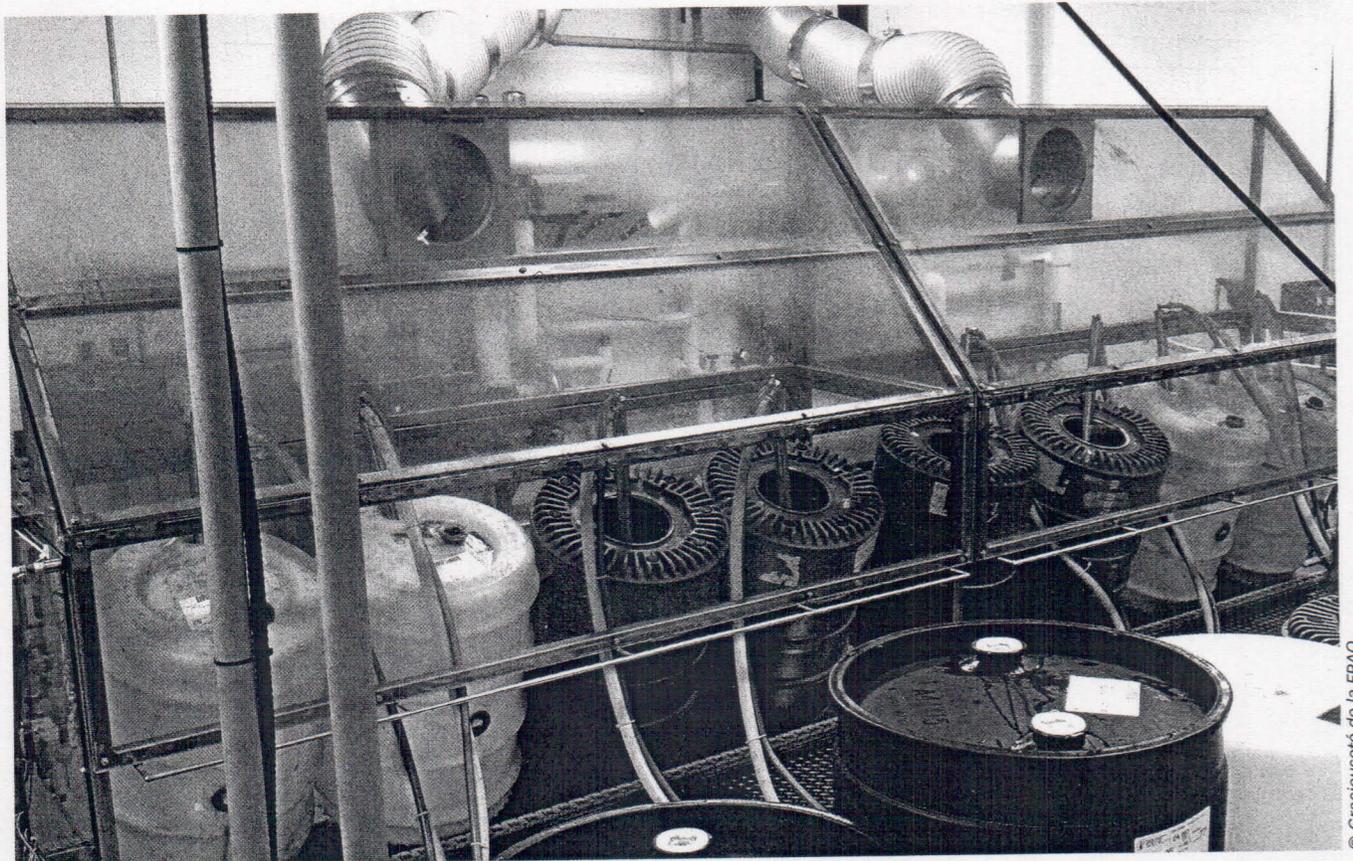


Une réserve mondiale entreprisée en toute sécurité



Poste de lavage de l'intérieur des barils.

© Gracieuseté de la FPAQ

Pierre-Yvon Bégin

Texte

LAURIERVILLE — Avoir la garde de la réserve mondiale de sirop d'érable représente toute une responsabilité. Quand elle a accepté cette mission, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) a donc pris les grands moyens pour la mener à bien. C'est dans cet esprit qu'elle a fait l'acquisition d'un vaste entrepôt à Laurierville où elle a introduit une technologie de pointe. Les voleurs potentiels n'ont qu'à bien se tenir. Le nouveau Fort Knox québécois est imprenable.

