



Jugement végétal



Table des Matières

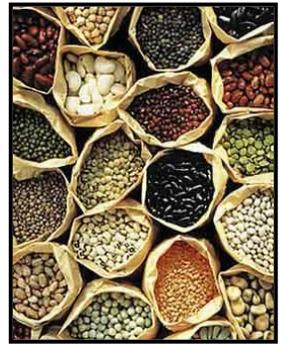
Table des Matières	3
<i>Spécifications générales & règlements pour toutes les classes :</i>	<i>4</i>
<i>Grains</i>	<i>5</i>
<i>Gerbe d'Avoine</i>	<i>8</i>
<i>Plants de maïs ensilage</i>	<i>9</i>
<i>Ensilage de foin.....</i>	<i>10</i>
<i>Ensilage de maïs</i>	<i>12</i>
<i>Foin.....</i>	<i>13</i>
<i>Maïs sucré</i>	<i>15</i>
<i>Sirap d'érable</i>	<i>16</i>
<i>Liste des numéros des cercles pour le volet végétal.....</i>	<i>17</i>

Spécifications générales & règlements pour toutes les classes :

- En aucun temps, une identification commerciale peut être présente sur les échantillons.
- Les échantillons doivent être identifiés individuellement **SEULEMENT** par le numéro du cercle, dans des sacs ou avec une étiquette.
- Un cercle ne peut amener plus d'un échantillon dans une même classe.
- Chacun des cercles devra avoir un représentant sur place lors du jugement.
- Le formulaire d'inscription devra être **rempli et amené par tous les cercles lors du jugement.**
- Si le nombre de spécimens requis n'est pas atteint, l'échantillon ne sera pas jugé (**ex : si juste 4 maïs**)
- **TOUS** les échantillons présentés peuvent être gardés par le comité organisateur pour être exposés.
- Si un cercle arrive en retard, il pourra présenter ses échantillons à partir de ce moment. Aucun retour en arrière dans les classes complétées ne sera fait.
- Un cercle n'est pas dans l'obligation de présenter des échantillons dans l'ensemble des classes. Il peut, par exemple, ne participer qu'à 5 classes.

Grains

- On produit des grains pour différentes fins, ils peuvent être utilisés comme semences pour les récoltes à venir, comme ingrédients pour la consommation humaine ou l'alimentation animale.
- Plusieurs facteurs influencent l'aptitude qu'ont les grains à répondre aux différentes utilisations. Ce n'est qu'avec l'expérience et la pratique, que vous apprendrez à identifier les différences majeures qui affectent la qualité des produits et par le fait même reconnaître les produits de hautes qualités.



Qualité des grains _____30

- Une mauvaise méthode de récolte et/ou d'entreposage est caractérisée par des grains cassés ou craqués (la gaine).
- Un séchage excessif des grains entraîne une décoloration (brun foncé) des grains, qui sont habituellement jaunâtres. Faire attention aux différentes variétés, certaines sont plus foncées que d'autres.
- Une mauvaise condition d'entreposage réduit le pourcentage de germination au champ (trop humide = germination précoce = moisissure) ou (trop sèche = brûlé = diminution de la réserve énergétique).
- Ne doivent pas être décolorés par les intempéries (pâles). La présence de spores (apparence de suie) dans l'échantillon est un signe de maladie (Ergot) et la coloration des grains (rose = fusariose).
- La présence d'insectes dans l'échantillon peut être détectée par les trous laissés sur les grains ou la fine poussière dans le fond de l'échantillon.

Qualité de l'échantillon _____30

- On recherche un échantillon raisonnablement exempt de semences indésirables et de substances inertes, car la présence de ces dernières réduit la densité de la population végétative recherchée et/ou cause des problèmes lors du semis (grains trop gros = semoir bouché). Par semences indésirables, on sous-entend la semence légère, trop petite, ratatinée, brisée, insuffisamment mûrie, endommagée, malade, avariée, germée ou gelée, alors que matière inerte correspond à la paille, les tiges, la barbe, les feuilles et les saletés.

