il a vendu du matériel CDL avant la construction du nouveau siège social et à son décès, Terri et moi avons pris la relève pour continuer son entreprise. Les silos sont les derniers équipements CDL que nous avons acquis cette année. Nous avons trois silos en acier inoxydable de 17 000 gallons pour le stockage de la sève et de l'eau. L'équipement est incomparable, le service est incomparable, de bonnes relations, de bonnes connexions ici, nous obtenons ce dont nous avons besoin et c'est un équipement "top-notch" ».



Par Anne-Sophie Couture-Goulet
Coordonnatrice marketing

PORTRAIT D'ACÉRICULTRICES PASSIONNÉES: MÉLANIE LAPOINTE

Avec cette rubrique, CDL tient à mettre de l'avant le parcours de femmes inspirantes pour qui l'acériculture coule dans leurs veines. Pour notre premier article de la série, nous vous présentons notre collègue Mélanie Lapointe, qui occupe depuis trois années le poste de superviseuse magasins corporatifs Canada.

On peut dire que l'acériculture fait partie de l'ADN de Mélanie: son grand-père, son père ainsi que ses oncles avaient tous une érablière! Le temps des sucres a toujours été pour elle synonyme de tradition familiale.

Mélanie a toujours gravité dans le milieu agricole; elle débute sa carrière au sein de l'entreprise familiale spécialisée dans l'offre de services à forfait aux agriculteurs. Ayant toujours travaillé dans des milieux non conventionnels et typiquement masculins, Mélanie sait comment prendre sa place et n'a pas peur des défis! Ça allait donc de soi pour elle d'avoir sa propre érablière!

Mélanie et son conjoint, Pascal Fillion, détiennent désormais 17 000 entailles réparties sur 4 sites différents près de Lac-Mégantic, dans la MRC du Granit, au Québec. Trois sites sont situés à Sainte-Cécile-de-Whitton et un site à Saint-Romain. « Notre croissance s'est faite étape par étape. », souligne Mélanie.

Leur projet acéricole prend son envol à l'été 1998. Mélanie et son conjoint voient l'opportunité de louer une érablière de 4000 entailles. « Nous sommes vraiment partis de rien avec cette érablière vierge. Nous avons tout fait de A à Z, en l'équipant au complet. Nous l'avons installée mon conjoint et moi avec l'aide de nos familles sans engager à l'externe. Et surtout, en y mettant plusieurs heures et tout notre cœur! » se rappelle Mélanie. En travaillant tous les deux à l'extérieur, avec les profits dégagés d'année en année depuis leurs premiers sucres en 1999, Mélanie et Pascal passent de locataires à propriétaires quelques années plus tard.

En 2014, ils font l'achat d'une seconde érablière de 6000 entailles à Sainte-Cécile-de-Whitton, qui est depuis leur lieu de bouillage principal. Toujours avec des idées de grandeur en tête, Mélanie et Pascal décident de louer un voisin en 2015. La même année, leur accréditation de production biologique leur est accordée. En



Mélanie posant fièrement devant son évaporateur CDL Deluxe 4x15 avec inverseur de coulée.

“ Il faut être tenace par moment; c’est maintenant plus facile de concilier le travail et la famille grâce à la technologie.



2018, ils achètent une quatrième érablière de 6000 entailles, cette fois située à Saint-Romain à quelques kilomètres de Sainte-Cécile-de-Whitton.

Comme si ce n’était pas suffisant, Mélanie décide de s’inscrire au diplôme d’études professionnelles (DEP) acéricole en 2018 pour approfondir ses connaissances en acériculture. Une fois son diplôme en poche, elle décide de changer de carrière pour se dédier entièrement à l’acériculture en acceptant un poste chez Les Équipements d’érablière CDL, à la succursale de Mégantic.

C’est en se modernisant et surtout en s’automatisant que Mélanie parvient à concilier son travail temps plein et son entreprise acéricole. « Avec l’automatisation, ça m’a permis de gérer et de surveiller à distance. Ça nous a permis également d’être plus efficace pour notre travail sur le terrain sans avoir à être toujours sur place grâce au système de gestion d’érablière de CDL Intelligence (anciennement Monitoring). Le site de Saint-Romain est le plus automatisé avec des sondes en forêt pour repérer rapidement les fuites ainsi qu’un osmose intelligent. », explique Mélanie. Ces deux équipements ont grandement facilité la gestion quotidienne du couple en temps des sucres. Soulignons que Pascal occupe un emploi qui lui permet d’être dédié à l’entreprise acéricole de janvier à la fin de sucres, mais qu’il travaille à l’extérieur le reste de l’année. « Nos vacances d’été sont dédiées à l’installation en forêt. », mentionne notre acéricultrice, qui désire rendre l’entreprise encore plus performante au cours des prochaines années, tout en gardant un équilibre et un respect de la nature. « Il faut faire attention à



notre forêt, c’est notre gagne-pain et notre fierté. »

Le fait d’être parti de zéro, et de constater l’évolution de son entreprise acéricole et des dernières acquisitions la rend extrêmement fière. « C’est tellement beau quand le soleil rentre dans le bois. Quand je me promène dans mon érablière, je me dis : “My God que je suis chanceuse!” » Une autre fierté pour Mélanie est de transmettre sa passion pour l’acériculture tous les jours à ses trois enfants de 10, 13 et 15 ans, mais aussi à ses collègues et ses clients dans le cadre de son travail chez CDL.

Pour terminer, Mélanie souhaite adresser quelques conseils aux femmes qui souhaiteraient se lancer en acériculture. « Il faut être tenace par moment; c’est maintenant plus facile de concilier le travail et la famille grâce à la technologie. Surtout, n’ayez pas peur de poser des questions et de vous renseigner. Et finalement, croyez en vous, car en allant chercher les connaissances et les outils, et en vous entourant bien, c’est possible de pleinement s’épanouir en acériculture! »



Par Steve O'Farrell
Gérant de projet en recherche
et développement

RETOUR SUR LA PREMIÈRE SAISON DE NOS NOUVEAUX NANO RO!

Juste avant la dernière saison, CDL a lancé deux nouveaux systèmes d'osmose inversée pour les acériculteurs amateurs et passionnés: les Nano RO!

nan RO

81013R



Ces petites unités sont économiques et simples d'utilisation. Très efficaces, elles consomment très peu d'énergie électrique et fonctionnent sur une alimentation de 110 volts du réseau ou sur un petit groupe électrogène.

La technologie permet des économies d'énergie et réduit le temps d'évaporation requis, ce qui rend la production de sirop d'érable à domicile plus agréable, comme en témoigne M. Andrew Simms-Jacques, qui se l'est procuré!

Deux modèles sont disponibles: un premier doté de 2 membranes (81008) et un second qui comprend 3 membranes avec une pompe de recirculation (81013R).

Le modèle à 2 membranes offert est sans pompe de recirculation et est idéal pour une activité jusqu'à 75 érables. Cette minuscule unité élimine de la sève de 6 à 8 gallons d'eau par heure, permettant une concentration entre 4 et 5 Brix.

Le modèle à 3 membranes, d'une plus grande capacité, est équipé d'une pompe de circulation spéciale qui augmente les performances et permet une plus grande capacité du procédé. Ce Nano RO élimine de la sève 10 à 13 gallons d'eau par heure et permet une concentration de sucre allant jusqu'à 5 à 6 Brix, avec une performance mieux soutenue pendant la durée du procédé.

Les Nano RO sont également idéaux pour la concentration de la sève de bouleau. Avis aux intéressés!

Le produit a connu un grand succès au cours de sa première saison l'an dernier; pour vous assurer de l'avoir en main pour la saison 2022, ne tardez pas à vous le procurer! Ces petits systèmes d'osmose inversée uniques en leur genre sont dès maintenant offerts en précommande dans tous nos magasins locaux, auprès de nos représentants CDL et sur notre boutique en ligne. Ils seront prêts à être expédiés au début de l'automne 2021.

