



Formation offerte par le Centre ACER 2021-2022 www.centreacer.qc.ca

Inscription	La production de sirop d'érable biologique : démarche de certification et méthodes de productions	L'univers des défauts de saveurs du sirop d'érable en grands contenants — niveau de base	Utilisation et calibration des instruments de mesure utilisés en acériculture	Salubrité et assainissement pour améliorer le rendement et la qualité du sirop d'érable	L'univers des défauts de saveurs du sirop d'érable en grands contenants — niveau 2	Atelier sur la calibration du sirop d'érable à l'aide du convertisseur acéricole	Initiation à la dégustation du sirop d'érable à l'aide de la roue des saveurs
Centre-du-Québec Lise Lessard 819 369-4000, poste 406	8 octobre 2021	26 novembre 2021	17 décembre 2021	12 janvier 2022	18 février 2022	12 novembre 2021	22 octobre 2021
Etrie Johanick Riendeau 819 346.8905, poste 114	12 octobre 2021	25 novembre 2021	14 décembre 2021	25 janvier 2021	15 février 2021	4 novembre 2021	21 octobre 2021
Chaudière-Appalaches Regis Veilleux 418 228-5541, poste 26340					5 novembre 2021		
Chaudière-Appalaches Karina Goulet 418 338-7808, poste 3116			19 novembre 2021				
Chaudière-Appalaches Caroline Marchand 418 885-4517, poste 1654		18 novembre 2021				18 janvier 2022	
Bas-Saint-Laurent Mélanie Dubé 418 499-2222		10 décembre 2021			20 décembre 2021 7 janvier 2022		
Lanaudière Annabel Coutu 450 753-7486, poste 254		10 février 2022		26 janvier 2022			
Montérégie Nathalie Delorme 450 771-1225, poste 6344	7 octobre 2021		16 décembre 2021		17 février 2021		

Chaque année, le Centre ACER offre des formations d'une journée pour vous aider dans votre production acéricole.

En 2021-2022, le Centre ACER vous propose ce calendrier de formation. Visiter notre site pour plus d'information www.centreacer.qc.ca.