

Calendrier provisoire 2020-2021

Acériculture et foresterie

ACÉRICULTURE ET FORÊT					
Titre du cours	Durée	Lieu	Date de début :	Description	Coût
Abattage contrôlé – niveau 1	16 h	Centre-du-Québec	16 et 22 décembre	Avec ou sans la certification CNESST. Inscription : 819 697-2922 poste 240	100/400
Identification et cueillette de produits forestiers non ligneux, l'érable qui nourrit nouveau	7 h	Victoriaville	A déterminer	Avec Yvan Perreault	
Aménagement d'une sucrerie	7 h		Mai 2021	Plan de tubulure, station de pompage, cabane, ...	
Analyse de la performance du réseau de collecte avec Excel nouveau	6 h	Victoriaville	2 et 9 décembre	Soir. Avec modèle Excel fourni. Avec Nicolas St-Pierre, acériculteur.	
Atelier sur la calibration du sirop d'érable à l'aide du convertisseur acéricole	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	20 octobre 2020	Théorie et pratique	105/145
Débuter en acériculture*	3 h	En ligne	Maintenant	7 modules	58 \$
Entaillage	7 h			Avec le formateur, Sylvain Mailloux.	
Entaillage des érables pour une production optimale		St-Norbert d'Arthabaska	1 ^{er} décembre 2020	Offert par le Centre Acer	
Évaporation de l'eau d'érable	7 h	Victoriaville	13 février	Bouillage, gestion de la qualité et mise en contenant du sirop d'érable	88/151
Fabrication des produits de l'érable - débutant	15 h			Tire, sucre mou, gelée, caramel, sucre granulé, etc.	
Installation de tubulures	7 h	Localité centrale	28 novembre	Étapes et éléments à considérer.	88/151
Initiation à la dégustation du sirop d'érable pour la vente au détail		St-Norbert d'Arthabaska	6 octobre 2020	Détecter et décrire les saveurs du sirop d'érable	105/145
L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants - <u>niveau avancé</u>		St-Norbert d'Arthabaska	27 janvier 2021	Pré-requis : avoir suivi le cours débutant. nouveau	
La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de production		St-Norbert d'Arthabaska	26 novembre 2020	nouveau Avec le Centre Acer	
L'osmose	7 h	Victoriaville	30 janvier	Appareils, fonctionnement et entretien	88/151
L'Univers des défauts de saveur des sirops d'érable en grands contenants	5,5 h	St-Norbert d'Arthabaska	5 novembre 2020	L'art de la dégustation et comprendre le classement des sirops	105/145
Optimiser la croissance de son érable : une approche payante	7 h	Victoriaville	14 novembre 2020	Avec sortie en forêt.	161/224
Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable nouveau	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	12 février 2021	Améliorer et corriger les méthodes d'assainissement du matériel acéricole	

Pour plus d'information :

Guyline Martin, répondante en formation agricole

Collectif en formation agricole Centre-du-Québec

Tel. : 819 758-6401 poste 2702

gmartin@formationagricole.com

<https://uplus.upa.qc.ca//les-collectifs/centre-du-quebec/>