

EN RÉGION



CINQ FORMATIONS SPÉCIALISÉES OFFERTES PAR LE CENTRE ACER

Une des missions du Centre ACER est d'effectuer du transfert technologique afin de stimuler l'innovation et de favoriser le développement durable de l'industrie acéricole. De ce fait, son équipe de transfert déploie chaque année une offre de formations spécialisées conçues spécifiquement pour les acériculteurs et disponibles dans toutes les régions du Québec.

D'une durée d'une journée, ces formations se veulent accessibles afin d'aider un maximum de producteurs de sirop d'érable dans leur production. Le calendrier complet, comprenant dates, lieux, heures et personnes à contacter, est disponible sur deux plateformes Web : Centre ACER et U+, le portail de la formation agricole au Québec :

centreacer.qc.ca/transfert/formation

uplus.upa.qc.ca.

- **L'univers des défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants**

Offert de novembre à janvier dans différentes régions

L'objectif de cette formation est d'initier les participants à la reconnaissance des défauts de

saveur rencontrés lors de la production de sirop d'érable en grands contenants, selon la méthode de classification d'ACER Division Inspection inc. L'acériculteur apprendra à reconnaître les différents défauts de saveur du sirop d'érable, puisque les participants auront l'occasion de déguster 60 sirops d'érable différents. De plus, tous repartiront chez eux avec un coffret de défauts de saveur.

- **Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture**

*Offert d'octobre 2019 à février 2020
dans différentes régions*

Dans cette formation, le participant approfondira sa maîtrise des instruments de mesure utilisés en acériculture. Il aura également l'occasion d'échanger sur les différentes pratiques et de poser des questions à une technicienne qualifiée. L'acériculteur est invité à apporter ses propres instruments de mesure afin d'en vérifier la calibration. De plus, un comparateur de couleurs pour la classification internationale du sirop d'érable sera remis à chaque participant.



• Atelier de calibration du sirop d'érable

*Offert de septembre 2019 à février 2020
dans différentes régions*

Saviez-vous que l'optimisation de la calibration du sirop d'érable (densité et transmittance) offre des opportunités de revenus supplémentaires? Cette formation abordera la question en profondeur. L'acériculteur apprendra les moyens de calibrer ses outils, découvrira le convertisseur acéricole et comprendra comment intégrer le processus de calibration dans le procédé de fabrication à la cabane. Cette formation est offerte sous forme d'atelier pratique où le participant devra qualifier différents sirops d'érable, puis calculer et effectuer des mélanges permettant d'optimiser les qualités de son sirop d'érable. Chacun repartira avec une solution de référence à 66° Brix.

• Initiation à la dégustation du sirop d'érable pour la vente au détail

*8, 11, 29, 30 octobre et 1^{er} novembre 2019
dans différentes régions*

L'apprentissage du langage des descriptions des sirops d'érable sans défaut de saveur est la thématique principale de cette formation. Le producteur acéricole

apprendra donc à détecter et décrire les bonnes saveurs des sirops d'érable pouvant être vendus au détail. Des notions de base sur le développement de la saveur durant le procédé de fabrication et les principes de base ayant mené à la conception de la Roue des saveurs seront aussi abordés entre les séances de dégustation.

NOUVEAUTÉ

• Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable

*Offert en janvier et février 2020
dans différentes régions*

Cette nouvelle formation permettra aux participants d'approfondir leurs connaissances sur la salubrité et l'assainissement du système de production (tubulure, osmose, bassins, évaporateur, barils, etc.) et d'y développer de bonnes pratiques. Pour ce faire, l'identification des méthodes de nettoyage et d'assainissement ainsi que les produits appropriés seront étudiés; les différentes méthodes de vérification de la qualité du nettoyage seront enseignées; l'impact positif de l'assainissement et du nettoyage seront mis en lumière. Les participants intégreront ces notions par le biais de séances de discussion et d'ateliers de prise de mesures en utilisant différents instruments. ♦