

CONCOURS DE LA GRANDE SÈVE 2021



CONDITIONS ET RÈGLEMENTS

FONDATION DE LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLE

Merci à nos fiers partenaires

Le concours de la Grande Sève

Le concours est la propriété de la Fondation de la Commanderie de l'érable. Il est organisé par la Fondation dans le but de faire connaître la très grande diversité des saveurs des sirops d'érable d'exception et leur immense qualité gustative.

Le concours de 2021 en est à sa onzième édition.

Le nombre de producteurs participants ne cesse d'augmenter depuis le début de son existence. 2021 sera une grande année. Les nouveaux liens de la Fondation avec les producteurs et productrices acéricoles du Québec, permettent une plus grande visibilité. Le concours connaîtra une plus grande participation de producteurs qui souhaitent se mesurer à d'autres producteurs soucieux de la qualité.

Coût de participation

Le coût de participation est gratuit pour les membres de la Fondation.

Le coût pour les non-membres est de 85 \$.

- Il est fortement recommandé de devenir membre au coût de 125 \$. Il n'en coûte que 40 \$ de plus pour être membre et profiter gratuitement du concours.
- En devenant membre, vous participerez avec d'autres producteurs passionnés à faire avancer la reconnaissance du goût du sirop d'érable

Les produits admissibles

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de sirop d'érable du Québec qui sont membres de la Fondation de la Commanderie du sirop d'érable. Il est aussi ouvert à tous les producteurs de sirop d'érable du Québec qui désirent produire des sirops de qualité et qui désirent ainsi valider la perception de leur sirop. (Des frais de 85 \$ par échantillon s'appliquent).

- Tous les sirops aptes à obtenir la dénomination de sirop d'exception peuvent participer au concours.
- Seuls les sirops du millésime 2021 sont éligibles.
- Les sirops doivent avoir un taux de sucre variant entre 66 à 68,5 Brix.

Merci à nos fiers partenaires

Règlements

Les règlements du concours de la Grande Sève sont basés sur les normes des Grands concours internationaux.

Le concours utilise la méthode internationale pour déterminer les produits lauréats. Ainsi, les sirops ne sont dégustés qu'une seule fois et ce, par une seule commission (groupe) de 5 dégustateurs minimum.

Les organisateurs peuvent répéter un ou plusieurs sirops pour des raisons de contrôle qualitatif des différentes tables ou commissions de dégustation.

Les organisateurs peuvent éliminer un sirop qui n'a pas la qualité pour participer au concours : Exemple : Taux de brix insuffisant, brouillé, décoloré, mauvaises odeurs, etc.

À cet égard, les organisateurs se réservent le droit de procéder à une présélection si le nombre de sirops participants est supérieur aux capacités de l'événement.

Grande nouveauté cette année !

En 2021, les catégories de sirop présentés aux dégustateurs seront positionnées en respectant les nouvelles pastilles de goût de la Commanderie. En effet, au moment d'inscrire leur produit au concours, les producteurs devront identifier le choix de pastille de goût qui représente le mieux leur sirop.

Note importante : Un producteur membre de la Commanderie, peut présenter un sirop pour chaque pastille de goût.

Formation des commissions en lien avec les tables de dégustation

L'appréciation des sirops sera faite par des dégustateurs reconnus pour leur expertise en dégustation. Ainsi plusieurs types de dégustateurs seront représentés. Ils seront des consommateurs, producteurs, journalistes, spécialistes et hédonistes. De véritables amis du sirop d'érable. En réalité, beaucoup proviennent de la filière du sirop d'érable.

- 🔥 Chaque commission est composée de 5 dégustateurs minimum;
- 🔥 Chaque commission fonctionne sous l'autorité des organisateurs;

Merci à nos fiers partenaires

- 🔥 Les organisateurs s'assurent de bien répartir les jurés afin de conserver un bon équilibre selon l'expérience et la disponibilité des sirops présentés au concours;
- 🔥 Aucun producteur participant au concours ne pourra officier comme juge à une table où son sirop pourrait se retrouver;
- 🔥 Aucune personne ayant un lien commercial avec un des sirops présentés ne pourra déguster dans la même commission ou la même table, où le sirop pourrait se retrouver.

Conditions de participation au concours de la Grande Sève 2021

La Fiche d'inscription

Les sirops doivent être produits selon les règles de production approuvées au Québec.

Les sirops présentés doivent être accompagnés d'une fiche analytique comprenant les informations suivantes :

- 🔥 Nom et adresse complète de l'érablière;
- 🔥 Nom de la personne responsable et ses coordonnées complètes.

