

## Calendrier 2021-2022

# 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	A confirmer	Avec ou sans la certification CNESST	100/ 400
Affûtage et entretien d'une scie à chaîne	14 h	St-Germain-de-Grantham	25 et 26 octobre	Matériel et techniques	155/ 190
Calibration du sirop à l'aide du convertisseur acéricole	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	12 novembre	Densité et transmittance	105/ 145
Débardage forestier	7 h	Drummondville	Gr1 : 1er novembre Gr. 2 : 2 novembre	Avec Éric Quirion.	80/ 135
Débuter en acériculture*	3 h	En ligne	Maintenant	7 modules	45 \$
Entaillage	7 h	Victo ou localité centrale	Janvier 2022	Comment et pourquoi	
Entaillage pour les équipes d'entailleurs	3 h	Victo ou localité centrale	Décembre	Comment	
Évaporation pour une transformation de l'eau réussie	7 h	Victo ou localité centrale	Janvier 2022	Bouillage et mise en contenant	
Fabrication artisanale d'alcool d'érable	12 h	Drummondville	27 et 28 janvier 2022	Avec Jérôme d'Hauteville	
Facteur influençant la saveur du sirop d'érable	7 h	Victo ou localité centrale	23 octobre 2021	Avec Joël Boutin	
Facteurs influençant le rendement de l'érablière	7 h	Victo ou localité centrale	13 novembre 2021	Avec Joël Boutin	
Friandises et dérivés à l'érable	14 h	Plessisville	8 et 9 janvier 2022	40 recettes avec Doris Dallaire	
Initiation à la dégustation du sirop d'érable à l'aide de la roue des saveurs	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	22 octobre	Détecter et décrire les saveurs	105/ 145
Installation de tubulures	7 h	Victoriaville	Novembre	Étapes et éléments à considérer	
L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants - niveau 2	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	18 février 2022	<b>nouveau</b> Améliorer les capacités de détection des défauts	105/ 145
La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de production	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	8 octobre	Démarche de certification et méthodes	0/105 /145
L'osmose	7 h	Victoriaville	1 <sup>er</sup> novembre	Avec Joël Boutin	
L'Univers des défauts de saveur des sirops d'érable en grands contenants	5,5 h	St-Norbert d'Arthabaska	26 novembre	L'art de la dégustation et comprendre le classement des sirops	105/ 145
Optimiser la croissance de son érablière : une approche payante	7 h	Victoriaville	23 octobre	Avec Daniel Gagnon - Sortie en forêt	
Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	12 janvier 2022	Améliorer et corriger les méthodes d'assainissement du matériel acéricole	105/ 145
Transformation des produits de l'érable	16 h	Victoriaville ou Plessisville	30 et 31 octobre	Tire, sucre, caramel, gelée...	
Utilisation du GPS dans l'érablière	7 h	Victoriaville	Nov. 2021 ou mai 2022	Théorie et pratique	
Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	17 décembre 2021	Utiliser correctement les instruments de mesure. Apportez vos instruments.	105/145

**Note : Les coûts seront connus avant l'inscription officielle.**

\* : sans Services-Québec

+ : tarif différent pour les personnes non admissibles

### Pour plus d'information :

Guylaine Martin, répondante en formation agricole  
Collectif en formation agricole Centre-du-Québec  
Tel. : 819 758-6401 poste 2702

[gmartin@formationagricole.com](mailto:gmartin@formationagricole.com)

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

Québec 

Mise à jour : 17 septembre 2021