81008

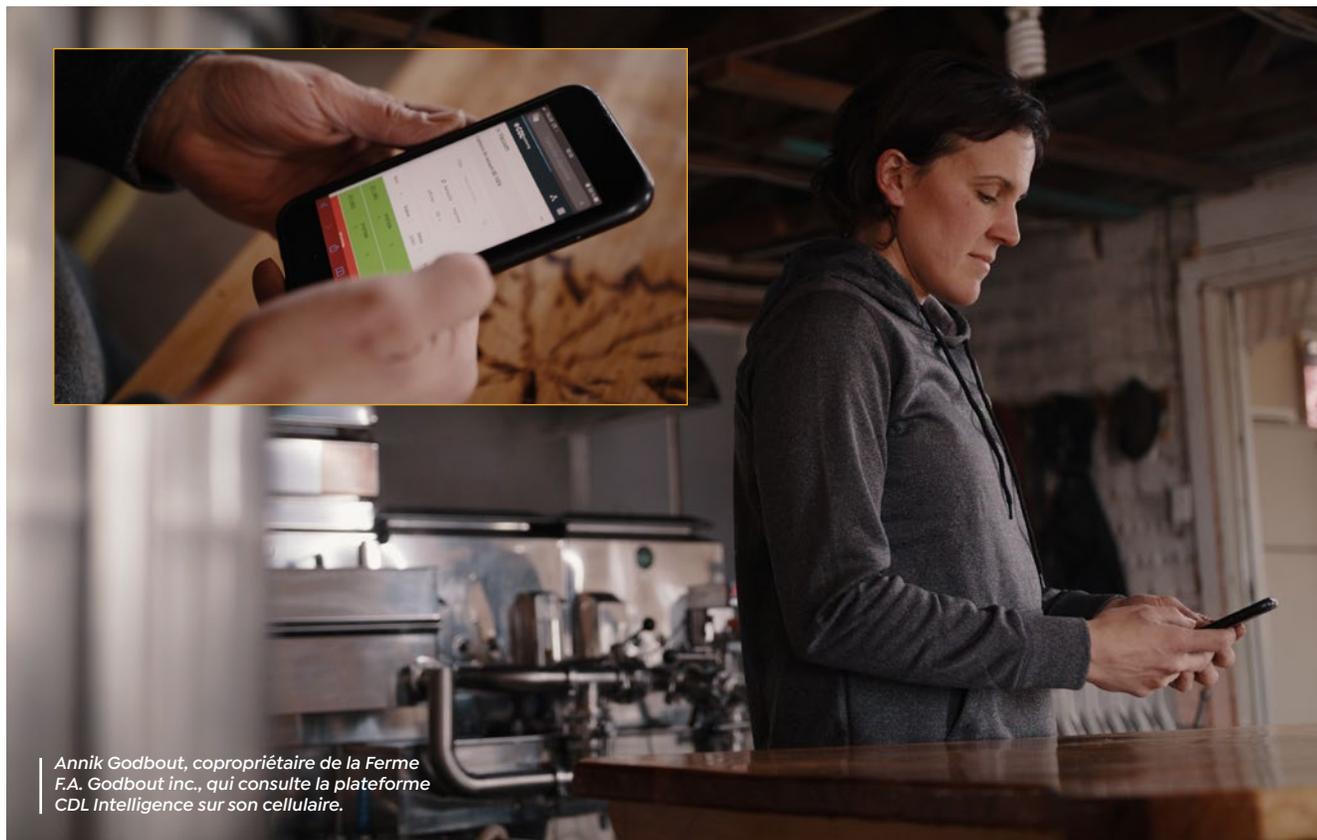


TÉMOIGNAGE CLIENT

ANDREW SIMMS-JACQUES

70 entailles, Saint-Malachie,
Québec, Canada

« Le sirop d'érable artisanal doit demeurer une activité de plaisir. C'est exactement ce que le Nano RO à 3 membranes m'a apporté cette année. Grâce au manuel d'instructions et aux bons conseils de l'équipe CDL, je me suis rapidement familiarisé avec cet équipement et j'ai pu remarquer l'efficacité surprenante de ce mini-séparateur. Avec une saison qui nous a fourni beaucoup d'eau, peu sucrée, en un court laps de temps, j'ai évalué avoir pratiquement coupé en deux mon temps d'évaporation. Je n'ai pas eu à bouillir des journées et des soirées entières. Un équipement abordable me permettant de sauver des coûts plus importants comme l'achat d'un nouvel évaporateur et par le fait même, de profiter des moments précieux en famille. Je le recommande. »



Annik Godbout, copropriétaire de la Ferme F.A. Godbout inc., qui consulte la plateforme CDL Intelligence sur son cellulaire.

CDL INTELLIGENCE: LE QUOTIDIEN DE NOS CLIENTS FACILITÉ!

Récemment, le Monitoring CDL est passé à un autre niveau, et est devenu CDL Intelligence, parce qu'il s'agit maintenant d'un système de gestion d'érablière complet. Notre vision chez CDL, c'est qu'il vous accompagne au quotidien comme un deuxième cerveau et qu'il vous aide à automatiser les actions répétitives quotidiennes pour que vous n'ayez plus besoin d'y penser. On veut aussi qu'il vous facilite la vie en forêt et en cabane pour vous permettre d'accéder en temps réel aux données névralgiques de votre érablière, un peu comme une deuxième paire d'yeux. Il fallait aussi développer un système qui s'adapte à toutes les configurations possibles et aux différents équipements de votre installation, que vous soyez un petit, moyen ou grand producteur. Bref, toutes les informations y sont centralisées.



Par **Marc-André Chabot**
Copropriétaire de CDL
et vice-président recherche
et développement



De gauche à droite, rangée du haut : François, Annik et Guillaume. Rangée du bas : Éricka et Jérémi. Absent de la photo : Xavier.

Comme le niveau informatique de nos clients varie beaucoup, nous avons simplifié notre plateforme afin que toutes les générations puissent facilement s'y repérer et s'y sentir à l'aise rapidement. Soulignons que cette toute nouvelle plateforme est accessible autant sur votre téléphone intelligent, sur votre tablette que sur votre ordinateur.

Nous sommes heureux d'y être parvenu et de pouvoir vous partager les témoignages de deux de nos clients qui utilisent CDL Intelligence pour se faciliter la vie au quotidien.

LA FERME F.A. GODBOUT INC.

Située à Saint-Gervais dans Bellechasse, au Québec, la ferme F.A. Godbout inc. est la copropriété d'Annik Godbout et de son conjoint Guillaume Blais. Spécialisée en grandes cultures et en acériculture, l'entreprise agricole est passée de 3000 à 5000 entailles il y a quelques années. Annik est la 8^e génération de Godbout à habiter cette terre, la première femme de la lignée à la

gérer. Cette maman de trois enfants, Jérémi, 7 ans, Éricka, 11 ans, et Xavier, 15 ans, «a une vie assez occupée!», comme elle bien le souligner, un grand sourire aux lèvres.

Comme il n'était plus possible de subvenir aux besoins de main-d'œuvre seule, Annik a décidé d'ajouter le système CDL Intelligence à son érablière. Avec les capteurs de vacuum en forêt, Annik considère la gestion des fuites grandement simplifiée. «Avec 13 maîtres-lignes à surveiller, je gagne énormément de temps avec CDL Intelligence. Je n'ai pas besoin de marcher mon érablière tous les jours, seulement au besoin et selon les données reçues sur mon téléphone. Pour moi, c'est du temps de plus en famille, mais aussi du temps qui peut être utilisé ailleurs dans ma gestion d'entreprise.» Elle gagne aussi sur son rendement. Par exemple, lorsqu'un bris se produit durant une journée venteuse en raison des branches d'arbre qui tombent sur le réseau de tubulure, elle peut immédiatement cibler l'endroit du bris grâce à CDL Intelligence. Elle atteint donc rapidement son

rendement d'eau maximum; et réduit ainsi les pertes qu'elle aurait eues si elle avait attendu une journée ou plus avant que ce soit réparer.

