



INNOV'ACER

AGA | CONFÉRENCES | RÉSEAUTAGE
AGM | CONFERENCES | NETWORKING

INSCRIPTION | *REGISTRATION*

4 au 6 juin 2025 | *June 4th to 6th, 2025*
Orford, Qc



PROGRAMME DU CENTRE ACER (Traduction simultanée)
CENTRE ACER'S PROGRAM (Simultaneous translation)

Mercredi 4 juin 2025
 Wednesday, June 4th, 2025

9 h à 10 h 30 9 a.m. to 10:30 a.m.	Assemblée générale annuelle du Centre ACER <i>Centre ACER's Annual General Meeting</i>
10 h 30 à 11 h 10:30 a.m. to 11 a.m.	Pause avec collations <i>Break with snacks</i>
11 h à 12 h 30 11 a.m. to 12:30 p.m.	Présentation des projets du Centre ACER <i>Presentation of the Centre ACER's projects</i>
12 h 30 à 14 h 12:30 p.m. to 2 p.m.	Dîner réseautage – Buffet froid <i>Networking lunch – Cold buffet</i>
14 h à 15 h 30 2 p.m. to 3:30 p.m.	Conférences “Le Centre ACER et al.” <i>“The Centre ACER et al.” Conferences</i>
15 h 30 à 16 h 3:30 p.m. to 4 p.m.	Pause avec collations <i>Break with snacks</i>
16 h à 17 h 4 p.m. to 5 p.m.	Conférences “Le Centre ACER et al.” <i>“The Centre ACER et al.” Conferences</i>
19 h à 21 h 7 p.m. to 9 p.m.	Souper réseautage – Buffet chaud <i>Networking dinner – Hot buffet</i>

PROGRAMME DU CENTRE ACER (Traduction simultanée)
CENTRE ACER'S PROGRAM (Simultaneous translation)

Jeudi 5 juin 2025
 Thursday, June 5th, 2025

9 h à 10 h 30 9 a.m. to 10:30 a.m.	Conférences sur le thème “Les changements climatiques et insectes ravageurs” <i>Conferences on “Climate change and insect pests”</i>
10 h 30 à 11 h 10:30 a.m. to 11 a.m.	Pause avec collations <i>Break with snacks</i>
11 h à 12 h 30 11 a.m. to 12:30 p.m.	Suite des conférences sur le thème “Les changements climatiques et insectes ravageurs” <i>Continuation of conferences on “Climate change and insect pests”</i>



PROGRAMME DE L'IISÉ (En anglais, traduction en français)
IMSI'S PROGRAM (In English, translation into French)

Jeudi 5 juin 2025
Thursday, June 5th, 2025

12 h 30 à 14 h
12:30 p.m. to 2 p.m.

Dîner réseautage – Buffet froid
Networking lunch – Cold buffet

14 h à 15 h
2 p.m. to 3 p.m.

50e assemblée générale annuelle de l'IISÉ
IMSI's 50th Annual General Meeting

15 h à 15 h 30
3 p.m. to 3:30 p.m.

Conférence "Empreinte carbone de la production de sirop d'érable" par Geoffrey Lewis, Ph. D. – Université du Michigan
"Carbon footprint of maple syrup production" Conference by Geoffrey Lewis, Ph. D. – University of Michigan

15 h 30 à 16 h
3:30 p.m. to 4 p.m.

Pause avec collations
Break with snacks

16 h à 16 h 30
4 p.m. to 4:30 p.m.

Gestion des érablières pour la résilience climatique par Jason Lilley, Ph. D. – University of Maine
Sugarbush management for climate resilience by Jason Lilley – University of Maine

16 h 30 à 17 h
4:30 p.m. to 5 p.m.

Réunion du conseil d'administration (ouvert à tous)
Board of Directors' Meeting (open to all)

17 h 30 à 19 h
5:30 p.m. to 7 p.m.

Cocktail
Cocktail

19 h à 21 h
7 p.m. to 9 p.m.

Souper et remise des prix
Dinner and awards



PROGRAMME DE L'IISÉ (Seulement en anglais)
IMSI'S PROGRAM (Only in English)

Vendredi 6 juin 2025
Friday, June 6th, 2025

9 h à 10 h 30
9 a.m. to 10:30 a.m.

Discussions ouvertes sur la stratégie climatique
*Open discussions on **Climate Strategy***

10 h 30 à 11 h
10:30 a.m. to 11 a.m.

Pause avec collation
Break with snack

11 h à 12 h 30
11 a.m. to 12:30 p.m.

