



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



# RAPPORT ANNUEL 2025



# Notre mission



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

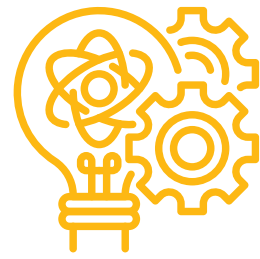


# Notre vision



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



## RECHERCHE APPLIQUÉE EN ACÉRICULTURE

Projets de recherche innovants et durables  
Gestion de projets



## ANALYSES AGROALIMENTAIRES

Laboratoire d'analyses  
Développement de méthodes personnalisées



## TRANSFERT

Formations et partage de connaissances  
Boutique en ligne



# Nos membres en 2025

---



# MEMBRES "PARTENAIRE"



Conseil de  
l'industrie  
de l'érable



**Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec**

# MEMBRES "PRESTIGE"



# MEMBRES "ASSOCIÉ"



# MEMBRES "HORS-QUÉBEC"



# MEMBRES "INDIVIDUEL"



16 membres individuels



# Projets finalisés en 2025

---



# Caractérisation biochimique et microbiologique des sirops d'érable déclassés $\sqrt{R2/CT2/CT6}$ (PE-000411-40)

## Objectifs :

- Déterminer et évaluer le risque associé au sirop d'érable contaminé ou ayant été contaminé par des microorganismes
- Démontrer l'efficacité des procédés de pasteurisation du sirop d'érable  $\sqrt{R2/CT2}$

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Mieux comprendre l'origine des contaminants associés aux sirops  $\sqrt{R2/CT2/CT6}$  pour identifier les risques microbiologiques
- Identification des avenues de valorisation des sirops déclassés participant à la réduction du gaspillage alimentaire



# Caractérisation biochimique et microbiologique des sirops d'érable déclassés ✓R2/CT2/CT6 (PE-000411-40)

---

## Résultats du projet :

- Les principaux contaminants des sirops ✓R2/CT2 sont des levures osmophiles et les CT2 ne représentent pas un risque microbiologique différent que les VR2
- Aucune mycotoxine détectée dans les sirops déclassés dont CT2 et CT6
- Des nouveaux marqueurs de composés volatils ont été associés à ces deux classes ce qui pourrait aider le classement
- La pasteurisation est un bon moyen pour mitiger le risque microbiologique associé aux sirops ✓R2/CT2/CT6

## Partenaires du projet :



# Convertisseur acéricole (PT-250401-45)

## Objectifs :

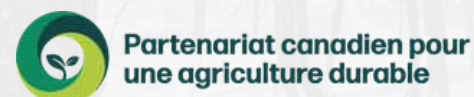
- Assurer la mise à jour de l'application mobile « Convertisseur acéricole » et développer de nouvelles fonctionnalités

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Amélioration de l'utilité et de la performance de l'application mobile
- 8 nouveaux outils pour les producteurs et productrices acéricoles
- Application maintenant disponible en anglais



## Partenaire du projet :



## Autres projets finalisés en 2025

---

- Étude de l'impact de l'entaillage sous le latéral sur la production acéricole (PT-000408-45)
- Formation « Tout savoir sur la filtration du sirop d'érable » (PE-000422-30)
- Évaluation de la fiabilité des appareils SpectrACER<sup>MC</sup> à détecter le défaut de saveur de bourgeon  $\sqrt{R5}$  (PE-000308-40)
- Utilisation du pH-mètre et/ou de bandelettes de pH en érablière (PT-250401-45)



# Les projets en cours

---



# Cercle des intervenants acéricoles, la 1<sup>ère</sup> communauté de pratique acéricole (PS-000298-30)

---

## Objectifs :

- Mettre en place une communauté de pratique en réunissant les conseillers et conseillères acéricoles, afin d'harmoniser les pratiques de services-conseils au bénéfice d'une acériculture plus performante et durable
- Favoriser le développement de leur expertise par le partage d'information et par la participation à des activités telles que des formations, des conférences et des rencontres de réseautage



**CERCLE DES  
INTERVENANTS ACÉRICOLES**

# Cercle des intervenants acéricoles, la 1<sup>ère</sup> communauté de pratique acéricole (PS-000298-30)

---

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Maintenir et accroître la qualité des services-conseils offerts au Québec, pour que tous les producteurs et productrices aient accès à un service de qualité
- Renforcer la profession, la relève et la reconnaissance du service-conseil acéricole



**CERCLE DES  
INTERVENANTS ACÉRICOLES**

Partenaire du projet :



Québec  Canada 



# Propriétés de cristallisation du sirop d'érable pour la transformation en beurre d'érable (PE-000507-40)

---

## Objectifs :

- Approfondir la connaissance des propriétés de cristallisation du sirop d'érable
- Évaluer l'impact du procédé de fabrication du beurre d'érable sur sa qualité et sa stabilité

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Optimisation du procédé de fabrication du beurre d'érable
- Enrichissement des connaissances sur la fabrication des produits dérivés

## Partenaires du projet :



# Guide des bonnes pratiques acéricoles (PE-000438-30)

---

## Objectifs :

- Création de deux guides portant sur l'utilisation et la calibration des instruments de mesure ainsi que sur les opérations de post-production
- Création de deux affiches sur les risques et les points de contrôle de procédé

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Repères clairs pour l'intégration de bonnes pratiques de production
- Rehaussement de la qualité du sirop d'érable produit par les entreprises

## Partenaires du projet :



# Guide des bonnes pratiques d'utilisation des agents antimoussants en acériculture (PE-000509-30)

---

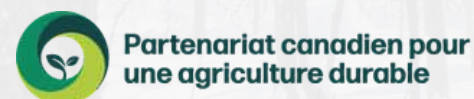
## Objectifs :

- Portrait des pratiques d'utilisation des antimousses au Québec (sondage)
- Création d'un guide des bonnes pratiques d'utilisation des antimousses en acériculture

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Favoriser l'adoption de nouvelles pratiques d'utilisation des antimousses
- Pierre angulaire de la démarche d'adhésion du sirop d'érable au Codex Alimentarius

## Partenaires du projet :



# Contenant idéal de sirop d'érable en vrac (PE-000505-40)

---

## Objectif :

- Dresser une liste des spécifications minimales à rencontrer pour l'ensemble des contenants de sirop d'érable en vrac

## Bénéfices pour la filière acéricole :

Meilleures connaissances des spécifications de barils permettant :

