Concours de La Grande Sève

2024

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 2024 en est à sa treizième édition.

Cette année le concours prend un virage régional dans l'objectif de valoriser l'ensemble des régions productrices de sirop d'érable. Les sirops d'érable seront dégustés à l'aveugle par des spécialistes du domaine de l'acériculture, et ce par régions. Chaque région aura 3 sirops gagnants, soient **or, argent** et **bronze**. Le jury d'experts va aussi déterminer un gagnant grand or pour l'ensemble des régions, **Grand or provincial**. Le public sera par la suite invité, lors du Festival Beauceron de l'Érable à Saint-Georges de Beauce, à déguster les sirops gagnants or de chaque région afin d'attribuer le gagnant **Grand or public**.

Les 6 grandes régions :

- **Chaudière-Appalaches**
- **Bas Saint-Laurent/Gaspésie**
- **Estrie**
- **Centre-du-Québec**
- **Montérégie**
- **Rive Nord du Saint-Laurent** (Lanaudière, Laval, Montréal, Capitale nationale, Saguenay/Lac-Saint-Jean, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Mauricie)

Coût de participation

Coût membre : 0$ pour le concours de sirop, donnant la possibilité de soumettre 2 sirops d'érable en compétition.

Il en coûte 140$ par année pour devenir membre de la Fondation de la Commanderie de l'érable. En devenant membre, vous ferez partie des producteurs passionnés, qui mettent la saveur en priorité.

Coût non membre : 90$ pour le concours de sirop, donnant la possibilité de soumettre 1 sirop d'érable en compétition.

Les produits admissibles

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de sirop d'érable du Québec qui sont membres ou non de la Fondation de la Commanderie de l'érable.

- Seuls les sirops produits en 2024 sont éligibles.
- Les sirops doivent avoir un taux de sucre variant entre 66 à 68,5 Brix.
- Les échantillons doivent provenir d'un lot homogène de 10 litres minimum.

- Il doit faire parvenir 3 cannes de 540 ml de sirop ou l'équivalent à minimum 1.5 L à l'un des points de dépôt avant le 30 avril 2024 à 17h.
- Advenant qu'il y ait des surplus, ils seront remis à un organisme de charité.
- Tout échantillon reçu après cette date peut ne pas être retenu pour la compétition.

Règlements La Grande Sève 2024

Acceptation des sirops : pour que les sirops soient soumis au jury, les sirops doivent avoir un Brix conforme (66 à 68,5 Brix), et exempt de mauvaises odeurs/moisissures/corps étrangers.

Sélection des sirops finalistes: les sirops sont dégustés par un groupe de 3 dégustateurs minimum provenant du jury d'experts, afin de déterminer les sirops finalistes qui obtiendront les meilleures notes.

Dans chaque région, 6 sirops qui se démarquent par leurs qualités gustatives seront choisis pour la compétition régionale.

Médailles régionales : parmi les 6 sirops présélectionnés par région (6 régions), le jury d'experts attribuera les 3 médailles par région (or, l'argent et le bronze) aux sirops les mieux notés. Il y aura donc 18 sirops médaillés.

Grand or provincial: parmi les 6 sirops médaillés d'or, le jury d'experts votera pour le meilleur sirop. Ce sirop sera le grand gagnant provincial.

Grand or public: lors d'une activité publique au Festival Beauceron de l'Érable à Saint-Georges de Beauce le 13 mai 2023, le public sera invité à déguster les 6 sirops médaillés d'or des 6 régions pour déterminer celui qui obtiendra la faveur du public. Ce sirop obtiendra la distinction Grand or public!

Constitution du jury d'experts : le jury sera constitué d'une 20aine de membres provenant 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.

- Afin de présélectionner les sirops finalistes, des sous-groupes d'experts composés de 3 dégustateurs minimum seront formés et répartis au hasard aux tables de dégustation.

Autres informations utiles :

- 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

- 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

Conditions de participation au concours de la Grande Sève 2024

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 à imprimer comprenant les informations suivantes :

- Nom et adresse complète de l'érablière et la date de production du sirop
- Nom de la personne responsable et ses coordonnées complètes.
- La région de provenance du sirop :
    - **Chaudière-Appalaches**
    - **Bas Saint-Laurent/Gaspésie**
    - **Estrie**
    - **Centre-du-Québec**
    - **Montérégie**
    - **Rive nord du St-Laurent** (Lanaudière, Laval, Montréal, Capitale nationale, Saguenay/Lac Saint-Jean, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Mauricie)

Attention : Les producteurs doivent inscrire :

- Les informations techniques relatives à la production du sirop (bois, vacuum, avec ou sans osmose, etc.)