Parmi les autres équipements connectés au système CDL Intelligence, il y a l'extracteur, le contrôleur de pompe vacuum et les capteurs de niveau de bassin. «À partir de mon téléphone, je peux voir partout où je veux l'état de mon réseau de tubulure, le niveau de mes bassins. Je les vérifie plusieurs fois par jour, tout se gère au bout de mes doigts. C'est tellement facile et agréable à gérer. Avec le code de couleurs, je vois toute de suite ce qui est problématique.» Ce côté technologique séduit aussi la relève de l'entreprise, Xavier, qui réussit à donner un coup de main durant ses temps libres et ses études secondaires.

Annik est très fière de pouvoir déjà former la relève, et surtout, que son père François soit toujours actif au sein de l'entreprise pour transmettre son savoir-faire: «C'est beau de voir mes hommes travailler ensemble! J'ai une chance incroyable de les avoir tous les trois avec moi.»

L'efficacité qu'apporte CDL Intelligence à Annik lui permet vraiment d'avoir un retour sur investissement profitable pour son entreprise et pour sa qualité de vie. C'est le même son de cloche pour notre deuxième témoignage client.

ÉRABLIÈRE M.M.P.S CÔTÉ INC.

Michel, Mario, Patrick et Sylvain Côté sont copropriétaires de l'érablière M.M.P.S. Côté inc. Leur passion pour l'acériculture est un legs de leur père Aimé et de leur oncle Sauveur, chez qui ils allaient courir les chaudières enfants. Patrick explique comment l'idée de se lancer en affaires a germé



De gauche à droite:
Patrick, Mario, Michel
et Sylvain Côté.

“ L’un des enjeux de l’acériculture reste le besoin et la gestion de la main-d’œuvre. Comme en témoigne ces deux clients, notre système CDL Intelligence aide à régulariser le quotidien de nos clients, en plus d’optimiser leur rentabilité.

dans leur esprit: « En 1997, Mario m’a fait part qu’il voulait acheter une terre à bois pour notre retraite. Je lui ai répondu qu’on devrait plutôt s’acheter une érabièrre pour en profiter aujourd’hui, et apprendre du vécu de papa. On a eu notre père avec nous pendant 6 ans pour nous apprendre les rudiments de l’acériculture. Juste avant son décès, notre père nous a dit qu’on était prêts à grossir. »

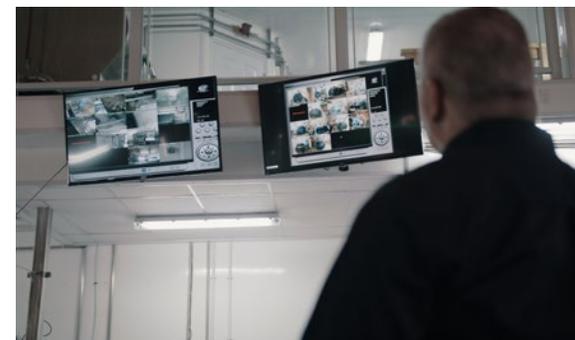
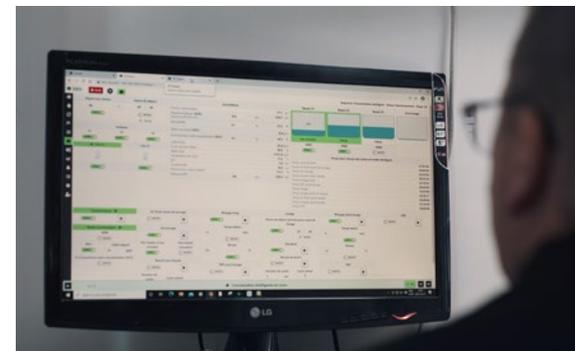
D’année en année, les Côté ont bonifié leur première érabièrre de 4000 entailles de Saint-Charles-de-Bellechasse en achetant d’abord les voisins. En 2005, ils ont acheté l’érabièrre d’Alain Métivier (ancienne érabièrre d’IPL) à Saint-Lazare-de-Bellechasse, puis en 2009, ils font l’achat des érabièrres de Lucie et de Christian Chabot situées à Notre-Dame-Auxiliatrice-de-Buckland, à Saint-Nazaire, à Honfleur et à Saint-Lazare-de-Bellechasse. Aujourd’hui, ils sont très fiers de leurs installations comptant 65 000 entailles.

Ils opèrent deux centres de bouillage. Le principal est celui de Saint-Lazare-de-Bellechasse, à la fine pointe de la technologie, où CDL Intelligence est présent dans chacune des étapes, de la récolte en forêt à la mise en baril. En fait, il n’y a que le bouillage qui n’est pas encore 100% automatisé et qui est laissé aux bons soins de Michel, qui « est l’expert pour faire bouillir ». Les frères Côté ont récemment ajouté les lave-pannes automatisées à leur routine quotidienne pour faciliter cette étape importante. En pleine saison des sucres, l’intérieur de la cabane se gère très bien avec deux employés seulement. Le travail en forêt (entaillage, réparations des fuites et désentaillage) est délégué à une équipe de sous-traitant qui a accès aux données des sondes en forêt. Au deuxième site de bouillage à Saint-Charles, les frères Côté se retrouvent une fois par fin de semaine en famille, pour s’amuser et montrer eux-mêmes les rudiments du métier à leurs enfants, comme leur père l’a fait avant eux.

Pour les frères Côté, CDL Intelligence leur permet d’avoir un équilibre travail-famille-acériculture « qui change tout ». Mario spécifie: « Sur quatre propriétaires, nous sommes trois à travailler temps plein à l’extérieur. Ce serait impossible pour nous d’y arriver sans cette technologie. Ça nous permet d’avoir une vie équilibrée et de continuer à opérer, à prendre de l’expansion. Surtout, de continuer d’être passionnés sans se tuer à l’ouvrage. Depuis l’achat de l’osmose

intelligent il y a cinq ans, ç’a été le jour et la nuit côté travail. » Sylvain surenchérit: « Maintenant, avec nos 65 000 entailles, on quitte rarement l’érabièrre après 19h. On surveille nos équipements dans notre salon, à la maison, entouré de nos enfants. L’intelligence, l’automatisation facilitent le travail et éliminent les risques d’erreurs humaines en période intense où la fatigue s’installe souvent. On a le meilleur exemple avec la dernière saison. » Bien évidemment, le transport de l’eau d’érable d’un site à l’autre se fait toujours par camion, mais les Côté ont trouvé le moyen de simplifier la chose avec des automatismes facilitant la gestion du camionneur: temps de remplissage avec galonnage défini ainsi que sélection de valves.

L’un des enjeux de l’acériculture reste le besoin et la gestion de la main-d’œuvre. Comme en témoigne ces deux clients, notre système CDL Intelligence aide à régulariser le quotidien de nos clients, en plus d’optimiser leur rentabilité.



Par Serge Tanguay
 Directeur des ventes
 au Canada



PROJET D'ENVERGURE ÉQUIPÉ À 100% PAR CDL :

LE CAS DE BLACK BIRD EN ONTARIO

Imaginez une magnifique vallée où serpente la rivière Harmony, en Ontario, et où une forêt de 60 000 acres s'étend à perte de vue! De cette superficie, un site de 2 500 acres a été choisi à Harmony Bay, à 40 kilomètres au nord de Sault Ste. Marie, pour devenir le terrain foisonnant du volet acéricole de Black Bird Management Ltd.



L'entrée de l'édifice Black Bird, division acéricole.

Depuis 1990, l'équipe de Black Bird Management Ltd gère cette immense forêt en y faisant du bûchage sélectif. Désirant diversifier leurs opérations, les propriétaires et l'équipe de gestion ont pris le temps d'analyser plusieurs options, et ont finalement décidé que la production de sirop d'érable était la plus complémentaire à leurs activités.

L'aventure débute en 2017, année où ils assistent à plusieurs conférences et expositions acéricoles afin de parfaire leurs connaissances, et surtout, de trouver le meilleur équipementier acéricole avec qui amorcer une relation d'affaires durable pour mener à terme rapidement leur projet. Les Équipements d'érablière CDL leur apparaissent donc comme le match parfait. Patrick Rosebrook, directeur général de Black Bird, explique : « Après avoir questionné d'autres producteurs acéricoles d'envergure, nous avons statué que CDL avait les connaissances



De gauche à droite : Clyde Bridge et Patrick Rosebrook devant leurs deux évaporateurs Master au propane.

pour nous aider à réaliser notre projet, la capacité à nous fournir les équipements dont nous avons besoin, ainsi que les contacts auprès d'autres acériculteurs industriels pouvant nous inspirer.»

