



**Rapport annuel  
2024**



# Le Centre ACER

---

Centre de recherche, de développement et de transfert technologique en acériculture, qui promeut l'innovation pour l'industrie acéricole depuis 1998



# La mission

---

- Développement des meilleures connaissances et d'expertises pratiques
- Stimuler l'excellence par l'innovation, la qualité et la rentabilité de l'industrie acéricole du Québec
- Perspective moderne de développement durable



# La vision

---

Être au niveau national et international la référence et le lieu de partage des meilleures connaissances scientifiques et technologiques en production et transformation acéricole.

# NOTRE EXPERTISE

- **PROJETS DE RECHERCHE**
- **LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRES**
- **FORMATIONS ET TRANSFERT DE CONNAISSANCES**
- **MAILLAGE DU RÉSEAU ACÉRICOLE**
- **GUIDES DE BONNES PRATIQUES**
- **OUTILS POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE**



Nos membres

---



**Membres Partenaire** ▶



Conseil de  
l'industrie  
de l'érable

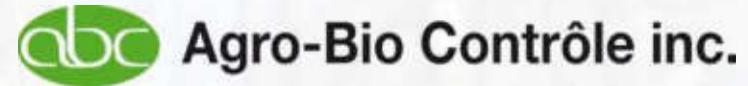


**Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec**





**Membres Prestige**





**Membres Associé**



Centre de Développement  
Bioalimentaire du Québec  
Quebec Agrifood Innovation Center



CRÉNEAU  
ACÉRICOLE





**Membres  
Hors Québec**





**Membres  
individuels**



**20 membres**





# La planification stratégique 2023-2025

---

# LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE 2023–2025

- AXE 1 – Leadership national et international du Centre ACER
- AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients
- AXE 3 – Financement et sources autonomes de revenus
- AXE 4 – Développement d'un système intégré de gestion de la qualité des sirops



# Les projets finalisés en 2024

Selon les axes stratégiques

## ● AXE 1 - Leadership national et international du Centre ACER

- Journée "Atelier de créativité" du Comité consultatif du Centre ACER, afin de finaliser la stratégie d'innovation en recherche acéricole du Québec
- Rencontre avec les conseillers de club et le MAPAQ
- 26 conférences données au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Ontario et aux États-Unis, rejoignant un auditoire de plus de 1700 personnes
- 9 publications, infofiches et participation à des articles
- Présence accrue sur les réseaux sociaux

## ● AXE 1 - Leadership national et international du Centre ACER

- Commercialisation des 2 nouveaux volumes CTTA : La production d'un sirop d'érable de qualité et Les infrastructures et les équipements de récolte
- Participation aux rencontres annuelles du Créneau Acéricole, de l'Association acéricole du Nouveau-Brunswick (AANB), de l'Institut international du sirop d'érable (IISÉ) et du North American Maple Syrup Institute (NAMSC)
- Nomination de la directrice générale du Centre ACER, Mme Geneviève Clermont au sein du CA du CRIBIQ, catégorie "Autre centre de recherche"
- Nomination de la directrice générale du Centre ACER, Mme Geneviève Clermont à titre de 1ère vice-présidente de l'IISÉ

## ● AXE 2 - Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

- Validation du procédé des Équipements d'érablière CDL pour la préparation du nectar d'érable et de ses produits dérivés (projet 4080253)
- Rédaction du CTTA volume 2 - Manuel de référence pour la production d'un sirop d'érable de qualité (projet 3010267)
- Rédaction du CTTA volume 3 - Manuel de référence pour les infrastructures et les équipements de récolte (projet 3010305)
- Développement et transfert d'outils favorisant la conformité des entreprises acéricoles sur les exigences du Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE) (projet 3010305)

## ● **AXE 2 - Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients**

- Cursus 301 - Chimie culinaire et produits dérivés (projet 4080420)
- Revue de la littérature scientifique sur la phénologie des arbres (projet 4010442)
- Les effets d'une sécheresse de longue durée sur la coulée acéricole (projet 4080435)
- Étude sur la stabilité du sirop d'érable sur 3 ans en fonction des différentes catégories de sirop en vrac (projet 4010246)

## ● AXE 3 - Financement et sources autonomes de revenus

- Mise en marché de nouveaux produits
- Nombreuses demandes d'aide financière et octroi de subventions
- Diversification de la clientèle
- Ententes de services et partenariats dans différents projets

## ● AXE 4 - Développement d'un système intégré de gestion de la qualité des sirops

- Développement d'un LIMS, afin d'améliorer l'efficacité de la prise de données au laboratoire central pilote d'ACER Division Inspection
- Projet de soutien technique divers pour le contrôle de la qualité du sirop d'érable en vrac



# Les projets en cours

Selon les axes stratégiques

## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Étude de l'impact de l'entaillage sous le latéral sur la production acéricole (projet 4010408)

- L'entaillage sous la ligne latérale permet d'élargir la zone entaillable sans compromettre la santé des arbres ni la qualité de la sève.
- Des tests menés sur deux saisons n'ont révélé aucune baisse significative du rendement ou du taux de sucre, peu importe la hauteur d'entaillage.
- Cette technique favorise une gestion durable des érablières en réduisant le risque de surexploitation.

Projet réalisé grâce à la collaboration des conseillers et conseillères acéricoles du MAPAQ et la participation du Club d'encadrement technique acéricole de l'Est et financé par l'entremise du programme innovation bioalimentaire – volet 1, en vertu du Partenariat canadien pour une agriculture durable, entente conclue entre les gouvernements du Canada et Québec.



## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Amélioration des pratiques en érablière pour la mise en baril du sirop d'érable pour en assurer la qualité et la salubrité à long terme (projet 4080431)

#### Objectif du projet :

- Réduire les problèmes de conservation du sirop d'érable en :
  - identifiant les microorganismes résistants à la chaleur
  - déterminant les paramètres d'une charte de pasteurisation pour l'emballage à chaud nécessaires à l'élimination des microorganismes
  - établissant des recommandations d'assainissement des barils directement à l'érablière.

#### Avantage additionnel :

- Méthodes de nettoyage des barils efficaces et économiques.



Merci à nos partenaires :



Québec  Canada 



## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Caractérisation du sirop ✓R4 (projet 4010436)

- Le sirop d'érable de catégorie ✓R4 regroupe beaucoup de caractéristiques atypiques peu ou mal définies dont on ne connaît pas précisément l'origine.

#### Objectifs du projet :

- Mieux caractériser le sirop d'érable de catégorie ✓R4.
- Identifier des pistes de son origine.
- Les résultats obtenus permettront potentiellement d'ajuster les méthodes de production et d'optimiser le processus de classement de ce type de sirop.

#### Merci à nos partenaires :

Ces travaux sont financés par l'entremise du Programme Innovation bioalimentaire 2023-2028, Volet 2 - Recherche appliquée, développement expérimental et adaptation technologique, en vertu du Partenariat canadien pour une agriculture durable conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec



## ● AXE 2 - Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Évaluation des résidus d'antimousses dans le sirop d'érable (projet 4080495)

- L'utilisation des agents de contrôle de la mousse dans les évaporateurs acéricoles est répandue à travers l'industrie sans que l'on ait de données fiables sur les quantités utilisées et sur les résidus qu'ils pourraient laisser dans le siro

#### Objectif du projet

- Documenter la présence de résidus de différents types d'antimousse dans le sirop d'érable en fonction de leur utilisation pour émettre d recommandations de bonnes pratiques aux producteurs et aux productrices acéricoles.

Merci à nos partenaires :



## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Communauté de pratique en acériculture (projet 3010298)

- Objectif : création d'une communauté de pratique pour les conseillers(ères) de première ligne du secteur acéricole.
- But : développer l'expertise des conseillers(ères) et améliorer la qualité des services-conseils à travers le Québec.
- Démarche : Approche collaborative, avec une démarche structurée impliquant les intervenants du milieu acéricole.
- Moyens de diffusion : utilisation d'une plateforme de gestion de communauté et symposium annuel dans le but de recruter et mobiliser les membres.



## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Communauté de pratique en acériculture (projet 3010298) – Suite

- Comité de pratique : composé de conseillers(ères) acéricoles issus des clubs privés et du MAPAQ. Ils seront chargés d'identifier et d'aborder les enjeux liés à l'offre de services-conseils.
- Communauté de pratique :
  - Lieu d'échange, de partage et de créativité,
  - Permettra de générer des projets adaptés aux besoins des conseillers(ères) et des producteurs(trices) de toutes les régions du Québec.

Merci à notre partenaire :



## ● AXE 2 – Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

### ● Formation “Tout savoir sur la filtration du sirop d’érable” (projet 3080422)

#### Objectifs :

- Développer et diffuser une formation en mode synchrone afin de permettre aux producteurs(trices) de bien comprendre l'utilité d'une bonne filtration.
- Faire connaître les différents types de filtration disponibles dans l'industrie acéricole.
- Déterminer quel type d'appareil de filtration utiliser selon l'entreprise acéricole et apprendre à optimiser le désucrage de la presse à sirop d'érable.



Projet réalisé en partenariat entre le Centre ACER et Agricarrières.

Merci également aux Équipements d'érablière CDL, le Club d'encadrement technique acéricoles des Appalaches, le Club acéricole du sud du Québec et le Club d'encadrement technique acéricole de l'Est pour leur soutien.

## ● AXE 2 - Actualisation des services offerts et du programme de recherche en fonction des enjeux et besoins des membres et clients

- Évaluation du portrait américain des résidus d'antimousses dans le sirop d'érable (projet 4080497)
- Évaluation de la fiabilité des appareils SpectrAcer à détecter le défaut de saveur de bourgeon ✓R5 (projet 4010308)
- Simulation de l'entaillage durable en considérant la croissance et les patrons d'entaillage communs (projet 4010425)
- Caractérisation biochimique et microbiologique des sirops d'érable déclassés ✓R2 et CT (projet 4080411)
- Suivi à haute résolution temporelle de la dynamique de la coulée, de la physiologie et de la microbiologie des érables au Québec pour anticiper l'impact des changements climatiques sur la production d'eau d'érable (projet 2010319)