Le bâtiment de 234 000 pieds carrés pourra facilement loger une bonne partie de la réserve. Imaginez un instant l'espace requis pour accueillir plus de 70 000 barils de 45 gallons. L'entrepôt est si vaste qu'il pourra même abriter, du moins à court terme, les barils vides des producteurs avant qu'ils soient retournés dans les érablières.

« On va vraiment avoir l'espace nécessaire pour travailler », se réjouit Simon Trépanier, nouveau directeur général de la FPAQ, faisant remarquer que près de 200 personnes travaillaient auparavant à cet endroit.

La propriété a par ailleurs été ceinturée par une clôture métallique. Un portail de sécurité contrôle les allées et venues des visiteurs. À la porte d'entrée, des cartes à puce limiteront l'accès à l'intérieur du bâtiment aux seuls employés et officiers de la Fédération. La forteresse sera également équipée d'un système d'alarme et de caméras de surveillance.

« On se devait de démontrer la fiabilité de la réserve mondiale », affirme Simon Trépanier, qui reconnaît que le vol de six millions de livres perpétré en 2012 à l'entrepôt en location de Saint-Louis-de-Blandford a ébranlé la confiance.

REPORTAGE

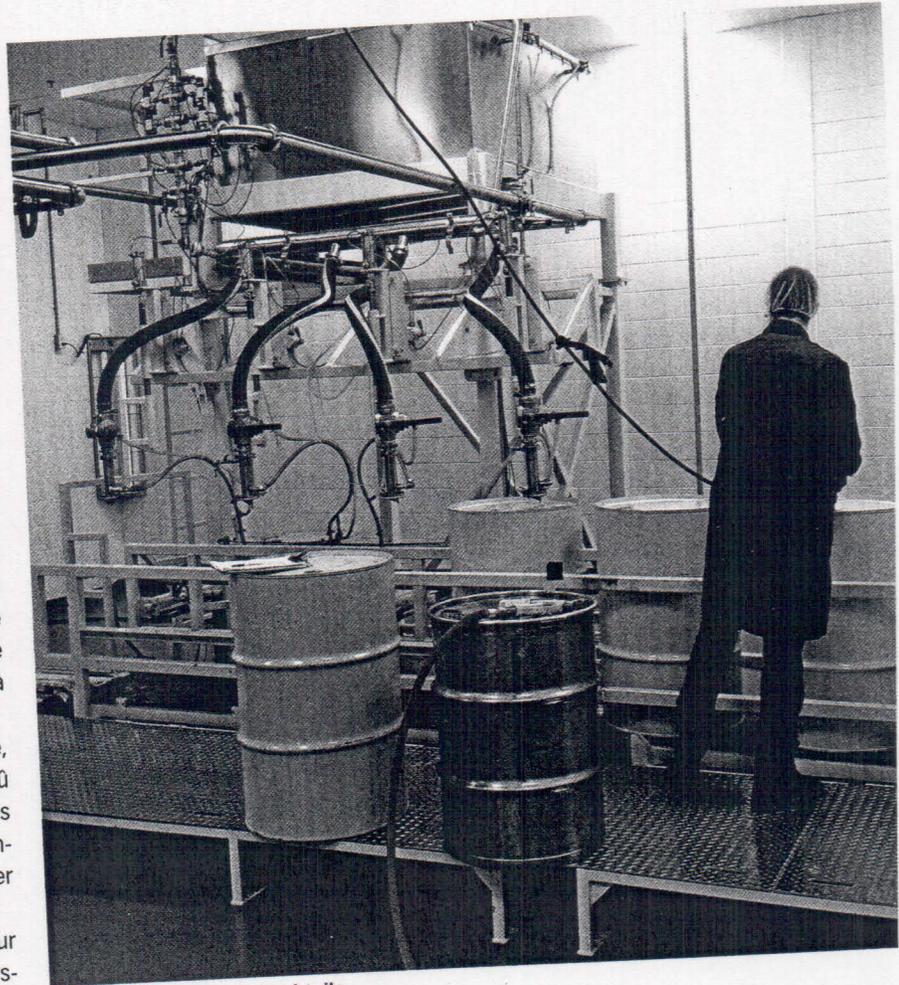
DÉFIS

L'entrepôt acquis par la Fédération à Laurierville logeait auparavant une usine de meubles. Désaffecté depuis trois ans, il devait en premier lieu être nettoyé et dépoussiéré de fond en comble. Il suffit de considérer la quantité de poussière de bois produite par un fabricant de meubles pour juger du défi à relever, soit de transformer les lieux en une usine alimentaire. Les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ne rigolent pas en matière de propreté!