- de préserver la qualité du sirop d'érable
- de maximiser leur durée de vie

## Partenaires du projet :

ÉCOEMBALLAGE+

Québec 

 FONDS D'ACTION  
QUÉBÉCOIS  
pour le développement durable

 CONSEIL DE  
L'INDUSTRIE  
DE L'ÉRABLE

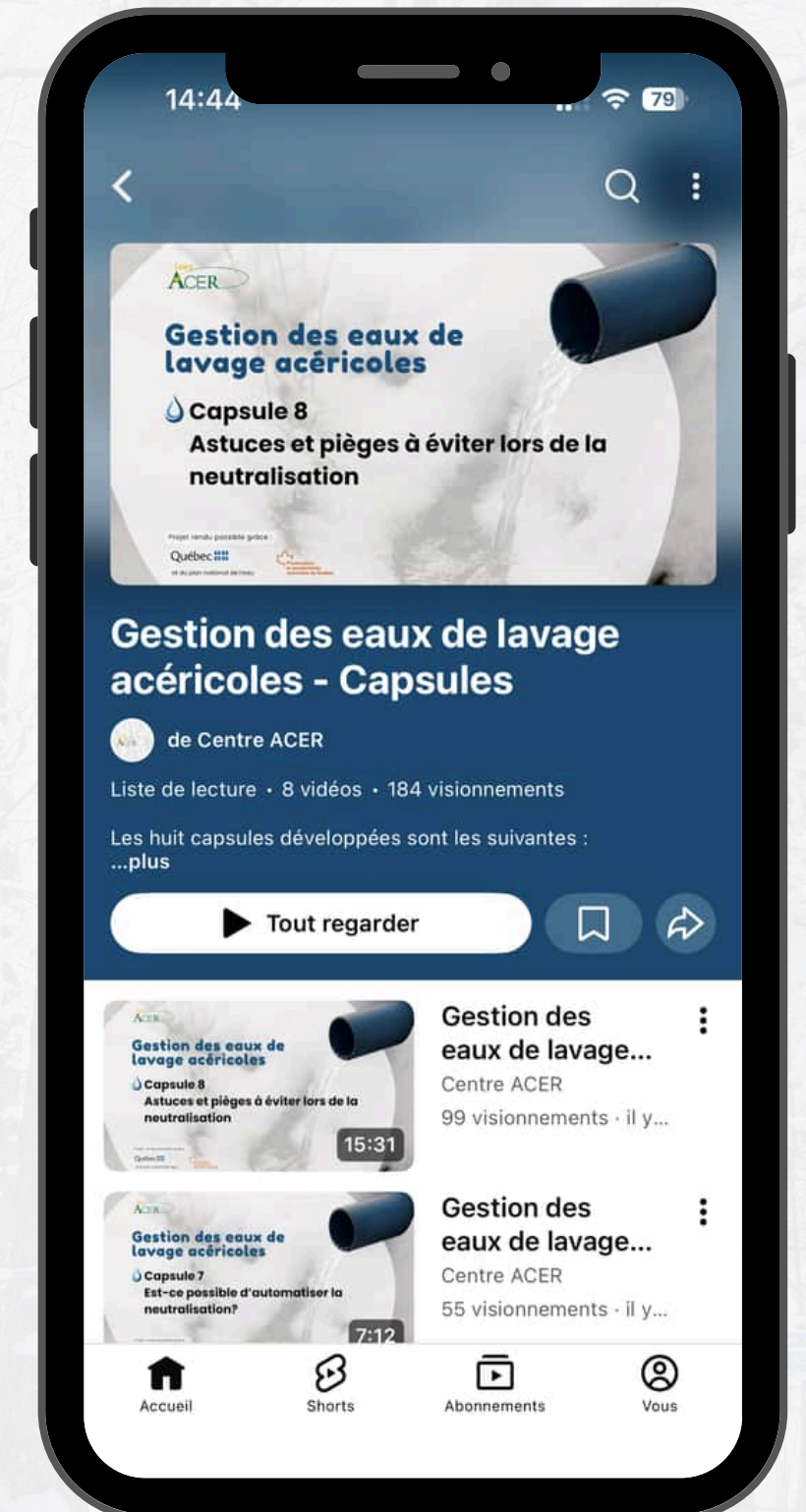
 Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec

Centre  
ACER 

# Capsules vidéos pour sensibiliser et outiller les producteurs et productrices acéricoles sur la récupération et la neutralisation des eaux usées (PE-000513-30)

## Objectifs :

- Présenter, de façon simple et concrète, les concepts clés liés à la gestion des eaux de lavage acéricoles par le biais de capsules vidéos
- Sensibiliser les producteurs et productrices à l'importance d'adopter des pratiques agroenvironnementales
- Outiller les entreprises acéricoles avec des exemples pratiques pour réduire l'impact environnemental



# Capsules vidéos pour sensibiliser et outiller les producteurs et productrices acéricoles sur la récupération et la neutralisation des eaux usées (PE-000513-30)

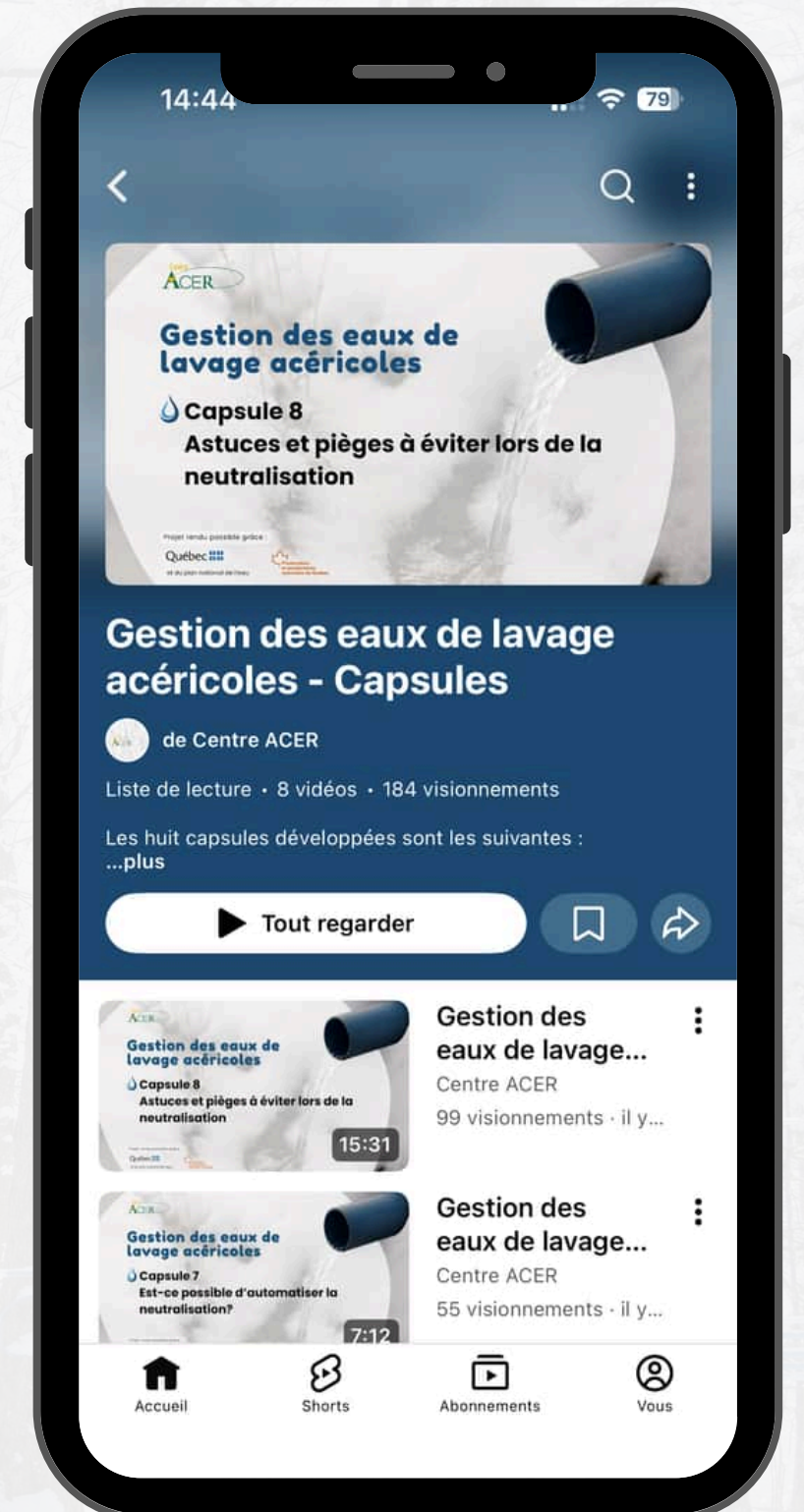
## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Répondre à une priorité provinciale en matière de durabilité environnementale
- Contribuer à une amélioration de la performance environnementale du secteur et à une meilleure préparation face aux exigences réglementaires à venir, tout en renforçant l'attrait et la compétitivité de la filière acéricole auprès du grand public

Partenaires du projet :



