

# La technique CDL

Guide acéricole - Sixième édition | 2026

## De ses débuts à sa vision d'avenir

De grands projets pour Alex Beaudette



L'érablière d'une vie pour Jimmy Vachon et Gaby Leclerc

8



Les centres de bouillage : bien plus qu'une tendance

24



**CDL**<sup>35</sup>  
ÉQUIPEMENTS  
D'ÉRABLIÈRE



Cette année, nous célébrons 35 ans d'engagement auprès des acériculteurs et des acéricultrices et c'est avec une grande reconnaissance que nous vous remercions d'être encore à nos côtés depuis nos débuts.

Alors que vous lirez ces lignes, la saison des sucres sera déjà derrière nous. Toute l'équipe et moi espérons qu'elle aura été à la hauteur de votre travail, de votre rigueur et de votre passion. Chaque printemps apporte son lot de défis, d'apprentissage et de fierté, et c'est ce cycle, année après année, qui façonne la richesse et la solidité de notre industrie.

Depuis 35 ans, CDL évolue aux côtés d'une tradition profondément enracinée dans notre territoire. L'acériculture est une histoire de transmission, une culture qui se vit en forêt, dans le craquement des pas sur la neige; dans la cabane enveloppée de vapeur; dans les gestes précis répétés génération après génération. Elle unit les familles, elle forge des entreprises, elle crée des souvenirs qui traversent le temps et qui donnent un sens durable au travail accompli.

C'est pourquoi cette 6<sup>e</sup> édition de notre revue met de l'avant les différents facteurs qui influencent la pérennité d'une entreprise acéricole : la relève, la collaboration, la passion, la vision, l'adaptation et l'automatisation.

**La relève** prend sa place; des producteurs choisissent de continuer l'histoire familiale, tandis que d'autres entrent dans l'univers acéricole avec la volonté de bâtir leur propre projet. Tous partagent une même volonté : faire grandir leur érablière dans un contexte qui demande agilité, vision et capacité d'adaptation.

**La collaboration** devient un pilier essentiel. Les échanges entre producteurs, nos équipes terrain et partenaires de l'industrie renforcent les connaissances, consolident les pratiques et solidifient les entreprises. Ensemble, l'industrie gagne en stabilité, en expertise et en confiance.

**La passion** demeure le moteur; elle nourrit les longues journées en forêt, les heures consacrées à optimiser les installations, le souci constant de produire un sirop d'une qualité irréprochable, et cette fierté discrète qui accompagne chaque récolte réussie.

**La vision** permet d'aller plus loin et ouvre naturellement la porte à l'adaptation. Les érablières se transforment pour répondre aux réalités d'aujourd'hui : optimisation des installations, amélioration des performances, modernisation des méthodes de travail, intégration progressive de nouvelles technologies.

**L'adaptation** ne transforme pas l'essence de l'acériculture; elle la propulse et lui permet de traverser le temps avec solidité et ambition.

**L'automatisation** s'intègre progressivement aux opérations; elle soutient les équipes, stabilise les performances et simplifie la gestion quotidienne. Elle permet d'opérer avec efficacité, de mieux analyser les données, d'optimiser chaque coulée et d'assurer un contrôle accru des installations.

Depuis 35 ans, notre engagement demeure le même : accompagner les producteurs et les productrices dans chacune des étapes de leur développement, avec respect pour la tradition et une volonté constante d'innover pour que la passion de l'érable continue de couler dans nos veines, de génération en génération. Merci de faire partie de cette histoire avec nous!

Bonne lecture de cette sixième édition de La Technique CDL!

Vallier Chabot

Copropriétaire et directeur général de CDL

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Maple Rush : une érablière en pleine expansion au Nouveau-Brunswick                      | 3  |
| De ses débuts à sa vision d'avenir                                                       | 4  |
| Main-d'œuvre étrangère temporaire : un apport durable au cœur des entreprises acéricoles | 6  |
| L'érablière d'une vie                                                                    | 8  |
| 35 ans d'histoire, de passion et de vision, portés par notre équipe                      | 10 |
| Une passion qui traverse les générations                                                 | 12 |
| Structurer l'avenir, une entaille à la fois                                              | 15 |
| En constante évolution                                                                   | 16 |
| Vos érables ne sont pas tous pareils...et c'est une bonne nouvelle!                      | 18 |
| Simplifier l'installation en forêt avec la station de pompage mobile                     | 20 |
| De l'idée à l'innovation : la genèse du Master-E                                         | 22 |
| Les centres de bouillage : bien plus qu'une tendance!                                    | 24 |
| Le 4.0 : une évolution pour quel type de producteur?                                     | 26 |
| La saveur du sirop issu de la sève d'érable rouge                                        | 28 |
| CDL Intelligence pour 10 000 entailles et moins                                          | 30 |
| Décider avec précision grâce à CDL Intelligence : le rôle des données en érablière       | 32 |
| Grandir chez CDL                                                                         | 33 |

Rédaction, traduction et corrections

Marie-Philippe Rock, Anne-Sophie Couture-Goulet,  
Tommy Chabot, Jerad Sutton, Alisa Abraham, Kyla Dumont

Chargée de projet

Marie-Philippe Rock

Graphisme

Pascal Rouleau



**Par Samuel Beaulé**  
Directeur régional Bas St-Laurent  
et Nouveau-Brunswick

# Maple Rush : une érablière en pleine expansion au Nouveau-Brunswick

Au Nouveau-Brunswick, Maple Rush poursuit une croissance soutenue depuis ses débuts. En seulement quelques années, l'entreprise est passée de 10 000 à 60 000 entailles, avec l'objectif clair d'atteindre les 100 000 entailles à moyen terme.



Marc-André Ouellette et  
Patrick Sauvageau devant  
leur concentrateur heRO

Répartie sur plusieurs terres et opérant 14 stations de pompage, l'érablière exige une organisation rigoureuse et une gestion efficace des déplacements, certains lots étant situés jusqu'à 40 minutes les uns des autres.

Pendant la saison des sucres, une équipe de huit personnes assure les opérations, appuyée par des systèmes de monitoring permettant le contrôle à distance des stations et du concentrateur. Dans un contexte où l'acquisition de nouvelles terres devient plus complexe, chaque décision d'équipement doit soutenir à la fois la performance et l'efficacité logistique. C'est pourquoi Marc-André Ouellette et Patrick Sauvageau ont pris la décision de s'équiper stratégiquement : un évaporateur à l'huile Master 5' x 16', un osmose heRO 21 poteaux, plusieurs silos d'entreposage CDL, quatre camions de transport munis de réservoirs CDL, ainsi qu'un réservoir isolé chauffant CDL. Leur installation est également dotée d'un système complet de monitoring CDL permettant la gestion des fuites sur l'ensemble de leurs sites de récolte.

## UNE ÉQUIPE ACCESSIBLE

Depuis leurs débuts, les propriétaires ont choisi de s'équiper à 100 % chez CDL. Au fil de leur croissance rapide, le soutien technique et la réactivité du service sont devenus des éléments déterminants. Dans un modèle où les opérations sont réparties sur plusieurs sites et où la marge de manœuvre est réduite en pleine saison, pouvoir compter sur un accompagnement rapide fait partie intégrante de leur stratégie de développement.

Au-delà de la relation d'affaires, un lien d'amitié s'est également créé entre plusieurs membres de l'équipe CDL et celle de Maple Rush. Plusieurs employés de CDL étant eux-mêmes producteurs acéricoles dans la région, l'entraide fait naturellement partie de la relation.

## L'AMOUR DU BOIS

Malgré l'ampleur du déploiement logistique et la cadence soutenue du printemps, ce qui les ramène chaque année en forêt demeure simple pour Patrick :

« Quand tu es dans le bois, le téléphone ne sonne pas. Les arbres rentrent tout le temps travailler le matin. Ce n'est pas le même casse-tête que les autres jobs. »

Entre les voyages de camion, les stations à surveiller et les projets d'expansion, l'érablière occupe pour eux une place bien particulière dans leur quotidien : un passe-temps exigeant mais passionnant, qui leur permet de trouver un équilibre entre leurs entreprises principales respectives, leur vie familiale et leur amour du temps des sucres.

## LE FUTUR

Si Maple Rush s'est développée rapidement, la vision demeure à long terme. L'objectif des 100 000 entailles est bien présent, tout comme les projets d'optimisation à venir. Les propriétaires envisagent notamment l'installation d'un évaporateur plus compact afin de maximiser l'espace en cabane et d'améliorer l'efficacité des opérations. Une réflexion est également en cours pour réorganiser les accès routiers afin de permettre aux camions de reculer directement pour charger et décharger, réduisant ainsi les manipulations et les pertes de temps.

Chaque année, des ajustements sont apportés. Chaque saison permet d'améliorer l'organisation. La croissance ne se fait pas au hasard : elle est planifiée, structurée et réfléchie.

Mais au-delà des chiffres et des projets, l'érablière conserve une dimension plus personnelle. Leur cabane, bien que compacte, devient le temps d'une journée ou d'un souper un lieu de rassemblement familial. Leurs enfants, âgés de 5 à 8 ans, les accompagnent en camion durant la saison et parlent déjà de faire du sirop avec leur père.

Pour eux, l'érablière n'est pas seulement un projet d'expansion. C'est un travail exigeant, un défi stimulant, et un espace où le rythme est différent. Un endroit où, malgré la pression et le rush des longues journées, la forêt apporte un apaisement qu'on ne retrouve pas ailleurs.



## De ses débuts à sa vision d'avenir

Pour Alex Beaudette, de Good Valley Maple dans l'est de l'Ontario, l'acériculture ne s'inscrit pas dans une tradition familiale transmise de génération en génération. Elle prend plutôt racine dans un mélange de curiosité, d'opportunité et, surtout, dans l'audace d'un jeune de 14 ans prêt à se lancer dans un projet plus grand que lui.



Alex Beaudette  
dans son érablière

Aujourd'hui, Alex exploite près de 2 000 entailles aux abords de Cornwall. Pourtant, tout a commencé en 2014, avec à peine 20 chaudières. Depuis, son parcours s'est construit avec constance, porté par l'apprentissage, des décisions réfléchies et une vision qui s'est affinée au fil des années.

### LE DÉCLIC EN FORÊT

Rien, à première vue, ne destinait Alex à l'acériculture. Il évoluait d'abord dans la production laitière, au cœur d'une entreprise



Les vestiges  
de l'érablière

familiale entièrement tournée vers le troupeau, les cultures et les exigences du quotidien agricole.

C'est pourtant en forêt, presque par hasard, que tout a basculé. Alors qu'il coupait des piquets de cèdre, son regard s'est arrêté sur un détail inattendu : au milieu du boisé se dressaient de grands érables matures, accompagnés des vestiges d'une ancienne cabane à sucre. La production acéricole avait déjà existé sur ces terres, puis s'était simplement perdue avec le temps.

Il n'en fallait pas plus pour faire naître une idée chez Alex : si cela avait déjà été possible, cela pouvait l'être à nouveau.

### SE LANCER JEUNE

À 14 ans, Alex a fait ses débuts en acériculture en faisant l'acquisition de son premier évaporateur CDL, un modèle 2' x 4' à panne plate. Modeste, certes, mais marquant pour lui un véritable point de départ.

« J'ai toujours eu un côté entrepreneurial. J'avais envie d'essayer, de bâtir quelque chose », nous partage-t-il.

Deux ans plus tard, il est passé à un évaporateur 2' x 6'. Le projet a alors pris une toute autre dimension : ce qui relevait jusque-là d'une initiative personnelle s'est progressivement inscrit dans une démarche plus structurée, tournée vers la croissance.

### DE L'IMPROVISATION À LA VISION

L'érablière a évolué rapidement. Des chaudières, Alex est passé à la tubulure, puis au vacuum, avant d'entreprendre des investissements de plus en plus réfléchis.

Au départ, il faisait simplement avec les moyens du moment. Mais rapidement, sa façon de voir les choses a changé : il ne s'agissait plus seulement de produire, mais de bâtir.

Aujourd'hui, chaque décision s'inscrit dans une vision à long terme. Les solutions temporaires ont laissé place à des installations durables. Les réservoirs improvisés ont été remplacés par des cuves en acier inoxydable, et le concentrateur a été adapté pour suivre l'augmentation des volumes.

Cette approche lui permet aujourd'hui d'exploiter efficacement ses 2 000 entailles avec un évaporateur 2' x 6', en optimisant à

la fois son temps de travail et sa consommation d'énergie grâce à une concentration plus élevée avant l'ébullition.

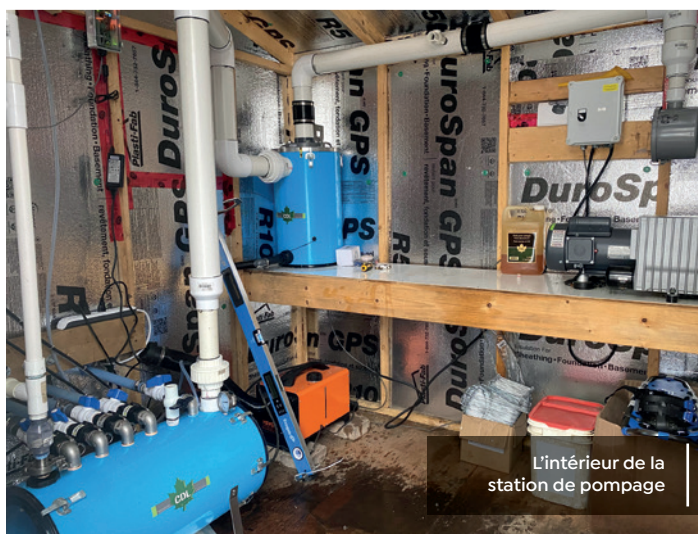
Chez Alex, rien n'est laissé au hasard : chaque investissement s'inscrit dans une logique de continuité. Il ne s'équipe pas pour une saison, mais pour celles à venir.

### APPRENDRE PAR L'EXPÉRIENCE

Commencer jeune lui a offert un avantage précieux : celui d'apprendre à petite échelle. Un réservoir renversé, une panne brûlée en pleine coulée : des erreurs marquantes, certes, mais survenues à un moment où les conséquences demeuraient limitées.

« Commencer petit m'a permis de me tromper petit. Aujourd'hui, ces erreurs-là, je ne les referais plus », nous partage-t-il.

Avec le recul, ces expériences ont pris tout leur sens pour lui. Elles ont affiné sa compréhension des risques, renforcé ses méthodes de travail et mis en lumière l'importance d'une planification rigoureuse.



L'intérieur de la station de pompage

Ce qui pouvait alors sembler être des échecs constitue aujourd'hui les bases solides de son savoir-faire.

### LAIT ET ÉRABLE : UNE COMPLÉMENTARITÉ NATURELLE

Si la production laitière et l'acériculture peuvent paraître distinctes à première vue, Alex y voit plutôt de nombreuses complémentarités.

Le vacuum, la plomberie, la soudure inox ou encore la mécanique sont autant de compétences qui se transposent d'un univers à l'autre. Mais au-delà des aspects techniques, les deux domaines reposent sur les mêmes exigences : la constance, la rigueur et l'engagement.

Les investissements récents réalisés dans l'exploitation laitière, notamment en matière de technologie, lui permettent aujourd'hui de gagner en efficacité — un temps qu'il réinvestit directement dans le développement de l'érablière.

Si le lait demeure au cœur de l'entreprise familiale, l'acériculture s'est imposée progressivement comme un projet personnel à part entière.

### UN REGARD VERS LA RELÈVE

Lorsqu'il s'adresse à ceux qui souhaitent se lancer, Alex revient toujours à l'importance de bien planifier. Il faut prendre son temps, puisque les investissements sont importants, mais aussi éviter de viser trop petit lorsque la croissance fait partie du projet.

Selon lui, miser sur des équipements évolutifs s'avère souvent plus judicieux à long terme.

Il applique la même logique à la tubulure : prévoir dès le départ l'intégration du vacuum, même s'il n'est pas installé immédiatement, permet d'éviter des ajustements majeurs par la suite.

