



## INFORMATIONS POUR LES CONCOURS CONTEST INFORMATION

Veillez apporter vos échantillons et/ou vos photographies, votre formulaire d'inscription complété et le paiement correspondant au kiosque d'inscription avant le 23 octobre à midi. Les gagnants seront annoncés lors du banquet du 25 octobre 2017.

*Please bring your entries and/or your photographs, your completed entry form and the payment corresponding to the conference registration desk by noon, October 23. The winners will be announced at the Banquet on October 25, 2017.*

### NOTES POUR L'ENVOI DES PARTICIPATIONS NOTES FOR SHIPPING ENTRIES

Les participations envoyées par la poste doivent être reçues avant le 13 octobre 2017. Toutes participations doivent être accompagnées du formulaire d'inscription complété (papier ou en ligne) et du paiement correspondant.

Veillez nous faire parvenir votre participation à l'adresse mentionnée au bas de la présente et vous assurez que le tout est bien emballé. CITADELLE n'est pas responsable des items perdus ou endommagés. Identifiez l'envoi de la façon suivante: « **Participation au concours - congrès 2017** ».

*Shipped entries must be received no later than October 13, 2017. If you wish to ship your entries, they must be accompanied by the completed entry form and payment in full.*

*Please ship to the address below and make sure items are wrapped well. CITADELLE is not responsible for lost or damaged entries. Please clearly mark packages: **2017 Conference Contest Entries.***

## CONCOURS – PHOTOGRAPHIE CONTEST – PHOTOGRAPHY

### CATÉGORIES CATEGORIES

CATÉGORIE CATEGORY	DESCRIPTION DESCRIPTION
A Scène d'érablière <i>Sugar bush scene</i>	Paysage d'érablière, nature (toutes saisons) <i>Sugar bush landscape, nature (all seasons)</i>
B En action <i>In action</i>	Producteurs et productrices au travail à l'érablière <i>Maple people on the job</i>
C La Relève <i>The Next generation</i>	Mettez de l'avant la jeunesse/la relève de votre industrie <i>Celebrate the youth of your industry</i>
D Créative <i>Creative</i>	Représentative de l'érable: perspective unique, originalité, gros plans, etc. <i>Maple representative: unique perspective, originality, close ups, etc.</i>

### RÈGLEMENTS DU CONCOURS - PHOTOGRAPHIE CONTEST RULES - PHOTOGRAPHY

- Les photographies peuvent être en noir et blanc ou en couleur et doivent être prises par un photographe amateur  
*Photos can be black and white or color and must be taken by a non-professional photographer*
- Les photographies ne doivent pas être plus petites que 5"x7" et pas plus grandes que 8"x10"  
*Photos must be no smaller than 5"x7" and no larger than 8"x10"*
- Les diapositives et les affiches ne sont pas admissibles  
*No slides or posters are allowed*
- Une seule photographie par personne par catégorie est acceptée  
*Only one entry per person per category will be accepted*
- Le nom, l'adresse et la catégorie visée doivent être clairement indiqués au dos de chaque photographie  
*The name, the address and the category entering must be clearly indicate on the back of each photographs*

**Choix du public : Chaque participant au congrès recevra un coupon de vote pour chacune des catégories.**

*The People's Choice: All those attending the maple conference will get a chance to vote on their favorites for each category.*

## CONCOURS – ÉRABLE CONTEST – MAPLE

CATÉGORIES CATEGORIES	
PRODUIT PRODUCT	CLASSIFICATION OU GENRE CLASSIFICATION OR TYPE
<b>Sirop d'érable pur</b> <i>Pure Maple Syrup</i>	Doré au goût délicat (supérieur ou égal à 75 %) <i>Golden Color with Delicate Taste (&gt;75.0% tc)</i>
<b>Sirop d'érable pur</b> <i>Pure Maple Syrup</i>	Ambré au goût riche (inférieur à 75 % mais d'au moins 50 %) <i>Amber Color with Rich Taste (50.0 – 74.9% tc)</i>
<b>Sirop d'érable pur</b> <i>Pure Maple Syrup</i>	Foncé au goût robuste (inférieur à 50 % mais d'au moins 25 %) <i>Dark Color with Robust taste (25.0 – 49.9% tc)</i>
<b>Sirop d'érable pur</b> <i>Pure Maple Syrup</i>	Très foncé au goût prononcé (moins de 25 %) <i>Very Dark Color with Strong Taste (&lt; 25.0% tc)</i>
<b>Bonbon à l'érable pur</b> <i>Pure Maple Candy</i>	Moulé en sucre mou <i>Molded Soft Sugar</i>
<b>Beurre d'érable pur</b> <i>Pure Maple Cream</i>	Beurre à tartiner <i>Maple spread, Maple Butter</i>
<b>Sucre d'érable granulé pur</b> <i>Pure Granulated Maple Sugar</i>	Granulé <i>Stirred, Dried Sugar</i>

## RÈGLEMENTS DU CONCOURS - ÉRABLE CONTEST RULES - MAPLE

- Tous les échantillons soumis doivent avoir été produits durant la récolte 2017 par la personne qui les présente au concours  
*All entries must have been produced during the 2017 maple season by the person entering the contest*
- Tous les échantillons doivent porter le nom de l'érablière, le nom du propriétaire, l'adresse et la catégorie du sirop au moyen d'une étiquette détachable, sur un autocollant ou une étiquette imprimée apposée sur le contenant.  
*All entries must be identified by means of a sticker or tag or by printing directly on the container. Identification shall include the sugarhouse or company name, the producer's name, address and the syrup classification.*
- Les responsables du concours placeront les échantillons codés et sans nom dans des contenants en verre scellés  
*Entries will be placed, by contest staff, in coded glass containers without names for judging.*
- Les échantillons seront mis en montre durant la conférence  
*Entries will be displayed during the conference*
- Les frais d'inscription sont de 4,00\$ par échantillon et un seul échantillon par personne par catégorie est accepté.  
*Only one entry per person, sugarhouse or company per category will be accepted and an entry fee of \$4.00 per entry must be paid.*
- Aucun point ne sera accordé pour des contenants décoratifs, l'ajout de rubans ou autre  
*No points will be given for decorative containers, ribbons, etc.*