# Les activités de transfert





# Les activités de transfert

**26 conférences**

+ de 1700 personnes



**32 formations**

+ de 450 personnes

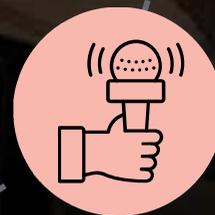


**13 kiosques**

+ de 750 personnes



**9 activités  
médiatiques**



# LES FORMATIONS

**L'UTILISATION ET LA CALIBRATION DES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS EN ACÉRICULTURE 🍁**

**INITIATION À LA DÉGUSTATION DU SIROP D'ÉRABLE À L'AIDE DE LA ROUE DES FLAVEURS**

**SALUBRITÉ ET ASSAINISSEMENT POUR AMÉLIORER LE RENDEMENT ET LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE 🍁**

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

**🍁 Formations subventionnées par les PPAQ**

# LES FORMATIONS

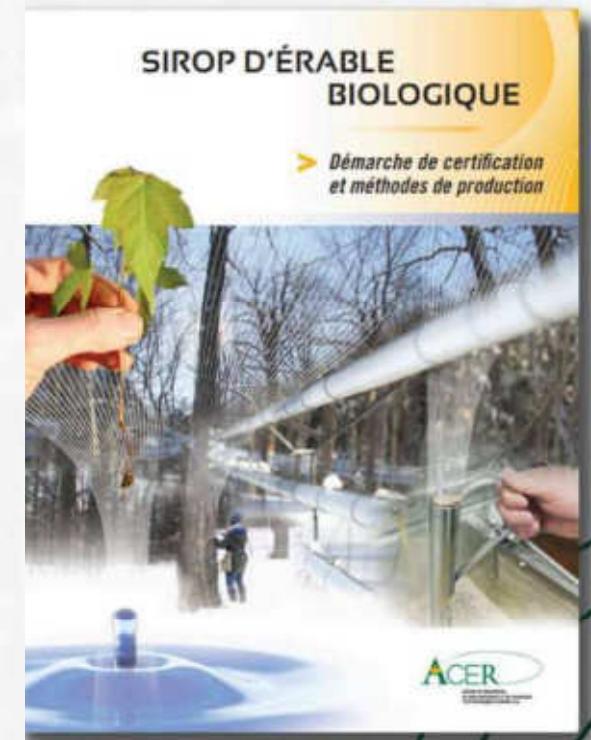
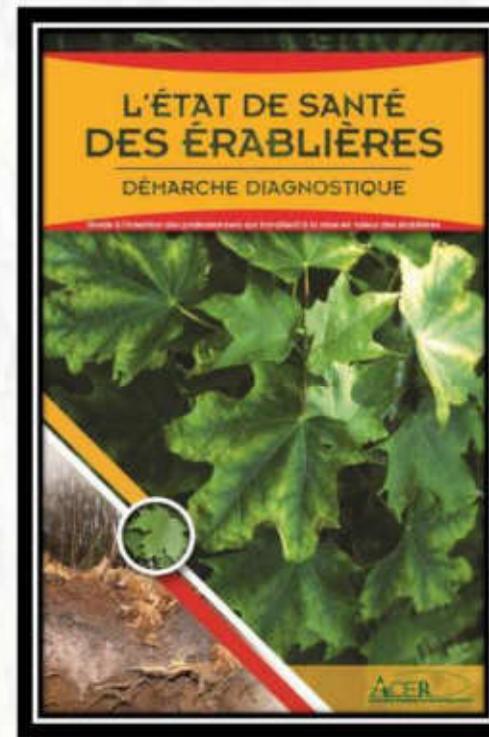
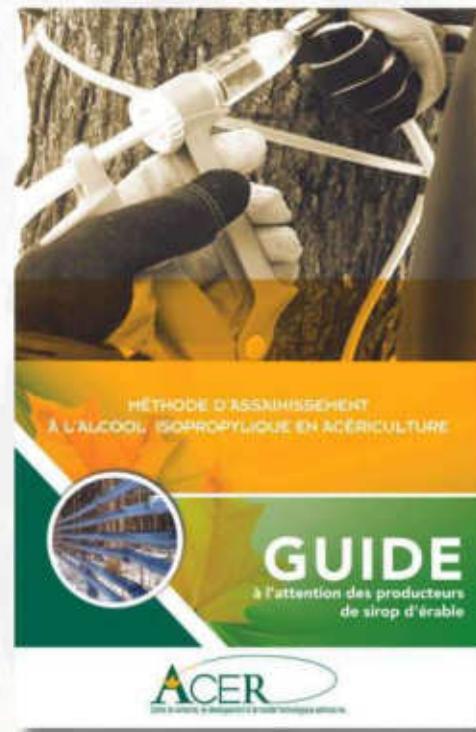
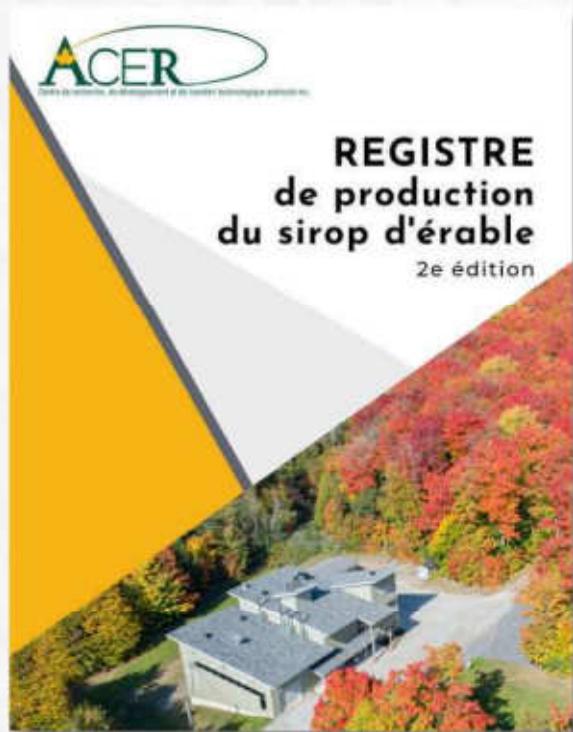
- **ATELIER DE CALIBRATION DU SIROP D'ÉRABLE À L'AIDE DU CONVERTISSEUR ACÉRICOLE**
- **L'UNIVERS DES CARACTÉRISTIQUES DE SAVEUR DU SIROP D'ÉRABLE EN GRANDS CONTENANTS – NIVEAU DE BASE**
- **L'UNIVERS DES CARACTÉRISTIQUES DE SAVEUR DU SIROP D'ÉRABLE EN GRANDS CONTENANTS – NIVEAU AVANCÉ**
- **SIROP D'ÉRABLE DE QUALITÉ – FORMATION DE BASE** 
- **TOUT SAVOIR SUR LA FILTRATION DU SIROP D'ÉRABLE**