Et surtout, il rappelle qu'il ne faut jamais cesser d'apprendre.

Aujourd'hui, sa réflexion ne s'arrête plus à l'installation : elle s'étend à l'optimisation, à la performance et à l'amélioration continue.

### BÂTIR POUR DURER

Avec ses 2 000 entailles actuelles et une production majoritairement vendue en vrac, Alex ne cherche pas uniquement à augmenter son volume. Son objectif est ailleurs : gagner en efficacité.

À moyen terme, il vise 5 000 entailles. À plus long terme, 10 000 lui semblent atteignables.

Les investissements réalisés aujourd'hui sont pensés pour accompagner cette croissance de façon cohérente et maîtrisée.

Pour lui, grandir ne consiste pas à courir après des chiffres, mais à bâtir des systèmes capables de les soutenir.

### L'INTENSITÉ DE LA SAISON

Au-delà du potentiel de croissance, c'est aussi l'intensité de la saison qui motive Alex. En acériculture, des mois de préparation se concentrent en quelques semaines où tout s'accélère : les journées s'allongent, les décisions s'enchaînent et la pression monte.

### UN RYTHME EXIGEANT, MAIS QU'IL TROUVE PROFONDÉMENT STIMULANT.

« Il y a quelque chose dans le fait de vouloir aller plus loin, de voir jusqu'où on peut pousser les choses — et surtout, à quel point on peut bien les faire », explique-t-il.

Cette recherche constante de progression continue de guider ses décisions aujourd'hui.



# Main-d'œuvre étrangère temporaire : un apport durable au cœur des entreprises acéricoles

Depuis plusieurs années maintenant, de plus en plus d'entreprises québécoises se tournent vers la main-d'œuvre étrangère par l'entremise du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET). Longtemps considérée comme une solution temporaire et de dernier recours, cette approche s'impose aujourd'hui comme un levier durable et structurant pour de nombreux secteurs d'activité, dont l'acériculture.



Jordan Thibault et  
Cristian Orellana

Chez Arimé, de nombreux employeurs nous confient, semaine après semaine, que l'apport des travailleurs étrangers temporaires (TET) est devenu essentiel, tant pour la continuité de leurs opérations que pour la croissance de leur entreprise. Mais comment l'embauche de TET peut-elle devenir un levier d'avenir pour votre entreprise acéricole?

## L'IMPORTANCE DE LA PLANIFICATION ET DE L'ORGANISATION

Pour que l'embauche de travailleurs étrangers temporaires constitue une solution durable et structurante, une planification et une organisation rigoureuses sont essentielles. Trop d'entreprises ont une vision temporaire et dernière minute des démarches. Notre expérience nous prouve hors de tout doute que l'approche proactive est la plus rentable et profitable. Cela peut se traduire par différents aspects :

### • Prévoir l'arrivée des travailleurs au moins 6 à 8 mois d'avance.

Vous aurez ainsi une marge de manœuvre en termes de délais en cas d'imprévus dans le dossier d'étude d'impact sur le marché

du travail (EIMT), si des ralentissements gouvernementaux se font sentir pendant l'analyse, si votre inspection de logement est à refaire, etc.

### • Mettre en place une saine gestion des documents nécessaires.

Le côté administratif lié à l'embauche de TET peut s'avérer prenant, surtout s'il est négligé en début de processus. Gardez vos documents à jour, soyez réactifs en cas de demande d'informations, signatures de documents, etc. Vous éviterez ainsi de constamment devoir fouiller dans vos documents et de perdre du temps.

• Réfléchir à une rotation efficace et réaliste entre les employés. Plusieurs employeurs ne pensent qu'à un seul travailleur et renouvellent ses autorisations entre chaque contrat sans se poser de question. Cela peut mener à de la fatigue, de l'insatisfaction de la part de cette personne qui s'ennuie de sa famille, une diminution au niveau de la qualité de sa prestation de travail, etc. Ainsi, prévoir plus d'employés peut s'avérer gagnant. Prévoyez d'avance les périodes de vacances entre les contrats des travailleurs, le temps des Fêtes, etc. Vous pourrez ainsi compter sur la prestation de travail de plusieurs travailleurs en rotation, vous aurez un meilleur contrôle sur leur satisfaction pour leurs vacances, etc.

L'acériculture repose sur une fenêtre de production courte, intense et non reportable. Bien organiser et planifier vos démarches vous permettra de pouvoir compter sur la main-d'œuvre essentielle pour le moment critique de votre saison, d'éviter des retards qui peuvent entraîner des pertes de rendement et de sécuriser votre saison, année après année.

## LA VALORISATION ET LA RÉTENTION

Les travailleurs étrangers temporaires sont des employés à part entière. Ainsi, il est primordial d'appliquer avec eux les mêmes pratiques en gestion de ressources humaines qu'avec vos employés canadiens. Prenez le temps de valider leur satisfaction en emploi, assurez-vous qu'ils comprennent leurs tâches, prenez le réflexe de les féliciter lorsqu'ils accomplissent un travail qui dépasse vos attentes. Un employé valorisé est un employé plus facile à garder motivé!

Aussi, il est normal que certains se démarquent par leur motivation, leur rendement, leur capacité de leader naturel. Plusieurs employeurs n'y pensent pas, mais octroyer une promotion à un employé étranger est possible. Cela peut être une excellente manière de valoriser les employés étrangers et de favoriser leur rétention, tout en bénéficiant de leurs compétences. Cela s'inscrit très bien dans une optique de voir la main-d'œuvre étrangère comme une solution durable. Cependant, changer un TET de poste requière des démarches administratives, notamment une EIMT pour le nouveau poste ainsi qu'un nouveau permis de travail.

De plus, favoriser la rétention des TET vous permet de stabiliser et de perfectionner leurs compétences, tout en vous évitant d'investir chaque année en formation. Le roulement de personnel élevé représente un frein majeur à la stabilité et à la performance des entreprises. Au-delà des coûts directs associés au recrutement et à la formation, il entraîne une désorganisation au quotidien, une perte de connaissances et un fardeau de formation à constamment recommencer. Cette situation complique la planification à moyen et long terme et peut compromettre la croissance de votre entreprise, particulièrement dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre.

Miser sur les compétences des employés étrangers de votre équipe pour faire grandir votre entreprise, c'est transformer une solution temporaire en levier de développement tout en reconnaissant la valeur humaine derrière tous vos employés.

Dans un secteur aussi exigeant et saisonnier que l'acériculture, les travailleurs étrangers temporaires ne représentent pas une solution de dernier recours, mais bien un levier structurant qui permet aux entreprises d'assurer leur continuité, leur croissance et



Nelson Morales  
en forêt



Des travailleurs utilisant le  
Precision Tapper

leur pérennité. Planifiée, encadrée et valorisée cette main-d'œuvre devient un véritable gage de réussite, au cœur du développement et de la performance de l'entreprise.

Que vous employiez actuellement des travailleurs étrangers ou que vous soyez en réflexion quant à cette avenue, une approche réfléchie et adaptée à votre réalité peut faire toute la différence. Dans le grand monde de l'immigration temporaire, il est essentiel d'être bien accompagné. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter et explorer les solutions les plus porteuses pour assurer l'avenir de votre entreprise acéricole!

## Accompagnement personnalisé en immigration temporaire

Contactez notre équipe  
pour évaluer les meilleures options  
adaptées à votre entreprise.

Téléphone : 1877 766-7547  
Courriel : [info@arimecanada.com](mailto:info@arimecanada.com)  
Site web : [arimecanada.ca](http://arimecanada.ca)





# L'érablière d'une vie

L'histoire de Jimmy Vachon et Gaby Leclerc est avant tout une histoire de famille. Leur érablière, Gestion M. et L. Vachon, située à Saint-Robert-Bellarmin au Québec, appartenait auparavant au père de Jimmy. À l'époque, vers 1980, l'érablière comptait environ 4 000 entailles et fonctionnait à l'aide d'une génératrice. Depuis, elle a beaucoup évolué, portée par des décisions réfléchies et bien accompagnées.

## UN RÊVE D'ENFANCE

Depuis sa tendre enfance, Jimmy a grandi dans l'univers de l'érable. « S'il n'avait pas repris l'érablière familiale, il en aurait acheté une autre », raconte sa conjointe Gaby en riant, pour illustrer à quel point ce rêve était important pour lui.

Pourtant, son parcours professionnel l'a d'abord mené ailleurs. Il a étudié en réfrigération et travaillé dans l'installation commerciale pour les patinoires, les abattoirs et les poissonneries. Toutefois, chaque fin de semaine, il retournait à l'érablière.

En 2011, Jimmy devient actionnaire de l'entreprise familiale. Puis, en 2018, il fait le saut à temps plein. Aujourd'hui, leur érablière compte 31 600 entailles.

## UNE ÉRABLIÈRE OÙ LA FAMILLE EST AU CŒUR

Lorsqu'on écoute Gaby parler, l'importance de la famille devient rapidement évidente. Chaque membre y trouve sa place. Elle s'occupe de l'administration et du bouillage « c'est ma zone », dit-elle avec un sourire pendant que Jimmy veille aux opérations en forêt.



De gauche à droite :  
Jessika, Jérémie,  
Joey et Jimmy Vachon

Autour d'eux gravite toute une famille : Joey, le plus jeune, Jérémie, Jessika et feu James, des enfants littéralement bercés dans l'univers du sirop d'érable. Pour Jimmy et Gaby, le passage de James a profondément marqué l'érablière et la cabane telles qu'elles existent aujourd'hui. Sa présence continue d'habiter les lieux et d'influencer les décisions qu'ils prennent.

Pendant la saison des sucres, tout le monde participe. Jérémie prend part à toutes les étapes, de l'entailage au désentailage, et passe beaucoup de temps à l'érablière. Jessika donne un coup de main avec les barils et partout où cela est nécessaire. Le désentailage se fait souvent en famille.

Quant au plus jeune, Joey, il participe déjà pleinement à la saison. Curieux, attentif et toujours prêt à apprendre, il remarque des détails en forêt que même les meilleurs entailleurs ne voient pas toujours. « Il a un œil de lynx », raconte Gaby avec fierté. Chez lui, l'acériculture fait déjà partie du quotidien. À tel point qu'à l'Halloween, Joey ne choisit pas un costume de super-héros ; il se déguise en installateur CDL ! Rien de moins !



La famille dans  
l'érablière

## REBÂTIR POUR ALLER PLUS LOIN

Lorsque Jimmy s'est impliqué davantage dans l'entreprise, il avait un projet clair : rebâtir l'érablière.

En 2015, la décision devient inévitable. Les installations vieillissaient, la tubulure devenait désuète et les bâtiments commençaient à vouloir céder. Une année particulièrement venteuse leur a même fait craindre que certaines installations s'effondrent.

« Cette année-là, Jimmy s'est dit : l'an prochain, on fait le "move" », raconte Gaby.

Ils ont donc dû repartir pratiquement à zéro.

La reconstruction a été l'occasion de repenser l'érablière dans son ensemble, avec des équipements modernes et performants :

une nouvelle tubulure, un système de collecteur souterrain, une pompe vacuum, un système de monitoring, quatre bassins, un concentrateur intelligent, une presse à sirop, ainsi qu'un évaporateur Master au propane.

Depuis, ils travaillent avec une attention particulière pour garder leur érablière propre et bien entretenue. Pas nécessairement pour « manger par terre », dit-elle en riant, mais parce que cela leur tient profondément à cœur.

Ils veulent que l'entreprise reste solide dans le temps. Et que, si un jour leurs enfants décident de poursuivre l'aventure, ils puissent le faire dans une érablière saine, bien entretenue et prête à continuer. C'est aussi ce qui les a amenés à bien s'entourer pour prendre les bonnes décisions.



### FAIRE LES BONS CHOIX

Au fil des années, Jimmy et Gaby ont appris à prendre leurs décisions avec stratégie.

« Aujourd'hui, on ne peut plus dépenser sans compter. Il faut toujours se demander : est-ce que c'est vraiment la priorité ? Est-ce que ça va améliorer l'entreprise ? » partage Gaby.

Ils ont déjà envisagé de grandes expansions. Avec la difficulté de trouver de la main-d'œuvre et le temps qui passe, ils ont choisi une autre voie. Pour eux, mieux vaut bien s'occuper de ce que l'on a. L'important n'est pas d'être les plus gros, mais de faire les choses correctement. Parce qu'à leurs yeux, une érablière ne doit jamais devenir une corvée.

Elle doit rester une passion.

### UNE COLLABORATION BÂTIE SUR LA CONFIANCE

Au fil de leur parcours, Jimmy et Gaby ont compris l'importance de s'entourer des bonnes personnes. La relation avec CDL remonte d'ailleurs aux débuts de leurs projets de modernisation. Gaby se souvient encore de la première visite de Jocelyn Pouliot de CDL la Guadeloupe, maintenant retraité, dans leur érablière. Pendant des heures, il a répondu à leurs questions et partagé son expérience

de la forêt. Ce qui a surtout marqué le couple, c'est l'honnêteté. Plutôt que de s'avancer sur un sujet qu'il ne maîtrisait pas encore parfaitement, Jocelyn a guidé les deux entrepreneurs vers Serge Tanguay, aujourd'hui Directeur exécutif développement des affaires, et Vallier Chabot, copropriétaire et directeur général, tous deux experts dans le domaine des évaporateurs.

Cette humilité les a beaucoup touchés. La facilité d'approche et la convivialité ont aussi contribué à bâtir cette relation. « C'est ça qu'on aime chez CDL », explique Gaby.

« Quand tu appelles, ça ne prend pas des semaines pour avoir une réponse. Il y a de l'honnêteté, du service... et surtout un vrai dialogue. Tu n'es pas un numéro. »

Avec le temps, d'autres représentants ont pris le relais au fil des projets, notamment Jean-François Robert, qui continue aujourd'hui de les conseiller. Pour Jimmy et Gaby, ce lien repose sur quelque chose de simple : la confiance mutuelle.

### TRANSMETTRE PLUS QU'UNE ÉRABLIÈRE

Pour l'avenir, le couple espère évidemment que leurs enfants poursuivront l'aventure, mais ils ne veulent rien imposer. Ce qui compte pour eux, c'est que chacun puisse suivre son propre chemin.

Gaby parle souvent du rêve de Jimmy avec beaucoup d'émotion :

« Son rêve, c'était de remonter l'entreprise, de la faire fructifier et d'en vivre pleinement. Si un jour le flambeau change de place, c'est la vie. Son bout sera fait... et ce sera aux enfants de tenir le leur. »

Ce qu'ils souhaitent transmettre avant tout, ce sont leurs valeurs : la famille, la simplicité, le plaisir de travailler ensemble et la capacité de rester positifs malgré les défis.

Et dans ce parcours, une chose demeure essentielle : s'entourer de partenaires qui partagent cette même vision. Parce qu'au-delà des équipements et des projets, ce sont les relations humaines qui permettent aux entreprises de grandir et de durer.





# 35 ans d'histoire, de passion et de vision, portée par notre équipe

Alors que la durée de vie moyenne des entreprises est souvent limitée dans le temps, souligner un 35<sup>e</sup> anniversaire représente bien plus qu'un simple jalon. Pour CDL, cet anniversaire est intimement lié au parcours de celles et ceux qui, au fil des années, ont contribué à bâtir l'entreprise que nous connaissons aujourd'hui.



De gauche à droite :  
Vallier Chabot, Maryse Bernier  
et Serge Tanguay

Pour revisiter notre histoire et porter un regard vers l'avenir, j'ai eu la chance d'échanger avec deux collègues qui incarnent cette continuité : Vallier Chabot, directeur général et copropriétaire de CDL, ainsi que Serge Tanguay, Directeur exécutif développement des affaires. Tous deux cumulent plus de trente ans d'expérience au sein de l'organisation.

## GRANDIR AVEC L'ENTREPRISE

Ingénieur de formation, Vallier Chabot a joint l'entreprise familiale en 1995, alors que CDL procédait à l'acquisition des Évaporateurs Dallaire en Beauce.