## LIGNES DIRECTRICES POUR LE JURY - ÉRABLE JUDGING GUIDELINES - MAPLE

### SIROP D'ÉRABLE PUR PUR MAPLE SYRUP

Présenté par catégorie dans un contenant en plastique scellé de 16 oz (500 ml)

*Submit one sealed plastic pint (500 ml) container per classification for each category that you wish to enter*

**Étape 1 :** Les échantillons seront évalués selon la limpidité, la couleur, la clarté et la saveur basés sur les critères suivants :

*Step 1: Entries will be evaluated for proper density, color, clarity and flavor according to the following standards:*

#### Évaluation du sirop d'érable par les membres du jury :

*How Maple syrup will be judged:*

- **Densité** – À l'aide d'un réfractomètre, la densité devrait être plus grande ou égal à 66,0° Brix ou plus petite ou égal à 68,9° Brix.  
*Density* – Using a refractometer, the density should be greater than or equal to 66 degrees Brix and less than or equal to 68,9 degrees Brix.
- **Couleur** – Doit être conforme aux nouveaux standards de classification internationaux. La catégorie sera déterminée à l'aide d'un spectrophotomètre  
*Color* – All entries must be conform to the New International Grading Standards and will be judged accordingly with a spectrophotometer
- **Clarté** – Doit être claire et propre sans impuretés visibles (trouble, sable de sucre, etc.).  
*Clarity* – Should be clean and clear with no visible impurities (cloudy, sugar sand, etc.).
- **Saveur** – Sans odeur ou arôme désagréable et représentative de sa catégorie  
*Flavor* – Should be free of any off flavors and must be representative of the classification category it is entered in

Note: Les échantillons qui ne rencontreront pas les critères ci-dessus seront disqualifiés. Les échantillons qui seront jugés acceptables recevront la désignation « excellent » et seront soumis à la 2<sup>e</sup> étape du concours.

*Note: Entries judged as not conforming to the above standards will be disqualified. All entries judged acceptable receive the designation "excellent", and progress to Step 2 for final judging.*

**Étape 2 :** Les échantillons acceptés à la première étape seront jugés par les trois membres du jury selon la meilleure saveur. La classification selon la saveur sera l'étape finale déterminant le rang pour les prix.

*Step 2: Entries judged acceptable in Step 1 will be judged and ranked according to "best" flavor by a panel of three judges. This flavor ranking will be the final and sole determinant of placement for awards.*

## **BONBON D'ÉRABLE PUR** **PUR MAPLE CANDY**

**Présenté dans une boîte de six bonbons en forme de petite feuille d'érable et sans enrobage de cristaux de sucre**  
*Submit one box with 6 pieces of small maple leaf shaped candy. Candy is not to be crystal-coated*

### **Évaluation des bonbons à l'érable par les membres du jury :**

*How Maple Candy will be judged:*

- **Apparence** – De belle couleur uniforme avec une belle forme  
*Appearance – Good uniform color, good shape/form*
- **Texture** – La fermeté, cristallisation (sans grumeaux)  
*Texture – Hardness, crystallization (not gritty) surface texture*
- **Saveur** – Représentative d'un bonbon à l'érable sans arôme désagréable  
*Flavor – Representative of maple candy with no off flavors*

## **BEURRE D'ÉRABLE PUR** **PUR MAPLE CREAM**

**Présenté dans un contenant de beurre d'érable en plastique ou en verre de 8 oz (250 g). Le beurre d'érable avec durée de conservation prolongée ne sera pas admissible.**

*Submit one 8 ounces (250 g) plastic or glass container of maple cream. No extended shelf life cream is allowed.*

### **Évaluation du beurre à l'érable par les membres du jury :**

*How Maple Cream will be judged:*

- **Apparence** – Homogène, sans bulles d'air et de belle couleur  
*Appearance – No separation, no air bubbles, good color*
- **Texture** – La fermeté, sans cristallisation (sans grumeaux)  
*Texture – Hardness, crystallization (not gritty)*
- **Saveur** – Représentative d'un beurre à l'érable sans arôme désagréable  
*Flavor – Representative of maple cream with no off flavors*



## SUCRE D'ÉRABLE GRANULÉ PUR PUR MAPLE SUGAR

Présenté dans un contenant de sucre d'érable granulé en plastique ou en verre de 8 oz (250 g).  
*Submit one 8 ounces (250 g) plastic or glass container of granulated maple sugar.*

Évaluation du sucre d'érable granulé par les membres du jury :  
*How Maple Sugar will be judged:*

- **Apparence** – L'évaluation du sucre se fera par méthode de fluage. Une petite quantité de sucre sera placée sur un morceau de papier en forme de monticule conique. Plus le sucre rampe vers le papier, meilleure est la qualité. Plus le produit est sec, plus il rampera. Les sucres poudreux seront pénalisés.  
*Appearance – The "creep" test is used to rate granulated maple sugar. A small amount of the sugar is placed on a piece of paper in a conical mound. The more the sugar "creeps" towards the paper the better. The more "creep", the drier the product. Powdery sugar will be penalized.*
- **Texture** – De structure cristalline fine  
*Texture – Fine crystalline structure*
- **Saveur** – Représentative d'un sucre d'érable sans arôme désagréable  
*Flavor – Representative of granulated maple sugar with no off flavor*