 Formations subventionnées par les PPAQ

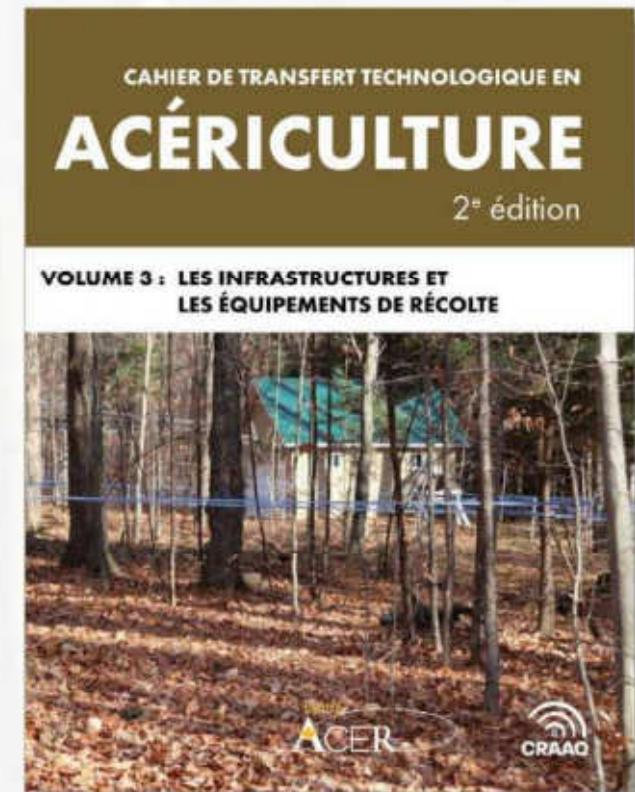
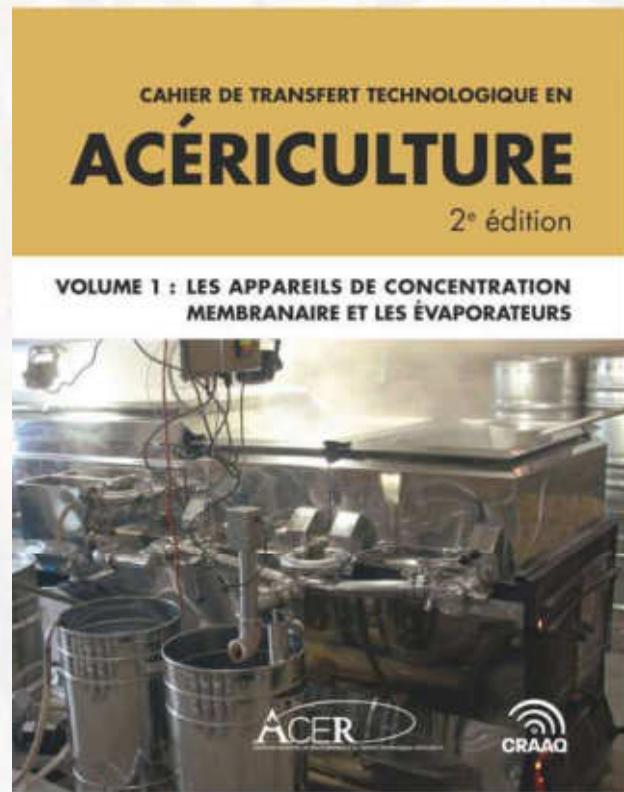
# DES OUTILS POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DU SIROP

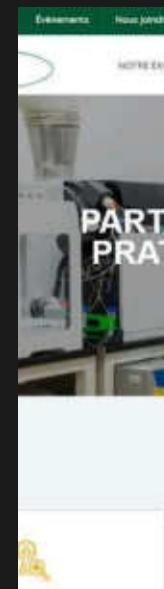


# DES GUIDES DE BONNE PRATIQUE



# MANUELS DE RÉFÉRENCE COLLECTION CTTA





# Le laboratoire d'analyses agroalimentaires



# LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRES

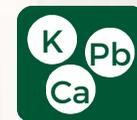
## Nos services



**Adultération des sucraants naturels**



**Analyses physico-chimiques**



**Profil des minéraux et métaux lourds**



**Évaluation organoleptique**



**Analyses chimiques**



**Projets spécifiques**

Capacité de développer des méthodes analytiques afin de répondre à vos besoins en recherche et développement