Même si l'entrepôt n'a qu'un étage, il a été nécessaire de niveler le plancher de béton pour faciliter l'écoulement de l'eau. Au centre du bâtiment, un poste stratégique a été aménagé afin de remplir les barils de la réserve. On y trouve également une salle de pasteurisation pour préparer le sirop à une longue conservation.

« Comme nous jouons avec de la nourriture, indique Simon Trépanier, nous avons dû rendre cette salle conforme aux exigences de l'ACIA. Au plancher, ça prend une peinture alimentaire et une pente pour favoriser l'écoulement de l'eau vers les drains. »

Les lieux sont pourvus d'un dispositif pour nettoyer les barils des producteurs. Un système permet également de récupérer les



Poste de remplissage des barils.

Acériculture • Chauffage et ventilation • Chauffe-piscine • Découpe laser

systemes
de chauffage
central à l'eau chaude

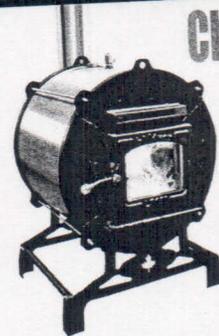


Équipements
d'érablières



Approuvées selon la
norme CSA-B415

CHAUDIÈRES
BIÉNERGIES
AU BOIS-ÉLECTRICITÉ
(FOURNAISES)
bilovax



Chauffe-piscine
au bois
bilovax

Sans fumée*
Technologie brevetée
Pour villes/village



L.S. Bilodeau
FABRICATION DE PRODUITS EN ACIER

Tél. : 418 484-2013 | Sans frais : 1 888 557-4767
www.lsbilodeau.com

RBQ: 8344-0651-57

L
D
G
8,
Sa
Ca
Tél

rinçures des barils, une fois qu'ils ont été vidés. L'eau sucrée produite à cette étape est rebouillie pour faire du sirop d'érable qui sera destiné à un usage industriel.

Particularité de la nouvelle installation, la biomasse forestière remplacera dorénavant le mazout pour alimenter la bouilloire de chauffage nécessaire à la pasteurisation du sirop. En lien avec leur volonté de protéger l'environnement, les acériculteurs, proches parents des producteurs forestiers, utiliseront des granules de bois comme source d'énergie. Ce choix a toutefois nécessité le passage de la basse à la haute pression pour le fonctionnement du système.

« Nous serons davantage en phase avec l'environnement », note Simon Trépanier. En plus de chariots élévateurs électriques, l'installation d'un réseau de convoyeurs facilitera dorénavant le déplacement des barils dans l'entrepôt. Le déplacement manuel sera ainsi considérablement réduit. Jusqu'à maintenant, les barils étaient stoc-

kés principalement dans un entrepôt de Saint-Antoine-de-Tilly. Acquis en 2008 de l'entreprise Decacer, l'édifice avait une capacité limitée de 15 à 20 millions de livres. C'est d'ailleurs pour cette raison que la FPAQ avait loué à Saint-Louis-de-Blandford un entrepôt supplémentaire qui a malheureusement été dévalisé.

Autre amélioration par rapport à la bâtisse de Saint-Antoine-de-Tilly, qui n'avait que deux quais de chargement, le nouvel entrepôt disposera de deux postes d'arrivée et de huit postes d'expédition. Terminés les embouteillages à la sortie!

À plus long terme, la Fédération devra prendre une décision quant à l'opportunité de conserver ou non l'immeuble de Saint-Antoine-de-Tilly.

Dans l'entrepôt, les barils de la réserve stratégique sont classés par couleur. Chaque année, ces gigantesques boîtes de conserve sont peintes d'une couleur particulière pour en faciliter l'identification.



Un convoyeur amène les barils vers la station de vidange.

© Gracieuseté de la FPAQ



Avant leur retour aux propriétaires, les barils peuvent dorénavant être entreposés à l'intérieur.

© Gracieuseté de la FPAQ