

CONCOURS DE LA GRANDE SÈVE

2022



CONDITIONS ET RÈGLEMENTS

FONDATION DE LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLE

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 2022 en est à sa douzième édition.

Le nombre de producteurs participants ne cesse d'augmenter depuis le début de son existence. Les nouveaux liens de la Fondation avec les producteurs et productrices acéricoles du Québec, permettent une plus grande visibilité. Le concours connaît une plus grande reconnaissance des producteurs. Ils sont fiers de se mesurer à d'autres producteurs soucieux de la qualité.

Coût de participation

Le coût de participation est de 0 \$ 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 coûtera alors que 40 \$ de plus pour profiter du concours.
- En devenant membre, vous ferez partie des producteurs passionnés, qui mettent la saveur en priorité.

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 souhaitent ainsi valider la perception de leur sirop. Tous les sirops aptes à obtenir la dénomination de sirop d'exception peuvent participer au concours.

- ◆ Seuls les sirops du millésime 2022 sont éligibles.
- ◆ Les sirops doivent avoir un taux de sucre variant entre 66 à 68,5 Brix.
- ◆ Note importante : Les membres seulement de la Commanderie peuvent présenter deux sirops s'ils le désirent.

Règlements

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

Le concours utilise la méthode internationale pour déterminer les produits lauréats. Ainsi, les sirops sont dégustés par une commission (groupe) de 3 dégustateurs minimum afin de déterminer les sirops finalistes.

Ces sirops finalistes seront ensuite dégustés pour déterminer les meilleurs d'entre eux.

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 2022, les sirops finalistes seront redégustés afin d'identifier les meilleurs parmi ceux-ci.

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 spécialistes du monde de l'érable, tel que les clubs d'encadrement, des producteurs et des journalistes spécialisés. De véritables amis du sirop d'érable. En réalité, beaucoup proviennent de la filière du sirop d'érable.

- ◆ Chaque commission est composée de 3 dégustateurs minimum;
- ◆ Chaque commission fonctionne sous l'autorité des organisateurs;

- ◆ 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 2022

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).
- ◆ Informations techniques ou organoleptiques supplémentaires au besoin, si le producteur désire spécifier un fait important. (Ex : barriques)

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 13 mai 2022**.

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

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

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 une seule journée et chaque dégustateur aura un nombre limité de produits.
- ◆ Les séances sont réalisées en fonction de critères précis comme : le taux de Brix, le millésime, les classifications actuelles et les caractéristiques organoleptiques fournies par les producteurs.
- ◆ 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 entre 2 et 3 minutes.
- ◆ Les organisateurs peuvent éliminer les notes d'un juge qui tenterait de réduire la moyenne d'un sirop par une note trop basse. Ex : 20.

Règles supplémentaires pour le concours de la Grande Sève

- ◆ Équilibrage des juges pour 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 16 échantillons;
- ◆ En raison de la richesse en sucre, nous limiterons à 16, le nombre d'échantillons dégustés par commission et ce par séance;
- ◆ La dégustation sera limitée à 2 séances séparées par une pause ;
- ◆ La fiche utilisée permet aux dégustateurs d'indiquer leur note d'appréciation ainsi que des commentaires demandés par les organisateurs;
- ◆ 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 3) 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.

Un sirop témoin sera servi aux dégustateurs avant le début de la compétition.

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 2022

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

Important : Ce règlement remplace les précédents.