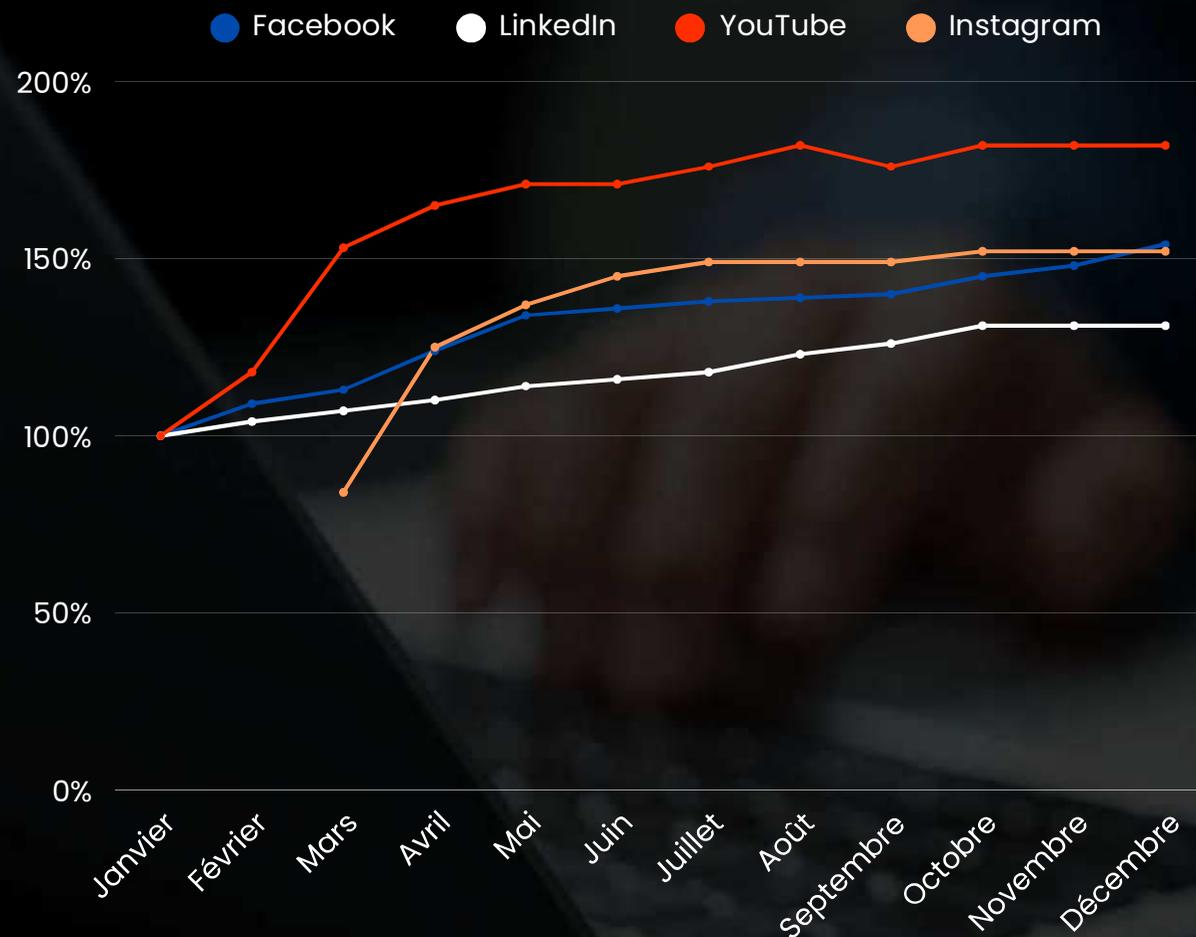
# Les communications

---

# Évolution des réseaux sociaux



## % des nouveaux abonnés



### Facebook

+154 % d'abonnés  
+ 137 K vues



### LinkedIn

+131 % d'abonnés  
+ 11 K vues



### YouTube

+182 % d'abonnés  
+ 159 heures de visionnement



### Instagram

+128 % d'abonnés  
+ 475 vues

# Les faits saillants



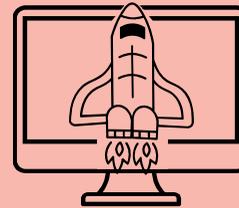
**Création du  
compte Instagram  
du Centre ACER**

