



# THE MAINE TAP

ACTUALITÉS ET RESSOURCES POUR LES FABRICANTS DE SUCRE

Bulletin d'information trimestriel

Décembre 2024

Dans ce numéro	
Coup de projecteur sur le producteur	2
Congrès NAMSC 2024	4
Application MMPA	5
Application du dimanche de l'érable du Maine	6
Gagnants du concours photo	7
Gagnants du concours Maple	8
Scènes de la convention NAMSC	9
Événements à venir	9
Plus de scènes du NAMSC	10

Coup de projecteur sur le producteur

Église

Cabane à sucre, LLC



Member of



## Message du vice-président

Je voulais commencer par remercier tous ceux qui se sont mobilisés au cours des derniers mois pour faire avancer notre Association après la perte de Lyle. Nous avons eu la chance de l'avoir parmi nous et nous voyons maintenant tout ce qu'il a fait dans les coulisses.

Je tiens tout particulièrement à remercier Jo-Ann, Lexi et leur famille pour avoir travaillé si dur pour nous aider à organiser une réunion NAMSC de première classe, dont tous les participants ont convenu qu'elle était l'une des meilleures de tous les temps. Lyle aurait été fier.

Un grand merci également à Jason Lilley pour ses efforts. La partie éducative de la conférence a été bien accueillie et nous avons reçu de nombreux commentaires positifs. Jason est une ressource formidable pour nous et a fait de son mieux pour faire du NAMSC un énorme succès.

Je tiens également à remercier le conseil d'administration et tous les des membres qui m'ont aidé à traverser cette transition inattendue. Vos efforts combinés lors de la réunion nord-américaine ont mis notre association sous un jour positif.

Le conseil d'administration a récemment donné son accord pour financer des publicités de Noël pour promouvoir le sirop d'érable du Maine. L'année dernière, le New Hampshire nous a surpris avec une vaste et longue campagne de promotion des produits de l'érable de l'État juste avant Noël. Nous avons reçu de nombreux commentaires selon lesquels nous devons trouver un moyen de compenser leur publicité. Notre budget était beaucoup plus limité, mais nous faisons actuellement de la publicité sur Maine Public Radio et sur notre site Web. Leur signal radio atteint 99 % de l'État du Maine et certaines parties du New Hampshire. C'est un début. Le conseil d'administration espère obtenir des subventions pour étendre notre publicité à l'avenir.

Le conseil a également approuvé l'achat d'une remorque cargo pour stocker nos fournitures. Nous pouvons stocker en toute sécurité notre équipement, comme le bidon gonflable, le présentoir pour salon professionnel, le matériel de tarudage des arbres des gouverneurs et certains présentoirs de foire.

Avoir un endroit où ranger la plupart de nos matériaux couramment utilisés facilitera certainement le travail de tout le monde. Merci à Doug et Gail Tibbetts d'être allés le chercher

Suite page 3...

## Coup de projecteur sur les producteurs, Lewis et Andrea Church, Church's Sugar Shack, LLC, Columbia Falls, Maine, comté de Washington

Notre entreprise, fondée en 2016, se caractérise par des progrès constants et un enthousiasme sans faille. Notre aventure a commencé avec cinq entailles et un cuiseur à dinde. Le week-end suivant, nous avons construit, avec quelques amis, un évaporateur à partir d'un baril de pétrole dans notre allée. Le week-end suivant, nous l'avons déplacé dans un vieux hangar qui se trouvait sur notre propriété, et c'est là que Church's Sugar Shack a vu le jour.

### L'opération...collecter, bouillir et finir

En 2017, le nouveau bâtiment, sur les mêmes fondations que le hangar d'origine, a été achevé. Nous avons également acheté un nouvel évaporateur à bois à conduit surélevé de 2 x 6 fabriqué par Northwoods Stainless à Hebron, dans le Maine. En 2024, nous avons acheté un tirage automatique. L'érablière est située sur nos 20 acres et plus derrière la cabane à sucre et la maison. Nous exploitons également les arbres de la maison et du camp de chasse de notre ami. Nous avons un total de 900 entailles. La sève est recueillie dans des seaux de cinq gallons et des poubelles de 30 gallons. La sève est pompée dans un réservoir sur notre côte à côte, puis amenée à la cabane à sucre et pompée dans le réservoir de stockage. La sève est ensuite pompée du réservoir extérieur vers l'évaporateur, puis extraite pour le sirop fini.

