

FORMATION OFFERTE PAR LA COMMISSION SCOLAIRE DES HAUTS-CANTONS

Maîtrisez tous les aspects de la production acéricole

Depuis des générations, on prépare au Québec de l'excellent sirop d'érable. Un produit bien de chez nous qui a gagné ses lettres de noblesse, et qui est de plus en plus en demande un peu partout à travers le monde!

La production du sirop a évidemment bien évolué au fil des ans. L'équipement s'est considérablement amélioré et même les pratiques, notamment dans la gestion de la forêt, permettent aujourd'hui de produire plus efficacement... et plus savoureusement!

Pour maîtriser l'art de préparer un bon sirop d'érable, rien de mieux qu'une formation complète qui traite de tous les aspects. Depuis plusieurs années, la Commission scolaire des Hauts-Cantons offre justement un programme de production acéricole à trois endroits : au Centre de formation Le Granit à Lac-Mégantic, à la Maison Familiale Rurale de Saint-Romain et depuis l'an dernier au Centre de formation professionnelle de Coaticook-CRIFA.

Cette formation très pratique s'adresse tant aux acériculteurs qui veulent peaufiner certaines connaissances (par exemple, à la suite de l'installation d'un nouvel équipement) qu'à ceux qui veulent se lancer dans le domaine. Il peut s'agir de jeunes souhaitant prendre la relève ou travailler dans le secteur, ou même d'agriculteurs

qui aimeraient changer de production pour se consacrer davantage – ou entièrement – à l'acériculture.

L'obtention d'un diplôme d'études professionnelles ouvre la porte à certains avantages, notamment pour l'obtention de la Prime à l'établissement. Les plus expérimentés pourront d'ailleurs se prévaloir de la Reconnaissance des acquis et des compétences pour ne faire que les cours nécessaires.

Des enseignants chevronnés

On vient de partout au Québec pour suivre cette formation reconnue qui vise à former des acériculteurs capables d'exercer toutes les tâches reliées à l'exécution des travaux dans une érablière : nettoyer et assainir l'équipement acéricole, fabriquer du sirop d'érable et de le conditionner, entretenir et maintenir l'équipement et les infrastructures en bon état, se repérer en forêt et comprendre les liens entre l'érable et son écosystème.

Technicien forestier, Gabriel Grenier donne les cours qui concernent l'orientation en forêt



PHOTO : JOCELYN RIEUNDEAU

ainsi que l'érable et son écosystème. « C'est un domaine qui me passionne, et c'est vraiment un plaisir de partager mes connaissances. La production du sirop commence avec une forêt en santé. Pour cela, il y a certaines techniques d'aménagement forestier à maîtriser – créer de petites éclaircies, favoriser la croissance d'autres essences pour un bon compagnonnage avec les érables – pour tirer profit au maximum de son érablière. Des arbres en santé ont un impact sur le rendement et

en bout de ligne, sur la rentabilité de l'érablière », explique-t-il.

Gabriel Grenier suit avec intérêt les nouvelles découvertes dans le domaine, pour offrir un enseignement toujours d'actualité. « Et c'est ainsi pour tous les autres enseignants du programme. La plupart ont une érablière et connaissent vraiment le domaine à fond. »

Pour apprendre les rudiments de l'acériculture, les enseignants comptent également sur des installations de qualité, dont une érablière-école de 15 600

entailles réparties sur 62 hectares pour les centres de Saint-Romain et de Lac-Mégantic. Le centre de Coaticook a aussi sa propre érablière-école, ce qui permet aux élèves de participer à toutes les étapes de la transformation de l'eau d'érable.

Vous aimeriez en savoir plus? Des portes ouvertes auront lieu au Centre de formation Le Granit à Lac-Mégantic le 8 février, de 16 h 30 à 20 h, ainsi qu'à la Maison Familiale Rurale de Saint-Romain le 18 février de 10 h à 15 h.

5267517

-COMM. SCOLAIRE DES

/Cahier EDUCATION-FO3

10 x 86