



Acer Division Inspection, un organisme indépendant, est la seule entité autorisée à réaliser le travail de classement et de vérification de la qualité du sirop au Québec.

LE SPECTRACER, « PRESQUE DEUX ÉQUIPES DE PLUS »

En 2016, année record de production, les équipes chargées du classement ont pu profiter pour la première fois de l'aide du SpectrAcer. Employé dans le cadre d'un projet pilote, l'appareil a permis l'analyse journalière de quelque 400 barils. « C'était presque l'équivalent de deux équipes de plus! Compte tenu de l'abondance de la récolte, son introduction ne pouvait mieux tomber », lance d'emblée le directeur général du Centre Acer, Yves Bois.

Le SpectrAcer ne vise pas à remplacer l'humain, tient à préciser le gestionnaire, mais bien à alléger le travail des vérificateurs de qualité afin qu'ils puissent mieux conjuguer avec l'augmentation de la production. L'an dernier, 40 000 échantillons ont été soumis au nouvel appareil, qui est parvenu à classer à lui seul 68 % des bons sirops. Un échantillon sur dix était aussi évalué par un inspecteur, qui a confirmé l'analyse dans 99 % des cas.

En collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, une version robotisée du SpectrAcer est sur le point d'être mise en service. Celle-ci est de plus grande dimension que le modèle précédent, et l'on peut y introduire une centaine d'échantillons à la fois. Dans la boîte métallique reliée à un ordinateur, chaque sirop est manipulé à l'aide d'un dispositif mécanisé. Ne nécessitant aucune supervision, la nouvelle technologie accélérera encore davantage le classement.



Les essentiels du vérificateur : un spectrophotomètre, qui sert à déterminer le classement des couleurs, un réfractomètre, qui évalue la concentration en sucre, et des échantillons de sirop.



**Le spécialiste des barils
pour le sirop d'érable**



**Baril Évolution^{MD}
Baril Fusion Laser^{MD}**

plasticamoreneau.com

1 888 854-2303



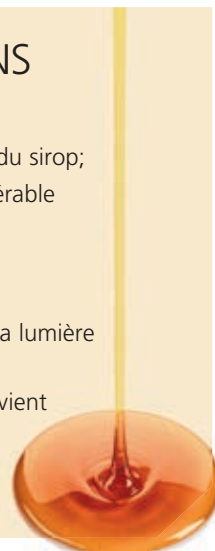
Le SpectrAcer permet d'effectuer l'analyse journalière de quelque 400 échantillons et effectue le travail de presque deux équipes d'inspection.

Photos : Johanne Martin

QUE VÉRIFIE-T-ON DANS LE SIROP D'ÉRABLE?


- Degré Brix : concentration en sucre du sirop;
- Authenticité : garantie d'un sirop d'érable pur à 100 %;
- Limpidité : absence de matières en suspension;
- Classe de couleur : transmission de la lumière à travers le sirop;
- Saveur : aucun défaut de saveur ne vient masquer le goût de l'érable.

Source : FPAQ



C'est important pour moi de me montrer équitable et constante à leur égard. La pression inhérente à mon mandat ne doit pas être déchargée sur eux », révèle Micheline Faucher.

Persévérante et disponible, la superviseure au classement du sirop d'érable confie performer au stress. Plus il y a d'urgences à régler, plus elle se sent dans son élément. « J'aime ce qui n'est pas routinier et chaque journée est différente. J'apprécie particulièrement le côté humain de mon emploi. Mon rôle implique de rassurer les membres de mon équipe sur leurs compétences et de savoir les écouter. »

Lors du processus d'analyse, les inspecteurs doivent user de diplomatie avec les producteurs. De plus, ils doivent faire preuve d'assurance, car ils ne peuvent manifester de signes d'hésitation à propos des décisions qu'ils prennent. Le vérificateur évalue en quelque sorte le savoir-faire de chaque acériculteur, dont la paie dépend directement du classement du produit, et qui est toujours convaincu qu'il met en baril le meilleur sirop. 



MICANIC

NOTRE EXPERTISE À VOTRE SERVICE

AU-DELÀ DE 20 ANS
D'EXPÉRIENCE

dans le domaine de l'équipement
de construction et de foresterie

- Aucun intermédiaire entre nos clients et nous (vente, installation, fabrication, service après-vente)
- Techniciens compétents
- Formation continue de nos techniciens par le fabricant
- Service routier (trois unités de service)
- Inventaire de pièces adéquat

Pour de plus amples informations,
contactez notre représentant

Alain Bernier, cell. : 418 933-3879



Caractéristiques générales de l'excavatrice TAKEUCH TB290

Poids opérationnel : 19,630 lb

Portée maximale : 24'5"

Force de traction : 19 780 lb

Puissance net du moteur : 69.2 H.P. (Tier 4 final)

Débit total du système hydraulique : 62.5 gpm

La TB290 est l'excavatrice qui surpasse la compétition à plusieurs niveaux, comme entre autres :

- Portée maximale de 12 % supérieure
- Force de traction offrant 24 % plus de puissance (très important pour les opérations forestières)
- Débit hydraulique supérieur (rapidité et productivité)
- Circuit indépendant pour la fonction rotation (swing) de la machine

Tête abatteuse Kesla, deux modèles disponibles

Type à impulsion, modèle SH20

Type à rouleaux, modèle 18RHS