Les plus beaux souvenirs se créent autour de l'évaporateur. Nous envisageons notre 10e saison en 2025, et nous tenons à remercier tout particulièrement nos amis Dean et Terri Crowley, ainsi que nos enfants Brittney et Nathan Moores et Jasmine Church. La famille et les amis ont rendu tout cela possible au cours de ces 10 années. Nous avons beaucoup d'amis fidèles qui passent chaque week-end et qui contribuent également à faire du Maine Maple Sunday Weekend un succès.



### Commercialisation

La plupart de nos ventes ont lieu le week-end du Maine Maple Sunday et nous essayons de proposer du sirop toute l'année.



Nous avons généralement un stand dans une foire artisanale locale à l'automne. Nous avons une page Facebook et Instagram. Nous recevons également des commandes par e-mail. Nous faisons de la publicité sur la station de radio Star 97.7 pendant la semaine précédant le Maine Maple Sunday Weekend.

Le dimanche de la fin de semaine du Maine Maple, notre cabane à sucre est ouverte pour des visites et des démonstrations. Nous avons installé une grande tente avec toutes nos friandises à l'érable, y compris le sirop d'érable, la barbe à papa à l'érable, le sucre d'érable, le sucre d'érable et la cannelle, les bonbons à l'érable, les amandes glacées à l'érable, les pacanes et les noix de cajou, le maïs soufflé à l'érable, les bretzels à l'érable, les tartes whoopie à l'érable, les boules de fromage à

l'érable et aux pacanes, le gommage à l'érable, la crème à l'érable et nos confitures et gelées de fruits. Nous offrons des échantillons gratuits de crème glacée à la vanille et de sirop d'érable, ainsi que des fèves au lard à l'érable. Nous avons également des prix de présence que nous tirons au sort. Vous pouvez également vous faire prendre en photo avec notre bouteille de sirop d'érable de huit pieds.

(Photo du haut : propriétaires, Lewis et Andrea Church ; photo du bas : certains des assistants de l'Église lors du Maine Maple Sunday 2024, (de gauche à droite) Jeff et Sherri Bradstreet, Carol et James Anthony, Ranger, Nathan et Brittney Moores, Lewis et Andrea Church, Amy et Marcus Norton.

Suite page 3...

## Message du Vice-Président, ...Suite de la page 1

et les amener à leur place. Dans les mois à venir, nous aurons une journée de travail (ou plusieurs) pour installer les rails et construire les étagères.

Je me suis récemment rendu à Jackman pour une réunion des producteurs de sucre de la région de Jackman et de Big 6. Il s'agit d'une épidémie de chenilles livrées des forêts qui menace les plus grandes usines de production de sucre de notre organisation. Je pense qu'il est d'une importance vitale que nous travaillions avec elles pour créer un plan visant à ralentir ou à arrêter la défoliation. Jason Lilley, notre expert en érable de Cooperative Extension, a joué un rôle clé dans la diffusion de l'information et la coordination d'une réponse. Si vous avez des inquiétudes concernant la FTC ou d'autres problèmes liés aux érables, contactez-le. Il est une excellente ressource et peut souvent vous orienter dans la bonne direction lorsque vous traitez de problèmes liés à la production de sucre. Merci à Shawn Dunning d'avoir organisé et animé la réunion.

Notre assemblée générale annuelle aura lieu le 15 janvier au salon agricole d'Augusta. Nous souhaitons la bienvenue à tous nos membres et aimerions voir de nouveaux visages. Il existe de nombreux comités et projets qui ont besoin de plus d'idées et de mains pour que notre organisation continue de prospérer et de croître.

Les réunions mensuelles des directeurs ont lieu le premier jeudi de chaque mois. Il a été suggéré Nous avons demandé au conseil d'administration d'établir un calendrier de réunions itinérantes à travers l'État pour visiter différentes cabanes à sucre, au moins deux fois par an. En organisant un dîner-partage dans différentes régions de l'État, nous espérons attirer davantage de participants et permettre à chacun de socialiser davantage. Recherchez un calendrier avant notre réunion annuelle et si vous souhaitez être l'hôte, veuillez me contacter. Notre intention est de continuer à proposer une option de réunion Zoom chaque fois que cela est possible afin que ceux qui ne peuvent pas y assister en personne puissent toujours se rencontrer via le World Wide Web.