Discussions ouvertes du Comité de commercialisation aux marchés américains
*Open discussions on **IMSI's US Marketing committee***

12 h 30 à 13 h 30
12:30 p.m. to 1:30 p.m.

Dîner réseautage – Boîtes à lunch
Networking lunch – Lunch boxes

13 h 30 à 14 h 30
1:30 p.m. to 2:30 p.m.

Prochaines étapes : les normes d'identité (SOI)
*Next steps: **Standard of Identity (SOI)***

14 h 30 à 15 h
2:30 p.m. to 3 p.m.

Discussions ouvertes sur les relations gouvernementales et les tarifs douaniers
*Open discussions on **Government Relations and Tariffs***

15 h
3 p.m.

Fin de l'évènement
End of the Event

Centre ACER et al.

Mercredi 4 juin 2025
Wednesday, June 4th, 2025

11 h - 11 a.m.

Caractérisation du concentré de sève d'érable, un nouveau produit issu des Équipements d'érablière CDL

Characterization of maple sap concentrate, a new product from CDL Sugaring Equipment.

Luc Lagacé, Ph. D. - Centre ACER

11 h 30 - 11 :30 a.m.

Caractérisation des sirops de saveur de type VR4

Characterization of VR4 flavour syrups

Nathalie Martin, Ph. D., chimiste, *chemist* - Centre ACER

12 h - 12 p.m.

Présentation des projets 2025 du Centre ACER

Presentation of the Centre ACER's 2025 projects

Geneviève Clermont, DG, CEO, chimiste, *chemist* - Centre ACER

14 h - 2 p.m.

Passé, présent et futur du phénomène de la coulée

Past, present and futur of the casting phenomenon

Sergio Rossi, Ph. D. - Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

14 h 30 - 2:30 p.m.

Rendement et saveur du sirop pour les érables rouges

Syrup yields and flavor from red maple trees

Abby van den Berg, Ph. D. - Consulting Scientist

15 h - 3 p.m.

Classification des sirops d'érable : faire entrer la filière dans l'ère du numérique

Maple syrup classification: bringing the industry into the digital age

Christophe Cordella, Ph. D. - Université Laval (UL)

16 h - 4 p.m.

Antimousses en production acéricole - Mise à jour des travaux de recherche

Anti-foam in maple syrup production - Research update

Luc Lagacé, Ph. D. - Centre ACER

Catherine Monserrate, Ph. D. - Cornell University

16 h 30 - 4:30 p.m.

Impact de l'inoculation de la tubulure du système de collecte de la sève sur les propriétés organoleptiques du sirop d'érable

Impact of inoculation of the sap collection tubing system on the organoleptic properties of maple syrup

Mérlie Gagnon, Ph. D. - Centre ACER

Changements climatiques et insectes ravageurs *Climate change and insect pests*

Jeudi 5 juin 2025
Thursday, June 5th, 2025

9 h – 9 a.m.

Les insectes herbivores dans les érablières: ravageurs et biodiversité
Herbivorous insects in maple forests: pests and biodiversity
Emma Despland, Ph. D. – Concordia University

9 h 30 – 9:30 a.m.

Prédire la croissance potentielle des érables au Québec afin de guider les producteurs dans leurs stratégies d'entailage
Predicting the potential growth of maple trees in Quebec to guide producers in their tapping strategies
Frédéric Brossard-Pellerin – Université Laval

10 h – 10 a.m.

La migration assistée des essences forestières : préparer aujourd'hui les érablières de demain
Assisted tree species migration: preparing today for tomorrow's maple groves
Roberto Silvestro, Ph. D. – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

11 h – 11 a.m.

Le défi de prédire l'effet des changements climatiques sur les érablières, du paysage jusqu'à l'individu
The challenge of predicting the impact of climate change on sugar bushes, from the landscape to the individual
Dominique Gravel, Ph. D. – Université de Sherbrooke

11 h 30 – 11:30 a.m.

Avancement de la saison des sucres à travers la distribution des érablières
Advancing the sugar season through the distribution of maple bushes
Tim Rademacher, Ph. D. – University of Vermont

12 h – 12 p.m.

Le parcours de l'eau d'érable : de la neige à votre sirop
The maple water trail: from snow to syrup
Élise Bouchard, ing. f., M. Sc. – Université du Québec à Montréal (UQAM)

La programmation complète du Centre ACER sera traduite simultanément en français et en anglais.
The complete Centre ACER's program will be translated simultaneously into French and English.