C'est en 2018 que le projet entre dans sa phase de planification : CDL épaulé à temps plein l'équipe de Black Bird pour dessiner son réseau de tubulure air/eau à 95% enfoui – réalisé entièrement par gravité en raison de sa topographie unique – ainsi que l'approvisionnement des équipements nécessaires à la production de sirop d'érable à l'intérieur de l'édifice Black Bird, dont la construction est prévue pour l'année suivante. Parallèlement

au chantier de la bâtisse au début de l'été 2019, l'installation en forêt de 80 000 entailles débute grâce à un training supervisé par CDL.

L'installation intérieure de l'édifice et de ses 20 000 pieds carrés en équipements est réalisée en collaboration avec CDL, qui s'assure de personnaliser certains équipements. Ayant pris la relève de Carl Plante comme chargé de projet CDL, Samuel Beaulé mentionne : « Pour répondre à des besoins uniques comme ceux de Black Bird, notre équipe de recherche et développement a notamment dû construire le plus gros évaporateur jamais livré par CDL, et deux fois plutôt qu'une ! »

Autre soutien fourni par CDL : une formation en situation réelle à ma propre érablière en Gaspésie, aussi de type industrielle, offerte à Clyde Bridge, gérant du volet acéricole chez Black Bird. Cette formation lui aura été bénéfique pour apprendre les rudiments du métier, lui qui gère en majeure partie le quotidien pendant la saison des sucres. Patrick souligne : « Nous étions novices, comme nous n'avions pas vraiment d'expérience en acériculture, même si nous en avons en foresterie. » Lui et Clyde forment un duo complémentaire à la direction des opérations de l'équipe d'une dizaine d'employés ; Patrick pour la gestion forestière, et Clyde pour la division acéricole.

Après une première saison des sucres réussie en 2020, l'équipe ajoute quelque 20 000 entailles, pour dépasser le « breaking point » des 100 000 entailles, une étape importante pour la rentabilité du projet.

Au cours des prochaines années, l'installation en forêt se poursuivra



“ Avec des experts comme ceux de CDL, avec qui l'on parle souvent, on devient rapidement complices!



L'édifice Black Bird de 20 000 pieds carrés pendant sa construction en 2019.

de manière autonome par l'équipe de Black Bird, car le projet va se concrétiser en trois phases. Désormais, Samuel et l'équipe CDL restent disponibles au bout du fil pour l'approvisionnement en équipements des prochaines phases et comme support technique en saison. Samuel explique: « Nous avons développé une belle relation d'affaires, mais aussi d'amitié, comme nous sommes les trois producteurs, nous nous partageons notre expérience et notre quotidien. » Patrick surenchérit: « Avec des experts comme ceux de CDL, avec qui l'on parle souvent, on devient rapidement complices! On peut se parler à 3h du matin sans problème, on sait qu'ils vont nous répondre! »

Avec ses 15 années d'expérience au sein de l'équipe CDL, Samuel reste le premier contact pour Patrick et Clyde, pour les référer à ses autres collègues en cas de problèmes. Samuel soutient: « Je connais bien

les experts vers qui les rediriger à l'interne pour les aider le plus rapidement possible. Je n'ai pas tout le crédit de la satisfaction de l'équipe de Black Bird, ça reste une affaire d'équipe! »

Patrick explique: « Sans le support de CDL, le projet aurait été presque impossible. Ça a été très important d'avoir CDL à nos côtés dès le début. Nous sommes heureux de nos deux très bonnes premières saisons, pour des gens avec peu d'expérience, et c'est en raison de la qualité des produits et du service de CDL. »

En vous partageant ce projet d'envergure, nous espérons que vous choisirez CDL pour vous épauler, quel que soit l'ampleur du vôtre. Contactez notre équipe de représentants pour un service personnalisé!



Un réseau de tubulure air/eau enfoui à 95%.



Patrick et Clyde devant leurs concentrateurs intelligents.

LE PROJET BLACK BIRD, EN CHIFFRES

- Projet total: 250 000 entailles
- 1 station de pompage unique avec 18 pompes vacuum, 8 extracteurs à vitesse variable
- Osmose intelligent qui traite 18 000 GPH de 2 à 30 Brix en une seule passe
- Deux évaporateurs Master, les plus gros au propane fabriqués par CDL. Chaque évaporateur permet de bouillir 18 barils à l'heure à 30 Brix. Lavage fixe automatisé
- Presses 20" avec réservoirs de calibration et plomberie en acier inoxydable



Par Luc Lagacé Ph. D.

Chef d'équipe - Recherche et développement - Produits de l'érable et procédés au Centre Acer

ÉVALUATION DE L'EFFET DE LA COULEUR DE LA TUBULURE SUR LA RÉCOLTE DE LA SÈVE D'ÉRABLE

COLLABORATION ENTRE LES ÉQUIPEMENTS D'ÉRABLIÈRE CDL ET LE CENTRE ACER

PRÉSENTATION DU PROJET

On estime d'après certains résultats préliminaires du Centre ACER et d'autres groupes de recherche que la couleur des matériaux servant à la collecte de la sève d'érable pourrait avoir un impact sur les volumes récoltés de cette sève et conséquemment, sur la productivité de l'érablière. Jusqu'à présent, les études ont essentiellement porté sur la couleur du chalumeau et très peu d'informations ont été recueillies pour caractériser l'effet de la couleur de la tubulure. Dans tous les cas, on associe la couleur foncée à une absorption plus importante des radiations du soleil et par conséquent, une augmentation de la température des matériaux. Cette augmentation de la température pour les matériaux plus foncés serait à l'origine de certaines différences dans la performance du système de collecte de la sève, en l'occurrence, sur les volumes de

sève récoltés. À l'heure actuelle, la tubulure servant à la collecte de la sève, notamment la tubulure latérale (5/16"), est disponible sous différentes couleurs (ou teinte) passant du bleu au vert ou parfois même au violet ou carrément translucide.

Le projet de recherche proposé vise donc à vérifier et à comparer les performances de systèmes de collecte équipés de tubulures bleues et grises cendrées (Shadow gris). Ces travaux sont menés dans l'érablière du Centre ACER à Saint-Norbert d'Arthabaska dans le Centre-du-Québec. Cette érablière est principalement caractérisée par sa faible pente et par un peuplement d'érable à sucre avec un diamètre moyen à hauteur de poitrine (dhp) relativement élevé. Le dispositif expérimental utilisé consiste essentiellement à comparer des systèmes de tubulures de couleurs différentes (bleues et grises), mais dont les lignes sont parallèles et

entailées de façon appariées sur les mêmes arbres en respectant une distance minimale entre les entailles. Ceci permet d'avoir une comparaison adéquate des tubulures de deux couleurs étudiées afin de minimiser les effets autres sur la coulée. Les systèmes utilisés sont également munis de capteurs de température (extérieure et de surface) et de vacuum ainsi que de compteurs d'eau calibrés afin d'obtenir des données précises sur la performance des systèmes. Un plan d'échantillonnage accompagne également le suivi de ces systèmes afin de déterminer l'impact sur la qualité de la sève en mesurant la charge microbienne des surfaces des systèmes et de la sève en cours de saison, de même que pour évaluer le niveau de dégradation des sucres de la sève recueillie de ces tubulures. Les résultats obtenus permettront d'évaluer et de comparer les performances obtenues de tubulures de couleur différente et éventuellement d'expliquer, du moins en partie, l'origine des différences mesurées et ainsi fournir des informations pertinentes sur l'effet de la couleur de la tubulure afin de mieux guider les acériculteurs dans le choix des matériaux à utiliser.

Au moment d'écrire ces lignes, les résultats de cette recherche étaient toujours en analyse. Surveillez donc mon prochain article à ce sujet, à paraître dans la prochaine édition de *La technique CDL*.



Entailles appariées, l'une sous tubulure bleue, l'autre sous tubulure grise, munies de capteurs de température.