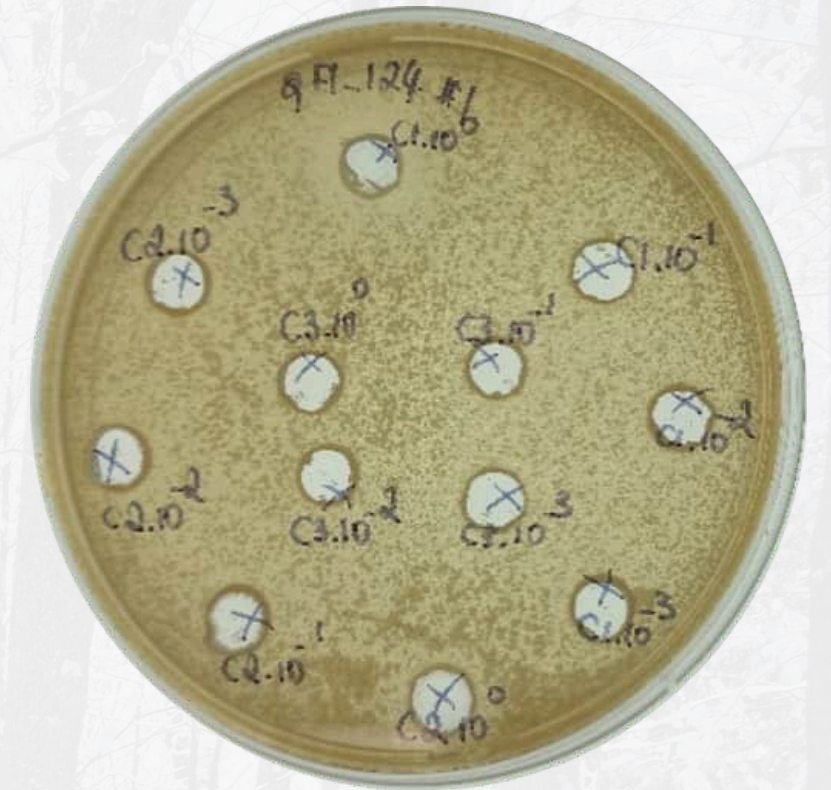
et du plan national de l'eau



# Contrôle des biofilms par les lignanes de l'érable (PE-000512-40)

## Objectifs :

- Évaluer le potentiel antimicrobien et anti-biofilm des lignanes de l'érable en transformation fromagère



## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Identification d'un nouveau produit naturel pour la lutte aux pathogènes issu de l'industrie acéricole
- Valorisation de co-produits acéricole dans un principe d'économie circulaire

## Partenaires du projet :



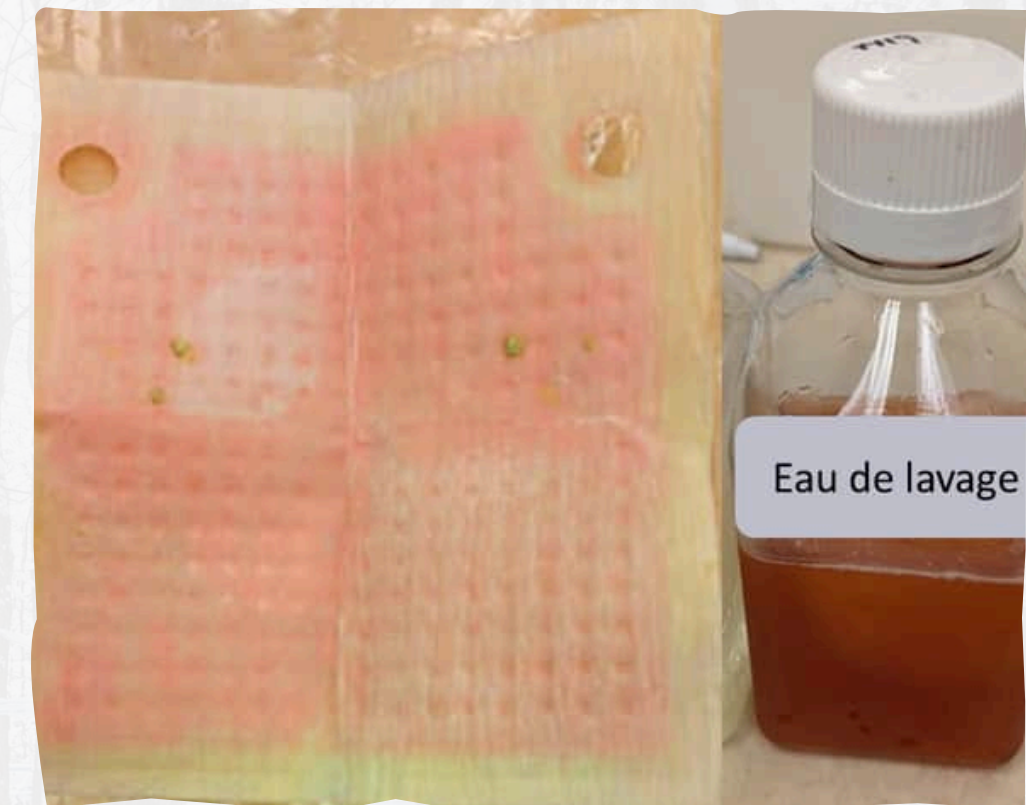
# Investigation sur les problèmes de concentration membranaire associés à l'apparition d'une coloration rosée (PT-250401-45)

## Objectifs :

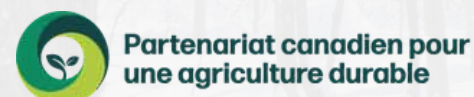
- Identifier l'origine des problèmes de colmatage des membranes de concentration associés à une coloration rosée à brune, communément appelé « problème de manganèse »

## Bénéfices pour la filière acéricole :

- Identifier des pistes de solutions pour limiter le colmatage des membranes



## Partenaire du projet :



## Autres projets en cours

---

- Caractérisation du sirop d'érable de type  $\sqrt{R4}$  (PE-000436-40)
- Évaluation des résidus d'antimousses dans le sirop d'érable canadien (PE-000495-40)
- Évaluation des résidus d'antimousses dans le sirop d'érable américain (PE-000497-40)
- Amélioration des pratiques en érablière pour la mise en baril du sirop d'érable afin d'assurer la qualité et la salubrité à long terme (PE-000431-40)

## Autres projets en cours

---

- 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 (PE-000319-20)
- Adoption de la nouvelle planification stratégique 2026-2030 du Centre ACER

# Les activités de transfert

---



**26 conférences**

+ de 2 000 participants





18 kiosques

**3 activités**

**médiatiques**





**50 formations livrées**

+ de 560 participants

# Les formations

---

L'utilisation et la calibration des instruments de mesure utilisés en acériculture  

---

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 méthode de production

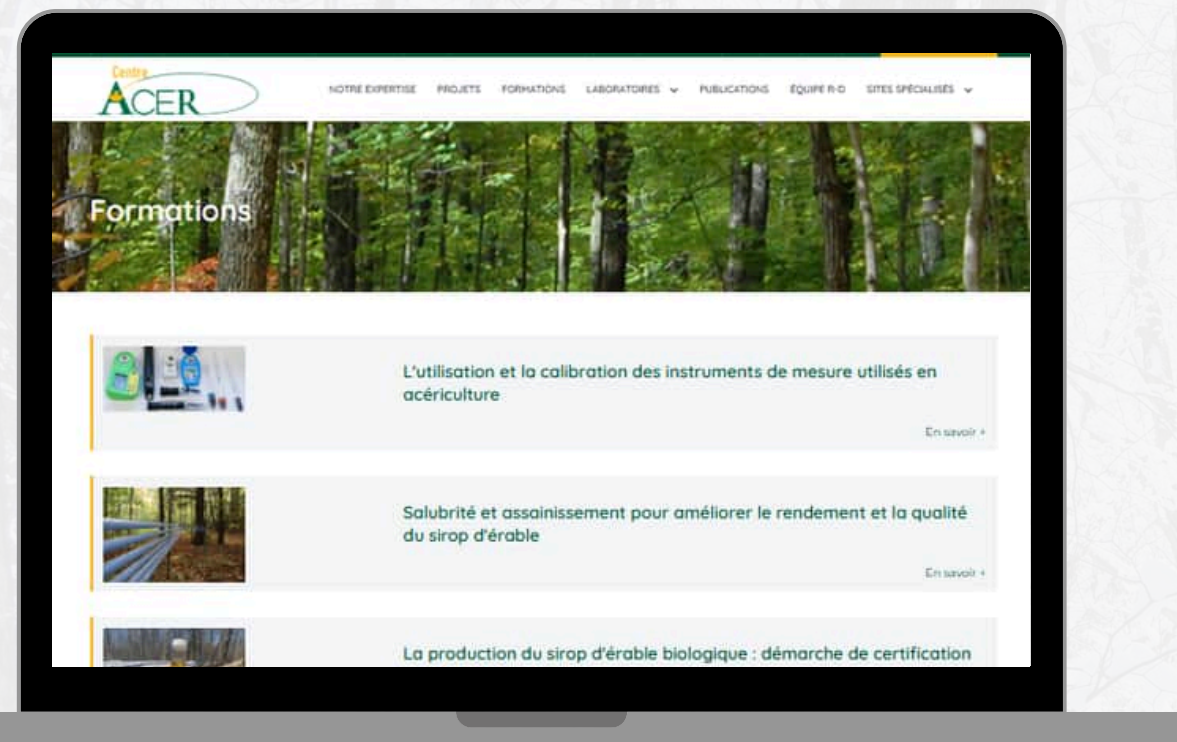
---

Atelier de calibration du sirop d'érable à l'aide du convertisseur acéricole

---

Sirop de qualité - Formation de base 

---



Formations subventionnées par les PPAQ



Formations subventionnées par AgriCarrières

# Les formations

---

L'univers des caractéristiques de saveur de sirop d'érable en grands contenants - Niveau de base 

