

Titre du cours	Durée	Lieu	Date de début :	Description	Coût
Aménagement d'une sucrerie	7 h	Victoriaville	Mai 2020	Plan de tubulure, station de pompage, cabane, ..	
Aménagement, chaulage et choix des tiges à débroussailler nouveau	7 h	Victoriaville	Novembre 2019	Dépérissement, tiges d'avenir	
Analyse de la performance du réseau de collecte avec Excel	6 h	Victoriaville	15 et 22 janvier (soir)	Avec Nicolas St-Pierre.	
Comment certifier bio mon sirop d'érable	6 h	Drummondville	17 janvier 2020	Normes et registres de suivi	114,98
Entaillage	7 h	Victoriaville	25 janvier 2019	Techniques d'entaillage des érables.	78/150
Évaporateur à haute performance	7 h	Victoriaville	Avant le 10 janvier	Avec Joël Boutin.	
Évaporation de l'eau d'érable, 2 groupes	7 h	St-Wenceslas ou localité centrale	16 février	Bouillage, gestion de la qualité et mise en contenant du sirop d'érable	
Fabrication des produits de l'érable - avancé	8 h			Trucs pour problèmes rencontrés	
Fabrication des produits de l'érable - débutant	15 h			Tire, sucre mou, gelée, caramel, sucre granulé, etc.	
Installation de tubulures	7 h	Victoriaville		Comment installer la tubulure	
L'osmose	7 h	St-Wenceslas	15 février 2020	Appareils, fonctionnement et entretien	78/150
Mise à jour sur la tubulure et le vacuum	6,5 h	Victoriaville	Janvier 2020	Utiliser son système à son plein potentiel.	
Optimiser la croissance de son érablière : une approche payante	7 h	Victoriaville	23 mai 2020	Avec sortie en forêt.	
Production artisanale de boissons alcoolisées à base de sirop d'érable ou de sève d'érable	12 h	Nicolet	Mai 2020	Règlements, méthodes et contraintes	
Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable nouveau	6 h	Victoriaville	13 février 2020	Améliorer et corriger les méthodes d'assainissement du matériel acéricole	105/145
Utilisation de la sertisseuse nouveau	3 h	Nicolet	Février 2020	Ajustements et utilisation	
COMMERCIALISATION ET MISE EN MARCHÉ					
Titre du cours	Durée	Lieu	Date de début :	Description	Coût
Vente en kiosque	6 h	Victoriaville	29 janvier 2020	Étalage, accueil, signalisation, ...	121,87

*Sans Services Québec

** Producteur acéricole ou agricole, ouvrier acéricole, travailleur autonome en acériculture

Détails et formulaires d'inscription : www.uplus.upa.qc.ca/centre-du-quebec

Information : Collectif en formation agricole Centre-du-Québec

Guylaine Martin, répondante en formation agricole

tel: 819 758-6401 poste 2702, courriel: gmartin@formationagricole.com

Facebook : <https://www.facebook.com/formationagricolecentreduquebec>