UN NOUVEL AGENT SUCRANT BIENTÔT DISPONIBLE: LE NECTAR!

Depuis 2016, notre équipe de recherche et développement travaille sur un tout nouveau projet innovateur qui permettra sans aucun doute de développer de nouveaux marchés et d'augmenter l'exploitation de la ressource acéricole.

Plusieurs entreprises en transformation alimentaire s'intéressent à un concentré ou agent sucrant naturel de l'érable stable en saveur et à haute teneur nutritive qui peut se préserver longtemps à la température pièce. C'est à la suite d'intérêt d'entreprises en Amérique du Nord et en Europe et à l'engouement des consommateurs pour des breuvages plus naturels telles que les sèves végétales, comme celle d'érable ou de bouleau, que nous avons débuté nos travaux. Nous sommes fiers aujourd'hui de pouvoir vous expliquer notre démarche et les débouchés de notre nouveau procédé.

LA SÈVE ET SES MICRO-ORGANISMES

Rappelons que la sève brute est presque stérile lorsqu'elle est extraite de l'arbre, mais qu'elle peut être contaminée à l'entaille, dans le réseau de collecte ainsi que lors de son entreposage. Actuellement, la durée de conservation de la sève et du concentré est très limitée et l'entreposage par réfrigération et le transport reste coûteux et peu pratique pour de grands volumes commerciaux. Comme les constituants de la sève en font un lieu favorable à la croissance des micro-organismes, nous devons développer un procédé qui permettrait la stabilisation en plus de garantir sa qualité dans l'état proche de l'origine, et qui prolongerait sa conservation à température pièce sur une longue période. Surtout, nous devons y

parvenir sans l'ajout de produits chimiques, et d'y préserver son aspect naturel qui en fait un ingrédient de grande qualité.

LE PROCÉDÉ, EN BREF

Le procédé consiste à conserver la sève sous forme de concentré ou d'un produit concentré appelé le « nectar ». Ce nectar a un Brix final au-delà de 60 Brix, et il n'est ni altéré, ni dénaturé, ni surchauffé, ce qui lui garantit une meilleure valeur nutritive. La concentration est faite par une combinaison de procédés physiques et thermiques. La sève n'est alors aucunement cuite ou bouillie au-dessus de 100°C ou 212°F.

Dans un premier temps, le procédé consiste à acheminer l'eau d'érable vers une unité d'ultrafiltration afin de stabiliser l'eau en éliminant



De l'eau vers le nectar d'érable, chaque bouteille correspond à l'une des étapes du procédé.



Le nectar d'érable vu de plus près.

“ Ce nouvel agent sucrant unique et 100% naturel est idéal pour l'industrie de la transformation alimentaire, puisque le nectar conserve tous les nutriments et les propriétés de la sève.

tous les micro-organismes et levures qui pourraient altérer celle-ci en cours de parcours. Par la suite, nous procédons à l'étape d'osmose inversée pour atteindre un niveau élevé de Brix simplifiant la prochaine étape, qui consiste à l'évaporation de l'eau sans cuisson afin de conserver l'ensemble des

propriétés d'origine de la sève naturelle. Le niveau de Brix atteint après cette étape est de l'ordre de 60 à 70 Brix selon les besoins. Ainsi, nous obtenons un produit stable et entreposable à la température pièce que nous nommons nectar d'érable.

Simple à utiliser, automatisable à 100 %, ce procédé offre un retour sur investissement rapide avec consommation d'énergie très peu coûteuse. En raison de la simplicité du procédé, il pourra être utilisé par tous les acériculteurs de moyennes et grandes tailles. Le procédé permet de diminuer les coûts de production et de produire un agent sucrant de l'érable intéressant.

UN AGENT SUCRANT DE CHOIX POUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Ce nouvel agent sucrant unique et 100% naturel est idéal pour l'industrie de la transformation alimentaire, puisque le nectar

conserve tous les nutriments et les propriétés de la sève. On parle alors d'un agent sucrant dont les débouchés sont quasi illimités en transformation alimentaire. Le nectar peut facilement remplacer les sucres liquides utilisés par plusieurs grandes entreprises en alimentation et en transformation alimentaire.

Ce nectar peut se préserver en entrepôt pour faciliter son utilisation ainsi que la logistique d'entreposage des entreprises de transformation alimentaire.

À SURVEILLER

Prochainement, nous commercialiserons en exclusivité quelques unités auprès de nos clients. Un projet de vitrine technologique est aussi en cours pour permettre aux acériculteurs qui seront intéressés au procédé de venir nous visiter et d'en apprendre plus sur cette innovation CDL prometteuse pour l'industrie acéricole.

Par Martin Chabot

Copropriétaire, directeur général CDL USA
et responsable du développement des
affaires internationales division sève



DÉVELOPPEMENT DE LA DIVISION SÈVE DE CDL EN SOL EUROPÉEN

Depuis quelques années, CDL diversifie son marché en adaptant ses équipements pour la récolte de sève de bouleau, et de l'eau végétale en général. Un grand potentiel a donc été observé en Europe, puisque l'eau de bouleau est monnaie courante dans la culture populaire depuis le 12^e siècle.

Le développement de CDL et de sa division sève en Europe débute d'abord avec la prise de contact de David Clément.

DAVID CLÉMENT, DE CLIENT À REPRÉSENTANT CDL

Printemps 2010, Pyrénées françaises. David Clément débute sa première récolte d'eau de bouleau avec des petits bidons, à courir un peu partout en montagne avec son quad. D'année en année, il rallonge sa saison, passant d'un mois, à deux puis à trois mois «à courir les bouleaux». Curieux d'améliorer ses performances et ses volumes, il fait des recherches sur Internet et tombe sur la «technique canadienne» de récolte d'eau d'érable. Il entre alors en contact avec l'équipe de CDL afin de parfaire ses connaissances et de s'installer sous tubulure. C'est donc en 2013-2014 qu'il commence à s'installer avec les produits CDL. Martin Chabot, manager de la division sève, se rappelle : « De



David Clément,
propriétaire de Fée Nature
et représentant CDL
en Europe.

saison en saison, et comme la relation d'affaires s'est transformée en véritable complicité, nous avons rapidement convenu avec David qu'il pourrait devenir notre premier représentant CDL en Europe.» David renchérit : «CDL a toujours des nouveautés à proposer, et la région des Pyrénées en France, où mon entreprise est située, reste une

belle zone de test pour leurs produits ainsi que pour développer la division sève en Europe.»

C'est après avoir vu un reportage sur la récolte d'eau de bouleau au Château de Chambord que David Clément a directement contacté le directeur du département de la Chasse et de la Forêt, Étienne Guillaumat, pour pouvoir échanger



La tubulure et les chalumeaux CDL utilisés pour entailler les bouleaux du domaine du Château de Chambord.

avec lui sur la technique d'installation à préconiser. Soulignons que la récolte du côté du Château de Chambord était faite à la main grâce à de petits bidons accrochés à chaque arbre, comme l'avait fait quelques années auparavant David Clément. Après cet entretien téléphonique en mars 2020, les deux hommes ont rapidement planifié une rencontre en mai au Château de Chambord, alors complètement fermé aux visiteurs en raison de la pandémie.

« Nous avons rapidement convenu que le matériel de CDL était la meilleure solution pour leur récolte, beaucoup plus simple pour leurs agents d'installation sur place. Du coup, on a tout validé très vite, et on a commencé l'installation à la fin de l'automne, début de l'hiver suivant, tout juste avant Noël. », se remémore David. Le plan d'installation du réseau de tubulure a été développé en collaboration étroite entre l'équipe de Chambord, de David Clément et des experts de CDL afin que ce soit le plus efficace possible pour la récolte et qu'il soit simple de faire les réparations pendant la saison. Une particularité du domaine à ne pas négliger est la grande circulation animalière; la zone de récolte a dû être protégée pour ne pas nuire aux autres activités du domaine, notamment sa grande zone de chasse. L'installation de la station de pompage s'est finalisée en janvier

2021, pour permettre une première récolte sous tubulure et avec les équipements CDL au printemps dernier du côté du Château de Chambord.

EAU DE BOULEAU DE CHAMBORD: UN PROJET DE VALORISATION AVANT TOUT!