Attention : Les producteurs doivent inscrire :

- 🔥 Les informations techniques relatives à la production du sirop.
- 🔥 La classe du sirop selon la réglementation canadienne. (Doré, Ambré, Foncé, Très Foncé).
- 🔥 **Les principales caractéristiques gustatives de leur sirop, en lien avec le choix des 4 pastilles de goût de la Commanderie.**
- 🔥 Informations techniques ou organoleptiques supplémentaires au besoin, si le producteur désire spécifier un fait important.

Merci à nos fiers partenaires

De plus :

- 🔥 Les échantillons doivent provenir d'un lot homogène de 10 litres minimum.
- 🔥 Le sirop doit avoir une teneur en sucre entre 66 et 68,5 Brix.

Important

Le producteur ou un membre de son équipe doit compléter le formulaire d'inscription avec toutes les informations demandées.

Il doit faire parvenir 1,5 litres ou 3 cannettes de 540 ml de sirop ou l'équivalent à l'adresse indiquée sur le formulaire **avant le vendredi 7 mai 2021.**

Tout échantillon reçu après cette date, ne sera pas retenu pour la compétition.

Tous les producteurs ayant obtenus une médaille pourront se procurer des macarons autocollants pour identifier la médaille obtenue par leur sirop.

L'adresse de livraison pour les échantillons du concours est indiquée sur le formulaire d'inscription.

Les règles et les modalités du concours :

Ces règles s'inspirent des normes des Grands Concours internationaux de vins et spiritueux. Elles ont été établies par des experts issus d'un organisme de contrôle indépendant, l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), organisme international reconnu.

- 🔥 Anonymisation des échantillons
- 🔥 Dégustation à l'aveugle et sans autre information que « sirop d'érable »
- 🔥 La dégustation se fera en avant midi et chaque dégustateur aura un nombre limité de produits
- 🔥 Utilisation de verres en verre prévus et reconnus dans le monde de la dégustation
- 🔥 Les séances sont réalisées en fonction de critères précis comme : le taux de Brix, le millésime, les pastilles de goût et les caractéristiques organoleptiques.

Merci à nos fiers partenaires

- ❖ Aucune note des dégustateurs ne sera rejetée à moins d'une raison valable.
Ex : Deux notes distinctes pour un même sirop, feuille dont le # d'identification aura été déchiré, etc.
- ❖ Respect de la moyenne arithmétique par les organisateurs. Si deux sirops obtiennent la même note, ils seront considérés comme ex-aequo
- ❖ Le temps de dégustation par sirop est limité à 2 minutes

Règles supplémentaires pour le concours de la Grande Sève

- ❖ Formation sur la dégustation des sirops avant le début du concours pour tous les participants;
- ❖ Chaque sirop est présenté sur une table par séance de 10 à 15 échantillons;
- ❖ En raison de la richesse en sucre, nous limiterons à 20, le nombre d'échantillons dégustés par dégustateur et par table;
- ❖ La fiche utilisée permet aux dégustateurs d'indiquer leur note d'appréciation ainsi que des commentaires appropriés sur ce qu'ils ont apprécié ou moins aimé;
- ❖ La fiche permet également d'établir une moyenne mathématique pure et juste, pour ce type de compétition;
- ❖ Toutes les notes des juges sont respectées dans le calcul de la moyenne;
- ❖ Chaque commission (groupe de 5) est souveraine et les notes ne pourront être changées sous aucun prétexte;
- ❖ Les conditions de dégustation seront optimales afin de favoriser une bonne concentration;
- ❖ La roue des saveurs du sirop d'érable préparé par Acer, sera le seul outil permis aux dégustateurs.

Important : Un expert en dégustation de produit expliquera aux juges, quelles sont les attentes et les caractéristiques qui sont recherchées dans le sirop d'érable pour le concours.

Merci à nos fiers partenaires

Les récompenses

Les récompenses obtenues permettront aux producteurs de se procurer des médaillons officiels du concours pour mieux commercialiser leurs sirops.

Les médailles octroyées

Grande OR (92 et +) ou si tous les juges ont donné une médaille d'OR

85 points minimum en moyenne et ayant obtenu la plus haute note de sa commission.

OR (85 et +)

85 points de moyenne.

Argent (80 à 84)

De 80 à 84 points de moyenne.

Bronze (75 à 79)

De 75 points à 79 de moyenne.

Note importante pour les producteurs participants :

Les sirops ayant obtenus une médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze connaîtront leur résultat la semaine suivante du concours.

Les sirops non gagnants, ne seront jamais dévoilé au public. La confidentialité est de rigueur. Toutefois, les producteurs recevront les commentaires des juges.

Particularité en 2021

Les organisateurs peuvent normaliser l'ensemble des notes si les médailles d'or et d'argent sont sous la barre des 30 %

Important : Ces règlements remplacent les précédents.

Merci à nos fiers partenaires