INSCRIPTION

L'évènement Innov'ACER se tiendra du 4 au 6 juin 2025 à :
Espace 4 Saisons, situé au 4940, chemin du Parc, Orford au Québec.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Veuillez vous inscrire, **au plus tard le 16 mai 2025**, en cliquant sur le lien suivant :
Inscription à Innov'ACER. Prendre note que les places sont limitées.



TARIFS PAR PERSONNE (en dollars canadiens)

CHOIX DES INSCRIPTIONS	INCLUSION	TARIFS
Programmation complète des Journées Innov'ACER Du 4 au 6 juin	Collations du 4 juin, 5 juin et 6 juin au matin Dîners du 4 juin, 5 juin et 6 juin Cocktail du 5 juin Soupers du 4 juin et du 5 juin	635 \$ frais et taxes inclus
Programmation du Centre ACER uniquement Du 4 juin au 5 juin à 12 h 30	Collations du 4 juin et 5 juin au matin Dîner du 4 juin Souper du 4 juin	195 \$ frais et taxes inclus
Programmation de l'IISÉ uniquement Du 5 juin à 12 h 30 au 6 juin	Collations du 5 juin en après-midi et du 6 juin au matin Dîners du 5 juin et 6 juin Cocktail du 5 juin Souper du 5 juin	470 \$ frais et taxes inclus

À partir du vendredi 14 avril 2025, aucun remboursement ne sera autorisé.

Si vous ne pouvez vous présenter et désirez transférer votre inscription à un autre participant, merci de contacter Pauline Vrain à paulinevrain@centreacer.qc.ca ou par téléphone au 819 369-4000 poste 415.



Toutes les présentations seront traduites simultanément en français et en anglais, à l'exception de la journée du vendredi 6 juin 2025, qui sera exclusivement en anglais.

REGISTRATION

The Innov'ACER's event will be held from June 4th to 6th, 2025 at:
Espace 4 Saisons, 4940 chemin du Parc, Orford, Quebec.

REGISTRATION

Please register **no later than May 16th, 2025**, by clicking on the following link:
Innov'ACER registration. Please note that places are limited.

RATES PER PERSON (in Canadian dollars)

REGISTRATION CHOICES	INCLUSION	RATES
Complete schedule of Innov'ACER Days June 4th to June 6th	Break snacks on June 4th, June 5th and morning snack on June 6th Lunches on June 4th, June 5th and June 6th Cocktail on June 5th Dinner on June 4th and June 5th	635 \$ fees and taxes included
Centre ACER's program only June 4th to June 5th, 12:30 p.m.	Break snacks on June 4th and morning snack on June 5th Lunch on June 4th Dinner on June 4th	195 \$ fees and taxes included
IMSI's programmation only June 5th, 12:30 p.m. to June 6th	Afternoon snack on June 5th and morning snack on June 6th Lunches on June 5th and June 6th Cocktail on June 5th Dinner on June 5th	470 \$ fees and taxes included

After Friday, April 14th 2025, no refunds will be permitted. If you are unable to attend and wish to transfer your registration to another participant, please contact Pauline Vrain at paulinevrain@centreacer.qc.ca or by phone at 819 369-4000, ext. 415.

All presentations will be simultaneously translated into French and English, with the exception of Friday, June 6th 2025, which will be exclusively in English.

HÉBERGEMENT



Compte tenu du nombre limité de chambres et ne pouvant vous garantir leur disponibilité, nous vous conseillons de réserver rapidement auprès de Espace 4 Saisons afin de garantir votre séjour.

Le tarif préférentiel est disponible **jusqu'au 2 mai 2025**, sous réserve de disponibilité. Pour procéder à votre réservation de chambre, merci de cliquer sur le lien suivant : **Réservation de chambres à l'Espace 4 Saisons.**