Uniformité des grains _____15

- Grosseur, forme et couleur caractéristiques à la variété.

- Spécifique à chaque variété de grains. Par contre, un poids inférieur pour une même variété est possible lorsqu'on moissonne prématurément (grain immature) ou dépendant des contraintes atmosphériques (humidité, chaleur,...).

Maturité et rondeur _____

10

- Un grain mature est dodu et de couleur appropriée à la variété. La présence de grains verts ou rabougris signifie que la plante n'avait pas atteint sa maturité lors de la récolte. Un niveau d'humidité adéquat des grains permet un entreposage sûr (laiteux, laiteux-dur, dur).

Principales Maladies

Charbon : Les charbons entraînent une transformation des grains en une poudre de spores noires. Cette maladie se retrouve principalement sur l'avoine (*Ustilago avenae* f. sp. *avenae*, *Ustilago hordei* f. sp. *avenae* et *Ustilago nuda* f. sp. *hordei*) et chez l'orge (*Ustilago avenae* f. sp. *nigra*, *Ustilago hordei* f. sp. *hordei* et *Ustilago nuda* f. sp. *Triticici*). On assiste à la formation des charbons couverts lorsque la destruction du grain est partielle: les glumes subsistent alors le plus souvent à l'état de fines membranes blanchâtres dans lesquelles les spores sont renfermées. Lorsque la destruction est totale, on est en présence des charbons nus: dans ce cas, les masses de spores noires ne sont pas enveloppées par les glumes.

Ergot : L'ergot peut affecter toutes les plantes de la famille des graminées. Le seigle y est particulièrement sensible tout comme certains cultivars d'orge et de blé de même que le chiendent, alors que l'avoine ne l'est que très peu. La maladie consiste en la transformation du grain en une masse dure noirâtre, appelée sclérote, généralement de taille supérieure à celle du grain normal. Une quantité aussi faible que 0,1% d'ergot par poids dans un lot de grain peut avoir des effets néfastes sur la santé, par conséquent la présence d'ergot dans un lot de grains entraîne automatiquement son déclassement.

Fusariose : Bien que le blé montre davantage de symptômes que les autres céréales, le champignon s'attaque aussi au maïs et parfois à l'orge et à l'avoine. Il peut également survivre sur les graminées en général. Les grains et les épis sont attaqués principalement lors de la floraison, les anthères étant la voie privilégiée de la pénétration du champignon jusqu'à l'embryon. Les épillets affectés blanchissent et prennent une légère teinte rosée ou orangée lorsque le temps est très humide.

Quantité requise : 2 Kg

Spécifications :

- ❖ Ce sont des classes de grains de consommation.
- ❖ Nettoyer les échantillons (enlever tiges, roches ou autres).

Gerbe d'Avoine



Caractéristiques _____ 20

- On compare la tête et le corps de la gerbe d'avoine.
- Les tiges sont droites et restent debout sans support.

Qualité de la gerbe _____ 40

- Les têtes doivent être uniforme et de mêmes grosseur.
- Exemptes de maladies et de tâches.
- Avoir une couleur claire.

Assemblage _____ 40

- **Tête**
 - Forme uniforme et symétrique
- **Corps**
 - Paille droite et sans contorsion
- **Décoration**
 - Ruban

Spécifications :

- ❖ Enlever les feuilles et les racines.
- ❖ Nettoyer les tiges et les tailler toutes de la même longueur.
- ❖ **La gerbe devrait avoir entre 8 et 12 pouces de circonférence où elle est attachée.**
- ❖ La présentation doit être attrayante (ex : ruban).

