

Calendrier 2022-2023

## Acériculture et foresterie

ACÉRICULTURE ET FORÊT					
Titre du cours	Durée	Lieu	Date de début :	Description	Coût
<a href="#">Abattage contrôlé niveau 1 – avec ou sans certification CNESST*</a>	16 h	Localité centrale	24 et 25 septembre 2022	Abattage manuel sécuritaire et efficace.	100/400 (certificat on incluse)
<a href="#">Abattage manuel et sécuritaire d'arbres – certification CNESST*</a>	16 h	Victoriaville	10 et 11 septembre 2022	Sécurité. Efficacité. Qualité	430 \$
<a href="#">Calibration du sirop à l'aide du convertisseur acéricole</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	2 novembre 2022	Densité et transmittance	120/165
<a href="#">Débuter en acériculture*</a>	3 h	En ligne	Maintenant	7 modules. Français ou espagnol.	45 \$
Entaillage	7 h	Victoriaville ou localité centrale		Comment et pourquoi	
Évaporation pour une transformation de l'eau réussie	7 h	Victoriaville ou localité centrale		Bouillage et mise en contenant	
<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	13 octobre 2022	Détecter et décrire les saveurs	120/165
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	15 février 2023	<b>nouveau</b> Améliorer les capacités de détection des défauts	120/165
<a href="#">La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de production</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	18 octobre 2021	Démarche de certification et méthodes	0/120/165
<a href="#">L'Univers des défauts de saveur des sirops d'érable en grands contenants</a>	5,5 h	St-Norbert d'Arthabaska	18 janvier 2023	L'art de la dégustation et comprendre le classement des sirops	120/165
<a href="#">Sirop d'érable de qualité</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	5 octobre		0/120/165
<a href="#">Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	21 février 2023	Améliorer et corriger les méthodes d'assainissement du matériel acéricole	120/165
Transformation des produits de l'érable	16 h	Localité centrale	Liste d'attente	Tire, sucre, caramel, gelée...	
<a href="#">Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture</a>	6 h	St-Norbert d'Arthabaska	16 novembre 2022	Utiliser correctement les instruments de mesure. Apportez vos instruments.	120/165

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

### 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 : 26 août 2022

\* : sans Services-Québec  
+ : tarif différent pour les personnes non admissibles