« Mon père m'avait fortement suggéré de poursuivre mes études en anglais; et quand je dis fortement suggéré... il avait fait l'inscription pour moi! » raconte-t-il en riant. « Notre père nous a toujours poussés à développer nos compétences. Et parmi l'une d'entre elles, l'apprentissage d'autres langues figurait parmi les plus importantes inculquées par nos parents. »

Chargé de diriger cette nouvelle division, Vallier fait alors ses premières armes comme gestionnaire. Au fil des années, il occupe les postes de directeur d'usine, directeur des ventes puis directeur général, fonction qu'il occupe toujours aujourd'hui.

« Au fond de moi, j'ai toujours eu le désir d'être entrepreneur. J'ai donc fait le choix conscient de m'impliquer dans l'entreprise familiale. »

Aujourd'hui, il agit également à titre de directeur général de Les Produits d'érable PRESTIGE, acquis depuis février 2024, ainsi que président du conseil d'administration du Groupe corporatif CDL.

Malgré ses nombreuses responsabilités, Vallier demeure profondément enraciné dans le monde acéricole. Avec ses frères Martin et Marc-André ainsi que leurs parents, il exploite près de 80 000 entailles chaque printemps.

« Je dis souvent que je suis acériculteur sur mon iPhone et mon iPad! » lance-t-il. L'érablière familiale sert d'ailleurs régulièrement de terrain d'essai pour les nouvelles technologies développées par CDL. « Avant de proposer une technologie à nos clients, on aime la tester chez nous afin de bien comprendre ses avantages, mais aussi les défis qui peuvent accompagner son implantation. »

## DU BALAI À LA DIRECTION EXÉCUTIVE

Le parcours de Serge Tanguay est tout aussi inspirant.

Originaire de la Beauce, il se remémore ses débuts avec humour : « Je suis arrivé à l'usine de la Beauce en quatre-roues! J'étais un foutu bon balayeur! »

Le 16 février 1996, il entre chez Évaporateurs Dallaire comme étudiant à l'entretien des bâtiments. Après des études en technique de génie mécanique, il espère joindre l'équipe de dessinateurs. Les postes étant déjà comblés, il passe plutôt deux ans à souder des équipements sur le plancher.

Cette expérience lui permet de développer une connaissance approfondie des produits et des procédés de fabrication, un bagage qui lui sera précieux tout au long de sa carrière.

Au fil des années, Serge passe des achats à l'amélioration continue, puis à la direction d'usine. Son parcours croisera ensuite l'un des événements les plus marquants de l'histoire de CDL : l'incendie de l'usine de la Beauce en mars 2009. « Il a fallu refaire les plans d'aménagement, intégrer de nouvelles machines et remettre la production sur pied en quelques mois seulement », se souvient-il.



Siège social de CDL  
Saint-Lazare-de-Bellechasse  
en 2026

Le défi est immense. En six mois, l'équipe doit pratiquement produire ce qui aurait normalement demandé une année complète de travail. « Nous avons instauré un quart de jour et un quart de nuit. Après plusieurs mois à ce rythme, je me souviens m'être endormi à 2 h 30 du matin sur mon bureau. » Cette période illustre bien la résilience et la capacité d'adaptation des équipes de CDL.

Aujourd'hui, Serge dirige le développement des affaires. L'année 2012 marque également un tournant important dans la vie de Serge. Alors qu'il devient père de famille, il fait l'acquisition de La Coulée d'Élixir, une érablière de 35 000 entailles située à Marsoui, en Gaspésie. Ce projet personnel deviendra rapidement bien plus qu'une exploitation acéricole : il servira de véritable laboratoire de développement pour CDL. Les défis liés à la distance l'amènent à repousser les limites des méthodes traditionnelles et à imaginer de nouvelles façons de suivre, de contrôler et d'optimiser les opérations. Quatorze saisons plus tard, l'érablière compte près de 90 000 entailles et continue de jouer un rôle clé dans l'évolution des équipements et logiciels développés par CDL. Une démonstration concrète que les meilleures idées prennent souvent racine directement des besoins réels vécus sur le terrain.

### UNE VISION TOURNÉE VERS L'AVENIR

Si les 35 dernières années ont été marquées par l'innovation, Vallier et Serge considèrent que les plus grandes innovations restent encore à venir.

« Serge est un véritable leader », affirme Vallier. « L'automatisation ne faisait pas partie de notre réalité ni de notre génération, mais il a continué d'y croire et de pousser. Si Serge n'avait pas été là, on ne serait pas là aujourd'hui. »

Pour les deux dirigeants, l'innovation demeure au cœur de l'ADN de CDL. L'intelligence artificielle, l'automatisation et les nouvelles technologies représentent autant d'occasions de faire avancer l'industrie tout en simplifiant le travail des producteurs.

« Même si nous avons beaucoup avancé, nous sommes encore au début de quelque chose de très porteur », estime Serge. « Nous sommes en train de semer les graines de la prochaine révolution acéricole. »

Cette vision va toutefois bien au-delà de la technologie. Tous deux partagent une même volonté : préserver l'accessibilité à l'acériculture et favoriser l'arrivée de nouvelles générations de producteurs.

« L'acériculture est l'un des rares secteurs où il est encore possible de partir de zéro », souligne Vallier. « Il faut préserver cette réalité. » Serge ajoute : « Quand tu touches au domaine acéricole, que tu aies cinq entailles ou cinquante mille, tu découvres une passion. »

### UNE HISTOIRE QUI SE POURSUIT

Derrière chacune des innovations, des acquisitions et des étapes marquantes des 35 dernières années se trouvent des femmes et des hommes passionnés.

Aujourd'hui, près de 500 employés à travers l'Amérique du Nord contribuent à écrire l'histoire de CDL et à préparer les prochains chapitres de cette aventure entrepreneuriale.

Après 35 ans d'histoire, une chose demeure inchangée : la volonté de faire avancer l'industrie tout en s'assurant que chacun puisse y trouver sa place, client comme employé.



Usine de la Guadeloupe  
en Beauce en 2026



# Une passion qui traverse les générations

## Marie-Pier Béliveau, 7<sup>e</sup> génération à faire vivre la ferme familiale.

En acériculture, peu importe la taille de l'érablière, la passion reste la même. Que l'on exploite 500, 6 000 ou 30 000 entailles, il y a toujours ce sourire dans la voix et cet éclat dans les yeux lorsqu'un acériculteur ou une acéricultrice parle de son univers.



Marie-Pier Béliveau  
dans ses installations

C'est le cas pour Marie-Pier Béliveau, de la Ferme Bélichel, à Sainte-Sophie-d'Halifax (QC), pour qui cette passion coule presque naturellement dans ses veines. Elle représente la septième génération à faire vivre la ferme familiale, une terre où l'acériculture occupe aujourd'hui une place centrale, même si pendant longtemps l'érablière n'a été qu'une partie de l'aventure.

Chez eux, l'activité principale était la production laitière, un travail exigeant qui occupait la famille 365 jours par année. L'acériculture arrivait plutôt comme une saison intense, mais brève; quelques semaines au printemps seulement, mais toujours aussi attendues et appréciées.

### DES SOUVENIRS D'ENFANCE PROFONDÉMENT ENRACINÉS

Quand Marie-Pier repense à ses premières années à l'érablière, ce sont surtout des souvenirs de famille qui lui reviennent.

Chaque printemps, elle retrouvait ses cousins et cousines pour construire un petit campement dans le bois, qu'ils entretenaient

année après année. Le trajet vers la cabane se faisait souvent à pied : les enfants marchaient ensemble en chantant « En caravane, allons à la cabane ». Tout près des bâtiments, une petite montagne devenait l'endroit parfait pour glisser et jouer avant de déguster la tire.

À l'adolescence, elle accompagnait aussi ses parents lors des longues nuits de bouillage, lorsque la cabane fonctionnait 24 heures sur 24 pendant les grosses coulées. Aujourd'hui, elle voit ses propres enfants vivre des expériences semblables. Cette année encore, ils sont allés entailler avec leurs grands-parents.

« Pour mes parents, c'était un grand bonheur de montrer l'entaillage à leurs petits-enfants, comme ils me l'avaient montré à moi », raconte Marie-Pier.

### REPRENDRE LA FERME ET CHOISIR SA VOIE

Même si elle a grandi sur la ferme familiale, reprendre l'entreprise n'a pas été une évidence immédiate pour Marie-Pier.

C'est lors de son premier stage au cégep en Gestion et Exploitation d'Entreprise Agricole (GEEA) que sa vocation s'est clarifiée.

« C'est là que j'ai réalisé que je voulais reprendre l'entreprise », explique-t-elle.

La transition avec son père s'est faite graduellement. Entre 2008 et 2019, le transfert de l'entreprise s'est construit étape par étape, permettant à Marie-Pier de prendre progressivement plus de responsabilités tout en apprenant aux côtés de son père.

Elle considère aujourd'hui cette période comme un véritable privilège.

Selon elle, un élément a grandement facilité le processus de transition : ils partageaient la même vision et la même passion pour l'acériculture.

Lorsque le moment est venu de compléter officiellement le transfert de l'entreprise, Marie-Pier y a vu l'occasion d'intégrer pleinement son conjoint, Philippe St-Arnaud, électricien de métier, dans l'aventure de la ferme familiale.



## L'APPEL DE L'ÉRABLIÈRE

Au fil des années, plusieurs décisions importantes ont transformé l'entreprise familiale.

Lorsque Marie-Pier a terminé ses études en 2006, l'érablière comptait environ 3 000 entailles. À ce moment-là, l'acériculture demeurait encore une activité saisonnière dans une ferme dont l'essentiel du travail reposait sur la production laitière.

Les choses ont commencé à évoluer quelques années plus tard. En 2016, une opportunité s'est présentée : l'achat d'une érablière située à proximité de la ferme. Cette acquisition est devenue un véritable déclencheur pour la suite de leur histoire.

Dès la première saison, les résultats ont été prometteurs : ils ont atteint 4,25 livres de sirop par entaille avec de la vieille tubulure qu'ils avaient « raboutée » à la dernière minute. La cabane nouvellement acquise n'était toutefois plus tout à fait fonctionnelle pour le bouillage sur place, ce qui les a obligés à apprendre rapidement sur le terrain comment transporter l'eau lors de cette première saison.

C'est également à ce moment que Philippe a développé sa propre passion pour l'acériculture.

Puis, en 2021, l'achat d'une autre érablière a fait passer l'entreprise de 7 000 à 14 000 entailles. Cette croissance a amené Marie-Pier et Philippe à réfléchir à l'avenir de leur entreprise et, peu à peu, une décision majeure s'est imposée : vendre le troupeau laitier afin de se consacrer entièrement à leur érablière grandissante.

Pour Marie-Pier, ce moment a représenté un véritable tournant.

« Pour moi, c'était presque comme un coming out », confie-t-elle.

Lorsqu'elle a abordé le sujet avec ses parents, leur réaction l'a surprise.

« Ils m'ont simplement répondu : On le savait déjà. On le voyait bien. »

## TRANSFORMER L'ÉTABLE EN CABANE

À partir de 2023, Marie-Pier et Philippe ont entrepris une transformation majeure afin d'adapter complètement la ferme à l'acériculture.

L'ancienne étable laitière a été transformée en cabane à sucre, et des travaux importants ont suivi : structure d'acier, plomberie, électricité... presque tout a été revu. Grâce à son expertise en électricité, Philippe a joué un rôle central dans la conception et la réalisation de ces installations.

Doubler le nombre d'entailles a également entraîné plusieurs changements dans leurs équipements.

Leur ancien évaporateur électrique étant devenu trop petit pour répondre à leurs besoins, le couple a choisi d'investir dans un équipement plus performant. En 2024, ils ont fait l'acquisition d'un évaporateur Master-E, un choix qui leur a permis notamment de réduire les heures de travail grâce, entre autres, au lavage automatisé.

« Notre objectif était de diminuer les heures et d'avoir plus de flexibilité », explique Marie-Pier.

Aujourd'hui, elle peut gérer la bouilleuse à distance, directement depuis son téléphone – et parfois même depuis le confort de sa chambre à coucher !

Leur érablière de 17 000 entailles comprend maintenant un Master-E, un bain-marie de 130 gallons, un silo ainsi qu'un élévateur de sève 12V à deux pompes, mis en place avec l'accompagnement de Jacques Chandonnet et Michaël Labrie de l'équipe de CDL Lourdes.

## LA FORCE D'UNE ÉQUIPE SOLIDE

Malgré l'évolution de l'entreprise, une chose n'a jamais changé pour Marie-Pier et Philippe : l'importance de la famille.

Les grands-parents, les oncles, les enfants – chacun contribue à sa façon.

Les parents de Marie-Pier participent encore aux installations, tandis que ses oncle Bernard et Georges Béliveau viennent régulièrement prêter main-forte pour certaines tâches techniques. Leur unique employé, Michaël Beaulieu-Gosselin, travaille à leurs côtés depuis plus de quinze ans.

Même la famille du côté de Philippe s'implique : pendant la saison des sucres, ils s'assurent que la famille ait des repas prêts pour les grosses journées.

Chaque printemps, ils prennent aussi le temps de vivre la saison des sucres de façon plus bucolique, en organisant quelques journées à la cabane avec la famille : repas, visites et moments partagés.

### TROUVER L'ÉQUILIBRE

Pour Marie-Pier, une bonne saison ne se résume pas seulement au rendement.

Bien sûr, produire du sirop est important. Mais pour elle, le véritable succès se mesure autrement.

« Une bonne saison, c'est quand on termine de bonne humeur, qu'on a eu du plaisir et qu'on a tout donné... sans être brûlés raides », explique-t-elle.

En parallèle de l'érablière et de leur entreprise St-Arnaud Électrique, Marie-Pier s'implique activement dans sa communauté. Elle entraîne notamment l'équipe de basketball de ses enfants et siège sur différents conseils, dont Vivaco et Sollio Groupe Coopératif.

À la maison, une grande pièce de l'érablière est aménagée pour le sport pendant l'année afin qu'elle puisse entraîner ses enfants au basket-ball et au volley-ball.

### UNE PLACE QUI ÉVOLUE POUR LES FEMMES

Au fil des années, Marie-Pier a vu la place des femmes évoluer dans le milieu agricole et acéricole.

Elle affirme ne jamais s'être sentie « à part », mais constate que le nombre de femmes impliquées dans l'industrie ne cesse d'augmenter.

« En quinze ans, j'ai vu de plus en plus de femmes arriver dans le domaine », observe-t-elle.

Parmi ces femmes qui l'inspirent, elle mentionne notamment notre collègue Natacha Bouchard, électromécanicienne chez CDL, qu'elle admire pour sa rigueur, sa compétence et sa grande maîtrise des procédures et qui l'a beaucoup aidé lors des récentes améliorations du Master-E.

Selon elle, l'évolution des technologies et des installations dans les érablières contribue d'ailleurs à rendre le métier plus accessible et à permettre à chacune de trouver sa place.

### UN CONSEIL POUR LA RELÈVE

Lorsqu'on lui demande quel conseil elle donnerait à quelqu'un qui souhaite se lancer en acériculture, Marie-Pier répond sans hésiter : « Ne te préoccupe pas de ce que les autres vont penser. Fais quelque chose qui fait du sens pour toi », dit-elle. Elle encourage particulièrement les jeunes femmes à prendre leur place dans

le milieu : « Lancez-vous. Il y a de la place pour tout le monde! » Selon elle, l'important est surtout d'adapter son entreprise à sa réalité. Installer des treuils, ajuster les équipements, penser à l'aménagement de la cabane pour gagner en autonomie : autant de façons de rendre le travail plus accessible aux femmes. « Un setup, ça s'adapte à ta situation », résume-t-elle simplement.

### UNE FORCE COLLECTIVE

Au fond, ce que Marie-Pier souhaite transmettre dépasse largement les bâtiments, les équipements ou l'envergure de leur entreprise familiale.