Sincèrement,

A.T. Greene, vice-président

## Coup de projecteur sur le producteur ... Suite de la page 2

### Leçons apprises et projets futurs

Quelques jours avant le Maine Maple Sunday Weekend, nous proposons des visites privées pour les groupes scolaires, les maisons de retraite et d'anciens combattants, les scouts et les scouts filles. Nous leur montrons comment exploiter un arbre, recueillir la sève et comment fonctionne l'évaporateur pour fabriquer du sirop d'érable pur. Une friandise sucrée est offerte à la fin de la visite : une glace à la vanille avec du sirop d'érable arrosé. Nous adorons regarder les notes de remerciement des écoliers !

Nous avons appris que la production du sucre d'érable est entièrement dépendante des conditions météorologiques. Nous apprenons constamment de nouvelles façons d'améliorer le fonctionnement et avons plusieurs éléments sur notre liste de tâches SAP.

Nos projets futurs comprennent la construction d'une nouvelle cabane à sucre plus grande qui comprendra un espace de vente au détail pour mieux servir nos clients. Cela nous permettra également d'agrandir opération. (Sur la photo, à droite, les propriétaires Andrea et Lewis Church.)



### Adhésion à la MMPA

Nous sommes fiers d'être membres de l'Association des producteurs d'érable du Maine. Nous aimons entendre et voir ce que font nos collègues sucriers.

## Présentation de la convention NAMSC

La 65e convention annuelle du North American Maple Syrup Council (NAMSC) s'est tenue à Portland, dans le Maine, du 21 au 24 octobre. L'événement a été organisé par la Maine Maple Producers Association avec le soutien de la University of Maine Cooperative Extension. Ce programme de 3,5 jours très chargé a été bien accueilli et a attiré un grand nombre de participants. Environ 220 personnes se sont inscrites dans toute la région productrice d'érable, du Nouveau-Brunswick à l'Ontario, du Minnesota à la Virginie-Occidentale.

Le programme offre aux délégués du Conseil nord-américain du sirop d'érable l'occasion de partager les réalisations du conseil et de ses sous-comités au cours de la dernière année. Les rapports du NAMSC comprennent des mises à jour sur les projets et propositions du comité d'éducation, ainsi que des mises à jour sur l'approche du conseil en matière de financement des projets de recherche. Assister à ces réunions est un excellent moyen de mieux comprendre la grande diversité des moyens par lesquels le NAMSC s'efforce de soutenir les producteurs et les associations de producteurs.

Le salon était bien représenté par 21 entreprises et organisations qui soutiennent l'industrie de l'érable. Parmi les fournisseurs figuraient un certain nombre de fabricants et de distributeurs d'équipements, des entreprises de conteneurs, des services de vulgarisation universitaire, le service national des statistiques agricoles de l'USDA, des organismes de financement, etc. La MMPA a inclus des cartes perforées dans les dossiers d'inscription des participants pour encourager les participants à rendre visite à tous les fournisseurs.

Les mardi et jeudi de la semaine de convention, 41 présentateurs ont proposé 32 sessions techniques sur 12 sujets différents. Sujets abordés :

- Associations et approches collaboratives
- La chimie du sirop d'érable
- Commercialisation de votre entreprise
- Tendances du marketing au niveau de l'industrie
- Changement climatique
- Qualité du sirop
- Collecte de sève
- Créer une entreprise de production d'érable
- Sécurité alimentaire
- Discussions sur l'équipement
- Gestion des érabières
- Gestion d'entreprise

Contactez Jason Lilley ([jason.lilley@maine.edu](mailto:jason.lilley@maine.edu)) - 207-581-8368) pour plus de détails sur les sujets et les coordonnées des conférenciers.

Les visites du mercredi ont mis en lumière la diversité de l'agriculture locale, la forte culture des microbrasseries et l'interdépendance du système alimentaire local du Maine. L'étape de la visite de la ferme Pineland a mis en lumière cette exploitation agricole unique avec une laiterie, une laiterie, une grande production de fruits et légumes, une transformation de la viande et une sucrerie à petite échelle. La brasserie Lone Pine a offert aux participants de la convention un aperçu (et une dégustation) de l'une des nombreuses brasseries de la région de Portland et a souligné sa collaboration annuelle avec la MMPA pour fabriquer la « Maple Sunday Maple Brown Ale ».

