

JOURNÉE ACÉRICOLE 2020



SAVEUR ET QUALITÉ : NOTRE IMAGE

VENDREDI 10 JANVIER 2020 | HÔTEL LE VICTORIN | CENTRE DES CONGRÈS

19, boulevard d'Arthabaska Est, Victoriaville, G6T 0S4

TARIFS

PRÉINSCRIPTION : 35 \$ (taxes, dîner et cahier de conférences inclus)

SUR PLACE : 30 \$ (dîner exclu | taxes et cahier de conférences inclus)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

EN LIGNE : lepointdevente.com/billets/inpacqacericole2020

PAR LA POSTE :

Remplissez le coupon-réponse, libellez votre chèque à l'ordre d'INPACQ Acéricole, puis envoyez le tout à l'adresse suivante :

INPACQ Acéricole
460, boulevard Louis-Fréchette, 2^e étage
Nicolet (Québec) J3T 1Y2

N.B. : Les inscriptions par téléphone ne sont pas acceptées.

DATE LIMITE DE PRÉINSCRIPTION

6 janvier 2020

INFORMATION

819 293-8501, poste 4407

En cas de tempête, le jour de l'événement :
819 293-8501, poste 4499

AUTRE RENSEIGNEMENT

Aucun remboursement



JOURNÉE ACÉRICOLE 2020

NOM DU OU DES PARTICIPANTS :

NOM DE L'ENTREPRISE :

ADRESSE :

VILLE :

CODE POSTAL :

TÉLÉPHONE :

COURRIEL :

NOMBRE DE PARTICIPANTS : X 35 \$ = \$

Chèque libellé à l'ordre de INPACQ Acéricole





PROGRAMMATION

- 8 H** **INSCRIPTION ET ACCUEIL**
- 8 H 45** **MOT D'OUVERTURE**
M. Norman Houle, directeur régional du Centre-du-Québec et de la Mauricie, MAPAQ
- 9 H** **PROPRIÉTÉS DU SIROP D'ÉRABLE PRODUIT AVEC LA TECHNOLOGIE DES ÉVAPORATEURS ÉLECTRIQUES**
Centre Acer
- 9 H 50** **CHOIX D'UN ÉVAPORATEUR SELON VOS PRÉFÉRENCES ET LES COÛTS D'ACQUISITION ET D'EXPLOITATION**
M. Raymond Bernier, ingénieur, Bélanger agro-consultant inc.
- 10 H 40** **ANALYSE DE TECHNIQUES DE TRAITEMENT DE LA SÈVE POUR PRÉVENIR LE GOÛT DE BOURGEON**
Centre Acer
-
- 11 H 25** Dîner et visite des exposants
-
- 13 H 10** **TUBULURE : LA PROCHAINE FOIS, JE L'INSTALLERAI COMMENT?**
M. Joël Boutin, formateur, diplôme d'études professionnelles en production acéricole
Centre de formation agricole Saint-Anselme
- 14 H 10** **TUBULURE 3/16 : PAS POUR TOUS!**
M. Joël Boutin, formateur, diplôme d'études professionnelles en production acéricole
Centre de formation agricole Saint-Anselme
- 14 H 50** **SAVEUR ET ENVIRONNEMENT : POUR BIEN POSITIONNER NOTRE SIROP**
M. Stéphane Guay, biologiste, Érable & Chalumeaux
-
- 15 H 50** Fin de la journée