Ce qu'elle veut surtout préserver, ce sont les valeurs familiales qui ont toujours guidé l'évolution de l'entreprise.

« La vie, c'est une histoire d'équipe. Un couple, c'est une équipe. Une famille, c'est une équipe. Une entreprise aussi. Peu importe le rôle, grand ou petit, tous les rôles sont importants », rappelle-t-elle, car pour elle, comme dans un orchestre, chaque personne apporte sa contribution et permet à l'ensemble de fonctionner en harmonie.

C'est là que réside la véritable richesse de leur érablière : la collaboration, la transmission et la reconnaissance de la valeur de chacun.



Marie-Pier Béliveau  
devant son Master-E



**Par Maxime Breton**  
Directeur ventes techniques et projets

# Structurer l'avenir, une entaille à la fois

Le rendement par entaille est souvent au cœur des conversations en acériculture. Le volume produit demeure un indicateur de performance et une source de fierté pour plusieurs entreprises. Par contre, un autre élément mérite tout autant d'attention : le réinvestissement par entaille. Moins discuté, il influence pourtant directement la stabilité, la valeur et la capacité d'évolution d'une érablière.

## L'ÉTUDE

Une étude menée auprès des producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) met en lumière une réalité importante : une part significative des revenus générés est réinvestie dans l'entreprise sur une base continue. Une partie de ces sommes est consacrée à l'entretien des systèmes existants, mais les investissements se concentrent surtout sur les équipements de collecte et de concentration, la modernisation des installations ainsi que l'optimisation des opérations.



Dans plusieurs cas, ces investissements sont également soutenus par différents programmes d'aide financière et de subventions, qui permettent d'accélérer certains projets structurants et de réduire le risque associé aux décisions d'investissement.

Ces repères permettent de mieux comprendre où se construit réellement la performance d'une érablière.

## OÙ INVESTIR

Les investissements se dirigent principalement vers les infrastructures qui influencent directement la performance globale.

- Modernisation des systèmes de collecte
- Optimisation des équipements de concentration
- Amélioration de l'efficacité énergétique
- Maintien et fiabilité des installations en place

Ces axes jouent un rôle clé dans la productivité réelle de chaque entaille.

Investir à ces endroits stratégiques permet non seulement d'améliorer les rendements, mais aussi de stabiliser les opérations sur le long terme.

## COMMENT

Investir efficacement exige une cohérence entre les décisions d'aujourd'hui et la vision de demain.

La pertinence d'un investissement dépend de son alignement avec la vision de l'entreprise. Une érablière qui ne peut s'étendre sur le territoire devra optimiser ses infrastructures existantes afin d'augmenter le rendement par entaille. À l'inverse, une entreprise en croissance devra structurer ses installations pour soutenir cette expansion.

Dans ce contexte, les programmes de subventions peuvent devenir de véritables leviers stratégiques, en permettant de concrétiser plus rapidement certaines améliorations clés.

Chaque décision devrait être évaluée à la lumière de trois questions simples :

- Cet investissement améliore-t-il durablement mon rendement ?
- Renforce-t-il la stabilité et la valeur de mon entreprise ?
- S'inscrit-il dans la vision que j'ai pour les cinq à dix prochaines années ?

## SE POSITIONNER POUR L'AVENIR

En gestion d'entreprise, investir ne consiste pas seulement à répondre aux besoins immédiats, mais aussi à construire une vision cohérente avec les objectifs visés.

Les entreprises qui planifient leur réinvestissement se bâtissent un avantage structurel. Elles améliorent la constance de leur production, solidifient leurs actifs et renforcent leur position dans le marché.

À long terme, une entreprise acéricole ne se démarque pas uniquement par les volumes produits, mais par la cohérence des décisions prises année après année.





# En constante évolution

Pour John Garigliano, de Catskill Mountain Sugarhouse, « toujours chercher à s'améliorer » n'est pas un slogan. C'est une posture. Un réflexe. Une manière d'aborder un métier où, selon lui, rien n'est jamais acquis. Aujourd'hui à la tête de 56 000 entailles à Grahamsville, dans l'État de New York, John a grandi dans le monde de l'érable et a fait de ce domaine son entreprise en 2009. Avec les années d'expérience, une évidence s'est imposée : en acériculture, l'équilibre n'est jamais permanent. Il est en constante évolution, influencé par une multitude de facteurs.

## COMPOSER AVEC L'IMPRÉVISIBLE

Dans un contexte où la météo fluctue, où la main-d'œuvre varie, où les coulées changent et où les équipements évoluent, viser la perfection n'a, selon lui, aucun sens. « On ne peut jamais atteindre la perfection. Même si c'est parfait une année, l'année suivante sera différente », explique-t-il. Chaque saison impose ses ajustements. Certaines années, le froid tarde à s'installer. D'autres, le redoux se fait attendre. Dans sa région, la production débute généralement en janvier, atteint son plein régime à la mi-février et se termine vers la fin mars — mais même ces repères peuvent varier sans prévenir. Avec le temps, John a cessé de chercher à tout contrôler. Il privilégie plutôt une approche d'amélioration continue qui consiste à observer, comprendre, ajuster, une étape à la fois.

## PRENDRE DE L'AVANCE

Pour John, attendre que les problèmes surviennent n'est pas une option. Il préfère planifier ses décisions deux à trois ans à l'avance. « Tout change. Il faut être prêt à évoluer avec », souligne-t-il. Plus son expérience croît, plus il réalise à quel point certaines variables demeurent imprévisibles. Loin de le freiner, cette réalité alimente sa réflexion : la demande pour le sirop d'érable est bien présente — encore faut-il être en mesure d'y répondre. Plutôt que de subir la pression, il choisit d'investir en amont. Une façon de garder le cap, même lorsque le rythme s'accélère.

## S'ADAPTER À SES CLIENTS

Chez Catskill Mountain Sugarhouse, la majorité du sirop est vendue directement aux consommateurs, et cette proximité influence directement les décisions de John au quotidien. Le passage au biologique, par exemple, découle d'une demande exprimée par sa clientèle. « Si un client en a besoin, je vais le faire », résume-t-il.

Même si le sirop d'érable est naturellement pur, les certifications biologiques exigent rigueur, traçabilité et discipline. Pour John, ces exigences contribuent à renforcer les standards internes. L'entreprise détient également une certification casher, incluant la conformité pour Pâques. « C'est facile de couper les coins ronds. Ces programmes t'obligent à t'améliorer », met-il en évidence. Pour lui, s'adapter au marché ne consiste pas à suivre des tendances, mais à bâtir des relations durables.



## INVESTIR POUR MIEUX OPÉRER

En 2025, John a réalisé des investissements majeurs en équipements, motivés par un enjeu bien concret : la rareté de la main-d'œuvre. Dans ce contexte, l'automatisation est devenue un levier essentiel. L'entreprise a notamment ajouté deux systèmes heRO automatisés 10 poteaux 30+, un système heRO automatisé 16 poteaux 30+, deux silos CDL 12' x 20' de 16 000 gallons US, un système de filtration en acier inoxydable de 167 GPM et treize pompes à vis triphasées CDL de 5,5 HP.

Ces investissements ont permis d'augmenter la capacité de concentration, de stabiliser les opérations en période de pointe et de réduire la dépendance à la main-d'œuvre. L'automatisation a aussi transformé concrètement le quotidien : plusieurs opérations peuvent être gérées en parallèle, sans surveillance constante, un avantage clé lors des fortes coulées. Mais ces choix ont aussi eu un impact sur sa qualité de vie : « Quand j'ai commencé, je n'avais pas de famille. Aujourd'hui, oui. Ces machines me donnent un peu plus de temps à la maison. Ce n'est pas énorme, mais ça compte », admet-il.

## AJUSTER PLUTÔT QU'AJOUTER

Chaque investissement comporte une part de risque et, après chaque saison, John revient à une question simple : où avons-nous été limités ?

En 2025, le principal défi était logistique. Le transport de l'eau ralentissait les opérations. Plutôt que d'ajouter des camions, il a revu son organisation en rapprochant une installation de la source. Résultat : une opération plus fluide, sans alourdir la structure. Pour lui, investir fait partie intégrante du métier : « Il faut constamment investir en soi et dans son avenir », dit-il simplement.

## UNE QUESTION DE POSTURE

Selon John, ce qui distingue les entreprises qui avancent tient moins aux équipements qu'à leur manière d'opérer. Celles qui progressent anticipent plutôt que de réagir, gèrent leur érablière comme une entreprise à temps plein et s'inscrivent dans une logique d'amélioration continue. L'expérience compte, mais elle ne remplace pas la rigueur. Plus une érablière prend de l'ampleur, plus la gestion doit être intentionnelle. Comme il le rappelle : « Tout part des connaissances et de la préparation. »

## UN POTENTIEL BIEN RÉEL

Malgré les défis, John voit un fort potentiel dans l'industrie du sirop. La demande mondiale demeure élevée, selon lui, et les gains passent désormais par l'efficacité : « Pas besoin de trouver une nouvelle érablière. Avec ce qu'on a déjà, on peut produire davantage. » dit-il

Une réalité qui, à son avis, demeure plutôt rare en agriculture, où la croissance repose souvent sur l'expansion plutôt que sur l'optimisation.

## LA RÉCOMPENSE

Lorsqu'on lui demande ce qu'il préfère dans son métier, sa réponse est simple : « C'est de savoir qu'on a fait un bon travail. » Au-delà des chiffres, des équipements et des décisions, il y a un métier exigeant. Un métier qui demande du temps, de l'énergie et une capacité constante à s'adapter. « Ce n'est pas pour tout le monde », précise-t-il. Mais pour ceux qui choisissent de le faire, année après année, la satisfaction est bien réelle.



John Garigliano devant son concentrateur hero



# Vos érables ne sont pas tous pareils... et c'est une bonne nouvelle!

On le sait toutes et tous : pas d'acériculture sans érables en santé et sans écosystèmes qui tiennent la route. Dans le contexte de la résilience de l'acériculture, on parle souvent de biodiversité pour évoquer la faune, les essences compagnes ou les habitats, mais on oublie parfois la diversité génétique – la variété naturelle à l'intérieur des espèces d'érables elles-mêmes.



Photo du personnel du Proctor Maple Research Center entrain de mesurer le taux de sucre dans la sève d'un érable dans la plantation génétique. Photo prise par Phoebe Plank du Proctor Maple Research Center.

Cette diversité-là influence des choses très concrètes : la quantité de sève, le taux de sucre de la sève, la croissance, la capacité à encaisser un gel tardif ou un été sec. Autrement dit, elle touche directement la résilience et les rendements de vos érablières.

En acériculture, on travaille surtout avec l'érable à sucre (*Acer saccharum* Marsh.) et l'érable rouge (*Acer rubrum* L.), particulièrement là où la culture acéricole est bien ancrée. Cela dit, rappel important : toutes les espèces du genre *Acer* – la grande famille des érables – peuvent servir également à produire du sirop, même si la quantité et la qualité peuvent varier d'une espèce à l'autre. Pour nos deux protagonistes – c'est-à-dire l'érable

à sucre et l'érable rouge – plusieurs études ont montré, de façon générale, que les rendements et la qualité de la sève sont comparables. Pour d'autres espèces d'érables, il n'y a pas de consensus sur leurs caractéristiques acéricoles; même qu'elles sont souvent considérées comme inférieures. Toutefois, on sait qu'introduire des espèces envahissantes (comme l'érable de Norvège ; *Acer platanoides* L.) n'est pas une bonne idée, car elles peuvent nuire à la régénération naturelle des forêts. Et pour avoir fait du sirop avec un érable de Norvège, ça ne vaut pas la peine de les planter.

Chaque année, on entaille plus de 60 millions d'érables dans le Nord-Est de l'Amérique du Nord, et la très grande

majorité proviennent de peuplements quasi naturels, pas de plantations. Ça veut dire qu'en tant qu'acéricultrices et acériculteurs, vous travaillez avec la variabilité génétique naturellement présente dans vos boisés. Comme dans un troupeau ou avec n'importe quelle plante agricole, tous les individus ne sont pas pareils : certains coulent plus, d'autres sucent plus, d'autres cicatrisent mieux ou résistent davantage aux aléas climatiques. Parfois, l'évolution fait en sorte que des populations deviennent assez distinctes pour qu'on leur attribue le statut d'espèces. À l'échelle des espèces, l'érable à sucre et l'érable rouge n'ont pas exactement les mêmes forces et limites. Par exemple, l'érable rouge peut survivre dans des environnements avec plus d'humidité au sol et il est généralement capable de s'adapter un peu plus à des conditions environnementales. En plus de la diversité génétique entre espèces, il y a aussi des variations plus subtiles à plusieurs échelles.

À l'échelle locale, deux arbres voisins peuvent donner des volumes ou des taux de sucre de la sève différents, année après année, dans une même érablière. À l'échelle régionale, des populations d'érable à sucre de l'Abitibi n'ont pas forcément les mêmes caractéristiques que celles du Kentucky. Si l'érable suit la logique observée chez d'autres espèces végétales, les érables à sucre du Kentucky sont probablement plus adaptés aux chaleurs et aux sécheresses estivales, tandis que les érables à sucre de l'Abitibi sont plus résistants aux froids hivernaux. Cela dit, de premières études récentes sur le sujet suggèrent que l'image n'est

possiblement pas aussi simple pour l'érable à sucre. Une chose est sûre, plus on connaît et maintient cette diversité, plus on a de cartes en main pour s'adapter aux changements globaux en cours.

Dans les années 1960, la diversité génétique de l'érable à sucre était à l'avant-plan et des plantations expérimentales ont été mises en place pour trouver des arbres plus sucrés pour l'acériculture, dans le but ultime de diffuser ces lignées. Nous avons une telle plantation au Proctor Maple Research Center de l'Université du Vermont. De plus, nous avons découvert sept autres plantations génétiques établies entre 1958 à 1981 à travers les États-Unis. Puis, la technologie a changé la donne : l'osmose inverse a rendu la concentration de sève plus facile et plus rentable. Résultat : la chasse aux érables « super sucrés » s'est un peu essoufflée, et les essais génétiques ont été mis de côté depuis.

Aujourd'hui, 60 ans plus tard, on assiste à un regain d'intérêt pour la génétique des érables. Même si la grande majorité des arbres entaillés à l'heure actuelle ne sont pas issus de plantation, mais proviennent de peuplements naturels, il reste essentiel de comprendre les facteurs génétiques qui déterminent la performance et la résilience des érablières. Le taux de sucre n'est qu'un exemple. La pression vient surtout des aléas climatiques et des ravageurs : hivers plus chauds, gels tardifs, sécheresses estivales, pluies extrêmes, nouveaux insectes et maladies. Pourtant, l'expansion de l'acériculture est aussi de plus en plus limitée par l'accès à des érablières, et le rendement par hectare commence à revenir à l'avant-plan plus généralement. La génétique n'est pas qu'une histoire de Brix : elle touche, entre autres, la croissance, la cicatrisation, la dynamique des coulées et la tolérance aux stress climatiques et biotiques. Miser sur la diversité génétique naturelle (et mieux la comprendre) devient un levier de durabilité pour augmenter les rendements, stabiliser la production et maintenir des peuplements en santé.

On avance tranquillement : on comprend mieux les différences entre individus et populations en appliquant des ressources scientifiques modernes pour l'érable à sucre. Depuis 2022, nous disposons enfin d'un génome complet pour l'érable à sucre, ce qui manque encore pour bien d'autres espèces d'érable. Le génome de l'érable à sucre est d'une longueur de 626 millions de paires de bases avec 40 074 gènes. En comparaison, le génome humain contient à peu près la moitié de gènes avec environ 20 000. Heureusement, il existe des moyens de simplifier cette complexité et on peut aussi apprendre d'autres espèces végétales. Nous commençons à valoriser les anciennes études génétiques pour accumuler plus de données génétiques et des données de terrain pour des caractéristiques d'importance suivies dans le temps. La bonne nouvelle : nous avons déjà plusieurs outils simples sous la main et des plantations génétiques qui ont maintenant plus de 60 ans où nous avons recommencé à mesurer les dates clés de la saison des sucres (premières coulées, pics, fin), le taux de sucre dans la sève, et le taux de croissance. Pensez à ça comme à un puzzle : chaque observation ajoute une pièce. Plus on cumule d'informations fiables, plus on peut repérer des arbres et des pratiques qui tiennent mieux dans vos conditions.