---

L'univers des caractéristiques de saveur de sirop d'érable en grands contenants - Niveau avancé

---

Tout savoir sur la filtration du sirop d'érable 

---

Initiation à la dégustation du sirop d'érable à l'aide de la Roue des saveurs

---

Formation Jeunes acériculteurs 

---



Formations subventionnées par les PPAQ



Formations subventionnées par AgriCarrières

# Les produits du Centre ACER



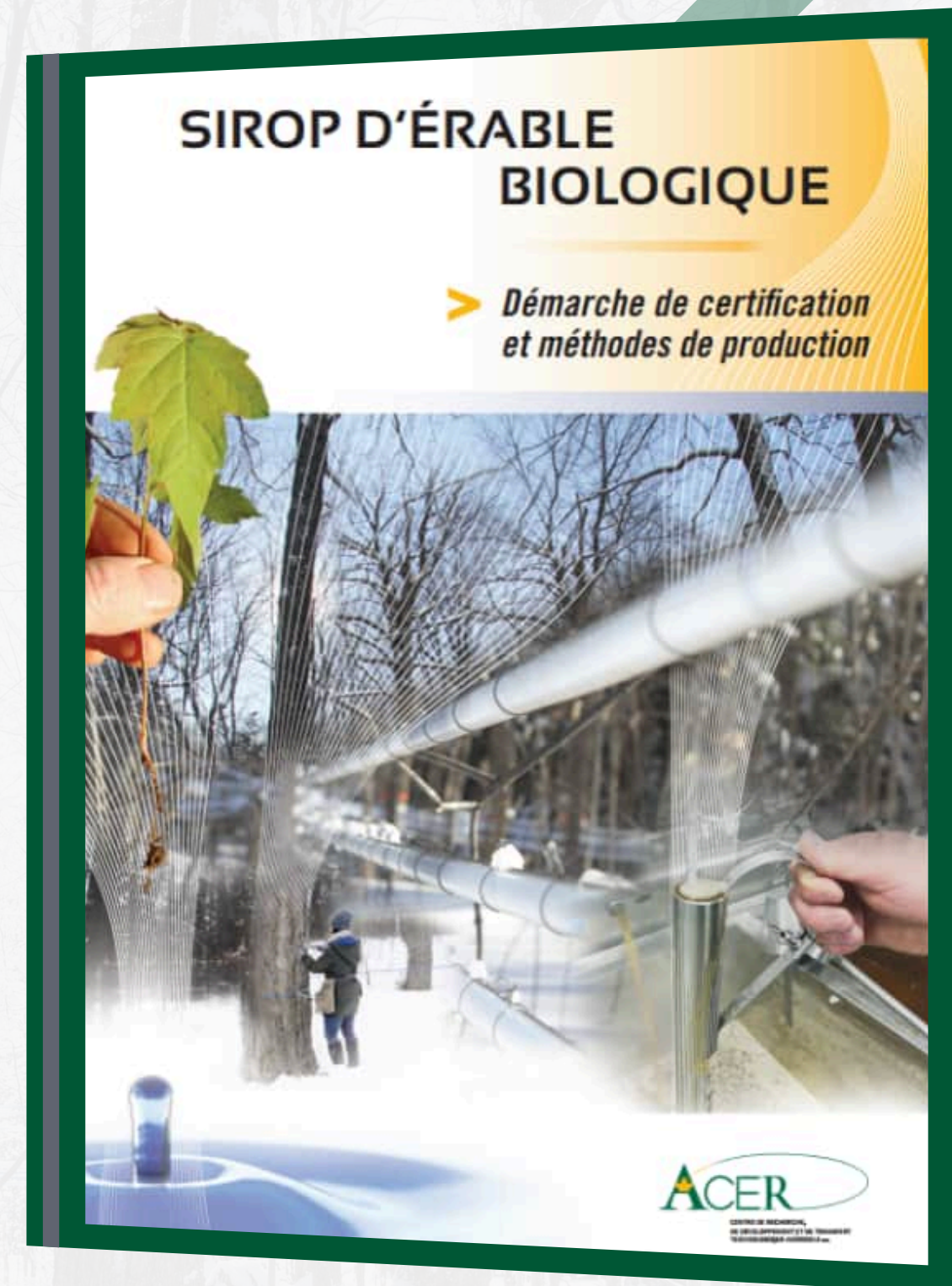
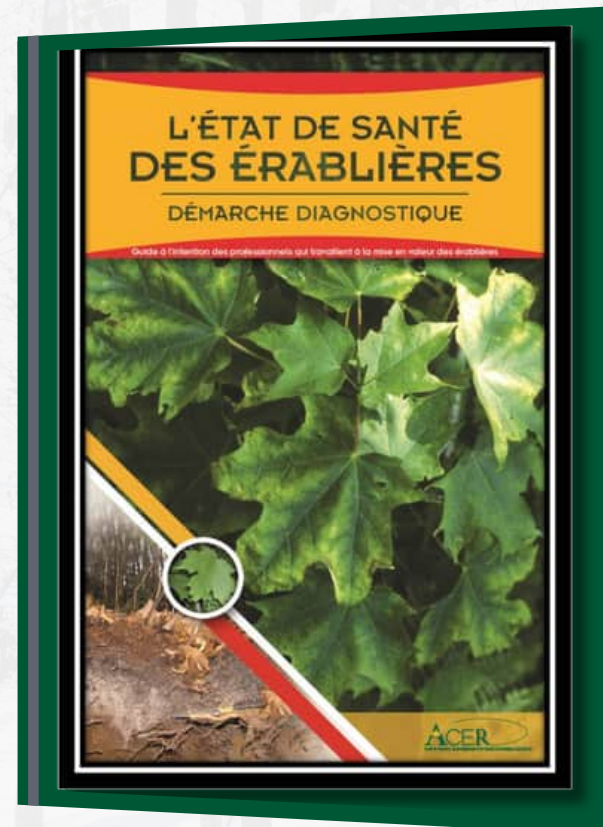
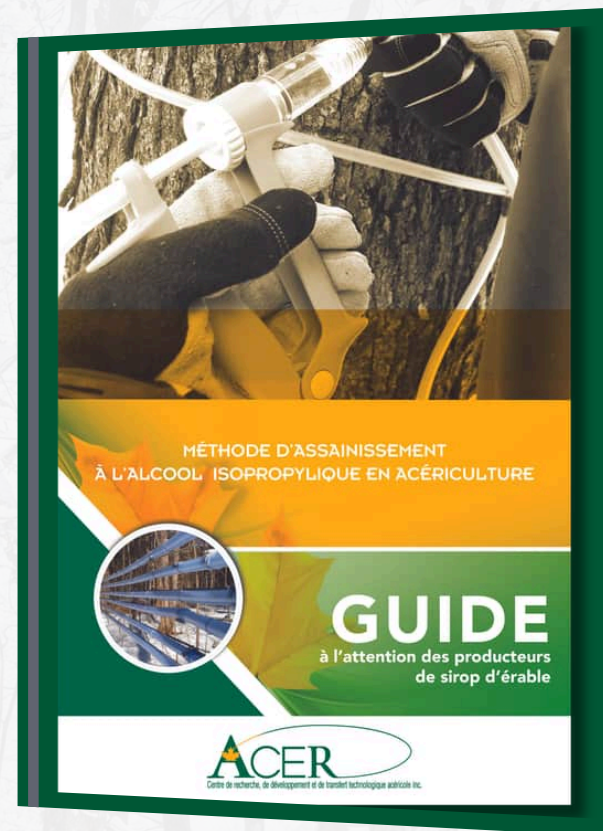
# Le convertisseur acéricole : application mobile

