



## RAPPORT DES ACTIVITÉS ET BILAN

### Depuis plus de 10 ans, nous organisons le Concours de la Grande Sève et la Soirée de l'Érable.

#### • Le Concours de la Grande Sève

Le Concours de la Grande Sève de la Fondation de la Commanderie de l'Érable est la **plus importante dégustation de sirop d'érable au Québec**. Ce concours permet aux acériculteurs québécois de mettre en valeur leur sirop et aide à la découverte des sirops les plus exceptionnels de la province.

Une dégustation à l'aveugle accueillant professionnels et fins connaisseurs permet de juger adéquatement chacun des sirops selon leurs caractéristiques gustatives singulières. Subséquemment, les sirops sont soumis à une classification.

Le concours a permis de faire la démonstration que la couleur ne doit pas être prise en compte dans l'appréciation du sirop.

Il a aussi permis aux dégustateurs et aux invités de comprendre la grande diversité des sirops et que tous les sirops d'érable ne se ressemblent pas.

#### • La Soirée de l'Érable

Cette soirée célèbre les meilleurs sirops au monde. Tous les convives, peuvent se faire leur propre idée en dégustant plusieurs sirops présentés, tous de qualité exceptionnelle.

Les meilleurs sirops seront couronnés de médailles de bronze, d'argent ou d'or. Les producteurs peuvent ensuite identifier fièrement leurs sirops avec un médaillon produit par la Fondation de la Commanderie de l'Érable, identifiant la médaille remportée.

Cette soirée se fait dans différentes régions du Québec pour faciliter le rapprochement entre les producteurs d'ici.

#### • Conférences et formations sur différents sujets

Des conférences pertinentes sont présentées tout au long de l'année afin de faire avancer la qualité du sirop. Ces conférences sont présentées par des sommités, tel que Stéphane Guay, biologiste, Vincent Poisson, ingénieur en foresterie de Mégantic. La firme Papilles et bien d'autres.

Ces conférences sont présentées afin de :

- faire avancer la qualité du sirop d'érable
- donner les outils nécessaires aux producteurs pour la gestion de leur entreprise

*Merci à nos fiers partenaires*





- **Trois cahiers des charges ont été préparés par Stéphane Guay, biologiste :**
  - Cahier des charges Général
  - Cahier des charges Ancestral
  - Cahier des charges Cuisson/vapeur
- **Une Étude d'opportunités** pour les sirops d'érables d'exceptions a été réalisée par la Firme Papilles de Québec.
- **Un comité a été créé pour la préparation d'un cahier des charges par la Firme Papilles** devant mener au développement des appellations.

Le comité regroupe des producteurs ainsi que des acteurs du milieu qu'il faut fédérer à la démarche, pour ainsi faciliter de processus de création de l'IGP.

L'objectif du comité est de circonscrire la production de sirops plus goûteux, misant sur les notes de goût. Également, spécification autour du sirop à la chaudière (ancestral).

## PROJETS 2022

- Faire progresser le Concours de la Grande Sève en prenant les catégories issues des pastilles de goût
- Organiser la Soirée de l'Érable
- Offrir de la formation et des conférences à nos membres
- Faire avancer le projet d'appellation pour les sirops d'exception
- Continuer le développement les pastilles de goût pour et avec les membres
- Mettre en place des règles de production simples et efficaces pour assurer la pérennité des sirops axés sur le goût et les saveurs
- Développer des partenariats avec tous les intervenants dans le domaine de l'érable
- Développer des services aux membres:
  - Guide d'accueil
  - Autres services selon les besoins des membres

*Merci à nos fiers partenaires*

