



## MISSION – VISION – VALEURS

### NOTRE RAISON D'ÊTRE

Fondée en 2010, la Commanderie de l'Érable place l'engagement, le soutien et la passion de ses membres ainsi que la confiance de ses partenaires au cœur de sa volonté de s'établir comme modèle de qualité et d'innovation en matière de production et de transformation de la sève d'érable dans un objectif de développement durable.

La qualité des sirops est notre priorité. Notre objectif est de travailler avec tous les intervenants afin de sensibiliser les québécois aux différences de goûts et de qualité. Enfin, obtenir la reconnaissance des sirops d'exception québécois.

- Nous voulons rendre les Québécois et les Canadiens fiers de leurs produits.
- Nous voulons agir de manière à créer l'émulation chez les producteurs

La Fondation de la Commanderie de l'Érable est motivée d'ouvrir au sirop, de nouveaux débouchés et de nouvelles conquêtes de marchés.

### MISSION

La mission de la Fondation de la Commanderie de l'Érable est de motiver les acériculteurs du Québec à valoriser la production des sirops axés sur la saveur.

À l'instar des produits de haute qualité tel que : le vin d'appellation, les dattes de Tunisie, la technologie allemande, etc. Le sirop d'érable présente beaucoup de particularités intrinsèques.

La nomenclature actuelle du sirop qui est représentée par la couleur ne donne pas la juste part aux sirops d'érable. Il y a la saveur avant tout.

### Objectifs

- Développer un leadership mondial quant à la connaissance fine et à la mise en valeur des qualités intrinsèques du sirop d'érable, tant au niveau santé que gustatif ;
- Participer au développement des connaissances et à la transmission de celles-ci auprès des producteurs Québécois, des consommateurs, des acheteurs et du grand public;
- Participer au développement de pratiques de production qui mettent en valeur :
  - Le développement des connaissances entourant les saveurs du sirop d'érable ;
  - Le travail de l'artisan ;
  - La reconnaissance des terroirs et du caractère patrimonial de la production ;
  - La préservation de l'équilibre écologique des érabières.

Merci à nos fiers partenaires





## VISION

Les sirops d'érable du Québec sont reconnus par les québécois comme les meilleurs au monde.

## VALEURS

- Compétences et traditions (règles de fabrication et savoir-faire)
- Conquête de nouveaux marchés (produits de grande qualité)
- En accord avec l'environnement
- Établir des relations de confiance entre producteurs et consommateurs

La Commanderie de l'Érable œuvre afin que chaque producteur se sente reconnu individuellement, car il est une femme ou un homme passionné par son métier :

- En travaillant pour son terroir, ses arbres, la qualité de son sirop ;
- En s'occupant de sa cuisson comme si son bonheur en dépendait ;
- En recherchant la perfection, l'authenticité, la reconnaissance de ses produits ;
- En sensibilisant les Québécois aux différences de qualité goûts.

La Commanderie de l'érable rassemble des femmes et des hommes de la terre, qui mettent en avant leur région, et celles ou ceux qui ont choisi d'y vivre : ils sont fiers de leur engagement. Ils participent au Concours de la Grande Sève pour que leur travail soit reconnu par tous.

Outils des producteurs acéricoles dans la fonction « gout » du sirop d'érable.

Il est impératif de travailler avec les producteurs acéricoles, afin que ces derniers deviennent experts quant au gout de leur produit, autant en ce qui concerne la production que la dégustation. Ils doivent connaître les caractéristiques que les consommateurs recherchent dans le sirop et être aptes à les produire, en fonction des paramètres de leur érablière.

**Il est maintenant temps que la promotion autour du sirop d'érable mise sur le gout de ce dernier, car la couleur n'est pas un indicateur fiable en termes de saveurs.**

Les consommateurs doivent connaître le sirop d'érable non seulement comme produit générique, mais ils doivent pouvoir en apprécier toute la palette des nuances gustatives, et envisager ainsi les façons d'optimiser son utilisation en fonction de ces notes de gout.

Il faut cultiver la fierté autour de ce produit unique, et nous nous devons d'en être les premiers ambassadeurs.

**Il faut Positionner le Québec comme LE leader mondial dans l'érable, non seulement quant à la production, mais également dans un gout exceptionnel.**

Il faut préserver et mettre en valeur les pratiques traditionnelles entourant la production de sirop d'érable.

*Merci à nos fiers partenaires*