L'idée de récolter et de mettre en marché la sève de bouleau est apparue comme idéale afin de diversifier les sources de revenus du Château de Chambord; mentionnons que ce legs de la Renaissance française est désormais sous la gouvernance de l'État français depuis 1930. La présence de plusieurs bouleaux sur le domaine de

quelque 5440 hectares a confirmé à l'équipe de Chambord que l'idée était gagnante.

Ce projet d'envergure correspondait directement aux missions du département de la Chasse et de la Forêt dont a la charge Étienne Guillaumat, soit la conservation du patrimoine naturel du domaine du Château de Chambord. Il explique: « Notre équipe a été très motivée par ce projet de récolte d'eau de bouleau, car c'est une manière de valoriser des essences qui sont plutôt négligées par les forestiers habituellement, que sont les bouleaux, qui sont des essences pionnières qui se développent beaucoup plus facilement que certaines essences plus nobles, comme le chêne par exemple. », précise Étienne Guillaumat. « Nous avons rapidement choisi CDL, qui est un leader mondial pour la récolte de sève d'érable, comme ce sont les mêmes principes pour la récolte de la sève de bouleau, pour l'installation d'une première station de pompage à Chambord. »

Cette façon innovante de valoriser le terroir de la Sologne, et de Chambord en particulier, à travers ce



L'eau de bouleau du Château de Chambord une fois embouteillée.

produit authentique, naturel et très sain à consommer qu'est l'eau de bouleau plaît aux consommateurs, qui se procurent avec grand plaisir l'« Élixir de Chambord » à l'intérieur des murs du Château à titre de visiteurs comme à l'extérieur auprès des restaurateurs de luxe de France. Après avoir récolté 13 000 litres lors de la saison 2021, l'équipe de Chambord travaille maintenant à la création de produits dérivés à base de sève de bouleau, comme une gamme de produits cosmétiques.

Famille Michaud
APICULTEURS DEPUIS 1920

**LA FAMILLE MICHAUD,
DISTRIBUTEUR OFFICIEL
DES PRODUITS CDL**

Une autre belle percée pour l'expansion européenne de CDL : la Famille Michaud Apiculteurs au titre de distributeur officiel des produits et équipements CDL. Reconnue comme leader européen des produits sucrants naturels et connue à l'échelle mondiale, la Famille Michaud est riche d'un héritage technologique et d'un savoir-faire de plus de 100 ans, avec à sa tête la quatrième génération d'entrepreneurs. Une histoire qui est en totale symbiose avec les valeurs de CDL, et qui en fait un partenaire de choix pour le développement de notre division sève!

La prochaine étape pour CDL? Continuer son expansion vers l'Est de l'Europe, plus particulièrement vers la Russie. Avec la récente arrivée d'un représentant CDL situé dans cette région au sein de l'équipe de ventes, gageons que nous sommes sur une belle lancée!



À PROPOS DU CHÂTEAU DE CHAMBORD, JOYAU DE LA RENAISSANCE

Immense et majestueux, le Château de Chambord trône au milieu d'un domaine de 5440 hectares boisé. Il a été construit il y a plus de 500 ans à la demande du roi François 1^{er}, qui a financé les expéditions de Jacques Cartier en Amérique. David Clément partage cette anecdote : « Il y a donc un juste retour de l'Histoire avec le retour des Québécois, qui reviennent du coup au Château de Chambord avec les équipements de CDL. »

Le Château de Chambord est reconnu mondialement comme symbole par excellence de la Renaissance française. Il est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1981.



Une employée de la Famille Michaud conseillant un client devant les étagères dédiés aux produits CDL



Par Steve O'Farrell
Gérant de projet en recherche
et développement

NOUVEAUTÉ

NEUTRALISATEUR DU PH DES EAUX DE LAVAGES ACÉRICOLES

Chez CDL, un nouveau produit est maintenant offert pour la neutralisation du pH des eaux de lavages en acériculture, dans le but de permettre à notre clientèle de se conformer à la nouvelle norme du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC). Rappelons que le règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE) a été déposé en septembre 2020 et qu'il est entré en vigueur le 31 décembre dernier.

LE REAFIE, EN BREF

Voici brièvement ce qui a été annoncé :

- Pour les érablières 75 000 entailles et plus : Il faut demander une autorisation ministérielle;
- Pour les érablières de 20 000 à 75 000 entailles : Il faut remplir une déclaration de conformité;
- Pour les érablières de 20 000 entailles et moins : Exemptés.

Il faut toutefois respecter les conditions minimales suivantes du MELCC :

- Les eaux usées ne doivent pas être rejetées sur le littoral, sur une rive ou dans un milieu humide;
- Les eaux doivent respecter un pH entre 6 et 9,5.

Consultez directement le MELCC pour tous les détails et les autorisations. Informez-vous aussi des subventions disponibles offertes par le MELCC.

<https://www.environnement.gouv.qc.ca/lqe/autorisations/reafile/>

LA SOLUTION DE CDL

Notre Neutralisateur du pH est un nouvel équipement dédié à la neutralisation du pH des rejets d'eaux de lavage. Comment cela fonctionne-t-il? Il doit être installé à la sortie de votre osmose inversée.

Il fonctionne par injection et dosage contrôlé d'hydroxyde de sodium ou d'acide citrique sous forme liquide. Deux sondes de pH sont utilisées pour contrôler l'opération de neutralisation. Les eaux à traiter sont acheminées vers un réservoir de neutralisation avant d'être déversées dans l'environnement une fois neutralisées.

Une fois installé, l'appareil fonctionne de façon autonome avec peu d'interventions humaines. Il peut également être lié aux différents équipements émetteurs d'eaux de lavages alcalines ou acides ainsi qu'aux systèmes de contrôle et de monitoring compatibles comme notre système CDL Intelligence (anciennement Monitoring). Certains accessoires en option sont également disponibles sur demande comme une pompe de recirculation ou un bassin de neutralisation.

Nous espérons que ce système simplifié saura se démarquer de la compétition. Les premières livraisons sont prévues à l'automne 2021. Pour plus d'information, contactez votre magasin local ou votre représentant CDL.





NOUVEAU

ÉLÉVATEUR DE SÈVE CDL HAUT VACUUM

LA SOLUTION AUX PROBLÈMES DE PENTES INVERSES!

Cet équipement sert à élever l'eau d'un tuyau à un autre tuyau ayant une pente descendante vers la station de pompage. La capacité maximale d'élévation de l'ensemble d'élévateur de sève CDL haut vacuum est de 20 ou 33 pieds de dénivélé (hauteur) selon le modèle.

- > Accès à l'intérieur de l'abri par une petite et large portes à l'avant
- > Chauffage en continu de longue durée avec un pilot au propane sécuritaire pour éviter le gel (bonbonne non incluse)
- > Entrées de maîtres-lignes complètement réversibles

Quatre modèles disponibles

Modèle solaire 12V

Idéal pour élever la sève de 200 à 700 entailles*

Max 20 pieds d'élévation

73800012V1P

Modèle électrique 230V avec 1 pompe

Idéal pour élever la sève de 300 à 1000 entailles*

Max 20 pieds d'élévation

7380002301P

Modèle électrique 230V avec 2 pompes

Idéal pour élever la sève de 600 à 2000 entailles*

Max 20 pieds d'élévation

7380002302P

Modèle électrique 230V avec 2 pompes 280GPH en série

Idéal pour élever la sève de 275 à 875 entailles*

Max 33 pieds d'élévation

7380002302P-HP

* Dépendamment du modèle de votre application, de la hauteur de refoulement, du niveau de vide et du modèle choisi.



TÉMOIGNAGE CLIENT

MICHEL LECLERC

2300 entailles

Saint-Georges-de-Beauce, Québec, Canada

«Avant, j'utilisais des monte-eaux et des pieuvres. Je dirais aux acériculteurs qui sont tannés de jouer avec ces équipements-là de changer sans hésitation pour l'Élévateur de sève haut vacuum de CDL. J'étais sceptique au départ, mais après avoir regardé des vidéos sur YouTube et après avoir parlé avec mes représentants, j'ai finalement fait l'achat avant la dernière saison. Je suis entièrement satisfait! C'est génial de constater que son vacuum est le même à l'élévateur qu'à la station de pompage. On ne peut pas demander mieux que ça!»