1



**Traduction en  
anglais des  
infolettres aux  
membres**

2



**Lancement du  
nouveau site  
Internet**

3



**Ouverture de la  
boutique en ligne  
du Centre ACER**

4



# Quelques événements





Janvier  
2024

## Journées acéricoles du MAPAQ

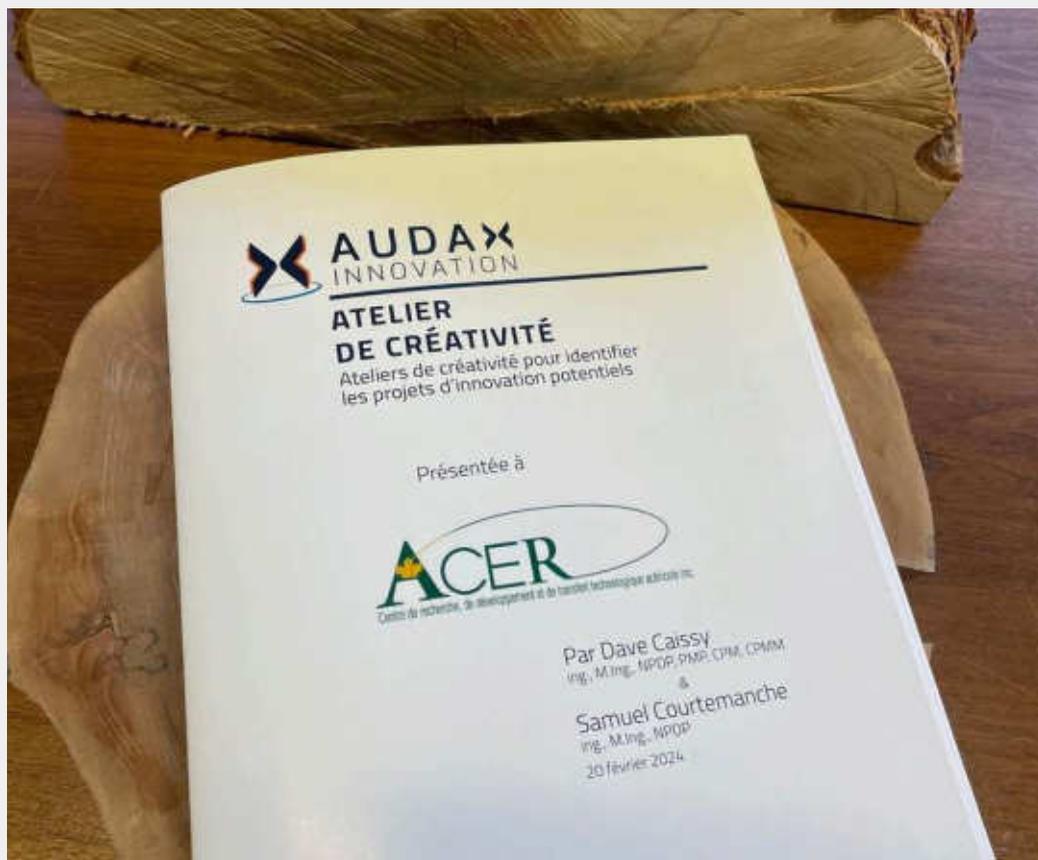




26 et 27  
janvier



Assemblée générale  
annuelle de  
l'Association  
acéricole du  
Nouveau-Brunswick  
(AANB)



20  
février

Rencontre du Comité  
consultatif : finalisation de la  
Stratégie d'innovation



29  
février

Aliment'action - Le rendez-vous de l'innovation agroalimentaire

28  
mars

# Cosmécéutiques 2024 Tendances et perspectives en recherche au Canada et au Québec



17  
avril



Tournage de l'émission  
"La semaine verte"  
sur les ondes de  
Radio-Canada  
à l'érablière de  
Saint-Norbert-d'Arthabaska

14  
mai

## Lancement du livre Innovation Québec



17 et 18  
mai

## Portes ouvertes des équipementiers





---

30  
mai

Rencontre avec le MAPAQ sur la Politique bioalimentaire et  
assemblée générale annuelle des PPAQ

18  
juin

## Rencontre des conseillers acéricoles à Saint-Norbert-d'Arthabaska



29  
août



Visite de l'entrepôt des  
Producteurs et  
productrices  
acéricoles du Québec  
(PPAQ)

8  
septembre

## Exposition forestière et acéricole de Beauce





18  
septembre

Tournage de  
l'émission  
"La semaine verte"  
sur les ondes de  
Radio-Canada  
au laboratoire de  
Saint-Hyacinthe

19 et 20  
septembre

Symposium de  
l'Association  
québécoise pour  
l'innocuité alimentaire  
(AQIA)



22  
octobre

# Conférence annuelle du North American Maple Syrup Council (NAMSC)



## En résumé

Cet ouvrage présente :

- › Les principaux éléments à considérer, dont les bonnes pratiques de fabrication, pour produire un sirop d'érable de qualité en réduisant les risques
- › Les aspects législatifs, les critères d'évaluation et les avantages distinctifs du sirop d'érable
- › Des notions scientifiques de base pour mieux comprendre les effets du procédé sur les propriétés de la sève et du sirop d'érable
- › Le principe des instruments de mesure utilisés



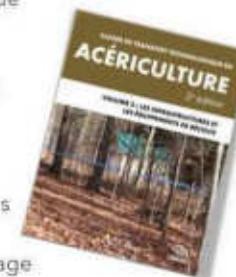
**Bonne lecture!**



## En résumé

Cet ouvrage inclut :

- › Des notions de base à découvrir sur la récolte de sève sous vide et leurs explications scientifiques
- › Des informations mises à jour sur les infrastructures, les équipements, les règlements, le nettoyage et la gestion d'une érabièrre
- › Des calculs revisités pour aider au dimensionnement des équipements
- › Des procédures claires et détaillées, incluant des photos et des schémas
- › Et bien plus encore! Nous vous invitons à vous procurer l'ouvrage pour le découvrir.