Plants de maïs ensilage

Jugement général

- Plusieurs épis par plant
- Exempt de dommages dûs aux insectes
- Exempt de moisissures
- Bouts d'épis bien remplis de graines
- Plants au même stade de maturité



Quantité requise : 2 plants

Spécifications :

- ❖ Les racines doivent être conservées

Ensilage de foin



Maturité

30

- Les fourrages devraient idéalement être coupés lorsque 10% de la plante est en fleur pour les légumineuses et début épiaison pour les graminées. Il est évident que lorsque l'ensilage est récolté plus mature, on augmente le rendement à l'hectare. Cependant, la qualité du fourrage est moindre (digestibilité et palatabilité réduite).
- Le ratio feuilles / tiges est un très bon indice du stade de maturité. En sachant que le taux protéique et les valeurs nutritives des feuilles sont nettement supérieurs à ceux des tiges, on recherche le plus grand ratio feuilles / tiges.

Odeur

20

- Un ensilage de qualité possède une odeur piquante et douce à l'odorat. Lorsque la qualité de l'ensilage est moindre, l'arôme de brûlé et moisissures correspond à un ensilage qui a chauffé, alors que l'arôme de pourritures identifie un ensilage pourri (trop humide). Une mauvaise fermentation causée par l'acide butyrique correspond à une charmante odeur d'œufs pourris.
- L'ensilage de légumineuses ne possède pas la même odeur que les ensilages de graminées, on doit donc rechercher une odeur légèrement plus acide.

Humidité & condition

15

- Le taux d'humidité et la longueur de coupe correspondant au type d'ensilage sont :
 - **Ensilage demi-sec (Haylage)** : 45 à 55% M.S. et 1 à 2 cm de long
 - **Ensilage de balles-rondes** : 30 à 60% M.S (graminées), 40% M.S. (légumineuses) et 10 à 20 cm de long
 - **Ensilage préfané** : 35 à 45% M.S et 3 à 5 cm de long
 - **Ensilage fourrager** : 30 à 35% M.S et 3 à 5 cm de long
- Peu importe la classe d'ensilage, en aucun cas vous ne devriez être capable d'extraire de l'eau de l'échantillon, dans cette condition, il y a perte de nutriments par les fuites du silo... Un taux d'humidité supérieur à la classe augmente les risques de pourriture de l'ensilage. Dans le cas contraire, un ensilage trop sec est sujet au chauffage et à la moisissure, il en résulte une perte de nutriments et une diminution de la palatabilité. La présence de poussières caractérise aussi ce type d'ensilage. Les longues fibres diminuent la capacité de compactage (faible densité) donc plus d'oxygène, ce qui favorise le développement des moisissures.

Couleur _____ 15

- Une couleur vert foncé est prise en général comme un indice de bonne valeur nutritive. Cette couleur verte indique que l'ensilage a été coupé et entreposé rapidement et correctement sans dommage dû à la pluie ou au chauffage. Un ensilage qui a chauffé possède une couleur brunâtre (caramélisé).

Ratio légumineuses / graminées _____ 10

- Les légumineuses étant plus riches en protéines et minéraux que les graminées pour le même stade de maturité, il est logique que l'on recherche le plus grand pourcentage de légumineuses.

Pureté _____ 10

- L'échantillon est exempt de toutes impuretés (pailles et matières étrangères) et en priori de mauvaises herbes.

Quantité requise : 2kg



Ensilage de maïs

Stade de maturité _____30

- Le grain qui démontre une enveloppe brillante et une forme dodue, concave au sommet, correspond à un grain qui a été récolté à un taux de 45% d'humidité, ce qui est idéal.
- Par contre, un grain immature est de forme plate, de texture laiteuse et possède un taux d'humidité plus élevé. Ce dernier est très bien perçu lorsqu'on serre un échantillon dans sa main (formation d'une boule qui ne se défait pas immédiatement).

Ratio de grain _____25

- Le grain étant la source énergétique de l'ensilage de maïs, ce dernier doit être présent en très forte proportion. De plus, la formation de grains réduit la quantité d'eau retenue par la plante. Les feuilles présentes doivent être d'une longueur adéquate (1 à 2 pouces, maximum de 3).
- Même si le ratio est très élevé, la qualité des grains est importante, car un grain trop mature d'une couleur brunâtre et de texture pâteuse peut causer la pourriture de l'échantillon.