Par Serge Tanguay
Directeur des
ventes Canada

CONTRÔLEZ À DISTANCE VOTRE OSMOSE ACTUELLE À FAIBLE COÛT!

Vous avez un concentrateur par osmose inversée et désirez lui ajouter des fonctionnalités vous permettant de gérer à distance certaines étapes clés du processus de concentration? Il est maintenant possible d'ajouter un module abordable avec différentes options pour contrôler au bout de vos doigts votre concentrateur actuel quel que soit votre modèle ou la compagnie chez qui vous vous êtes procurés votre concentrateur. Une nouveauté simple d'installation maintenant offerte chez CDL!

Voici les actions que nous pouvons ajoutées à votre concentrateur :

- Démarrer/arrêter le concentrateur
- Actionner les valves de bassins (eau érable et filtrat)
- Sélectionner la sortie de concentrée et de filtrat vers les bassins ou autre
- Moduler le débit de concentré et de pression
- Lire la pression d'alimentation et la basse et la haute pression des turbines
- Lire le débit de filtrat ou de concentré
- Lire le Brix d'entrée ou de sortie
- Lire la température

Le tout dans la plus grande simplicité et avec peu d'investissements!

L'avis est donc lancé aux clients qui n'ont pas encore de concentrateur intelligent. Sachez que ces options peuvent aussi être ajoutées aux mini-concentrateurs. Contactez notre équipe pour bonifier votre équipement actuel et pour vous simplifier la vie!



Par **Lionel Turmel**

Adjoint aux ventes

et **Jonathan Côté**

chargé de projet marketing
produits – service à la clientèle



HOBBYISTES : CONSEILS POUR CHOISIR VOTRE ÉVAPORATEUR AU BOIS CDL!

Chez CDL, nos experts sont là pour guider tous les types d'acériculteurs, de plus petit au plus grand, du débutant au plus expérimenté. Afin d'aider les nouveaux acériculteurs hobbyistes qui souhaitent produire du sirop d'érable pour le plaisir, voici quelques détails qui vous permettront de débiter votre réflexion quant à l'achat d'un petit évaporateur CDL. N'hésitez pas à contacter votre représentant ou votre magasin local CDL pour recevoir des conseils personnalisés. Notre équipe est là pour vous aider!

Avant de commencer à magasiner, voici les questions à vous poser :

Quel est mon **nombre d'entailles**, mais surtout, combien je désire en avoir dans quelques années? Projetez-vous dans un horizon de cinq ans, si vous voulez augmenter votre nombre d'entailles d'ici quelques années.

Quel est le **temps de bouillage** dont je dispose? Combien de litres/gallons dois-je faire bouillir? Et surtout, est-ce que je vais bouillir chaque jour au fur et à mesure, ou si je vais accumuler

l'eau pour faire bouillir en plus grande quantité. Cette notion est importante pour déterminer la grandeur d'évaporateur dont vous avez besoin; si vous faites bouillir au fur et à mesure, un évaporateur avec une capacité plus petite vous conviendra parfaitement. Si vous choisissez plutôt de faire bouillir quelques jours par semaine, vous aurez besoin d'un équipement avec une plus grande capacité d'évaporation ou vous pouvez faire l'achat d'un petit concentrateur à osmose inversée, comme notre Nano RO. La même logique s'applique à votre réservoir d'eau d'érable.

Quel est l'**espace** dont je dispose? Pensez aux dimensions de votre lieu de bouillage et à la bonne circulation autour de l'appareil, question de vous faciliter la vie au quotidien.

Et finalement, quel est mon **budget**?

Faisons un petit cas pratique pour mieux comprendre. Prenons un client qui a 200 entailles avec chaudière de 2 gallons (10 litres).

Scénario A : Si vous faites la cueillette chaque jour et que les chaudières

sont à moitié pleines, vous avez donc 100 gallons à faire bouillir. Si vous prenez un évaporateur Hobby 18" x 48" avec panne à plis (6700102WP), vous évaporerez entre 10 et 12 gallons à l'heure. Donc, pour 100 gallons, vous devrez faire bouillir entre 8 et 10 heures.

Scénario B : Si vous faites la cueillette seulement la fin de semaine et que les chaudières sont pleines, vous avez 200 gallons à faire bouillir. Vous devrez doubler votre temps de bouillage avec le même évaporateur Hobby.

Deux solutions s'offrent donc à vous si vous désirez optimiser et surtout réduire votre temps de bouillage.

1- Vous achetez un évaporateur plus performant si votre budget vous le permet.

2- Vous gardez votre évaporateur et faites l'acquisition d'un concentrateur à osmose inversée comme le Nano RO pour enlever 13 gallons d'eau par heure de fonctionnement, donc diminuer de moitié votre temps de bouillage à une fraction du prix.

Tous nos évaporateurs sont conçus avec de l'acier inoxydable de qualité soudé à l'argon, entièrement conforme à la Norme californienne pour le plomb. Les connexions de panes sont également en acier inoxydable, ce qui garantit que l'évaporateur va traverser les générations. Ce sont des évaporateurs performants et robustes, conçus avec la même précision que les plus grands.

LAVAGE EN FIN DE SAISON

Pour laver l'évaporateur en fin de saison, il suffit de faire tremper les panes avec un produit tels le Sani-Clean ou l'acide acétique glacial selon le dosage recommandé selon la grandeur de l'évaporateur, de bien rincer et d'entreposer les panes dans un endroit sec.



	HOBBY PRO	EVAP-O-GRILL	ÉVAPORATEUR HOBBY	ÉVAPORATEUR LE PROFESSIONNEL
Idéal pour le nombre d'entailles	25	50	200	500
Performance Gal/heure	5 gal/h	7 gal/h	Jusqu'à 15 gal/h (pour modèle 18"x60")	Jusqu'à 32 gal/h (pour modèle 2'x8')
Dimensions et modèles disponibles*	16" x 32" Base: 670090200 Panne à fond plat: 670090215 ou Panne à 3 chemins: 670090214	2' x 3': 670090	18"x48" avec panne à fond plat 2 chemins: 6700102WD 18" x 48" avec panne à plis 18" x 36" et panne à sirop 18" x 12": 6700102WP 18" x 60": 67001	20"x84": 6700103 24"x72": 6700302 2'x8': 6700502
Infos supplémentaires	Assemblage requis	Réversible	Réversible	Réversible

* Isolation et briques non incluses. D'autres options sont disponibles.

Par **Lionel Turmel**
Adjoint aux ventes
et **Jonathan Côté**
chargé de projet marketing
produits - service à la clientèle



HOBBYISTES : VOICI LA MANIÈRE LA PLUS SIMPLE POUR RÉUSSIR VOTRE SIROP D'ÉRABLE!

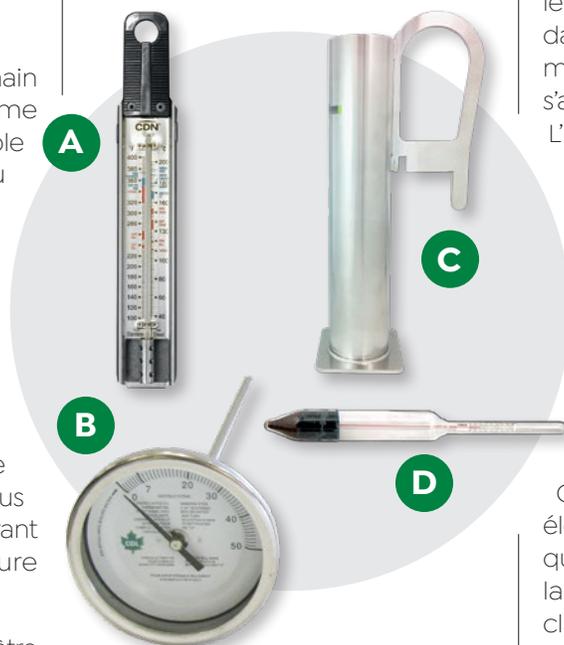
Voici quelques étapes à suivre pour bien réussir votre sirop d'érable à l'aide de quelques instruments indispensables à vous procurer chez CDL.