30  
octobre

Présentation en webinar des  
2 nouveaux CTTA



4 et 5  
novembre

Assemblée  
générale  
annuelle du  
Créneau  
Acéricole -  
Sève et Savoir





# Rapport financier



# Les faits saillants

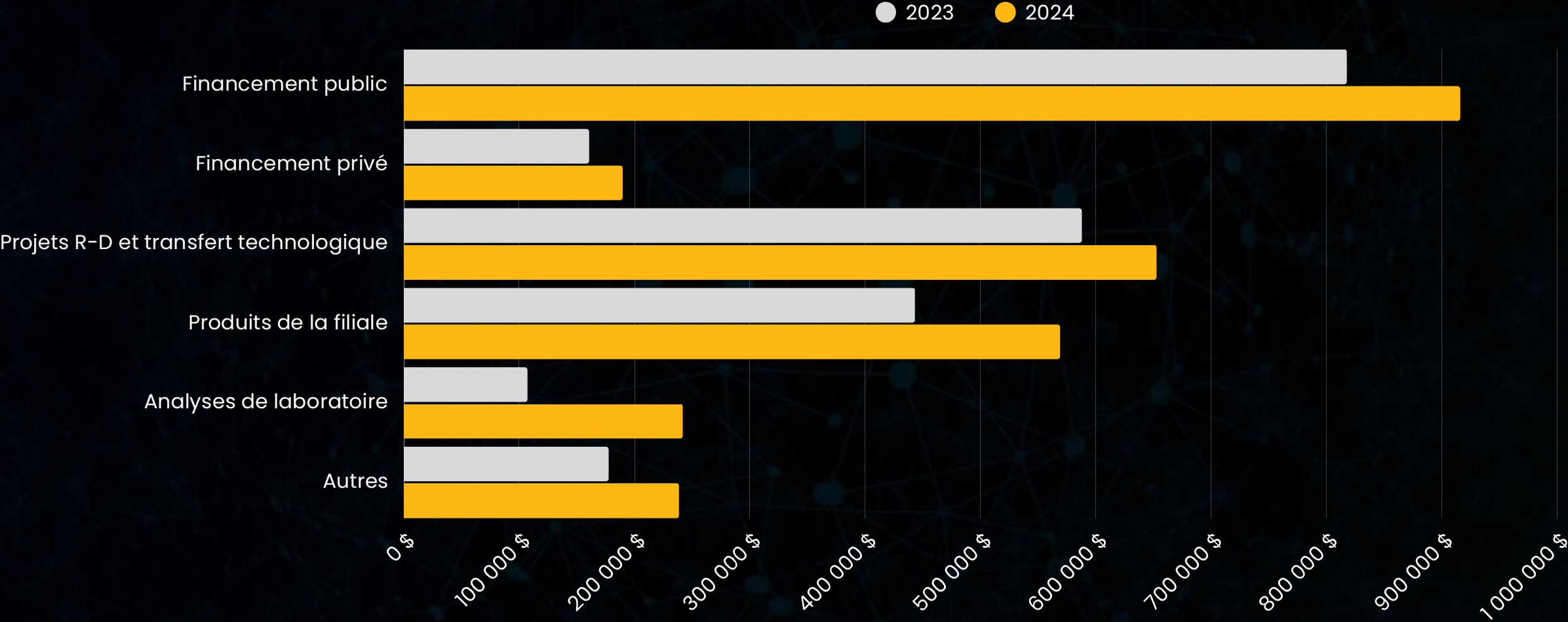


Pour chaque dollar de la convention  
du MAPAQ, le Centre ACER génère

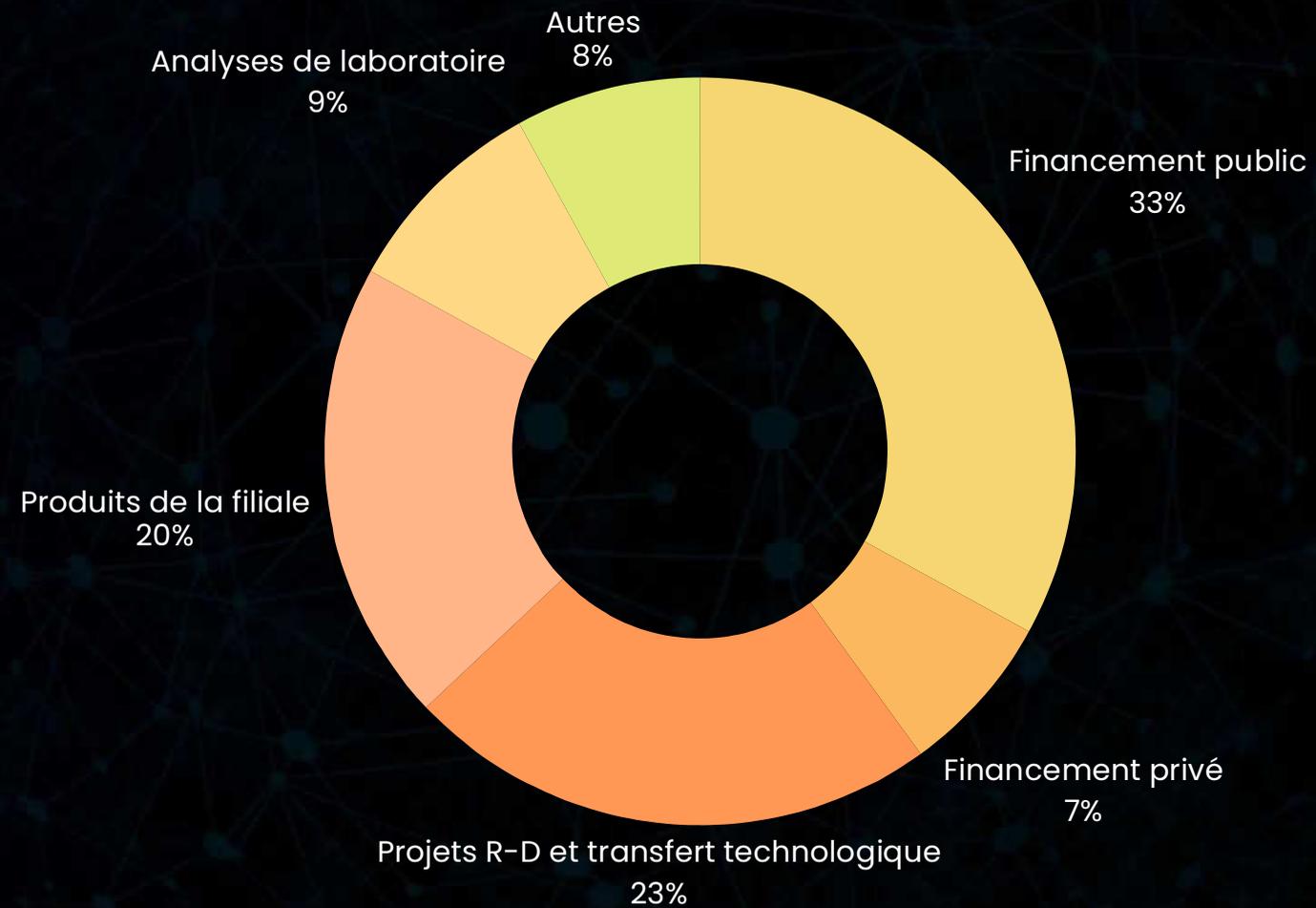
**2,29 \$**

de revenus autonomes

# Comparatif des revenus 2024 vs 2023



# Proportion des revenus 2024





# Nos partenaires financiers

---



Partenariat canadien pour  
une agriculture durable

Québec 

Canada 



CONSEIL DE  
L'INDUSTRIE  
DE L'ÉRABLE



Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec

# Contribution du Centre ACER



Le Centre ACER a investi

**203 962 \$**

en 2024 dans les projets de la  
filière acéricole



# SUBVENTIONS ACCORDÉES



**295 572 \$**

MAPAQ – Programme services-conseils – Volet 3 – Appui au développement des compétences et de l'expertise des conseillers



**157 069 \$**

MAPAQ – Programme Innovation Bioalimentaire 2023-2028, volet 2, catégorie A



**82 148 \$**

MEIE – Programme d'appui aux projets de développement économique (PAPDE)



**75 000 \$**

MEIE – Programme NovaScience – Volet 2B



**57 500 \$**

MAPAQ – Programme Innovation Bioalimentaire 2023-2028, volet 5. catégorie B



**50 000 \$**

MAPAQ – Programme de développement territorial et sectoriel 2023-2026



**30 000 \$**

MRC des Maskoutains – Mesure d'aide au développement des entreprises d'économie sociale (MADEES) et CDEVR/CDCBF – Fonds de développement des entreprises d'économie sociale (FDEÉS)



**2 340 \$**

Emploi-Québec – Mesure de formation de la main-d'oeuvre



# L'équipe





## Le conseil d'administration



Norman Houle  
