

**PAR L'ASSOCIATION DES PROPRIÉTAIRES
DE BOISÉS DE LA BEAUCE**

- **Abattage manuel sécuritaire (11 h)**
Améliorer ses techniques en conciliant efficacité et sécurité.
16 et 17 ou 18 novembre, 19 h à 22 h/8 h à 16 h 30, Saint-Anselme (*25 \$)
- **Transfert de boisés et d'érablières (7 h)**
Outil de planification fiscale et stratégies pour minimiser les déboursés fiscaux. 17 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Georges (*25 \$)
- **Aménagement des érablières (8 h)**
Mécanisme et facteurs influençant la coulée.
24 novembre, 8 h à 16 h, Sainte-Marguerite (*25 \$)
- **Installation de la tubulure et gestion des fuites (8 h)**
Planification des travaux, choix des équipements, etc.
24 novembre, 8 h à 16 h 30, Sainte-Marie (*25 \$)
- **Santé et sécurité en abattage manuel certifiée CNESST (16 h)**
Cours pour la certification des employés couverts par la CNESST.
24 et 25 novembre, 8 h à 16 h 30, Saint-Georges (**330 \$)

*25 \$ pour les personnes inscrites au Fichier des producteurs de bois de la Beauce dont le coût d'inscription est complété par le fonds forestier de la Beauce, 65 \$ pour les autres. **Selon admissibilité, possibilité de crédit de cotisation de 75 \$ ou de 150 \$ (membre de la Relève) à l'UPA par inscription. Carte de compétences incluse.

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 228-5110 POSTE 114

PAR LE CÉGEP BEAUCE-APPALACHES

- **Marketing agroalimentaire (12 h) NOUVEAU!**
Développer une stratégie de mise en marché efficace et payante.
6 novembre au 4 décembre, 9 h à 12 h, en ligne (110 \$)
- **L'étiquetage nutritionnel & le calcul de la valeur nutritive des produits agroalimentaires (12 h) NOUVEAU!**
Connaître les principaux éléments nutritifs, les outils disponibles pour les calculer, etc. 8 au 29 novembre, 9 h à 12 h, en ligne (110 \$)

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 228-8896 POSTE 2222

PAR L'ITA, CAMPUS DE LA POCATIÈRE

- **Assurances de ferme (6 h)**
Éléments de connaissance et cas concrets. Apportez votre contrat d'assurance. 16 novembre, 9 h à 16 h, Montmagny (60 \$)
- **L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants (5,5 h)**
S'initier à l'art de la dégustation du sirop d'érable et mieux comprendre son classement. 29 novembre, 9 h à 15 h 30, La Pocatière (90 \$)
- **Le plan de drainage agricole (14 h) NOUVEAU!**
Connaître les éléments essentiels du drainage agricole.
10 et 11 décembre, 8 h 30 à 16 h 30, Sainte-Marie (195 \$)

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 856-1110 POSTE 1252

PAR LA COMMISSION SCOLAIRE DES APPALACHES

- **Entretien et affûtage de la scie à chaîne (11 h)**
Fonctionnement de la chaîne, affûtage efficace, entretien des filtres.
16 et 17 novembre, 18 h 30 à 21 h 30/8 h 30 à 16 h 30, Thetford Mines (65 \$)
- **Sirop d'érable certifié biologique (6 h)**
Règlement, normes, substances permises, processus de certification, etc. 29 novembre, 9 h à 16 h, Thetford Mines (90 \$)
- **Entaillage des érables (6 h)**
Comment effectuer le travail adéquatement afin de maximiser la coulée et le rendement de l'érablière.
7 décembre, 9 h à 16 h, Thetford Mines (65 \$)
- **Culture d'arbres de Noël (14 h) NOUVEAU!**
Les défis de la production, le temps, les investissements, la mise en marché et les ressources en lien avec la culture d'arbres de Noël.
7 et 8 décembre, 8 h 30 à 16 h 30, Thetford Mines (75 \$)
- **L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants (5,5 h)**
S'initier à l'art de la dégustation du sirop d'érable et mieux comprendre son classement. 4 décembre, 9 h à 15 h 30, Thetford Mines (90 \$)