En bref, vos érablières sont déjà pleines de diversité génétique. La reconnaître, la suivre et, au besoin, la favoriser, c'est se donner de meilleures chances d'avoir des rendements stables, des arbres en santé et une acériculture durable pour longtemps. Dans tous les cas, l'acériculture dépend d'arbres en bonne santé, capables de produire suffisamment de sève et de résister aux conditions changeantes.

Dans vos érablières, un érable qui n'est pas un érable à sucre ou un érable qui « a l'air différent » n'est pas forcément un problème — souvent, c'est même une richesse. Résister à la tentation de couper systématiquement tout ce qui ne correspond pas à l'érable à sucre « typique » peut aider à préserver une diversité génétique précieuse. Parmi ces individus atypiques se trouvent peut-être les arbres qui performeront le mieux face aux gels tardifs, aux sécheresses futures ou à de nouveaux ravageurs. Cela dit, il ne s'agit pas de garder tout et n'importe quoi : consultez un ingénieur forestier ou un conseiller acéricole pour distinguer ce qui est réellement problématique de ce qui est simplement atypique.



Photo de la plantation génétique au Proctor Maple Research Center. Photo prise par Phoebe Plank.



# Simplifier l'installation en forêt avec la station de pompage mobile

Chaque érablière est unique. Certaines s'étendent sur des terrains accessibles et bien aménagés. D'autres traversent des secteurs plus éloignés, des milieux humides ou des zones où les conditions changent d'une année à l'autre. Avec le temps, les maîtres-lignes évoluent, les besoins se déplacent, et les réalités du territoire imposent parfois leurs propres règles.



La station de pompage mobile avec réservoir chez MMPS Côté

Dans ce contexte, l'installation d'une station de pompage représente souvent un projet complexe et même évolutif. Au-delà des équipements eux-mêmes, il faut prévoir une dalle, un bâtiment, l'accès à l'électricité, et obtenir les autorisations de construction nécessaires. Ces étapes demandent du temps, de la planification et des ressources. Une fois installée, la station devient une infrastructure permanente, difficile à modifier et impossible à déplacer.

Pour plusieurs producteurs, cette réalité peut ralentir certains projets ou limiter les possibilités d'expansion dans des secteurs plus complexes.

## AUJOURD'HUI, UNE NOUVELLE APPROCHE PERMET DE SIMPLIFIER CETTE ÉTAPE.

La station de pompage mobile CDL, une innovation actuellement en instance de brevet, est une solution clé en main, entièrement préfabriquée en usine, livrée directement à l'érablière et prête à être raccordée. Dès son arrivée sur le terrain, elle peut être mise en place rapidement, sans construction permanente, sans dalle de béton et sans permis de construction.

Chaque station est complètement équipée pour assurer un fonctionnement fiable et autonome. Elle intègre la pompe vacuum, l'extracteur, la trappe d'humidité, la pompe de refoulement ainsi que l'ensemble des composantes nécessaires à son opération. L'isolation, l'éclairage, la ventilation, le chauffage et le panneau électrique sont installés à l'intérieur de la structure, assurant des conditions optimales, quelles que soient les conditions extérieures.

Cette conception permet de réduire considérablement les délais d'installation. Plutôt que de planifier et construire une station sur place, il suffit de positionner l'unité sur un sol compacté et de procéder aux raccordements. Le temps requis sur le terrain est minimisé, ce qui permet une mise en opération rapide et efficace.

## MAIS AU-DELÀ DE LA SIMPLICITÉ D'INSTALLATION, C'EST LA FLEXIBILITÉ QUI DISTINGUE VÉRITABLEMENT CETTE APPROCHE.

Contrairement à une station permanente, la station mobile peut être déplacée au besoin. Elle peut suivre le développement de l'érablière, être repositionnée dans un nouveau secteur ou être relocalisée si les conditions du terrain l'exigent. Cette capacité d'adaptation devient particulièrement précieuse dans les zones

à risque d'inondation ou sur des terres louées, où la construction d'une infrastructure permanente n'est pas toujours souhaitable.

Cette mobilité permet également de réduire les risques liés aux changements environnementaux et aux imprévus. Le producteur conserve la liberté d'ajuster son installation en fonction de l'évolution de son érablière, sans être limité par des choix permanents.

La station est compatible avec les équipements CDL et peut être intégrée à un système de gestion CDL Intelligence, permettant un contrôle précis et fiable des opérations, et elle est offerte avec ou sans réservoir, selon la configuration souhaitée.

Au fil des années, l'acériculture a évolué, et les installations doivent aujourd'hui répondre à des réalités plus variées que jamais. Les producteurs recherchent des solutions efficaces, fiables et adaptées à leur territoire. CDL est fier d'offrir des solutions capables de simplifier l'installation, de réduire les contraintes et de s'adapter aux conditions du terrain.



## EXPÉRIENCES CLIENT



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

### Patrick Côté – Érablière MMPS Côté Station de pompage mobile avec réservoir

« L'installation est vraiment simple. La station arrive par remorque et est déposée directement à l'endroit prévu. Selon le terrain, quelques ajustements peuvent être faits au besoin, mais rien de complexe. Il ne reste ensuite qu'à faire les raccordements. On apprécie aussi le fait que la station soit compatible avec CDL Intelligence et qu'elle offre une solution complète, prête à l'emploi. »



De gauche à droite :  
Maxime Breton, Jonathan Laperle, Guillaume Provençal, Mario Côté, Louis Laperle, Frédérick Côté, Jérémie Lebel et Guillaume Perreault

### Jonathan Laperle – Maple Sport Station de pompage mobile sans réservoir

« Une installation simple, rapide et bien pensée. Ce qu'on a le plus apprécié, c'est la facilité d'installation. Que ce soit pour le raccordement au reste du système ou pour positionner la station exactement où on en avait besoin, tout s'est fait simplement.

Comme on a choisi le modèle sans réservoir, la station est vraiment compacte et facile à déplacer. On a seulement eu à ajuster légèrement le terrain pour créer une pente et égaliser le sol, même pas besoin de couler une dalle de béton.

La station arrive déjà équipée avec les éléments de base, comme le panneau électrique et l'échangeur d'air. Il ne restait qu'à faire les raccordements. À l'utilisation, tout est simple, efficace et intuitif. »



# De l'idée à l'innovation : la genèse du Master-E

Faisant partie de l'équipe de recherche et développement chez CDL, j'ai été impliqué depuis les premières réflexions qui ont mené à la création de l'évaporateur 100 % électrique et automatisé Master-E.

Son histoire commence autour de 2015. L'idée est simple en apparence, réduire l'énergie et le temps nécessaires à l'évaporation. Sur le plan technique, les résultats sont intéressants. Mais rapidement, une limite s'impose : le marché pour une telle technologie demeure trop restreint pour justifier son développement à grande échelle. Le projet est mis sur pause.

## QUAND L'INDUSTRIE CHANGE, LES IDÉES REVIENNENT

Au fil du temps, l'acériculture se transforme : les érablières s'agrandissent, les installations se modernisent, les bâtiments s'électrifient. Mais surtout, la réalité humaine change. La rareté de main-d'œuvre s'installe. Les producteurs doivent en faire plus, avec moins. Une nouvelle génération arrive aussi avec des attentes différentes : plus de contrôle, plus d'automatisation, moins de dépendance aux opérations manuelles. C'est dans ce contexte que l'idée refait surface, mais sous une nouvelle forme; et si l'électricité devenait non seulement une source d'énergie, mais un levier de contrôle?

## LES PREMIERS ESSAIS

Du côté de l'ingénierie, les premières réflexions prennent forme en 2016 à travers une série d'essais de prototypes construits et testés alors dans une zone isolée de notre usine de Ste-Claire. Avec Maurice Beauchamp, Sylvain Côté et Steve O'Farrell, nous amorçons une démarche exploratoire visant à concevoir un évaporateur électrique efficace au niveau énergétique et résultant en un coût d'électricité le plus bas possible. Les premières pistes sont multiples. Les résultats sont mitigés, mais chaque prototype apporte son lot d'apprentissages. Puis, un principe vient redéfinir l'approche : le principe de flot tombant, utilisée dans l'industrie, attire l'attention de l'équipe. Des tests sont réalisés à petite échelle. Les performances surprennent et le potentiel est réel. Un nouveau prototype est donc développé.

## LE POINT TOURNANT : INTÉGRER LE VACUUM

Sous vide, l'eau peut entrer en ébullition à une température plus basse. Nous décidons alors d'intégrer ce principe directement au cœur du système, ce qui marque un tournant. L'évaporation change complètement de dynamique. La température diminue, les réactions thermiques sont différentes, et surtout, le produit obtenu évolue. Les essais révèlent quelque chose d'inattendu : selon les paramètres utilisés, il devient possible de produire non seulement du sirop, mais aussi un concentré de l'érable aux propriétés distinctes.



## CONSTRUIRE L'ÉQUILIBRE

À mesure que les prototypes se succèdent, jusqu'à une cinquième version très proche du modèle commercial, un défi majeur s'impose. Comme l'explique Serge Tanguay, Directeur exécutif développement des affaires, le véritable enjeu n'est pas de faire bouillir autrement. C'est de faire fonctionner ensemble une série de systèmes complexes: compression de vapeur, création de vacuum, gestion thermique, contrôle du débit et stabilisation du produit. L'équipement ne peut pas être opéré de manière traditionnelle. Il doit être pensé comme un système intégré, où chaque composante influence l'autre. Le défi devient alors une question d'harmonie. Nous devons créer une technologie capable de livrer un produit stable, constant, au degré Brix désiré tout en restant fiable et reproductible en usine. Et c'est là que le Master-E marque une avancée majeure : pour la première fois, l'acériculteur peut choisir précisément le niveau de Brix en fin de processus, avec un niveau de contrôle inédit.

## UNE MISE EN MARCHÉ CONTRÔLÉE

Conscient du caractère innovant et exigeant de la technologie, CDL fait un choix stratégique. La mise en marché sera progressive. Plutôt que de produire en volume, l'entreprise choisit d'accompagner un nombre restreint de producteurs. Des entreprises prêtes à investir, à tester, à participer activement à cette évolution de l'acériculture. Pour soutenir cette approche, CDL met en place un Centre technologique à St-Henri (Qc) – un véritable centre de recherche appliquée à même une érablière, permettant de tester, de valider et de démontrer cette nouvelle technologie en action aux clients y étant intéressés.

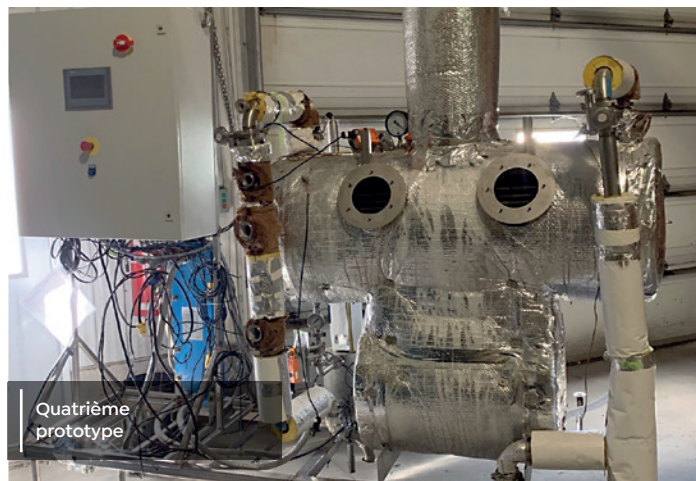
## APPRENDRE DU TERRAIN

Comme toute innovation de rupture, les premières années apportent leur lot de défis. Malgré des tests rigoureux en ingénierie, certaines composantes ne répondent pas toujours aux attentes une fois sur le terrain, après l'installation des premières unités chez nos clients. Dès la première saison, un rappel majeur s'impose. La deuxième année, des enjeux apparaissent avec la technologie de lecture du Brix. Ces ajustements sont exigeants, autant pour nos clients qui doivent apprivoiser leur nouvel équipement que pour nos équipes, appelées à intervenir rapidement sur les unités déjà en place tout en adaptant la production des suivantes. De l'ingénierie aux ventes, en passant par le service technique et l'approvisionnement, tous mettent l'épaule à la roue pour avancer en mode solutions.

Mais ce qui marque véritablement l'histoire du projet, c'est la réaction des producteurs. Année après année, ils sont restés engagés. D'abord compréhensifs, ensuite confiants malgré les défis, puis pleinement satisfaits à mesure que les améliorations ont été déployées. À la troisième année, la technologie atteint un niveau de maturité qui confirme tout son potentiel. Et même aujourd'hui, le produit continue d'évoluer. Rien de tout cela ne serait possible sans ces clients d'exception. Des clients en or, compréhensifs, confiants, engagés que nous remercions sincèrement. Leur contribution est essentielle. Sans eux, il n'y aurait pas de produits d'avant-garde comme le Master-E, capables d'être testés, améliorés et éprouvés directement dans la réalité du terrain.

## REDÉFINIR LE PRODUIT ACÉRICOLE

Au fil du développement, une découverte majeure s'impose. Initialement conçue pour éviter la caramélisation, le Master-E permet finalement quelque chose de beaucoup plus ambitieux : produire un concentré haut Brix de 66 Brix sans atteindre les températures d'ébullition traditionnelles. Mieux encore, elle permet de préserver l'intégralité des propriétés de l'eau d'érable. Selon Serge Tanguay, cette capacité ouvre la porte à de nouvelles applications et à une croissance potentielle importante de la demande à l'international dans les années à venir.



## VERS UNE VERSION PLUS ACCESSIBLE

Avec le temps, une autre réflexion se forme. En Amérique du Nord, près de 30 % de la production acéricole provient d'entreprises de 10 000 entailles et moins. Un segment loin d'être marginal. Ces producteurs partagent souvent une réalité similaire : moins de temps, moins de main-d'œuvre, mais une passion tout aussi forte. Pour eux, passer des nuits complètes à surveiller une bouilleuse n'est plus une option. C'est dans cette réalité qu'émerge l'idée d'une version plus compacte du Master-E. Nous avons donc développé une version plus accessible, capable d'offrir les mêmes fondements technologiques dans un format adapté à ces entreprises. Une technologie toujours aussi avancée, mais adaptée à une réalité d'entreprise plus petite. Le Master-E 40 HP lancée aux Portes ouvertes en mai 2025 est moins énergivore, notamment avec une alimentation de 200 ampères sur 240 volts, et donc plus accessible aux producteurs de 10 000 entailles et moins.

## UNE CONTINUITÉ, PORTÉE VERS L'ÉVOLUTION

Comme vous le voyez, et c'est toute la beauté de la recherche et du développement, une idée peut naître discrètement, traverser des périodes de latence, puis revenir autrement. Elle évolue, se précise, jusqu'à éclore pleinement... et transformer une méthode que l'on croyait ancrée dans la tradition.





# Les centres de bouillage : bien plus qu'une tendance !

Chaque génération apporte son vent de changement et l'acériculture n'y échappe pas. La relève prend sa place. Elle ne rejette pas le passé, mais elle le redéfinit. Elle structure autrement.

Aujourd'hui, plusieurs modèles d'organisation prennent forme dans l'industrie. Chaque entreprise avance selon sa réalité, son territoire et sa vision. Parmi ces différentes approches, certains choisissent de structurer leur production autour de l'exploitation d'un centre de bouillage. Un modèle qui suscite beaucoup d'intérêt et qui illustre une des façons dont l'acériculture continue d'évoluer.

