

# LISTE DES SECTIONS ET DES RUBRIQUES

Section	Rubrique	Titre
<b>Section 1.0 Infrastructures de production</b>		
1.0	000	Introduction
1.0	100	Repérage, localisation et caractérisation de l'érablière à l'aide de documents cartographiques
1.0	200	Localisation et bornage de l'érablière
1.0	300	Route d'accès et chemins d'exploitation
1.0	400	Ligne privée d'alimentation et distribution de l'énergie électrique
1.0	500	Bâtiments d'exploitation
<b>Section 2.0 Installation du système de collecte sous vide de l'eau d'érable</b>		
2.0	000	Introduction
2.0	100	Plan et devis d'installation d'un système de collecte de l'eau d'érable
2.0	200	Localisation et installation des collecteurs
2.0	300	Installation des tubes latéraux
2.0	400	Répartiteur de vide
2.0	500	Transvideur
2.0	600	Tubes pour le transport de l'air
2.0	700	Tubes et pompes pour le transport de l'eau d'érable
2.0	800	Nivellement des tubes collecteurs pour des pentes inférieures à 5 %
2.0	900	Tuteurage des tubes collecteurs
2.0	1000	Installation des chutes
2.0	1100	Accentuateur de pente
2.0	1200	Types de pompes à vide et puissance du moteur
<b>Section 3.0 Entaillage et désentaillage des érables</b>		
3.0	000	Introduction
3.0	100	Nombre d'entailles réelles et prescrites
3.0	200	Nombre d'entailles enregistrées
3.0	300	Nombre d'entailles fiscales
3.0	400	Nombre équivalent d'entailles à rendement normalisé
3.0	500	Date d'entaillage
3.0	600	Nombre d'entailles en fonction du d.h.p.
3.0	700	Hauteur de l'entaille
3.0	800	Diamètre de l'entaille
3.0	900	Profondeur de l'entaille
3.0	1000	Forme de l'entaille
3.0	1100	Distribution des entailles sur le tronc
3.0	1200	Entailloirs
3.0	1300	Mèches d'entaillage
3.0	1400	Chalumeaux (types et diamètre)
3.0	1500	Martelage des chalumeaux
3.0	1600	Désentaillage
3.0	1700	Perçage de l'entaille



Section	Rubrique	Titre
<b>Section 4.0 Entreposage de l'eau d'érable, du concentré et du filtrat</b>		
4.0	000	Introduction
4.0	100	Types et caractéristiques des réservoirs utilisés en acériculture
4.0	200	Localisation des réservoirs utilisés en acériculture
4.0	300	Évaluation de la coulée de pointe
4.0	400	Capacité des réservoirs d'eau d'érable
4.0	500	Capacité des réservoirs de concentré d'eau d'érable
4.0	600	Capacité des réservoirs de solution de lavage de la tubulure
4.0	700	Capacité des réservoirs de solution de rinçage de la tubulure
4.0	800	Filtration de l'eau d'érable
<b>Section 5.0 Gestion du système de collecte sous vide de l'eau d'érable</b>		
5.0	000	Introduction
5.0	100	Protection du système de collecte contre les rongeurs
5.0	200	Vérification périodique de la pompe à vide
5.0	300	Vérification du niveau de vide pendant la coulée (au transvideur)
5.0	400	Vérification du niveau de vide pendant la coulée (au tube latéral)
5.0	500	Vérification du niveau de vide pendant la coulée (aux raccords et aux chalumeaux)
5.0	600	Vérification du niveau de vide pendant la coulée (à la tête des collecteurs)
5.0	700	Régulateur de la pompe à vide
<b>Section 6.0 Concentration partielle de l'eau d'érable par osmose inversée</b>		
6.0	000	Introduction
6.0	100	Description générale du système de concentration partielle par osmose inversée
6.0	200	Calcul de la capacité de l'osmoseur
6.0	300	Vérification de l'intégrité du filtrat d'osmose inversée
6.0	400	Entreposage du filtrat d'osmose inversée
6.0	500	Perméabilité à l'eau pure d'une membrane d'osmose inversée (PEP)
6.0	600	Teneur en sucre du concentré (°Brix)
<b>Section 7.0 Évaporation de l'eau ou du concentré d'eau d'érable</b>		
7.0	000	Introduction
7.0	100	Caractéristiques des combustibles utilisés en acériculture
7.0	200	Efficacité énergétique du système d'évaporation
7.0	300	Taux d'alimentation en combustible
7.0	400	Calcul du besoin quotidien d'évaporation
7.0	500	Capacité horaire du système d'évaporation
7.0	600	Amélioration de l'efficacité énergétique du système d'évaporation
7.0	700	Calcul des surfaces d'évaporation (casserolles à plis)
7.0	800	Calcul des surfaces d'évaporation (casserolles à fond plat)
7.0	900	Gonflement dans les casserolles d'évaporation
7.0	1000	Hauteur de la solution dans les casserolles
7.0	1100	Calcul de la performance à l'eau pure d'un évaporateur
7.0	1200	Propriétés des tôles d'acier utilisées en acériculture

