PROFESSION: SUPERVISEURE AU CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE

Micheline Faucher insiste : sa grande disponibilité représente sans doute son atout le plus précieux en tant que superviseure au classement du sirop d'érable. L'an dernier, grâce à l'équipe qu'elle emploie, Acer Division Inspection a procédé à l'analyse de plus de 300 000 barils totalisant 130 millions de livres d'or blond

JOHANNE MARTIN COLLABORATION SPÉCIALE

u matin au soir, Micheline Faucher est au bout du fil pour organiser l'horaire de la soixantaine d'employés qui parcourent le Québec afin de « classer » le sirop, mais également pour agir à titre de personne-ressource et pallier les imprévus. D'abord embauchée comme auxiliaire, elle est devenue vérificatrice de qualité pour finalement occuper le poste de superviseure au classement.

« J'ai touché à toutes les opérations depuis 1994, moment où j'ai commencé dans le domaine. Je connais donc très bien la réalité du terrain et le contexte de travail des 15 équipes déployées chez les acheteurs autorisés pour effectuer les analyses. C'est aussi moi qui recrute le personnel et qui forme les inspecteurs jusqu'à ce qu'ils soient des experts en organoleptique, un processus qui demande du temps », explique Mme Faucher.

Dans la pratique, le vérificateur de qualité est chargé de détecter les défauts de saveur et d'attribuer une cote au contenu de chaque baril de sirop destiné à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Actuellement, quatre classes et une quinzaine de défauts variables en intensité sont déterminés. Dans les cas extrêmes, si le produit est jugé impropre à la consommation, il sera tout simplement détruit.

UNE TÂCHE COMPLEXE

Pour acquérir les rudiments du métier, deux mois d'apprentissage théorique auxquels s'ajoute une période de compagnonnage sont nécessaires. Bien qu'aucune formation collégiale ou universitaire spécifique préalable ne soit exigée pour s'engager dans la profession, certaines prédispositions sont néanmoins requises, car dans les faits, observer, sentir, goûter et mesurer le sirop d'érable constitue une tâche complexe.

« L'acuité des sens est cruciale et on fait beaucoup travailler la mémoire pour reconnaître les défauts. On recherche évidemment des personnes dotées d'une capacité à distinguer les goûts au-delà de la moyenne, expose la superviseure. Mentionnons au passage qu'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. »

Toutes les aptitudes nécessaires à l'accomplissement de la mission d'inspection sont mises à contribution de manière intensive de la mi-avril jusqu'en juillet, à raison de 40 heures par semaine. Chaque jour, chez les acheteurs, 250 échantillons sont analysés sans être avalés, évidemment. Deux auxiliaires et un véritable laboratoire mobile soigneusement rangé dans trois bacs de plastique accompagnent le classificateur.

MISER SUR L'EFFICACITÉ

« Au quotidien, je dois gérer le matériel et m'assurer que tout le monde a ce qu'il faut pour travailler. Le défi consiste à le faire le plus efficacement possible. Et si je possède une bonne connaissance du territoire et des tâches, je connais aussi les employés un à un. (suite à la page 20)



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.





187954

19



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. »

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

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. 🕞



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 manufacturier
- · 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