## LA FAMILLE CÔTÉ

Chez Sébastien et Émilie Côté, de Roxton Pond en Estrie, l'acériculture n'a jamais été un choix anodin. C'est une continuité.

Impliqués depuis l'enfance dans l'érablière familiale et à temps plein depuis 2007, ils ont développé leur entreprise en s'appuyant sur leur expérience terrain et sur l'accompagnement de l'équipe d'experts CDL, tant en magasin à Roxton qu'au siège social.

Aujourd'hui, cette fratrie opère, avec leur famille, deux entreprises totalisant près de 90 000 entailles, auxquelles s'ajoutent environ 65 000 entailles supplémentaires en location, en achat d'eau ou en bouillage à forfait.

## C'EST DONC L'EAU DE PLUS DE 155 000 ENTAILLES QUI PASSENT AU CENTRE DE BOUILLAGE.

L'installation est à l'image de leur ambition : trois évaporateurs 100% électriques et automatisés Master-E et un Master à l'huile, trois concentrateurs intelligents heRO de 21 poteaux chaque, et une organisation qui permet à seulement deux personnes de gérer l'ensemble des opérations. Lors des plus grosses journées, ils peuvent bouillir jusqu'à 510 gallons de sirop soit 15 barils l'heure.



Les évaporateurs automatisés Master-E de la famille Côté

## LE CHOIX DU CENTRE DE BOUILLAGE

Pourquoi évoluer vers un centre de bouillage? Pour Sébastien et son beau-frère Mikael la raison est simple : les coûts explosent, de nouveaux contingents sont distribués à des producteurs qui débutent et ces érablières de 3 000 à 4 000 entailles n'ont pas toujours les moyens, ni le désir de construire une cabane complète. Acheter le bois et entailler, oui, mais bâtir la cabane, installer le concentrateur et l'évaporateur ? Pas nécessairement.

« Les centres de bouillage, c'est la voie du futur », nous partage Sébastien. Selon lui et le reste de sa famille, certains producteurs ne veulent jamais opérer eux-mêmes. D'autres préfèrent apprendre avant d'investir. Le centre devient alors un appui, parfois temporaire, parfois à long terme.



Les concentrateurs heRO de la famille Côté

## UNE PRODUCTION QUI PREND DE L'AMPLEUR

Résultat? La production est optimisée et l'équipe est stable. Plusieurs travailleurs étrangers sont avec eux depuis maintenant sept ans, et ils les ont vus évoluer, prendre de l'assurance et développer une vraie expertise. Pour Mikaël, c'est une fierté de les voir grandir dans l'entreprise. L'automatisation change aussi le rythme des saisons. Ils peuvent dormir la nuit et se lever seulement s'il arrive quelque chose. Le rythme est différent, plus structuré et moins épaisant.

Les Côté vise bientôt les 200 000 entailles, mais sans perdre ce qui compte vraiment : la famille.

## LES PLOURDE

Pour Marc-André Plourde de l'érablière Yves Plourde au Nouveau-Brunswick, reprendre l'entreprise familiale n'a jamais été une question. C'était une évidence. Relève de troisième génération, il vient tout juste d'ajouter 35 000 entailles aux 80 000 déjà possédées, avec 20 000 supplémentaires prévues pour l'an prochain. L'entreprise dépassera bientôt les 135 000 entailles, avec un objectif clair : viser les 300 000.

Chez lui, l'expansion est presque instinctive.

« Grandir. Améliorer. Optimiser. C'est une maladie », dit-il en riant.



## VOIR PLUS GRAND

La cabane familiale ne suffisait plus. Impossible d'y amener le courant triphasé nécessaire pour alimenter les nouvelles installations. Il a donc dû déplacer son centre de bouillage en plein cœur d'un parc industriel, là où la capacité électrique permet d'aller plus loin.

Le bâtiment semblait fait sur mesure. Lors de la première visite, accompagné de ses représentants CDL Samuel Beaulé et Jacques St-Pierre, les mesures ont été prises... et tout entrait parfaitement. « Ça peut pas aller mal, ça rentrait tout », se rappelle-t-il en riant.

Le centre a été pensé dès le départ pour accueillir jusqu'à six Master-E, dont deux étaient en opération lors de la saison 2026.

L'installation comprend près de 700 capteurs vacuum répartis en forêt à travers le réseau de tubulure. Sur les sites externes, deux concentrateurs de 21 poteaux assurent la concentration de l'eau d'érable.

Au centre de bouillage, on retrouve un concentrateur intelligent heRO avec 10 poteaux, deux évaporateurs Master-E, deux silos de 20 000 gallons, deux presses à sirop, un mélangeur dynamique ainsi que des réservoirs isolés pour le concentré froid et le sirop chaud.

## LES RAISONS DERRIÈRE CE VIRAGE

Marc-André a choisi de prendre cette direction pour continuer de croître malgré la rareté de la main-d'œuvre, l'augmentation des coûts et un prix du sirop qui ne suit pas toujours le rythme.

« Si la technologie n'avait pas évolué, je me serais arrêté à 60 000 entailles », conclut-il.

Aujourd'hui, avec dix hommes en forêt et un seul en cabane, il maintient un rendement moyen de 4,9 lb par entaille depuis dix ans. La technologie lui permet de garder ses gars là où ils sont le plus utiles : en forêt, et non « à frotter des pannes ».

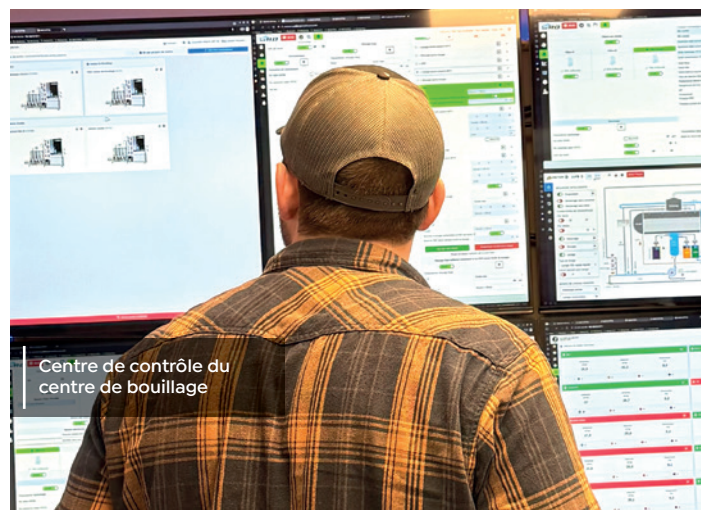
Son centre de bouillage lui donne surtout une liberté stratégique. Il peut acheter une érablière sans se soucier de l'état de la cabane existante. Il transporte du concentré plutôt que de l'eau brute. Il regroupe ses stations. Il réduit ses déplacements.

Son défi maintenant? Continuer de grossir sans faire baisser son rendement.

## UNE INDUSTRIE QUI SE REDESSINE

Dans les deux cas, le constat est le même : le modèle acéricole est en plein changement. La main-d'œuvre se fait rare. Les contingents évoluent. La relève arrive avec une vision différente. On ne développe plus une érablière comme il y a 20 ans.

Les centres de bouillage ne sont pas seulement des bâtiments plus grands. Ce sont des choix stratégiques. C'est une façon de structurer la croissance, de centraliser les opérations et de mieux mobiliser les équipes, mais surtout c'est un moyen d'optimiser chaque gallon produit.





**Par Jonathan Côté**  
Expert technique et formateur

## Le 4.0 : une évolution pour quel type de producteur?

Ah, le temps des sucres! Quelques semaines de course folle. Pour plusieurs, quelques semaines pour faire leurs revenus de l'année entière. Pour d'autres, quelques semaines à combiner un emploi extérieur à celui d'acériculteur ou d'acéricultrice. Pour d'autres encore, on s'amuse et on fait ce que l'on peut pour produire son sirop pour l'année!



Jonathan en train d'analyser l'impact de ses réparations et de voir en temps réel son vacuum avant de redescendre à sa cabane.

La production acéricole existe depuis des décennies, et l'innovation y est toujours omniprésente. Que ce soit par l'arrivée des chalumeaux, de la tubulure, l'application de la gestion du vide, la création des concentrateurs, des évaporateurs haute performance, de CDL Intelligence (monitoring), ou encore l'évolution des techniques d'entaillage et des méthodes de travail... tout a évolué. Aujourd'hui, on parle plus que jamais de 4.0. Devenue indispensable pour certains, cette « bébitte » demeure encore méconnue pour plusieurs. Démystifions le tout ensemble : je vous amène chez nous!

### CHACQUE RÉALITÉ EST DIFFÉRENTE, MAIS LES IRRITANTS SONT SOUVENT LES MÊMES.

Pour ceux qui ne sont pas familiers avec les technologies de CDL Intelligence et du 4.0, une journée type peut ressembler à ceci : une belle randonnée de motoneige, de VTT ou de raquettes pour aller vérifier la station de pompage le matin. On démarre la pompe, on s'assure que tout fonctionne normalement. Le vacuum? Oups... beaucoup moins bon qu'hier. Que se passe-t-il? Une randonnée imprévue vient de s'ajouter à la journée. Une partie de journée où

l'on prévoyait travailler à la cabane, bouillir ou transformer. Ça attendra.

L'étanchéité du réseau est la clé d'un bon rendement, ça, on le sait. On part donc à la recherche de fuites... 1 heure... 2 heures... 3 heures avant de trouver LA fuite! Des milliers de pas plus tard, on trouve : un écureuil, une branche tombée sur le réseau. On répare, on redescend à la station de pompage, le vacuum est revenu à la normale. On retourne à la cabane, mais il reste encore beaucoup de travail et on a pris du retard.

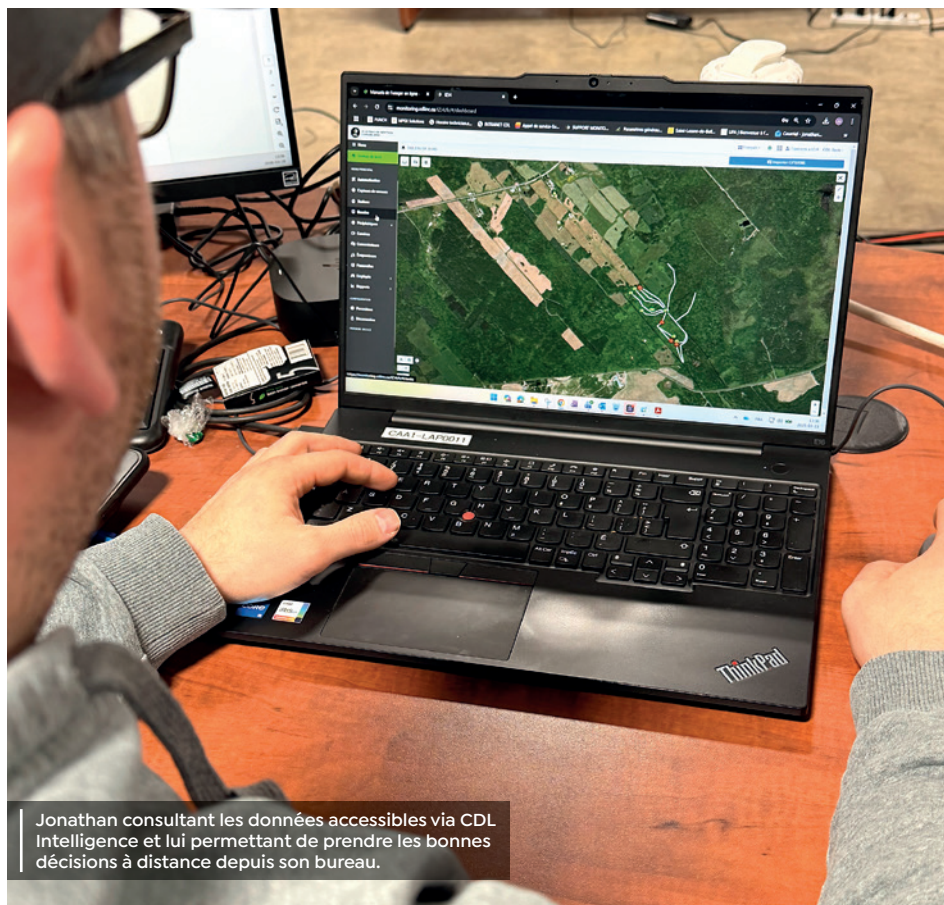
Sur l'heure du midi, une autre question surgit : « Il fait pourtant une belle température, pourquoi les bassins ne montent-ils pas? » Retour en vitesse à la station de pompage : un tuyau endommagé laisse l'eau s'écouler au sol. Résultat : une demi-journée de récolte perdue. Déception. Mais on se retrousse les manches, on répare et on retourne au travail. Les gens en agriculture sont résilients – on ne se laisse pas décourager facilement.

Je pourrais continuer comme ça : j'exploite l'érablière familiale de 2 300 entailles avec mes parents, et on en a vécu des choses. Mais aujourd'hui, c'est différent.

Depuis quelques années, nous avons commencé à intégrer progressivement différentes technologies de CDL Intelligence et du 4.0.

En 2017, lors de nos premières améliorations, le besoin était simple : pouvoir démarrer et arrêter le vacuum à distance et avoir une meilleure idée du niveau de vide en forêt. Très rapidement, on a compris que ces informations, en temps réel, faisaient toute la différence. Pourquoi? Parce qu'au-delà du rendement, c'est toute notre façon de travailler qui s'en trouvait améliorée.

Nous avons maximisé notre rendement, mais aussi notre temps et notre paix d'esprit. Chez nous, tout le monde a un emploi extérieur, en plus de la gestion quotidienne de notre ferme, matin et soir, 365 jours par année. Il faut que tout soit



Jonathan consultant les données accessibles via CDL Intelligence et lui permettant de prendre les bonnes décisions à distance depuis son bureau.

« sur la coche » pour que le peu de temps qu'il nous reste à consacrer à l'érablière soit réellement suffisant.

En 2018, un autre irritant est venu s'ajouter : la gestion du refoulement. Le fait de toujours devoir monter à la cabane pour ajuster ou vérifier devenait rapidement une contrainte. Aujourd'hui, ce système est automatisé, ce qui nous évite des déplacements inutiles et nous permet de garder le contrôle, peu importe où l'on se trouve.

Grâce à CDL Intelligence, nous avons enfin la tranquillité d'esprit. Capteurs de vide, démarreurs automatiques pour les pompes vacuum et de refoulement, niveaux de bassins avec alertes, valves motorisées pour accomplir certaines actions qui nous obligeaient autrefois à faire des allers-retours constants... sans oublier une vue d'ensemble du réseau en temps réel.

Un bassin se remplit en pleine nuit? Parfait, on reçoit une alerte. On peut dormir tranquille.

Et ce n'est pas fini. Chaque année, on améliore, on repense, on élimine des irritants. On prend le contrôle de notre érablière. Moins de surprises. Moins d'imprévus. Plus de contrôle. Plus de confort. La paix d'esprit, tout simplement.

Et il reste encore des projets à venir. Parce qu'une érablière, ça ne cesse jamais d'évoluer.

Ce ne sont pas des dépenses, ce sont des investissements. Ce n'est pas du luxe, c'est une façon de travailler.

Le 4.0, c'est l'avenir, et l'avenir, ça commence aujourd'hui. Contactez notre équipe, il nous fera plaisir de vous aider à résoudre vos petits irritants quotidiens, un à la fois!



Pour le groupe de recherche : Abby van den Berg<sup>1</sup>, Timothy Perkins<sup>2</sup>, Mark Isselhardt<sup>3</sup>, Brendan Haynes<sup>1</sup>, Wade Bosley<sup>2</sup>, and Jed Abair<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>The van den berg Institute, <sup>2</sup>University of Vermont Proctor Maple Research Center, <sup>3</sup>University of Vermont Extension

# La saveur du sirop issu de la sève d'érable rouge

L'érable rouge est actuellement une essence importante pour la production acéricole et son importance devrait continuer de croître dans les années à venir. Sa présence dans les érablières à travers les régions productrices du Canada et des États-Unis contribue à la diversité des peuplements forestiers.