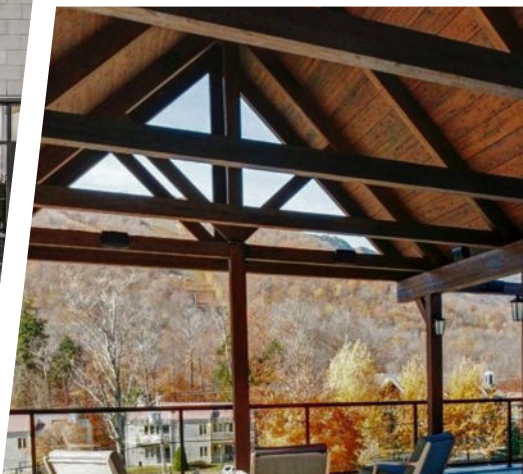
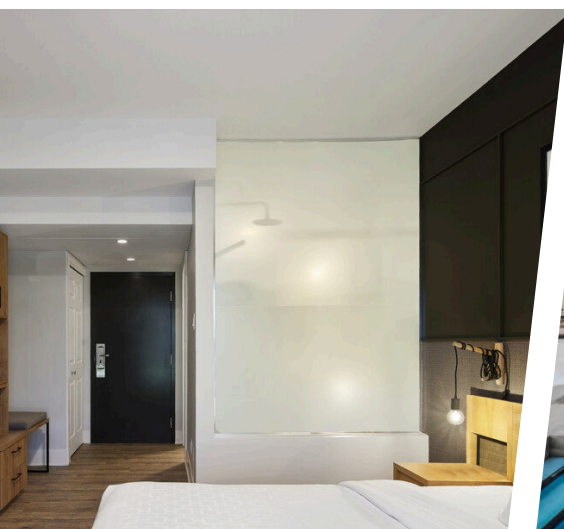
Le forfait d'hébergement comprend :

- Tarif - 235 \$ par nuitée pour une chambre en occupation simple ou 260 \$ par nuitée pour une chambre en occupation double.
- Petit-déjeuner complet en formule buffet et servi entre 7 h et 10 h au Bistro 4 Saisons
- Les frais de service sur le petit-déjeuner
- L'accès à toutes les installations : aires de détente, salle d'entraînement, piscine, jacuzzi, salle de divertissement
- Taxes, frais d'hébergement et de villégiature en sus
- Prix en dollars canadien.

Accessibilité aux chambres :

Heure d'enregistrement : 16 h

Heure de départ : 11 h



ACCOMODATION e4s

As the number of rooms is limited and we cannot guarantee availability, we advise you to book quickly with Espace 4 Saisons to guarantee your stay.

The preferential rate is available **until May 2nd, 2025**, subject to availability. To make your room reservation, please click on the following link:

Room reservations at Espace 4 Saisons.



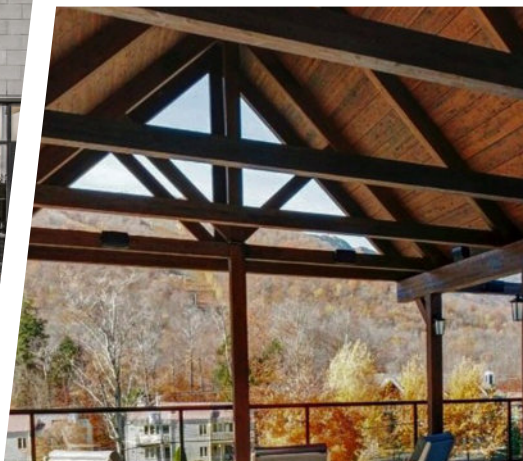
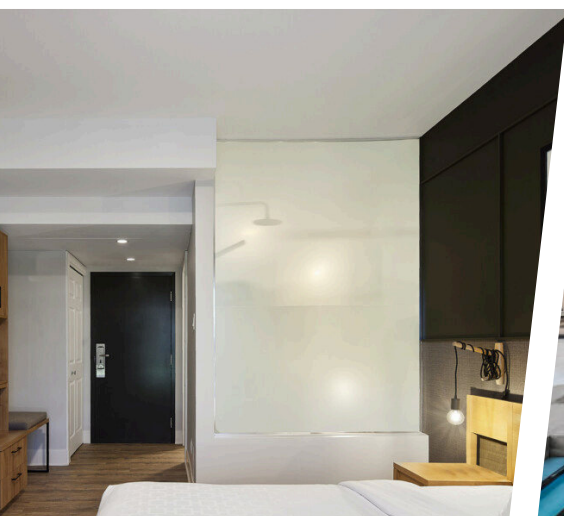
The accommodation package includes:

- Rate - \$235 per night for single occupancy or \$260 per night for double occupancy.
- Full buffet breakfast served between 7 a.m. and 10 a.m. at Bistro 4 Saisons
- Breakfast service charge
- Access to all facilities: relaxation areas, fitness room, pool, Jacuzzi, entertainment room
- Taxes, lodging and resort fees extra
- Prices in Canadian dollars

Access to rooms:

Check-in time: 4 p.m.

Check-out time: 11 a.m.



MERCI À NOS PARTENAIRES !
THANKS TO OUR PARTNERS!

PRESTIGE



OR | GOLD



ARGENT | SILVER



BRONZE



INSTITUTION