L'érable de la famille Dunn et la ferme Merrifield ont servi d'étapes pour mettre en valeur la production d'érable et les aspects de la relation client des cabanes à sucre de la région métropolitaine de Portland. La ferme Merrifield a ouvert les portes de son très impressionnant musée d'objets historiques liés à l'érable et à l'exploitation forestière. Cette grange restaurée est organisée et systématique, mais regorge d'outils et d'équipements intéressants qui racontent la riche histoire de l'érable. Ce musée était un projet passionné de Lyle Merrifield et vivra dans sa mémoire.

Enfin, la visite s'est terminée au Cumberland Fairgrounds, où la Southern Maine Maple Sugarmakers Association a sa cabane à sucre de démonstration. Tout le monde était sûrement rassasié à la fin du festin de homard et de vapeur, ou de steak, avec du maïs, de la salade de pommes de terre, des boissons, et le tout couronné d'une grande portion de crème glacée à l'érable fabriquée localement avec une pompe de sirop d'érable sur le dessus. Une convention

## Présentation de la convention NAMSC ...Suite de la page 4

goer a partagé que la conférence était « tellement bien faite. Je me suis senti comme un roi. J'ai vraiment apprécié mon séjour à la foire et le homard cuit. Ce sera difficile à battre. »

Le banquet du jeudi soir résume vraiment pourquoi ce programme est un pilier de l'érable L'industrie du sirop d'érable depuis 65 ans. Le banquet est l'occasion de mettre en lumière ceux qui ont fait des pieds et des mains pour soutenir l'industrie. La soirée a été inaugurée par la commissaire du département de l'agriculture, de la conservation et des forêts du Maine, Amanda Beal. Elle a souligné l'état de l'industrie dans le Maine et l'importance de cette industrie pour la vitalité économique et culturelle de l'État. De plus, les gagnants des concours de sirop d'érable et de photos, ainsi que de l'enchère silencieuse, ont été récompensés.

Ce programme ne serait pas possible sans le généreux parrainage. Les commanditaires du programme sont notamment :

### NIVEAU DÉLICAT DORÉ

Agence de conduite automobile des États-Unis  
Lapierre États-Unis

### NIVEAU TRÈS FORT ET SOMBRE

D&G États-Unis  
Crédit agricole Est, ACA

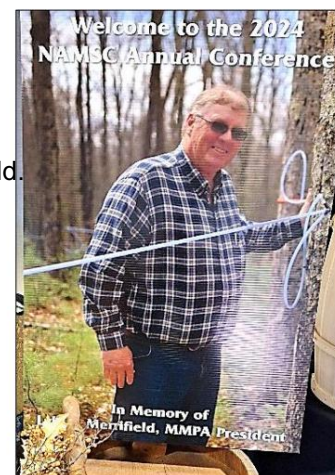
### NIVEAU RICHE EN AMBRE

Conteneur Sugarhill - Emballage Altium

L'organisation de ce congrès est une entreprise de grande envergure. Bien que l'équipe complète des directeurs de la Maine Maple Producers Association et de nombreux membres aient contribué à la coordination de ce programme, cet événement n'aurait pas eu lieu sans le dévouement et le leadership de la famille Merrifield.

Ce programme a été consacré à la vie de Lyle Merrifield. Son décès, un peu plus d'un mois avant la conférence, a ébranlé toute la communauté agricole du Maine. Le leadership de Lyle à la MMPA, à la foire de Cumberland et à de nombreuses autres activités qui étaient au cœur de ce programme nous manquera beaucoup. Le leadership continu de Jo-Ann, Lexi et Molly pour faire de cet événement un succès est apprécié au-delà des mots.

Nous espérons que tous les participants ont pleinement apprécié leur séjour dans le Maine et ont acquis quelque chose qui renforcera leurs activités pour la saison à venir. Merci à tous ceux qui ont contribué à faire de cet événement un tel succès !



## Concours de photos (Maine)

### Gagnants

207-Tapoteurs

Lexi Merrifield

Chaudières Hilltop



## Gagnants du concours Maple

Au total, le concours comptait 59 candidatures pour le sirop et 39 candidatures pour le produit. La saveur (16) et la couleur (21) ont été sélectionnées. le taux de disqualification le plus élevé parmi toutes les soumissions de sirop. 59 % du sirop soumis a été disqualifié parce qu'il ne répondait pas à une ou plusieurs caractéristiques.

Voici les gagnants de chaque catégorie de soumission lors de la 65e réunion annuelle du North American Maple Syrup Council. Félicitations à tous les gagnants du concours !!

