

## Calendrier 2021-2022

# Acériculture et foresterie

ACÉRICULTURE ET FORÊT					
Titre du cours	Durée	Lieu	Date de début :	Description	Coût
<a href="#">Calibration du sirop à l'aide du convertisseur acéricole</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	4 février 2022	Densité et transmittance	105/145
<a href="#">Débuter en acériculture*</a>	3 h	En ligne	Maintenant	7 modules. Français ou espagnol.	45 \$
<a href="#">Entaillage</a>	7 h	Victo ou localité centrale	22 janvier 2022	Comment et pourquoi	86/149
Entaillage pour les équipes d'entailleurs	3 h	Victo ou localité centrale	Décembre	Comment	
<a href="#">Évaporation pour une transformation de l'eau réussie</a>	7 h	Victo ou localité centrale	12 février 2022	Bouillage et mise en contenant	87/150
<a href="#">Fabrication artisanale d'alcool d'érable</a>	16 h	Victoriaville	27 et 28 janv.	Avec Jérôme d'Hauteville	175/285
<a href="#">Facteur influençant la saveur du sirop d'érable</a>	7 h	Victoriaville	13 novembre 2021	Avec Joël Boutin	
<a href="#">Facteurs influençant le rendement de l'érable</a>	7 h	Victoriaville	27 novembre 2021	Avec Joël Boutin	
<a href="#">Friandises et dérivés à l'érable</a>	14 h	Plessisville	8 et 9 janvier 2022	40 recettes avec Doris Dallaire	350\$+
<a href="#">Initiation à la dégustation du sirop d'érable à l'aide de la roue des saveurs</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	1 <sup>er</sup> décembre	Détecter et décrire les saveurs	105/145
Installation de tubulures	7 h	Victoriaville	Novembre	Étapes et éléments à considérer	
<a href="#">L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants - niveau 2</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	18 février 2022	<b>nouveau</b> Améliorer les capacités de détection des défauts	105/145
<a href="#">La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de production</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	8 octobre 2021	Démarche de certification et méthodes	0/105/145
<a href="#">L'osmose</a>	7 h	Victoriaville	19 novembre 2021	Avec Joël Boutin	78/140
<a href="#">L'Univers des défauts de saveur des sirops d'érable en grands contenants</a>	5,5 h	St-Norbert d'Arthabaska	26 novembre 2021	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	22 octobre 2022	Avec Daniel Gagnon - Sortie en forêt	
<a href="#">Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	12 janvier 2022	Améliorer et corriger les méthodes d'assainissement du matériel acéricole	105/145
<a href="#">Transformation des produits de l'érable</a>	16 h	Localité centrale	Liste d'attente	Tire, sucre, caramel, gelée...	315+
Utilisation du GPS dans l'érable	7 h	Victoriaville	Nov. 2021 ou mai 2022	Théorie et pratique	
<a href="#">Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture</a>	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/>