Important

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

Chaque contenant doit être bien identifié.

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

Vous avez deux choix pour faire parvenir le sirop d'érable, par la poste ou à un point de dépôt avant le 26 avril 2024.

Par la poste à l'adresse suivante :

Concours la Grande Sève, Les Équipements Lapierre INC.99, rue de l'Escale Saint-Ludger, Beauce, QC G0M 1W0

Aller porter le sirop d'érable par vous-même à un point de dépôt:

1. Services Acéricoles AB Inc. Alexandre Baillargeon, 201-1, route 204 Ste-Justine, QC G0R 1Y0 Cell. : 418 625-0528 servicesacericolesab@outlook.com

2. Distribution MBD inc, Michael Dubé, 304, rue Principale Ste-Perpétue-de-L'Islet, QC G0R 3Z0 Cell. : 418 234-3750 entretiendube@elapierre.com

3. Magasin Lapierre St-Jacques-de-Leeds, 105, rue Industrielle St-Jacques-de-Leeds, QC G0N 1J0 Tél. : 418 424-3030 mstjacques@elapierre.com

4. Quincaillerie BMR Pierre Naud Inc., Félix Lemay, 464, rue Saint-Paul St-Ubalde, QC G0A 4L0 Tél. : 418 277-2225 f.lemay@pierrenaud.com

5. Installation Picaouette Inc., Régis Caouette, 8121, route Arthur-Sauvé Mirabel, QC J7N 2R6 Tél. : 450 258-3888 picaouetteinc@hotmail.com

6. Équipement d'Érablière Verville Inc., Pierre et Stéphane Verville, 466, avenue Pie-X, St-Christophe-d'Arthabaska, QC G6R 0M9 Tél. : 819 357-4322 info@eeverville.com

7. Équipements Érablière RC Inc., Rémi Castonguay, 2905 route Principale St-Édouard-de-Lotbinière QC G0S 1Y0 Tél. : 581 446-2705 remi_castonguay@hotmail.com

8. Distribution Acernois S.E.N.C., William Noiseux, 47 rue Saint-Joseph Granby, QC J2G 6T5 Cell. : 450 204-9102 acernois@hotmail.com

9. Magasin Lapierre-Waterloo-Small, 201, rue Western Waterloo, QC J0E 2N0 Tél. : 450 539-3663 info.lws@elapierre.com

10. Forêtmax Succursale Squatec, Yoann Belisle, 139A, rue Saint-Joseph Squatec, QC G0L 4H0 Tél. : 418 855-1049 (Magasin) amenagementforetmax@bellnet.ca

11. Forêtmax succursale Pohénégamook, Julien Chouinard, 1415, route 289 (Principale) Pohénégamook, QC G0L 1J0 Tél. : 418 859-3030 julien.foretmax@gmail.com

12. Dany-Pierre Laliberté, 669, 4e Rang Ouest, St-Nérée, QC, G0R 3V0, Tél. : 418 805-5606, dany-lapierre.laliberte@elapierre.com

13. Équipements Acéricoles CM Inc., Charles Lachance, 130, 5e avenue Sud, St-Gédéon-De-Beauce, QC, G0M 1T0, tél: 418 225-6595, info@equipementsacm.com

14. Synerbrix, Mathieu Roy et Karen Ferland, 851, Route Gagné, Saint-Justin, Qc, J0K 2V0, Tél : 819-698-8426, mathieu.roy@elapierre.com

15. François Benny, 212, rang St-Charles, Havelock, QC, J0S 2C0, Tél: 514 796-3358, f.benny@hotmail.com

16. Magasin Lapierre St-Georges, 9455, boulevard Lacroix, Saint-Georges, QC, G5Y 2B6, Tél. : 581 825-1300, magasin.stg@elapierre.com

17. Les Équipements Lapierre Inc. (SIÈGE SOCIAL), 99, rue de l'Escale Saint-Ludger, Beauce, QC, G0M 1W0, Tél. : 1 833 548-5454 ou 819 548-5454, info@elapierre.com

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.

Règles supplémentaires pour le concours de la Grande Sève

- En raison de la richesse en sucre, nous limiterons à 20, le nombre d'échantillons dégustés par groupe d'experts;
- La dégustation sera limitée à 3 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 groupe de 3 experts est souverain 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 flaveurs du sirop d'érable préparée 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.

Note importante pour les producteurs participants :

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

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

Le prix Grand Or se verra décerner un chèque Cadeau Lapierre d'une valeur de 1000$.

Important : Ce règlement remplace les précédents.