### Sucre en poudre

- 1) Alicia et Theresa Baroun de Maple Buzz : De Pere, Wisconsin
- 2) Tony Zenner de Timber Range : Durango, IA
- 3) Jack Brown de la ferme Maple Hill de Jack et Jill, Paw Paw, Michigan

### Bonbons à l'érable

- 1) Kristi et Kevin Brannen de Spring Break Maple and Honey : Smyrna, Maine
- 2) David Briggs de Briggs Maple : Hillsborough, Nouveau-Brunswick
- 3) David Yeany de Yeany's Maple LLC : Marienville, PA

### Crème d'érable

- 1) Rob et Missy Leab de Ioka Valley Farm : Hancock, MA
- 2) Paul Zononi de Paul's Sugarhouse : Williamsburg, MA
- 3) David Briggs de Briggs Maple : Hillsborough, Nouveau-Brunswick

### Délicat doré

- 1) Jo-Ann Merrifield de la ferme Merrifield, Gorham, Maine
- 2) Howard Boyden de Boyden Brothers Maple : Conway, MA
- 3) Michael Bryant de Hilltop Boilers : Newfield, Maine

### Ambre riche

- 1) Dan Brown de Bonhomie Acres : Fredericks Town, Ohio
- 2) Michael Bryant de Hilltop Boilers : Newfield, Maine
- 3) Rob et Missy Leab de Ioka Valley Farm : Hancock, MA

### Foncé Robuste

- 1) Michael Bryant de Hilltop Boilers :  
Newfield, Maine
- 2) Jack Brown de la ferme Maple Hill de Jack et Jill,  
Paw Paw, Michigan
- 3) Ron Rhynard du camp d'érable de Green River :  
Berger, Michigan

### Très sombre et fort

Pas de classement



La ferme Merrifield



Vacances de printemps Érables et miel



Chaudières Hilltop

## Scènes de la 65e Convention du NAMSC (pages 9 et 10)



Dédié à  
Mémoire de  
Lyle Merrifield

## ÉVÉNEMENTS À VENIR

- 7 janvier 2025 18h00-20h00 : [Webinaire sur l'érable dans le jardin](#) : Extension UMaine et MOFGA.
- 9 janvier 16h00-17h30 : [Atelier sur l'érable dans la cour arrière](#) : Extension UMaine et Julia Adam  
Bibliothèque commémorative Morse à Greene.
- 15 janvier 9h00-14h30 : Réunion annuelle de la MMPA au salon Ag Trades Show, Augusta.
- 15 janvier 9h00-11h00 : Événement de jumelage d'aliments locaux : acheteurs institutionnels, producteurs locaux et distributeurs (parrainé par la MMPA). Salon des métiers de l'agriculture à Augusta. [RSVP obligatoire](#)
- 30 janvier 18h00-20h00 : [Atelier sur l'érable dans la cour arrière](#) : UMaine Extension et Massabesic Adult Ed à Waterboro.
- 1er février (Date de neige du 8) 9h00-11h30 : [Sucrerie dans la cour arrière](#) : 12h30-14h30 [207 Tappers](#)  
[Visite de la cabane à sucre](#). Association des producteurs de sucre d'érable du sud du Maine et extension de l'UMaine.
- 4 février 18h00-20h00 : [Atelier sur l'érable dans la cour arrière](#) : Extension de l'UMaine et éducation des adultes de Lewiston



Quarterly Newsletter (December 2024)  
Sebago, ME 04029  
723 Bridgton Rd.  
Phillip View Farm  
Greene Maple Farm  
c/o A. T. Greene

MAINE MAPLE PRODUCERS ASSOCIATION







## Association des producteurs d'érable du Maine Demande d'adhésion

Date: \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise/de la ferme : \_\_\_\_\_

Nom du propriétaire : \_\_\_\_\_ Adresse postale: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_ État: \_\_\_\_\_ Fermeture éclair: \_\_\_\_\_

Adresse de la cabane à sucre : \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_ État: \_\_\_\_\_ Fermeture éclair: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Site web: \_\_\_\_\_

Total dû \$ \_\_\_\_\_

Envoyez votre demande et votre chèque à : **Maine Maple Producers Assoc. 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093**

Veillez cocher les éléments qui s'appliquent :  Membre  Producteur en vrac  Concessionnaire d'équipement