---

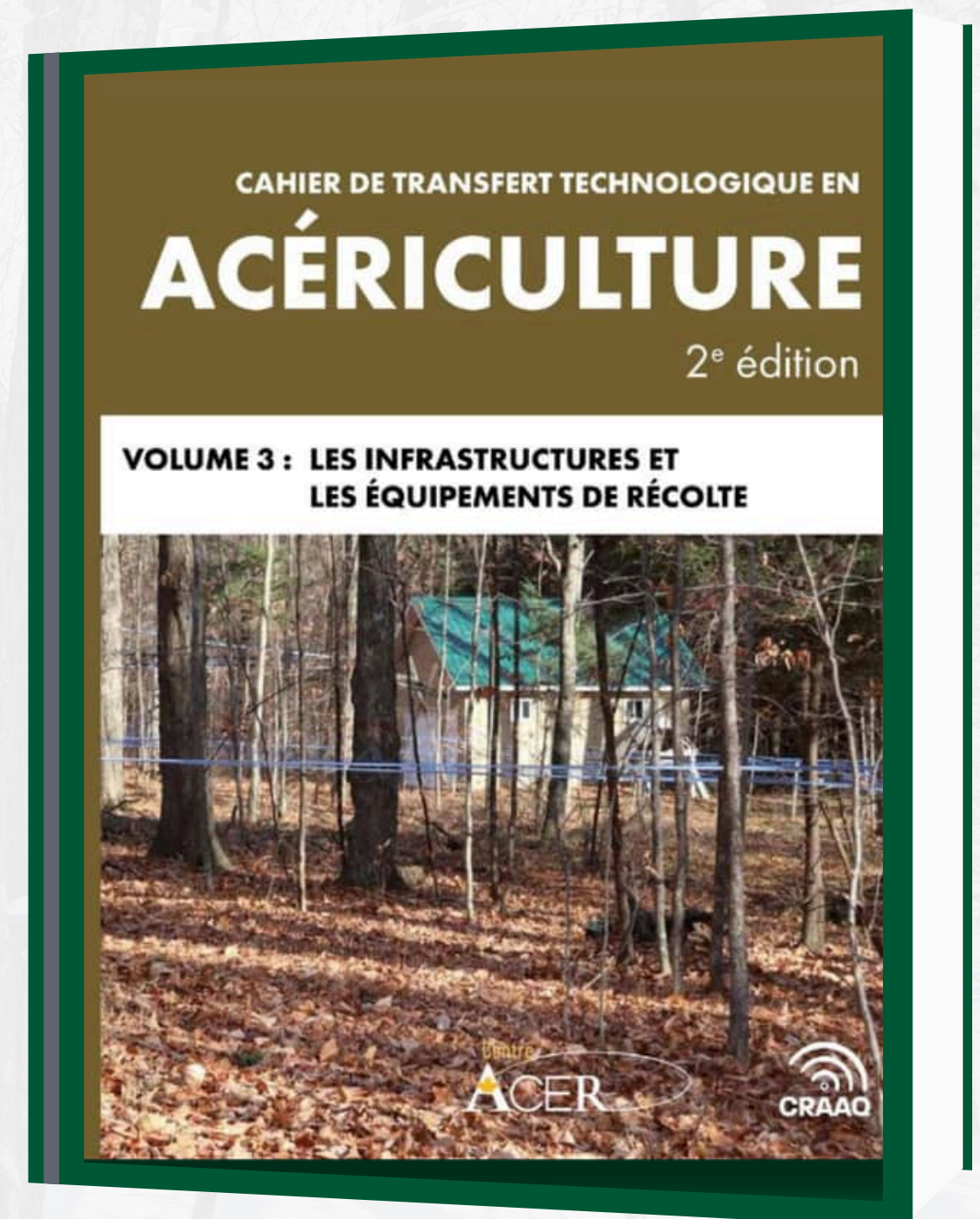
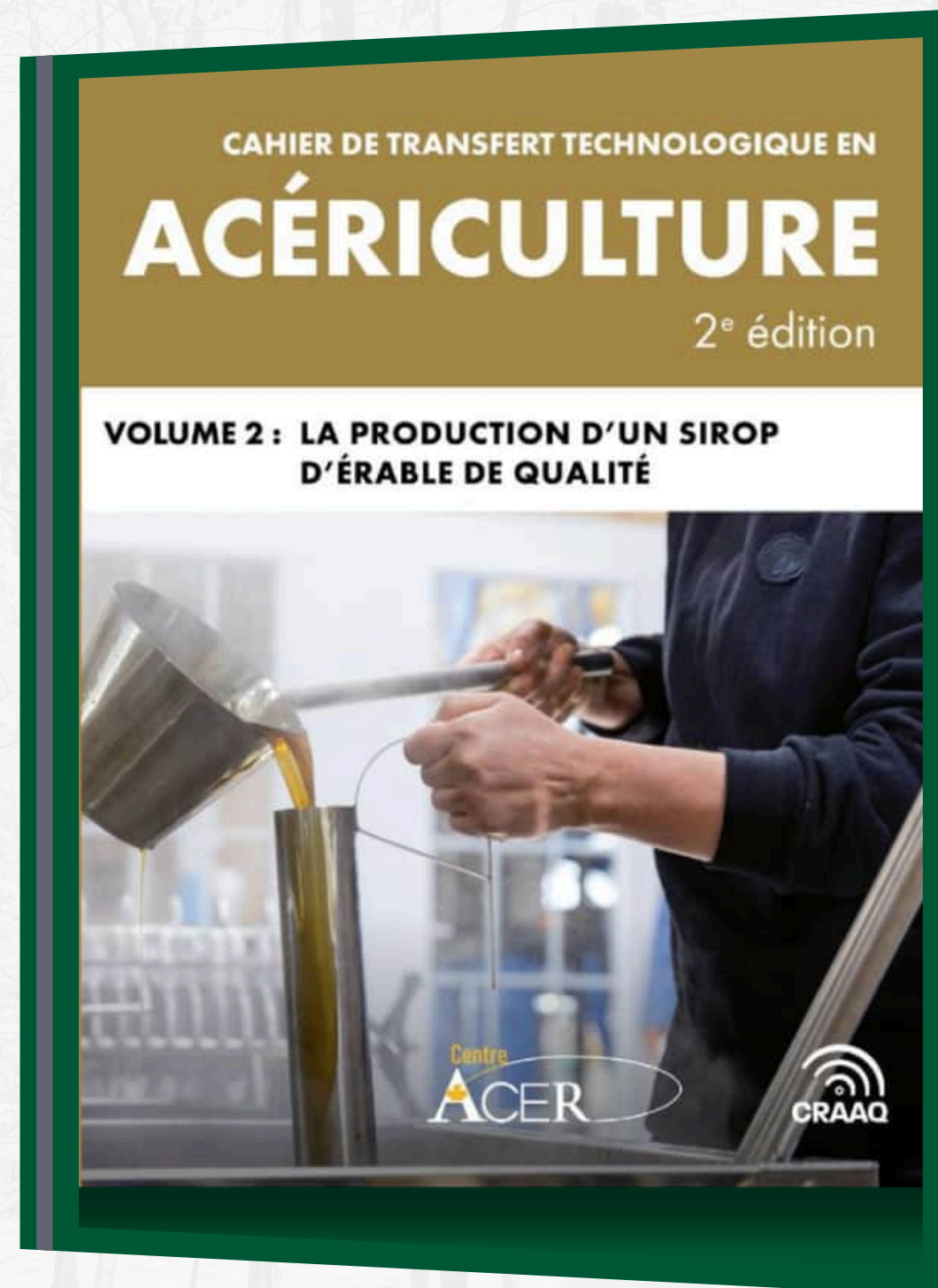
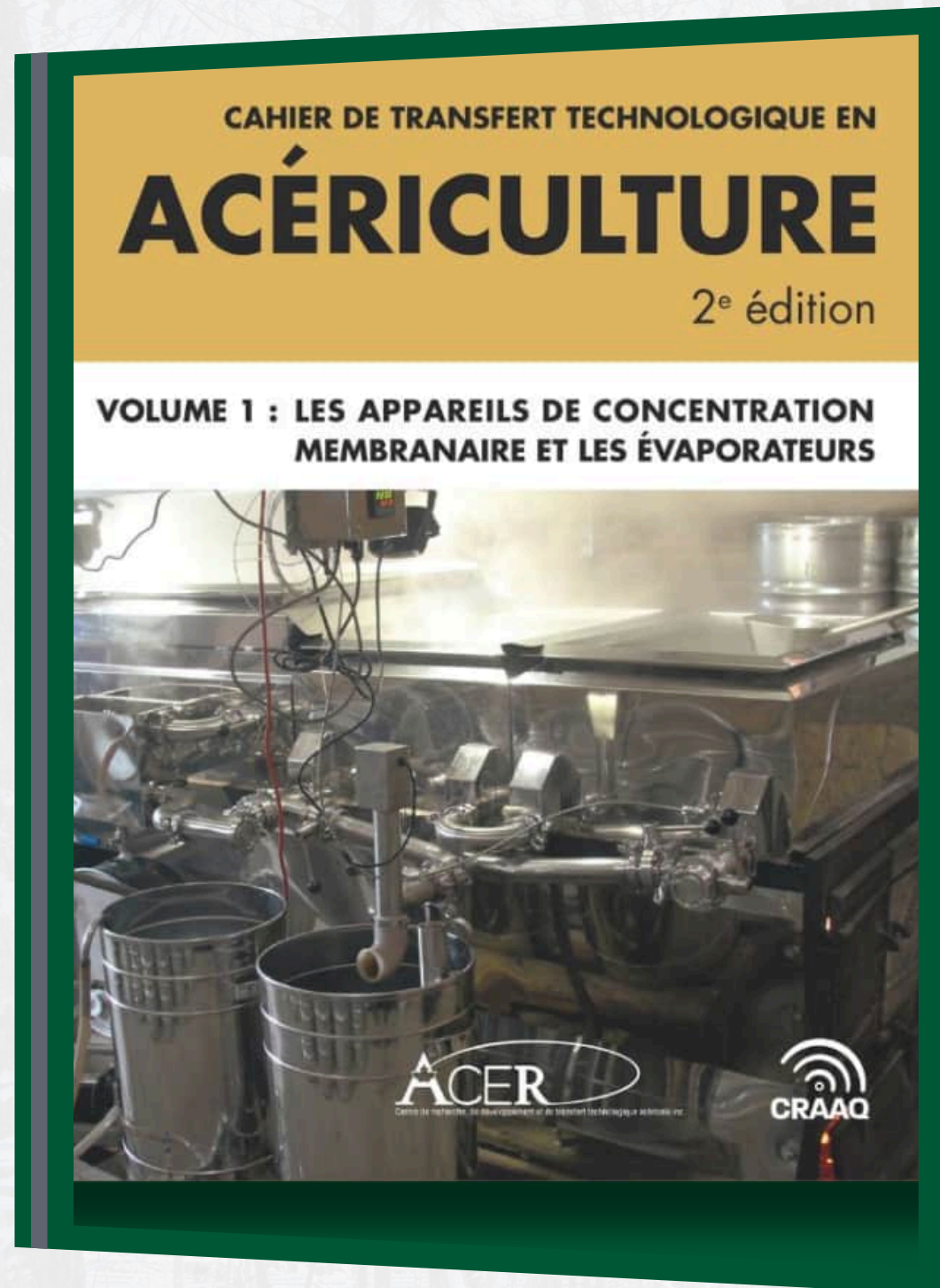
- Outils de calcul et de conversion pour faciliter la production et la transformation du sirop d'érable
- En français et en anglais
- Disponible sur Apple Store et Google Play