Administrateur indépendant  
Président et trésorier



Guy Viel  
Administrateur indépendant  
Vice-président



Christian Bélanger  
Administrateur indépendant



Marie-Pier Paquette-Séguin  
Représentante du CIE



Luc Goulet  
Représentant des PPAQ



## Recherche et développement



Luc Lagacé  
Microbiologiste, Ph. D.  
Directeur, recherche et transfert  
technologique



Maxime Cadotte  
Ing., M. Sc. A.  
Chercheur en analyse de  
données



M\u00e9rilie Gagnon  
Ph. D.  
Chercheuse en microbiologie  
ac\u00e9ricole



Jessica Houde  
Ing.  
Responsable ing\u00e9nierie des  
syst\u00e8mes de production -  
Recherche et d\u00e9veloppement



Nathalie Martin  
Ph. D., chimiste  
Chercheuse scientifique -  
Produits de l'\u00e9rable et proc\u00e9d\u00e9s



Jessica Durand  
Technicienne en \u00e9rabli\u00e8re et aux  
activit\u00e9s de R-D





## Laboratoire analytique



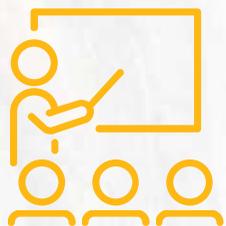
Mustapha Sadiki  
Ph. D., chimiste  
Scientifique sénior,  
développement analytique



Stéphanie Béliveau  
Technicienne de laboratoire



Lily-Anne Bergeron  
Technicienne de laboratoire



## Transfert de connaissances



Lise Lessard  
Coordonnatrice au transfert  
technologique





## Équipe de direction et administration ►



Geneviève Clermont  
Chimiste  
Directrice générale



Pauline Vrain  
Adjointe à la direction générale  
et responsable des  
communications



Mathieu Lanthier  
Ing., PMP®  
Directeur financier, matériel et  
technologique



Nathalie Boilard  
Technicienne comptable



Mélissa Cournoyer  
Technicienne administrative et  
opérationnelle



# Centre ACER

L'EXPERTISE ACÉRICOLE :  
NOTRE FORCE, NOTRE PASSION!



 [www.centreacer.qc.ca](http://www.centreacer.qc.ca)