Cette diversité permet non seulement d'augmenter la résilience des forêts face aux stress comme les maladies et les insectes, mais, en tant qu'essence supplémentaire produisant de la sève, elle renforce également la résilience globale des entreprises acéricoles. La capacité de l'érable rouge à s'adapter et à prospérer dans une grande variété de sites et de conditions de croissance signifie aussi que, contrairement à l'érable à sucre, son abondance dans les forêts des régions acéricoles devrait augmenter dans un contexte de changements climatiques, particulièrement dans les zones où les conditions demeureront favorables à la production de sirop d'érable.

## PERCEPTIONS ET ENJEUX CHEZ LES PRODUCTEURS

Malgré son importance actuelle et future pour les forêts et la production acéricole, certains producteurs hésitent encore à intégrer l'érable rouge comme essence productive. Cette réticence repose sur une perception persistante selon laquelle l'érable rouge serait inférieur pour la production acéricole, produisant des rendements plus faibles et/ou un sirop de moindre qualité. Cependant, cette perception provient probablement d'observations anecdotiques issues de pratiques anciennes, lorsque la sève était récoltée en chaudières, et qu'aucune donnée scientifique n'était disponible sur les rendements ou la saveur du sirop d'érable rouge dans un contexte de pratiques modernes (ex. : vacuum, osmose inversée). Afin de répondre à ces interrogations, un projet a été mis en place pour recueillir des données empiriques sur les rendements totaux et la saveur du sirop produit à partir d'érables rouges en

utilisant des méthodes de récolte et de transformation actuelles.

## RÉSULTATS SUR LES RENDEMENTS (ÉTUDE PRÉCÉDENTE)

Dans un article précédent, publié dans La Technique CDL, les résultats de la première phase de ce projet ont démontré que les rendements totaux en sirop de l'érable rouge sont identiques à ceux de l'érable à sucre lorsque les conditions sont équivalentes, comme l'ont documenté des travaux du Proctor Maple Research Center. Toutefois, pour que ces rendements soient réellement équivalents, la sève d'érable rouge doit également produire un sirop de qualité comparable à celui de l'érable à sucre. Si certaines croyances concernant la saveur du sirop d'érable rouge s'avéraient exactes – par exemple qu'il serait inférieur, ou que des défauts de fin de saison (goût de bourgeon, « buddy », sève) apparaîtraient plus tôt ou plus fréquemment – les rendements réels en sirop seraient alors diminués. Ainsi, une étape essentielle de ce projet consistait à étudier la saveur du sirop produit à partir d'érable rouge. La question de base était la suivante : la saveur du sirop d'érable rouge est-elle différente de celle du sirop d'érable à sucre ?

## MÉTHODOLOGIE DE PRODUCTION DU SIROP

Pour répondre à cette question, une étude a été réalisée afin de comparer la saveur de sirops produits simultanément à partir de sève pure d'érable rouge et d'érable à sucre, dans des conditions identiques. La sève a été récoltée séparément sous vacuum à partir d'environ 500 érables rouges et 500 érables à sucre situés



Installation de recherche sur la transformation de l'érable au University of Vermont Proctor Maple Research Center, lors d'une expérience de transformation de sève pure d'érable rouge et d'érable à sucre concentrée à 8 %.

dans les mêmes peuplements au Proctor Maple Research Center de l'Université du Vermont. Toutes les composantes des systèmes de tubulure étaient neufs. Pour chaque essai, les deux types de sève ont été concentrés séparément jusqu'à 8 %, puis placés dans des réservoirs distincts alimentant chacun un évaporateur identique de 3' x 10' (Fig. 1). Le fait de concentrer les deux types de sève au même niveau était essentiel afin d'éliminer toute influence de la concentration en sucre sur le développement des saveurs. Même une légère différence aurait entraîné un temps d'évaporation différent et, par conséquent, un développement de saveur différent. Les évaporateurs ont été configurés avec des paramètres identiques (brûleur, tirage, niveaux de liquide, températures et réglages de soutirage automatique, quantité et emplacement de l'antimoussant). Lors de chaque essai, les évaporateurs ont été démarrés simultanément et utilisés en continu jusqu'à épuisement du concentré

(environ 3,5 heures). Les sirops ont ensuite été récoltés, filtrés séparément et congelés pour analyses ultérieures. L'expérience a été répétée à quatre reprises durant la saison acéricole 2022 : les 4, 6, 8 et 12 avril.

## APPROCHE D'ÉVALUATION SENSORIELLE DE LA SAVEUR

Des tests triangulaires ont été réalisés afin de déterminer s'il existait des différences significatives de saveur entre les sirops produits à partir d'érable rouge et d'érable à sucre. Cette méthode sensorielle est simple, mais très efficace pour détecter de légères différences entre deux échantillons. Chaque participant reçoit trois échantillons de sirop – deux identiques et un différent. Par exemple, pour comparer les sirops produits le 4 avril, chaque participant recevait une combinaison différente : deux sirops d'érable rouge et un d'érable à sucre, ou l'inverse, dans un ordre différent (Fig. 2). Les participants devaient identifier l'échantillon différent. Si un nombre suffisant de participants identifie correctement cet échantillon, on conclut qu'il existe une

différence significative entre les deux sirops. Les tests ont été réalisés sur deux paires de sirops : celles produites au début (4 avril) et à la fin (12 avril) de l'étude. Vingt-deux dégustateurs expérimentés ont participé. Une différence était jugée significative ( $p < 0,05$ ) si au moins 12 des 22 participants identifiaient correctement l'échantillon différent.

## RÉSULTATS

Treize réponses correctes ont été obtenues pour les sirops du 4 avril, contre seulement neuf pour ceux du 12 avril (Fig. 3). Ces résultats suggèrent qu'il existe probablement une différence intrinsèque entre la saveur des sirops issus d'érable rouge et d'érable à sucre. Toutefois, cette différence demeure très subtile, puisqu'aucune différence n'a été détectée pour les sirops du 12 avril. Ces derniers présentaient un développement de saveur plus avancé que ceux du 4 avril, ce qui suggère que les composés aromatiques plus complexes peuvent masquer les différences intrinsèques entre les deux types de sirop.

L'absence de différence en fin de saison est également intéressante pour une autre raison. Ces sirops ont été produits très tard en saison, après l'arrêt de l'écoulement de la sève et après plusieurs jours de températures élevées ( $\geq 15^\circ\text{C}$ ). Si les défauts de fin de saison apparaissaient plus tôt ou plus fréquemment dans la sève d'érable rouge, une différence aurait dû être détectée à ce moment. Or, ce n'est pas le cas, ce qui indique que ces défauts ne surviennent ni plus tôt ni plus fréquemment avec l'érable rouge.

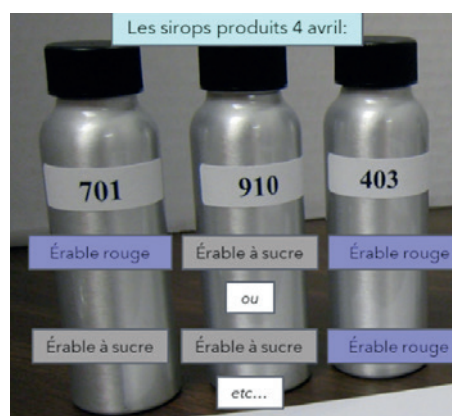
Dans l'ensemble, les résultats indiquent qu'il existe probablement une légère différence intrinsèque entre les sirops issus des deux essences, mais que leur profil de saveur demeure très similaire.



*Paires de sirops produites simultanément à partir de sève d'érable rouge (rangée du haut) et d'érable à sucre (rangée du bas), dans des conditions identiques, durant la saison de production 2022.*

## CONCLUSION ET ÉLÉMENTS À CONSIDÉRER

Les résultats globaux de ce projet démontrent que les rendements en sirop de l'érable rouge sont très bons et comparables à ceux de l'érable à sucre, et que la saveur des sirops issus des deux essences est très similaire. Toutefois, il est important de rappeler que ces deux espèces ne sont pas identiques. L'érable rouge présente des exigences spécifiques pour assurer sa santé à long terme, sa régénération et l'optimisation des rendements dans le temps. Cela inclut des pratiques adaptées d'entaille, d'aménagement forestier, ainsi que la conception et la gestion des systèmes de tubulure et des équipements (ex. : dimension des lignes principales, réservoirs, capacité d'osmose inversée, etc.). Pour approfondir ces aspects et consulter les résultats détaillés des travaux sur les rendements et la saveur du sirop d'érable rouge, des ressources complémentaires issues de cette équipe de recherche sont disponibles.



*Exemple d'un trio d'échantillons de sirop dans un test triangulaire portant sur des sirops produits à partir de sève d'érable rouge et d'érable à sucre le 4 avril. Chaque panéliste reçoit une combinaison différente des deux sirops, dans un ordre différent.*

## Remerciements

Ce travail a été financé par le projet ACER Access de l'USDA AMS (AM190100XXXXG069).

Le contenu de cet article relève uniquement de la responsabilité des auteurs et ne reflète pas nécessairement les positions officielles de l'USDA.



Par **Maxime Breton**  
Directeur ventes techniques et projets

# CDL Intelligence pour 10 000 entailles et moins : Les irritants du quotidien

La saison des sucres n'est jamais totalement simple. Elle demande de l'énergie, du temps et une attention constante. Souvent, ce ne sont pas les gros problèmes qui épuisent un producteur, mais les petits irritants qui reviennent jour après jour.



Ce sont ces secteurs qu'on surveille toujours un peu trop.

Ces stations qui obligent des déplacements répétés.

Ces bassins qui restent dans nos pensées même quand on quitte la cabane.

Ces petites vérifications supplémentaires qu'on fait « au cas où ».

Ce n'est pas dramatique. Mais ça use.

À force de revenir, ces irritants grugent du temps. Ils grugent de l'énergie. Et surtout, ils grugent la tranquillité d'esprit.

## UN POINT DE DÉPART ACCESSIBLE

On pense souvent que le 4.0 est réservé aux grandes érablières ou aux projets d'envergure. Pourtant, pour la majorité des producteurs, ça commence beaucoup plus simplement : en réglant un irritant concret. Pas tous. Un.

La première étape consiste à l'identifier clairement. Parfois, il suffit de repenser à sa dernière semaine de coulée. À quel moment avez-vous ressenti de la frustration ? Où avez-vous perdu du

temps inutilement ? Quelle situation vous a obligé à intervenir plus souvent que nécessaire ? Y a-t-il un endroit que vous vérifiez systématiquement une seconde fois avant de partir ?

L'irritant se trouve souvent là. À l'endroit où vous hésitez avant de quitter la cabane. Là où vous retournez « juste pour être sûr ». Là où vous sentez que quelque chose pourrait être plus simple.

Une fois nommé, le problème devient déjà plus léger. Il ne reste plus qu'à en discuter avec votre représentant. Ensemble, vous précisez ce que vous souhaitez améliorer : réduire les déplacements, mieux voir ce qui se passe en temps réel, éviter les surprises, stabiliser un secteur plus fragile.

## DU SUPPORT QUAND ÇA COMPTE

Au besoin, le service-conseil CDL peut se déplacer pour analyser la situation sur place. Observation du réseau. Prise de mesures ciblées. Analyse des habitudes d'opération. Il est important de le rappeler : l'objectif n'est pas de tout transformer. C'est de comprendre précisément ce qui pourrait simplifier votre gestion quotidienne.

## DES PETITS AJOUTS QUI RAPPORTE GROS

Concrètement, cela peut vouloir dire ajouter un capteur de vacuum dans un secteur précis pour comprendre rapidement les variations et intervenir au bon endroit. Installer une valve motorisée pour limiter les déplacements vers une station éloignée. Mettre en place un capteur de niveau dans un bassin pour prévenir un débordement avant qu'il ne se produise. Centraliser l'information pour ne plus dépendre uniquement d'une présence physique constante.

Une fois installée, la solution doit s'intégrer naturellement à votre façon de travailler. C'est pourquoi vous êtes accompagné avec des conseils et de la formation afin que le système CDL Intelligence devienne un outil simple. L'objectif n'est pas d'ajouter de la technologie pour ajouter de la technologie. C'est d'ajouter de la clarté.

Les effets se font sentir rapidement :

- Moins d'allers-retours inutiles.
- Des interventions plus rapides et plus précises.
- Moins d'hésitation quand vous quittez la cabane.
- Moins de gestion « à l'aveugle ».

Prenons l'exemple de M. Roy, un producteur de la Beauce possédant une érablière de 3 000 entailles. En forêt, la localisation des fuites et le suivi du réseau représentaient un défi important. Grâce aux sondes installées en bout de maîtres-lignes, il peut maintenant identifier rapidement les secteurs problématiques, se diriger directement aux bons endroits et mieux comprendre le comportement de son réseau, notamment le dégel et les ajustements à apporter aux lignes.

À la cabane et à la station de pompage, les déplacements fréquents représentaient également un enjeu, notamment en raison de l'éloignement des installations. L'ajout du démarrage à

distance des pompes de vacuum et de refoulement, de capteurs de niveau de bassins et de caméras lui permet maintenant de garder un œil sur ses opérations en tout temps, directement depuis son téléphone.

Cet exemple montre qu'il n'est pas nécessaire de tout automatiser pour obtenir des résultats concrets. Dans le cas de M. Roy, le système CDL Intelligence lui permet de gagner en efficacité, de réduire ses déplacements et d'intervenir plus rapidement. Il peut ainsi travailler en forêt pendant que les équipements fonctionnent, avec une meilleure tranquillité d'esprit et sans craindre de débordement.

## RETROUVER LE CONTRÔLE

Ce qui surprend le plus la majorité des producteurs, ce n'est pas la technologie. C'est la paix d'esprit retrouvée. La sensation de mieux contrôler ce qui se passe, même quand on n'est pas sur place. La possibilité de consacrer son énergie à optimiser plutôt qu'à éteindre des feux et souvent, après avoir réglé un premier point, quelque chose change dans la perception. Le 4.0 ne semble plus intimidant. Il devient concret. Accessible. Alors on cerne un deuxième irritant. Puis un troisième. Non pas pour tout automatiser ni pour transformer l'érablière en laboratoire, mais pour continuer à simplifier le quotidien.

## TOUT COMMENCE PAR UN SEUL

Au fond, moderniser son érablière, ce n'est pas suivre une tendance. Ce n'est pas chercher à être plus gros que le voisin. C'est décider de ne plus accepter qu'un même irritant vienne perturber votre tranquillité, saison après saison, alors qu'il existe une façon plus simple de le gérer.

Et parfois, tout commence simplement par avoir choisi d'en régler un seul.

## ANDRÉ FONTAINE – Bellechasse, QC (10 000 entailles)

Pour André, l'enjeu principal était de localiser rapidement les fuites dans son réseau.

Grâce au monitoring, il sait maintenant où intervenir, sans avoir à parcourir inutilement son réseau. Résultat : moins de déplacements, des interventions plus rapides et un gain de temps significatif, particulièrement précieux dans un contexte de rareté de main-d'œuvre.

## SYSTÈME DE SURVEILLANCE CDL INTELLIGENCE 2.0

- NOUVEAUX CAPTEURS AMÉLIORÉS
- LECTURE SUR 5/16" ET MAÎTRE-LIGNE
- COMMUNICATION LOCALE ET RÉSEAU DISPONIBLE
- SUR L'INTERFACE CDL INTELLIGENCE

**Commandez les vôtres maintenant!**





# Décider avec précision grâce à CDL Intelligence : le rôle des données en érablière

Tout le monde aimerait pouvoir prédire avec exactitude quand sera la prochaine coulée. Trouver à tout coup le maître-ligne qui fuit. Savoir qu'un bassin va déborder avant même que la première goutte ne touche le sol. On rêve tous d'avoir ce sixième sens qui ne se trompe jamais.