# Guides de bonnes pratiques



# Manuels de référence – Collection CTTA





# Le laboratoire d'analyses agroalimentaires

---



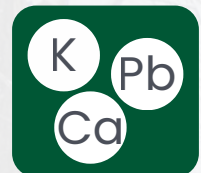
# Nos services



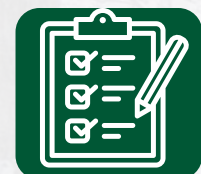
Adultération des sucramts naturels



Analyses physico-chimiques



Profil des minéraux et métaux lourds



Évaluation organoleptique



Analyses physiques



Analyses microbiologiques



Projets spécifiques selon vos besoins





# Les communications

---



# Évolution des réseaux sociaux



## Facebook

+14 % d'abonnés

+ 314 K vues



## LinkedIn

+29 % d'abonnés

+ 16 K vues



## YouTube

+48 % d'abonnés

+ 71 heures de  
visionnement



## Instagram

+8 % d'abonnés

+ 1 K vues

Retour en  
images !

---



Janvier 2025



Journées acéricoles du MAPAQ

14 janvier 2025



Réflexions sur la planification stratégique sectorielle

13 et 14 février 2025



Visite de l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

19 février 2025



Rencontre des conseillers acéricoles à Saint-Norbert

2 avril 2025



Rendez-vous annuel du Pôle bioalimentaire de l'INAF

17 avril 2025



Journée Portes ouvertes du Centre Acéricole des Appalaches

8 mai 2025



Colloque du Centre d'étude de la forêt (CEF)

16 et 17 mai 2025



Portes ouvertes des équipementiers

28 mai 2025



Conférence annuelle internationale des parcs scientifiques

4 juin 2025



Innov'ACER – 1<sup>ère</sup> édition



4 septembre 2025



Concours de la Grande Sève

13 septembre 2025



Grand week-end acéricole à Courcelles

19 septembre 2025



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

25 octobre 2025



Conférence annuelle du  
North American Maple Syrup Council (NAMSC)