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 338-7808 POSTE 3116

**PAR LE CENTRE DE FORMATION AGRICOLE DE
SAINT-ANSELME**

- **Osmose (7 h)**
Choix de l'appareil, son opération ainsi que son entretien.
10 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Anselme (70 \$)
- **Espagnol pour l'agriculture niveau II (20 h) NOUVEAU!**
Tenir une conversation de niveau intermédiaire en espagnol dans un contexte agricole. Dès le 13 nov., 18 h 30 à 20 h 30, en ligne (100 \$)
- **Transformation des produits de l'érable (14 h)**
Tire, sucre mou, gelée, suçons, beurre, etc.
17 et 18 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Anselme (100 \$)
- **Instruments de mesure en acériculture (6 h)**
Comprendre les principes qui caractérisent chaque appareil de mesure utilisé. 23 novembre, 9 h à 15 h 30, Saint-Anselme (90 \$)
- **Entaillage, désentaillage et vérification des fuites (7 h)**
Comprendre les principes de coulée des érables.
24 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Anselme (70 \$)
- **Aménagement d'une érablière (9 h)**
Notions pour prendre les bonnes décisions d'aménagement.
29 nov. et 1^{er} déc., 18 h 30 à 21 h 30/9 h à 16 h, Saint-Anselme (80 \$)
- **Évaporation et transformation de l'eau d'érable (7 h)**
Apprendre à utiliser un évaporateur de façon efficiente.
1^{er} décembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Anselme (70 \$)

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 885-4517 POSTE 1654

PAR LE CÉGEP LÉVIS-LAUZON

- **Ail – Introduction à la culture (7 h)**
Comment avoir une culture d'ail productive. Évaluer les aspects financiers et de mise en marché de cette culture.
7 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Romuald (70 \$)
- **Initiation à la production d'insectes comestibles (11 h)**
Comprendre et maîtriser théoriquement et pratiquement les éléments de la production de la mouche soldat noire et du ténébrion meunier. 20 et 27 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Romuald (110 \$)
- **Produire soi-même ses semences maraichères (7 h)**
Notions de base de la production et conservation pour un rendement optimal. 27 novembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Romuald (70 \$)
- **Greffage des tomates (6 h) NOUVEAU!**
Maîtriser théoriquement et pratiquement les éléments du greffage à l'exception de la fusion post-greffage.
13 décembre, 9 h à 16 h, Saint-Romuald (125 \$)
- **Introduction à la production en serre (12 h) NOUVEAU!**
Types de serres, milieux de culture, alimentation, ravageurs, planification, etc. 4 et 11 décembre, 9 h à 16 h, Lévis (120 \$)

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 835-1421 POSTE 3360

**PAR LA COMMISSION SCOLAIRE DE LA BEAUCE-
ETCHEMIN**

- **Ventilation et séchage des grains (12 h)**
Bonnes techniques de conditionnement des grains (ventilation, séchage et entreposage).
3 et 4 décembre, 9 h à 16 h, Sainte-Marie (**110 \$)
 - **Vendre aux restaurateurs (6 h) NOUVEAU!**
Le chef Jean Soulard présente les besoins et attentes des restaurateurs pour une stratégie d'approche gagnante et personnalisée.
4 décembre, 9 h à 16 h, Sainte-Marie (90 \$)
 - **Instruments de mesure en acériculture (6 h)**
Comprendre les principes qui caractérisent chaque appareil de mesure utilisé. 7 décembre, 9 h à 16 h, Saint-Joseph (90 \$)
 - **Friandises et dérivés à l'érable (14 h)**
Apprendre à utiliser le sirop d'érable sous diverses facettes, plus de 100 recettes, chocolat, emballage-cadeau, etc.
8 et 9 décembre, 8 h 30 à 16 h 30, Saint-Georges (90 \$)
- ***La formation coûte 160 \$. Les Producteurs de grains de la Rive Nord et de Chaudière-Appalaches remboursent 50 \$ à ses membres participants.

INSCRIPTION EN LIGNE OU 418 228-5541 POSTE 2620