Section	Rubrique	Titre
<b>Section 8.0 Instrumentation en acériculture</b>		
8.0	000	Introduction
8.0	100	Vérification et réglage du réfractomètre
8.0	200	Vérification et réglage du thermomètre à sirop
8.0	300	Vérification et utilisation du densimètre à eau d'érable
8.0	400	Vérification et utilisation du densimètre à sirop d'érable (hydrotherme)
8.0	500	Vérification de la précision des manomètres
<b>Section 9.0 Conditionnement et entreposage du sirop d'érable</b>		
9.0	000	Introduction
9.0	100	Vérification et préparation des petits contenants
9.0	200	Vérification et préparation des grands contenants (barils ou fûts alimentaires)
9.0	300	Mise en contenant du sirop d'érable
9.0	400	Refroidissement du sirop après la mise en contenant
9.0	500	Entreposage et conservation du sirop d'érable
9.0	600	Correction finale de la densité du sirop avant la mise en contenant
9.0	700	Correction finale de la couleur du sirop avant la mise en contenant
9.0	800	Filtration par gravité du sirop d'érable
9.0	900	Filtration sous pression du sirop d'érable
9.0	1000	Échantillonnage et tenue d'un registre
<b>Section 10.0 Sirop d'érable et fabrication des produits dérivés</b>		
10.0	000	Introduction
10.0	100	Dosage du sucre inverti dans le sirop d'érable
10.0	200	Fabrication d'un sirop à haute teneur en sucre inverti
10.0	300	Choix du sirop pour la fabrication des produits dérivés
10.0	400	Équipements pour la fabrication des produits dérivés
10.0	500	Équipements servant au brassage et au moulage des produits dérivés
10.0	600	Détermination du point d'ébullition de l'eau pure
10.0	700	Contrôle du gonflement pendant la cuisson des produits dérivés
10.0	800	Candisation (trempage) des produits dérivés
10.0	900	Tire d'érable
10.0	1000	Cornets de tire d'érable
10.0	1100	Beurre d'érable
10.0	1200	Sucre d'érable mou
10.0	1300	Sucre d'érable dur
10.0	1400	Sucre d'érable granulé
10.0	1500	Bonbons de sucre d'érable
10.0	1600	Caramel au sirop d'érable
10.0	1700	Gelée au sirop d'érable
10.0	1800	Bonbons clairs
10.0	1900	Étiquetage des produits de l'érable, des succédanés et des autres aliments contenant des produits de l'érable



Section	Rubrique	Titre
<b>Section 11.0 Lavage, assainissement et rinçage du matériel acéricole</b>		
11.0	000	Introduction
11.0	100	Produits de lavage et d'assainissement
11.0	200	Solution de lavage ou d'assainissement
11.0	300	Traitement des équipements avant une première utilisation
11.0	400	Rinçage, lavage et assainissement du réseau de tubes collecteurs pendant la saison de coulée
11.0	500	Lavage et assainissement du réseau de tubulure en fin de saison : technique dite « par aspiration »
11.0	600	Lavage et assainissement du réseau de tubulure en fin de saison : technique dite « par refoulement »
11.0	700	Lavage et assainissement du réseau de tubulure en fin de saison : technique dite « sur bobines »
11.0	800	Lavage et assainissement des répartiteurs de vide
11.0	900	Lavage et assainissement du transvideur
11.0	1000	Lavage et assainissement des réservoirs d'eau et de concentré d'eau d'érable
11.0	1100	Rinçage, lavage et assainissement de l'osmoseur
11.0	1200	Lavage de l'évaporateur pendant et après la saison
11.0	1300	Rinçage de la siroptière et du bain-marie
11.0	1400	Lavage des équipements utilisés pour la filtration du sirop d'érable
11.0	1500	Lavage des fûts alimentaires métalliques à remplissages multiples (barils en acier)
<b>Section 12.0 Divers</b>		
12.0	000	Introduction
12.0	100	Élimination des eaux usées