COMMENT VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION EXACTE DE VOTRE SIROP?

Vous devez d'abord avoir en main un thermomètre à sirop, comme notre modèle en acier inoxydable (71750426 - voir image A) ou encore notre modèle de type cadran (72920003 - voir image B). Il y a d'abord une calibration à faire. Vous devez connaître la température à laquelle l'eau bouille. Cela apparaît élémentaire, mais sachez que la pression atmosphérique peut faire varier cette température dite absolue; c'est pourquoi nous vous suggérons de faire l'exercice suivant pour connaître la température précise pour VOTRE installation.

Pour ce faire, placez le thermomètre A ou la tige du cadran B dans l'eau qui bout au moins une minute afin de connaître exactement la température de l'ébullition de l'eau à votre érabièrerie. Celle-ci devrait être entre 211°F et 213°F selon la pression atmosphérique. Supposons que

votre eau bout à 212°F, donc avec le thermomètre A, votre sirop serait prêt à 7°F de plus, donc à 219°F. Avec le cadran B, lorsque l'eau bout, vous placez l'aiguille à zéro et lorsque l'aiguille indique 7°F de plus que le point d'ébullition, le sirop est prêt.



COMMENT VALIDER LA DENSITÉ DE VOTRE SIROP?

Couler le sirop à la bonne température ne veut pas nécessairement dire qu'il aura la bonne densité. C'est pourquoi il faut toujours vérifier

celle-ci. Pour ce faire, vous aurez besoin d'un gobelet, comme notre modèle 678489 (voir image C), et d'un hydrotherme, comme notre modèle 66841 (voir image D). La densité recherchée doit être entre 66.0 et 66.2 degré Brix. Versez du sirop dans le gobelet et mettez l'hydrotherme dans le sirop et attendez quelques minutes pour laisser l'hydrotherme s'ajuster à la température du sirop.

L'hydrotherme flotte sur le sirop; il faut que la ligne rouge soit égale à la surface pour être optimum.

Si la ligne est plus haute que la surface du sirop, c'est que le sirop est trop épais. À l'inverse, si vous ne voyez pas la ligne, votre sirop n'est pas assez épais.

Un sirop trop épais laissera un dépôt de sucre cristallin blanc dans vos contenants de sirop.

Ceci est dû à un taux de sucre plus élevé. Si votre sirop est trop épais et que vous continuez à bouillir, faites la prochaine coulée un peu plus claire, par exemple 0.5°F plus bas et mélanger votre nouvelle coulée avec votre première, ou le contraire si votre sirop est trop liquide.

D'autres instruments de mesure sont également disponibles. Informez-vous auprès de votre représentant ou magasin CDL.

SUCCURSALES CDL

L'expérience CDL se traduit par un service personnalisé à chaque étape de votre processus de transformation de votre eau d'érable. À l'image d'une famille, nos experts acéricoles vous suggèrent, vous outillent et vous accompagnent afin que la qualité de vos récoltes soit à la hauteur de vos attentes et de celles de vos consommateurs d'ici et d'ailleurs.

SUCCURSALES AU QUÉBEC

Les Équipements d'érablière CDL inc.

257, route 279
Saint-Lazare (QC) G0R 3J0
T. 418-883-5158 F. 418-883-4159
S.F. 1-800-361-5158
st-lazare@cdlinc.ca

Siège social

CDL Cabano

315, boulevard Industriel
Témiscouata-sur-le-Lac (QC) G0L 1E0
T. 418-854-5158 F. 418-854-1118
S.F. 1-877-854-5158
cabano@cdlinc.ca

CDL Haut-St-Laurent

2535, Route 209
Saint-Antoine-Abbé (QC) J0S 1N0
T. 1-844-805-1235 F. 1-844-805-1675
hautst-laurent@cdlinc.ca

CDL La Guadeloupe

295, 14^e Avenue
La Guadeloupe (QC) G0M 1G0
T. 418-459-4012
beauce@cdlinc.ca

CDL L'Islet

194, route 204
Saint-Adalbert (QC) G0R 2M0
T. 418-356-5153
lislet@cdlinc.ca

CDL Lourdes

282, Route 265
Notre-Dame-de-Lourdes (QC) G0S 1T0
T. 819-245-0058
lourdes@cdlinc.ca

CDL Mégantic

2294, Rue Laval
Nantes (QC) G6B 2V5
T. 819-554-8443
megantic@cdlinc.ca

CDL Mont-Laurier

1054, boulevard Albiny-Paquette
Mont-Laurier (QC) J9L 1M1
T. 873-388-0145
mont-laurier@cdlinc.ca

CDL Portneuf

1142, avenue St-Louis
Portneuf (QC) G0A 2Y0
T. 418-286-0003
portneuf@cdlinc.ca

CDL Roxton Falls

286, rue Notre-Dame
Roxton Falls (QC) J0H 1E0
T. 450-548-2242 F. 450-548-2481
roxtonfalls@cdlinc.ca

CDL Sainte-Aurélié Équipements d'érablière Guy Maheux inc.

8, rang Saint-Jean-Baptiste
Sainte-Aurélié (QC) G0M 1M0
T. 418-593-3804 T. 418-593-3805
F. 418-593-3804
ste-aurelie@cdlinc.ca

CDL Sainte-Marie

1235, rue 2 du Parc Industriel
Sainte-Marie (QC) G6E 1G7
T. 418-387-2215
ste-marie@cdlinc.ca

CDL Sawyerville

143, rue de Cookshire
Sawyerville (QC) J0B 3A0
T1. 819-416-1505 T2. 819-416-1501
sawyerville@cdlinc.ca

CDL Shefford

2981, route 112
Shefford (QC) J2M 1C6
T. 450-539-2225 F. 450-539-0500
shefford@cdlinc.ca

CDL Thetford

1892, rue Nadeau, Thetford Mines Sec-
teur Pontbriand (QC) G6H 3K3
T. 418-335-0853 F. 418-335-3745
thetford@cdlinc.ca

CDL Warwick

1, route 116 Est
Warwick (QC) J0A 1M0
T. 819-358-3499
warwick@cdlinc.ca

SUCCURSALES ONTARIO

CDL Central Ontario

2907, Highway 11 N
Oro-Medonte (ON) L0L 2E0
T. 705-487-3331 F. 705-487-0460
T. 1-800-959-9192 (Ontario seulement)
atkinson@cdlinc.ca

CDL Eastern

3464, Station Street
Monkland (ON) K0C 1V0
T. 613-346-0333 F. 613-346-1333
eastern@cdlinc.ca

CDL Western

3301, Perth Road 180, RR#2
Staffa (ON) N0K 1Y0
T. 519-345-0259
western@cdlinc.ca

CDL Lanark County

38, Dufferin Street
Perth (ON) K7H 3A4
T. 613-259-5554 F. 613-259-2409
lanark@cdlinc.ca

CDL Sundridge

199, Maple Valley Road
Sundridge (ON) P0A 1Z0
T. 705-384-7847
atkinson@cdlinc.ca

CDL Grey County

245794, Southgate Road 24
Proton Station (ON) N0C 1L0
T. 519-379-7021
enos.martin@cdlinc.ca

SUCCURSALES NOUVEAU-BRUNSWICK

CDL St-Quentin

7, rue Canada
Saint-Quentin (NB) E8A 1J2
T. 506-235-9100 F. 506-235-2894
stquentin@cdlinc.ca

CDL Acadie

1873, rue Bellechasse,
Paquetville, (NB) E8R 1M9
T. 506-764-3280 F. 506-764-3475
acadie@cdlinc.ca



UNE EXPÉRIENCE DE MAGASINAGE SIMPLE, EFFICACE ET RAPIDE!

Livraison à domicile ou ramassage en magasin
Visitez votre magasin CDL en ligne aujourd'hui

webstore.cdlinc.ca



LES ÉQUIPEMENTS D'ÉRABLIÈRE CDL INC.

257, route 279, Saint-Lazare-de-Bellechasse QC G0R 3J0

cdlinc.ca