28 octobre 2025



Rencontre des conseillers acéricoles

5 et 6 novembre 2025



Rendez-vous BÉNÉFIQ



26 et 27 novembre 2025



Gala et assemblée générale annuelle des PPAQ

11 décembre 2025



Tournages des capsules des eaux de lavage



# Rapport financier 2025

---



# Les faits saillants

---

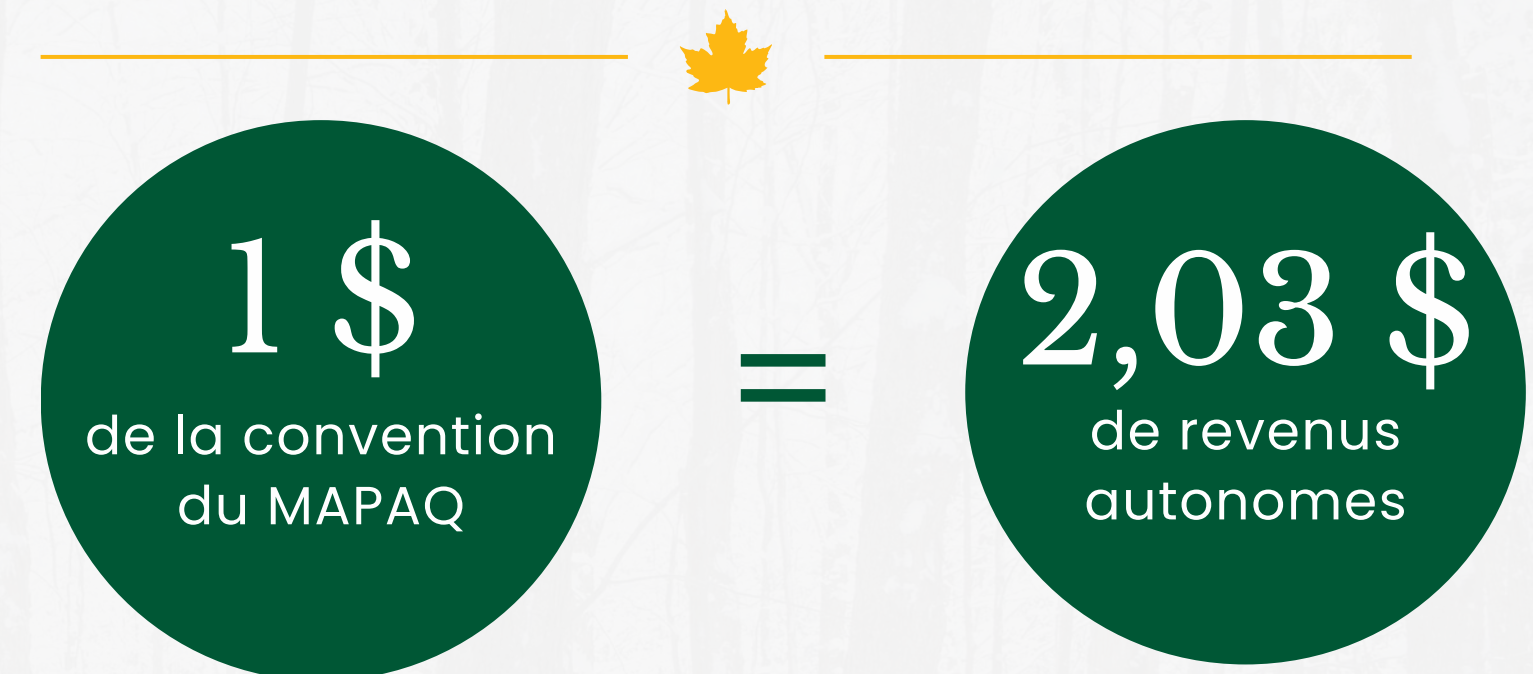


Revenus annuels 2025

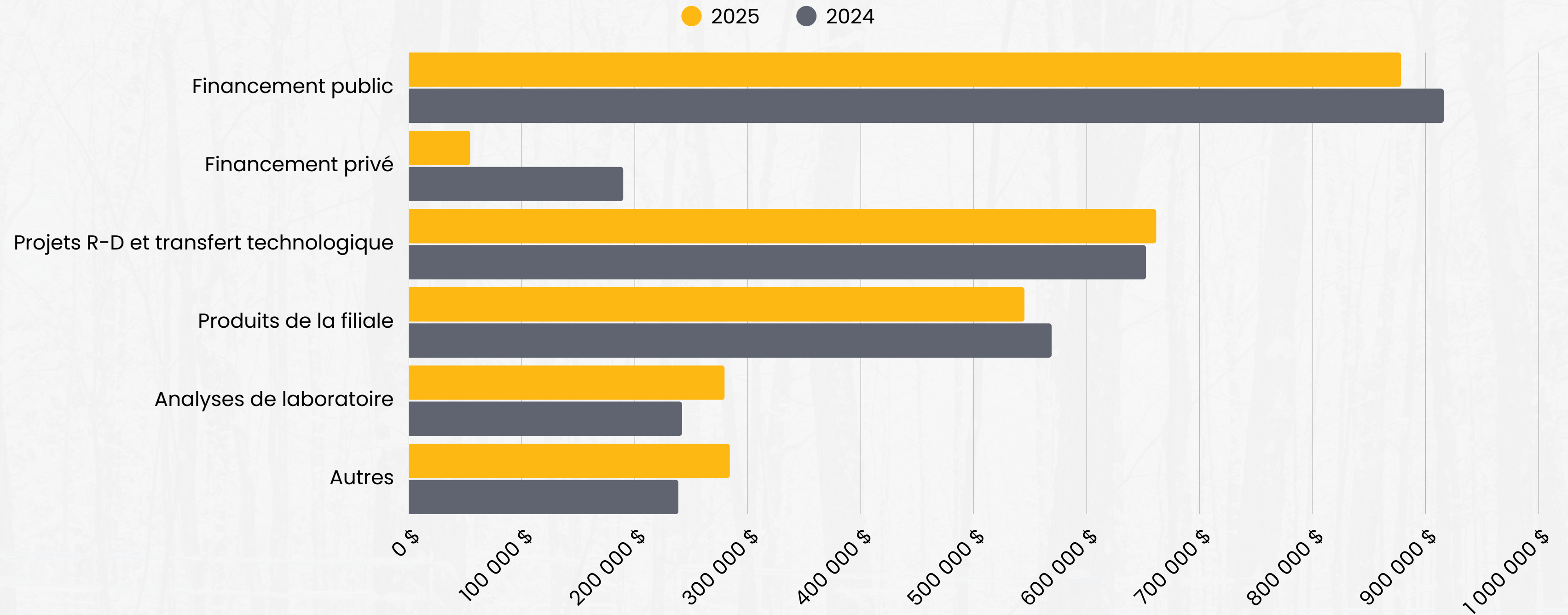
2,7

**MILLIONS DE \$**

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

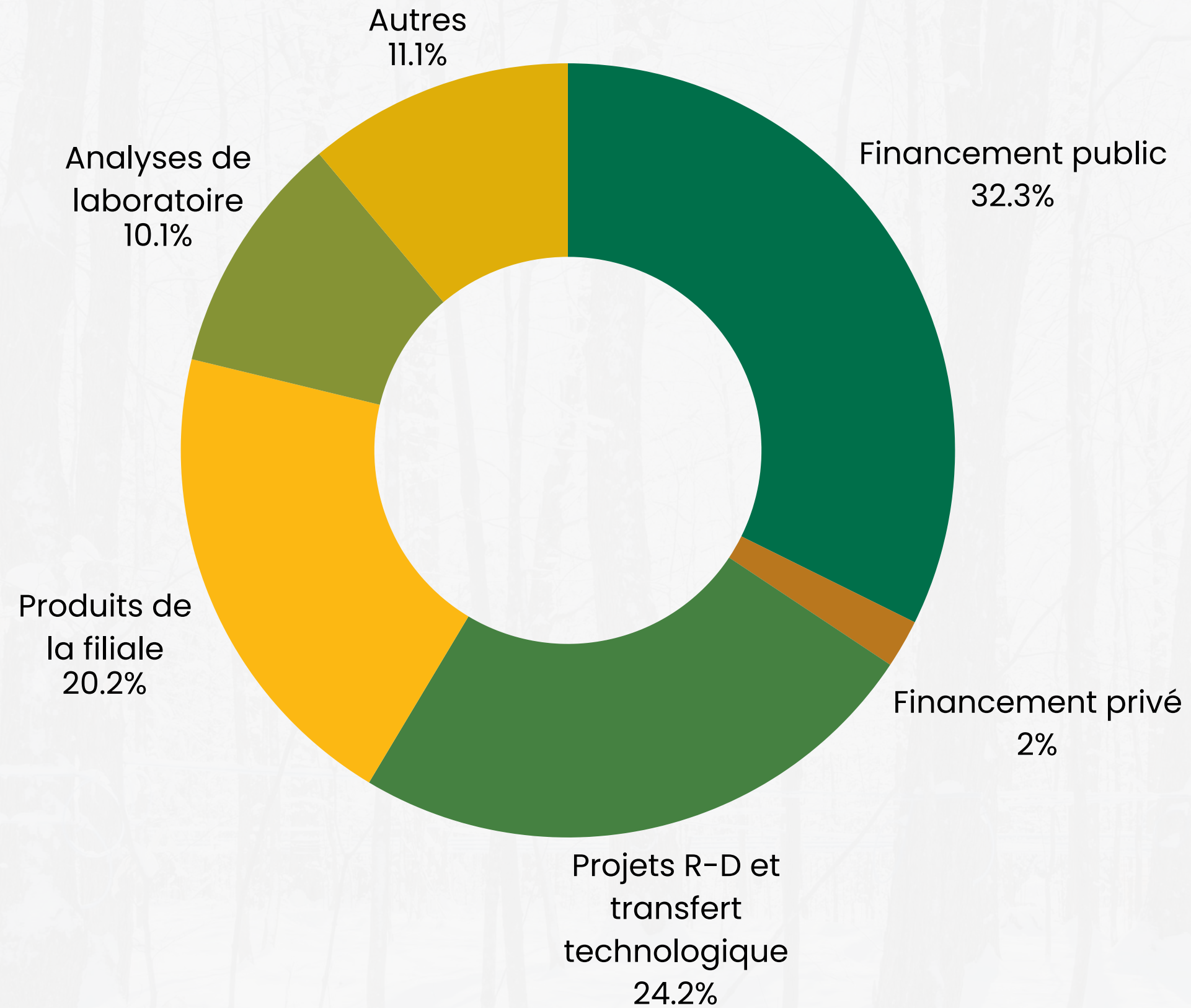


# Comparatif des revenus 2025 vs 2024



# Proportion des revenus 2025

---



# Nos partenaires gouvernementaux

---



**Partenariat canadien pour  
une agriculture durable**

**Québec** 

**Canada** 

# Aides financières octroyées



**5 000 \$**

**Patrimoine Canada** – Mise en valeur des langues officielles, volet Promotion de la dualité linguistique  
Projet : *Journées Innov'ACER*



**5 000 \$**

**Programme Prime-Vert**, sous-volet 2.1 : Appui à la diffusion d'information en agroenvironnement du MAPAQ  
Projet : *Journées Innov'ACER*



**57 495 \$**

**Programme Innovation bioalimentaire 2023–2028** – Volet 5 – Soutien au transfert de connaissances et à la diffusion  
Projet : *Guide des bonnes pratiques d'utilisation des agents antimoussants en acériculture*



