

LA PRODUCTION DU SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE : DÉMARCHE DE CERTIFICATION ET MÉTHODES DE PRODUCTION

PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

☎ 819 369-4000 poste 406

✉ liselessard@centreacer.qc.ca



6 heures



6 heures



18 participants



Objectifs de la formation :

- Identifier ce qu'implique la certification biologique
- Connaître les démarches à respecter pour devenir producteur ou productrice de sirop d'érable biologique
- Être outillé pour réussir sa transition biologique



Détails :

Pourquoi produire du sirop d'érable biologique?

- Le marché des aliments biologiques
- La filière acéricole
- Les avantages et l'utilité de la certification biologique

Comment obtenir la certification pour produire du sirop d'érable biologique?

- Le fonctionnement de la certification biologique
- Les organismes de certification biologique
- Les procédures et les coûts liés à la certification biologique

Qu'est-ce qu'implique la certification biologique?

- La réglementation (les pratiques et produits interdits en saison et hors saison ainsi que les alternatives biologiques aux produits et pratiques interdites)
- La tenue de registres

Quels sont les outils pour m'aider dans la transition biologique?

- Les ressources et acteurs du milieu
- Un budget pour évaluer la décision de devenir producteur de sirop d'érable biologique

Pour la formation en webinaire, le participant recevra par courriel la documentation pour suivre la formation