Mais dans la vraie vie, miser uniquement sur l'instinct, c'est un peu comme tout miser au poker avant même d'avoir vu sa main. Ce n'est pas une stratégie. C'est un pari. Et une saison des sucres, ça ne se joue pas au hasard.

## LÀ OÙ LES PERTES SE CACHENT

En forêt, les problèmes ne sont pas toujours les plus apparents. Une fuite sur une ligne secondaire. Un 5/16" arraché par un chevreuil. Une tubulure grugée par un écureuil. Un bris discret après un épisode de verglas. Rien de spectaculaire. Rien qui saute aux yeux.

À l'extracteur, le vacuum peut sembler beau. Le cadran affiche un chiffre rassurant. Pourtant, une section précise du réseau perd deux ou trois pouces de mercure. Pas assez pour déclencher l'alarme dans ta tête. Juste assez pour gruger du rendement sur des centaines d'entailles.

Chaque heure qui passe devient un pari de plus.

## C'EST LÀ QUE LE 4.0 CHANGE LA DYNAMIQUE

Grâce aux capteurs installés par secteur, on ne se fie plus uniquement à une impression générale. On compare les niveaux de vide en temps réel. On voit qu'un secteur atteint plus lentement son vacuum cible. On remarque qu'une zone réagit différemment lors d'un redoux. On détecte une variation inhabituelle pendant une bonne coulée.

Au lieu de marcher tout le bois « au cas où », on marche là où les données pointent.

## LÀ OÙ TOUT SE JOUE

À la cabane, c'est la même logique. Un bassin qui déborde, ce n'est pas de la malchance. C'est un manque d'information au bon moment. Une pompe qui démarre trop tôt. Un transfert mal synchronisé. Un concentrateur qui s'arrête à deux heures du matin sans que personne ne le sache.

Avec la surveillance en temps réel, ces situations ne sont plus des surprises. Les capteurs de niveau préviennent un débordement. Les sondes de température signalent un risque de gel. L'analyse des cycles de fonctionnement révèle une anomalie avant qu'elle ne se transforme en panne.

On ne devine plus. On mesure.

## UNE ÉRABLIÈRE QUI COMMUNIQUE

Ce qui distingue l'approche CDL, c'est que l'information ne reste pas isolée dans une seule machine. Les équipements peuvent être consultés à distance à partir d'une même application. Le producteur peut voir ce qui se passe dans sa cabane, dans ses stations de pompage ou dans certaines sections de son réseau, même lorsqu'il n'est pas sur place.

Et les systèmes ne sont pas figés dans le temps. Grâce aux mises à jour à distance, les appareils peuvent évoluer, intégrer de nouvelles fonctionnalités ou améliorer leurs performances sans que l'installation ait besoin d'être modifiée.

La réflexion va encore plus loin. Des travaux sont en cours pour développer des capteurs connectés aux lignes de 5/16", avec l'objectif de rendre leur déploiement accessible à grande échelle et d'en multiplier la présence directement



dans le réseau. D'autres capteurs en développement pourraient aussi permettre d'identifier plus précisément la zone d'un bris et même d'en reconnaître la nature : gel, contre-pente ou fuite dans le réseau.

À terme, l'objectif est d'atteindre une véritable interconnectivité entre les équipements. Ceux-ci pourront partager leurs données, se parler entre eux et s'ajuster automatiquement afin de maintenir les meilleures conditions d'opération.

## MOINS DE HASARD DANS LA SAISON

Le 4.0 ne retire pas l'instinct du producteur. Il enlève la part de hasard. On ne contrôle pas la faune et encore moins la météo. Mais on peut choisir de ne plus gérer sa saison à pile ou face.

Le poker, c'est pour le samedi soir.

Une érablière, ça se gère avec de l'information. Et quand les bonnes données sont en main, ce n'est plus une question de chance. C'est la meilleure main à la table.



**Par Marie-Philippe Rock**  
Agente aux communications

## Grandir chez CDL

Dès mon arrivée chez CDL en 2025, plusieurs mandats m'ont été confiés, dont celui de diriger ce qui sera ma première édition de la revue CDL, mon « bébé » comme j'aime l'appeler. Lors de mon d'embauche, on m'a expliqué qu'ici, chez CDL, si l'on veut grandir, on le peut vraiment. Et ce n'était pas simplement un slogan. Quand on prend le temps d'écouter les parcours, on réalise rapidement que l'évolution ici est une réalité vécue. Certains sont arrivés il y a quelques mois comme moi. D'autres il y a trente ans. Certains ont commencé sur le plancher. D'autres dans des postes stratégiques. Mais tous parlent de la même chose : la confiance, l'entraide, les défis... et cette impression très forte de faire partie de quelque chose de plus grand que soi.



### ELARBI OUKASSOU

En poste au siège social de St-Lazare depuis 2025

Elarbi est arrivé il y a six mois à peine. Il a auparavant travaillé dans les banques et avec des gouvernements. Ce sont des environnements structurés... mais ici, il a découvert autre chose : un esprit d'équipe tangible. Comme analyste en prix de revient, il construit son rôle au quotidien, presque en même temps qu'il l'apprend. On l'écoute. On le soutient. On lui fait confiance. Pour lui, choisir CDL n'a pas été compliqué : l'histoire, l'impact dans la communauté acéricole, la réputation. Mais ce qui le marque aujourd'hui, c'est l'accueil, l'entraide et l'humain.

### DENIS LEHOULLIER

En poste à l'usine de Ste-Claire depuis 2025

Denis, lui, connaissait déjà personnellement des membres de l'équipe. Il entendait parler depuis longtemps de ce que c'était de travailler chez CDL à travers les gens qui y étaient déjà. Ce qui l'a convaincu? Le fait de ne pas être un numéro. Aujourd'hui, ce qui le garde ici, c'est la qualité des gens qui l'entourent. « Du bon monde », comme il dit. Il aime son poste de dessinateur, il aime apprendre, et il se voit évoluer encore longtemps dans le domaine de l'ingénierie. Il ne parle pas seulement de travail. Il parle d'équipe.



### CATHERINE CARON

En poste à l'usine de Ste-Claire depuis 2025

Pour Catherine, tout commence à l'enfance. Une cabane à sucre. Une passion transmise par son père. Étudier en ingénierie alimentaire était naturel pour elle, et travailler chez CDL l'était presque tout autant. Elle a vu ici une opportunité réelle de contribuer à une industrie qu'elle aime profondément. Aujourd'hui directrice adjointe en ingénierie, elle parle avec enthousiasme de la dynamique de travail. Des gens qui aiment ce qu'ils font. D'une direction accessible, même dans une entreprise qui grandit. Elle parle d'un endroit où on nous invite à évoluer.

## ET PUIS IL Y A CEUX QUI ONT GRANDI AVEC CDL



### CARL PLANTE

Maintenant en poste au magasin de CDL Mégantic, avec nous depuis 1995

Carl est entré comme soudeur il y a 30 ans. Depuis, il a parcouru les routes du Québec, des États-Unis, de l'Ontario. Il a participé à certains des plus grands projets d'installation de l'entreprise chez nos clients. Son parcours n'a rien de linéaire — et c'est précisément ça qui le rend unique. « Si tu veux avancer chez CDL, tu peux », dit-il simplement. Il faut de la détermination. L'entreprise ouvre les portes.

**SUITE À LA PAGE SUIVANTE**

**JEAN-FRANÇOIS ROBERT**

Maintenant en poste au magasin de CDL La Guadeloupe, avec nous depuis 2005

Mécanicien automobile de métier, Jean-François a appris à souder ici. Il a touché à tout. Chef d'équipe. Service. Représentant. Il parle d'attachement avec une sincérité désarmante. Il se souvient de ses premières semaines, quand chaque matin, un patron passait demander comment ça allait. Pas par obligation. Par intérêt réel. Il compare la relation avec l'entreprise à un couple : ce n'est jamais parfait à 100%, mais quand la communication est là, la confiance grandit. Et c'est cette confiance qui fait rester.

**PETER SEVELKA**

En poste au magasin CDL Ontario Central, avec nous depuis 2008

Peter a commencé son parcours dans le domaine acéricole à l'époque d'Atkinson's, bien avant son acquisition par CDL. D'abord employé à l'expédition, il a évolué dans un environnement rapide où il fallait apprendre vite et s'adapter. Ce sont ces qualités qui lui ont permis de prendre sa place. Il est ensuite passé par la logistique, la gestion, puis les ventes, pour être aujourd'hui Gérant de magasin de Central Ontario et responsable régional. Il retient surtout ce qu'il a bâti en cours de route : les relations avec les clients, les liens avec les équipes, et surtout les personnes qui l'ont marqué et qui ont contribué à le faire évoluer. Il parle de confiance — celle qu'on lui a accordée, et celle qu'il a développée au fil du temps. Encore aujourd'hui, ce qu'il aime le plus, c'est le terrain, les rencontres, et le sentiment d'être à sa place, entouré de gens avec qui il avance depuis des années. Pour lui, c'est ce qui donne tout son sens à son parcours.

**GUILLAUME PERREAULT**

Maintenant au siège social, en poste depuis 2016

Guillaume aussi a grandi avec CDL. Trois stages pendant son BAC en génie mécanique. Des projets implantés qui vivent encore aujourd'hui. Planification de production. Direction de la planification. Production. Service. Aujourd'hui, direction des ventes et du service Canada. Son parcours est marqué par les défis et la confiance qu'on lui a accordée au fil du temps. « Si tu es capable de prendre une décision et de l'assumer, tu es capable d'avancer. » Ce qu'il apprécie le plus ? Ne jamais avoir été freiné, toujours encouragé à aller plus loin. Son prochain défi est plus personnel : trouver l'équilibre pour durer longtemps avec la famille CDL. Peut-être jusqu'à la retraite.

**KORY WOODS**

En poste au magasin de CDL St. Albans, avec nous depuis 2014

Avant de mettre les pieds chez CDL, Kory avait déjà un réel intérêt pour le travail en nature et le monde acéricole. Il a commencé son parcours à l'expédition et à la réception, mais a toujours su saisir les opportunités qui se présentaient. Monitoring, automatisation, service, gestion... Il a touché à plusieurs secteurs de l'entreprise avant d'être aujourd'hui impliqué dans les ventes au Vermont. Son parcours s'est construit tranquillement, avec du travail, de la curiosité et l'envie d'en apprendre toujours plus et ce n'est pas prêt de se terminer!

**WARREN LACASSE**

En poste à l'usine de La Guadeloupe 2016

Warren est entré comme soudeur-assembleur. Il voulait des défis. Il les a trouvés. Coordonnateur de plancher. Planification. Gestion. Direction d'usine. Aujourd'hui directeur de nos trois usines de production d'équipements. « On a vu grand en lui avant même qu'il ne voit grand en lui-même. » Il parle de reconnaissance. De confiance donnée jeune. De défis constants qui le stimulent encore aujourd'hui.

**MYRIAM GARANT**

En poste à l'usine de Ste-Claire depuis 2020

Myriam, elle, est arrivée en 2020 comme technicienne comptable. En cinq ans, elle a évolué vers l'intelligence d'affaires, puis vers la coordination de projets en implantation de systèmes financiers. Elle aime apprendre. Elle aime les défis. Elle aime que l'évolution soit possible quand on le souhaite vraiment. Elle insiste toutefois sur une chose : on n'évolue pas seul. C'est toujours un travail d'équipe.



## KRISTINE ROY

En poste au magasin de CDL Lancaster depuis 2021

Pour Kristine, tout a commencé par la recommandation d'une amie. Elle a été attirée par le poste de gérante de magasin, car il venait réunir deux mondes qu'elle connaissait bien : le domaine acéricole et le service à la clientèle. Au fil des années, en écoutant, en observant et en échangeant avec les clients, elle a pris confiance et a développé ses connaissances. Aujourd'hui, elle conseille les clients avec brio et les accompagne avec naturel. Ce qui compte pour elle, c'est le service — un vrai, « avec le sourire », comme elle le dit — et de contribuer à créer une belle expérience pour les gens. Elle ne sait pas où elle sera dans quelques années, mais elle a envie de continuer d'apprendre, de s'impliquer... et elle sent qu'elle peut le faire ici.



## LINE DOIRON

En poste au magasin de CDL Acadie depuis 2016



Pour Line, CDL fait partie de son quotidien depuis longtemps. Productrice acéricole depuis plus de 20 ans et distributrice depuis plus de 10 ans, elle connaissait déjà très bien la réalité du terrain avant de devenir gérante de magasin. Au départ, c'était une façon de donner un coup de main. Puis, avec le temps, son rôle a évolué, prenant de plus en plus d'ampleur. Elle a appris à mieux comprendre les besoins des producteurs, à s'adapter au rythme des saisons et à organiser les opérations pour répondre rapidement à la demande, surtout dans les périodes les plus intenses. C'est un travail exigeant, mais profondément valorisant. Ce qui la motive, c'est de voir concrètement l'impact de son travail auprès des clients, et de sentir qu'elle continue d'évoluer dans ce qu'elle fait, année après année. Et surtout, elle le souligne : rien de tout ça ne se fait seul. À ses côtés, il y a sa famille, son conjoint et son fils, qui la soutiennent au quotidien.

Ce qui ressort de toutes ces conversations, ce n'est pas seulement la progression. C'est l'attachement.

Peut-être « la piqure des sucres », comme certains le disent en riant.

Peut-être la passion transmise par les propriétaires, par les équipes, par les anciens.

Peut-être simplement le fait de sentir qu'on compte.

**Chez CDL, l'entreprise grandit. La technologie évolue.  
Les projets prennent de l'ampleur. Et les gens grandissent avec elle.**

Comme le résume si bien Marie-Pier Jolicoeur, directrice exécutive des ressources humaines :

« Les parcours présentés ici démontrent qu'il n'y a pas une seule façon de grandir chez CDL.

Notre engagement, en ressources humaines, est d'accompagner chaque personne dans son évolution, en respectant son rythme, ses aspirations et ses forces. Nous croyons que les plus belles réussites naissent lorsque les talents rencontrent les bonnes opportunités, au bénéfice des employés comme de l'entreprise. »

Si vous cherchez un endroit où apprendre, où relever des défis, où l'on vous fait confiance et où votre potentiel peut s'épanouir pleinement, peu importe votre point de départ, peut-être que votre histoire pourrait commencer avec nous !



**Marie-Pier Jolicoeur**  
Directrice exécutive  
des ressources humaines

**CDL, là où ta carrière  
prend racine!**



Tous les détails ici :  
[emploi@cdlinc.ca](mailto:emploi@cdlinc.ca)  
1 800 361-5158

Chez CDL, nous sommes une entreprise entièrement intégrée, de l'arbre à la table.  
Cette réalité nous permet d'offrir une grande diversité d'opportunités,  
entre autres en approvisionnement,  
en production, en vente, en logistique ou en distribution.

**CHAQUE PARCOURS EST UNIQUE,  
ET C'EST JUSTEMENT CETTE DIVERSITÉ  
QUI FAIT NOTRE FORCE.**



PORT DE RETOUR GARANTI  
RETURN POSTAGE GUARANTEED



## Vos projets acéricoles de A à Z

**SAVIEZ-VOUS QUE L'ÉQUIPE CDL EST LÀ POUR RÉPONDRE À  
TOUS VOS BESOINS? VOICI L'ENSEMBLE DE NOS SERVICES.**

**INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE MAGASIN  
OU DE VOTRE REPRÉSENTANT CDL!**

- > Évaluation de projet
- > Conseils acéricoles et techniques
- > Cartographie GPS
- > Installation de maîtres-lignes et tubulures
- > Location d'équipements
- > Assemblage de chutes
- > Implantation du système CDL Intelligence
- > Installation clé en main d'équipements
- > Réparation à la cabane
- > Modification d'équipements
- > Assistance 24/7 en temps des sucres

**25 magasins au Canada**



LES ÉQUIPEMENTS D'ÉRABLIÈRE CDL INC.  
257 route 279, Saint-Lazare-de-Bellechasse QC G0R 3J0

**1 800-361-5158**  
**cdlinc.ca**