DEMANDE D'ADMISSION À LA MMPA  NOUVEAU ou  RENOUVELLEMENT (veuillez vérifier)

**100,00 \$ ADHÉSION DE PRODUCTEUR D'ÉRABLE** (Producteurs autorisés)

Vous devez être membre de la MMPA pour organiser le Maine Maple Sunday. La liste sur le site Web comprend : l'adresse, le numéro de téléphone, la carte du Maine Maple Sunday, la carte de l'érable d'automne, la newsletter et le Maple Digest (1 vote MMPA). Comprend un lien vers le site Web, une brève biographie et des notes (100 mots ou moins, un logo + une photo et un lien vers les comptes de médias sociaux) ;

envoyé par courriel à [dunnfamilymaple@gmail.com](mailto:dunnfamilymaple@gmail.com)

Adhésion aux Amis des producteurs et des entreprises d'érable du Maine

**50,00 \$ Amis de la MMPA** : Bulletin d'information, Aucun droit de vote, Aucune inscription sur le site Web de la MMPA/Aucune utilisation des marques déposées de la MMPA.

**Adhésion non-producteur** (non-producteur) : Pas de droit de vote, Newsletter, Droits d'utilisation de la marque Maine Maple Sunday à des fins publicitaires et marketing.

ASSOCIATION DES FABRICANTS DE SUCRE D'ÉRABLE DU SUD DU MAINE : Association des producteurs de sucre d'érable du sud du Maine Contactez Richard Morrill par e-mail à [nashvalleyfarm@myfairpoint.net](mailto:nashvalleyfarm@myfairpoint.net) pour devenir membre membre. Vous pouvez également visiter [www.smmsa.org](http://www.smmsa.org) ou envoyer un courrier à SMMSA 79 Nash Rd. Windham, ME 04062



## Candidature pour le Maine Maple Sunday 2025

Le Maine Maple Sunday Weekend est ouvert à tous les membres de la MMPA. L'inscription sur la carte du site Web de la MMPA est facultative. Les membres peuvent se connecter à leur compte et modifier leur inscription et ajouter des photos. (Les prix ou les remises ne sont pas autorisés à être annoncés sur le site Web de la MMPA.) Vous pouvez également soumettre votre description avec votre demande pour qu'elle soit ajoutée. (Les responsables de la MMPA ne seront pas tenus responsables des erreurs de transcription ou des soumissions tardives)

Les demandes pour le Maple Sunday reçues après le 1er mars seront soumises à des frais de retard de 50 \$. Après le 14 mars ils ne seront pas traités.

Détails de l'événement :

---



---



---



---



---



---



---



---

## Ventes de sirop en vrac

Le site Web de la MMPA comportera bientôt une page pour aider nos producteurs en vrac à vendre du sirop en vrac à d'autres producteurs. Les producteurs en vrac pourront indiquer leurs coordonnées ainsi que la marche à suivre pour commander du sirop en vrac. Les coordonnées et les informations de commande doivent être envoyées à Scott Dunn à l'adresse [dunnfamilymaple@gmail.com](mailto:dunnfamilymaple@gmail.com) ou par courrier à : MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd., Buxton, ME 04093

## Concessionnaires d'équipement

La page des revendeurs d'équipement du site Web de la MMPA a été mise à jour et offre désormais plus d'options aux revendeurs. Les revendeurs peuvent désormais choisir entre deux options pour être répertoriés sur le site Web. Les revendeurs ne doivent pas être membres de la MMPA pour être répertoriés sur la page des revendeurs.

25 \$ pour une liste de format carte de visite avec coordonnées et un logo.

100 \$ Un espace d'environ 4 pouces sur 6 pouces, où vous pouvez fournir votre propre illustration avec des photos, des logos et d'autres informations. Vous pouvez également choisir de fournir les informations que vous souhaitez, et notre webmaster les intégrera dans l'espace. N'oubliez pas que l'espace est limité, les photos et les logos seront donc dimensionnés en conséquence. Veuillez fournir une sorte de croquis afin que nous puissions réduire le nombre de révisions nécessaires, car le webmaster travaille à l'heure.

Les informations sur la liste des concessionnaires doivent être envoyées à Scott Dunn à [dunnfamilymaple@gmail.com](mailto:dunnfamilymaple@gmail.com) ou par courrier à : MMPA, C/O Scott Dunn, 419 Chicopee Rd. Buxton, ME 04093