**87 700 \$**  
(USD)

**North American Maple Syrup Council** – Research and Education Fund  
Projets : *Part 1 – Analysis of Defoamer Residues in Maple Syrup* et *Part 2 – Defoamer Residue in Commercial Maple Syrup*

# Aides financières octroyées



**100 000 \$**

## **Programme Prime-Vert 2023-2028**

Projet : *Capsules vidéos sensibilisant les entreprises acéricoles à la gestion des eaux de lavage*



**104 467 \$**

## **Programme Eco-emballage+ (FAQDD)**

Projet : *Standards pour les contenants de sirop d'érable vendu en vrac*



**157 546 \$**

## **Programme Innovation bioalimentaire 2023-2028 - Volet 2 - Recherche appliquée, développement expérimental et adaptation technologique**

Projet : *Amélioration des pratiques en érablière afin de garantir la qualité et salubrité du sirop d'érable à long terme*



**220 326 \$**

## **Programme Innovation bioalimentaire 2023-2028 - Volet 2 - Recherche appliquée, développement expérimental et adaptation technologique**

Projet : *Propriétés de cristallisation du sirop d'érable pour la transformation en beurre d'érable*



# Nouvelle planification stratégique 2026-2030

---

# Nouvelle mission

Le Centre ACER, centre de recherche et d'expertise au service de tous les maillons de la filière acéricole, **assure et dynamise le développement, le transfert et la diffusion des connaissances.** Grâce à son expertise **multidisciplinaire unique**, il contribue à la **croissance, la prospérité** et la **durabilité** de l'industrie acéricole québécoise.





## Nouvelle vision

Partenaire privilégié de la filière acéricole reconnu internationalement, le Centre ACER est la plaque tournante du savoir acéricole au Québec. Il rassemble et fédère l'industrie acéricole et propulse les idées novatrices vers l'atteinte de résultats concrets et porteurs aux bénéfices de la filière.

**Le Centre ACER** : générateur de solutions et de transmission du savoir acéricole.



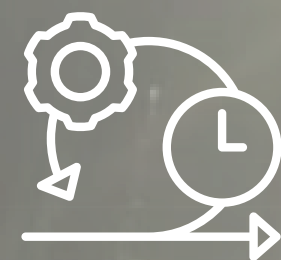
# Nos valeurs



Expertise et rigueur



Collaboration et synergie



Agilité et sens de l'initiative

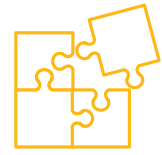




# Les axes stratégiques 2026-2030

---

# AXES STRATÉGIQUES



## CIBLE 1

**POSTURE IDENTITAIRE PARTAGÉE** – Renforcer et faire rayonner le Centre ACER par une identité claire, mobilisatrice et durable



## CIBLE 2

**ORIENTATION CLIENT ET COLLABORATIONS RENFORCÉES** – Faire évoluer nos services en continu, dans une approche centrée sur le client et le secteur



## CIBLE 3

**COMMUNICATION ET TRANSFERT/DIFFUSION EFFICACES** – Structurer le financement, la recherche et le transfert de connaissances pour soutenir et faire rayonner l'innovation acéricole québécoise



## CIBLE 4

**EXPERTISES ET INFRASTRUCTURES DE POINTE AU SERVICE DE L'INDUSTRIE** – Optimiser la performance, la rentabilité et la conformité du Centre ACER au service de l'industrie acéricole



## CIBLE 5

**GOVERNANCE RENFORCÉE** – Renforcer la gouvernance du Centre ACER et de sa filiale en assurant la cohérence et l'adhésion des partenaires à ses orientations



# L'équipe du Centre ACER

---



# Le conseil d'administration

Une gouvernance engagée pour soutenir notre mission



**Norman  
Houle**

Administrateur  
indépendant

Président et  
trésorier



**Guy  
Viel**

Administrateur  
indépendant

Vice-président



**Christian  
Bélanger**

Administrateur  
indépendant



**Luc  
Goulet**

Administrateur  
Membre Partenaire

Représentant  
des PPAQ



**Guy  
Voyer**

Administrateur  
Membre Partenaire

Directeur général  
par intérim  
du CIE



**Stefan Edberg  
Finisse**

Observateur

Personne-ressource  
du MAPAQ

# Recherche, développement et transfert de connaissances

Une expertise dédiée à l'innovation acéricole et au soutien des acériculteurs



**Amélie  
Augé-Renoncé**

Directrice des  
opérations  
scientifiques



**Maxime  
Cadotte**

Chercheur en  
analyse de  
données



**Mérielie  
Gagnon**

Chercheuse en  
microbiologie  
acéricole



**Nathalie  
Martin**

Chercheuse  
scientifique -  
Produits de  
l'érable et  
procédés



**Lise  
Lessard**

Coordonnatrice  
au transfert  
technologique



**Jessica  
Houde**

Responsable  
ingénierie des  
systèmes de  
production -  
Recherche et  
développement



**Jessica  
Durand**

Technicienne en  
érable et aux  
activités de R-D

# Laboratoire analytique

La rigueur scientifique au service des standards de l'industrie



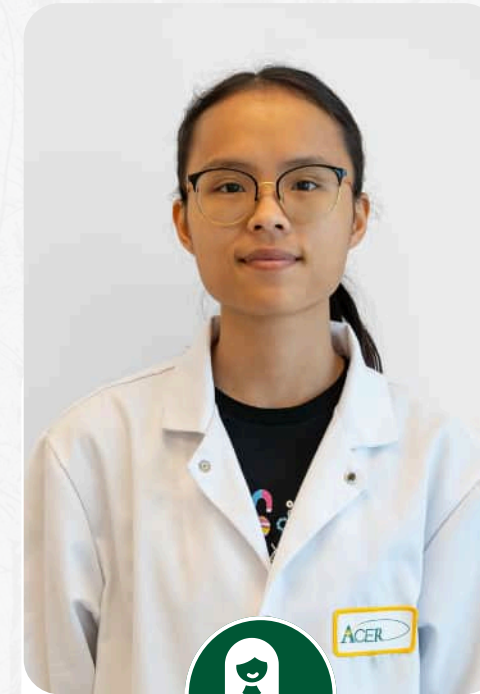
**Mustapha  
Sadiki**

Scientifique sénior,  
développement  
analytique



**Stéphanie  
Béliveau**

Technicienne de  
laboratoire



**Lily-Anne  
Bergeron**

Technicienne de  
laboratoire

# Équipe de direction, innovation et administration

Un pilotage structuré pour assurer la cohérence de nos actions



**Geneviève  
Clermont**

Directrice  
générale



**Luc  
Lagacé**

Directeur aux  
partenariats et à  
l'innovation



**Mathieu  
Lanthier**

Directeur financier,  
matériel et  
technologique



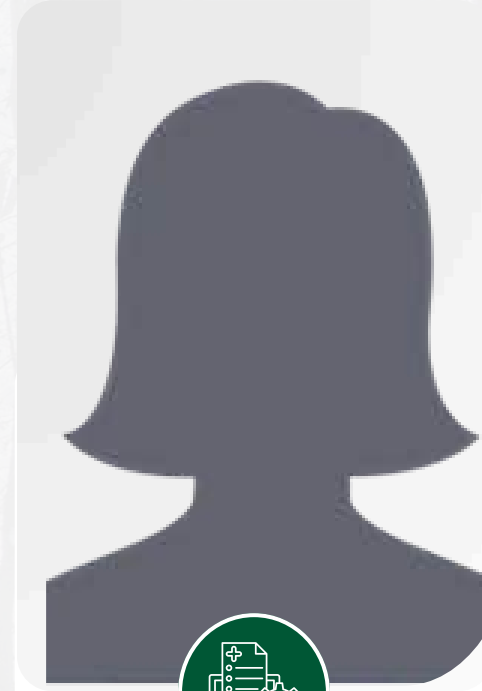
**Pauline  
Vrain**

Coordonnatrice  
exécutive - RH et  
communications



**Nathalie  
Boilard**

Responsable  
des finances



**Mélissa  
Cournoyer**

Technicienne  
administrative et  
opérationnelle

# Centre ACER

L'EXPERTISE ACÉRICOLE :  
NOTRE FORCE, NOTRE PASSION!



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