Couleur _____20

- Idéalement les échantillons se situent entre ces deux bornes : jaune-vert et olive-vert.
- Une décoloration indique une perte de valeur nutritive soit par le chauffage ou par la pourriture. Il est important d'aller voir dans le fond de l'échantillon.

Odeur _____20

- Une odeur agréable aux narines. Une odeur infecte accompagnée de couleur brunâtre est signe de déchets (moisissures, chauffage). Il est évident qu'elle doit avoir une certaine fermentation, si trop sèche, fermentation réduite, portée à chauffer et possède une couleur brunâtre (caramélisée).

Pureté _____5

- L'échantillon est exempt de toutes impuretés (pailles et matières étrangères) et en priori de mauvaises herbes.

Quantité Requise : 2Kg

Foin



Maturité _____40

- Les fourrages devraient idéalement être coupés lorsque 10% de la plante est en fleur pour les légumineuses et début épiaison pour les graminées. Il est évident que lorsque le foin est récolté plus mature, on augmente son rendement à l'hectare. Cependant, la qualité du foin devient alors moindre (digestibilité et palatabilité réduites).

Ratio feuilles / tiges _____20

- Le ratio feuilles / tiges est un très bon indice du stade de maturité. En sachant que le taux protéique et les valeurs nutritives des feuilles sont nettement supérieurs à ceux des tiges, on recherche le plus grand ratio feuilles / tiges.

Couleur, odeur & maladies _____20

- Un foin de qualité possède une odeur douce à l'odorat. Lorsque la qualité du foin est moindre, l'arôme de brûlé et moisissures correspond à un foin qui a chauffé, alors que l'arôme de pourritures identifie un foin pourri (trop humide)
- Une couleur vert foncé est prise en général comme un indice de bonne valeur nutritive. Cette couleur verte indique que le foin a été coupé et entreposé rapidement et correctement sans aucun dommage dû à la pluie ou au chauffage. Un foin qui a chauffé possède une couleur brunâtre.

Ratio légumineuses / graminées _____20

- Les légumineuses étant plus riches en protéines et minéraux que les graminées pour le même stade de maturité, il est logique que l'on recherche le plus grand pourcentage de légumineuses. On recherche en moyenne entre 50 et 75% de légumineuses, alors qu'un échantillon en possédant 75% et plus est considéré excellent.

Pureté _____10

- L'échantillon est exempt de toutes impuretés (pailles et matières étrangères) et en priori de mauvaises herbes.

Quantité requise : 3 galettes



Maïs sucré

Uniformité & pureté variétale _____ 25

- Chaque spécimen doit porter les caractères typiques du cultivar.

État _____ 20

- Les grains doivent être entiers, réguliers, serrés et bien ronds.
- Sans maladie.
- Sans blessure et/ou dommage, sans crevasse.

Couleur des grains _____ 15

- La couleur caractéristique au type de la classe (1 à 3 couleurs).

Pointes et bouts _____ 15

- Des épis bien remplis de la pointe au bout.

Tendreté _____ 15

- Le stade de consistance lactée est souhaitable, mais compte tenu de la détérioration rapide de la qualité du maïs après la moisson et des restrictions associées à la préparation de l'exposition, les épis qui sont arrivés à un stade de maturité où ils sont prêts à la consommation sont acceptables dans certains cas.

Rangées de grains _____ 10

- Il doit y avoir peu d'espace entre les rangées de grains, qui elles doivent être droites.

Quantité requise : 5 spécimens

Spécifications :

- ❖ Nettoyer les spécimens, mais ne pas les éplucher. Vous les éplucherez sur place juste avant le jugement
- ❖ Tailler les racines, mais ne pas les enlever.
- ❖ Les spécimens d'un même groupe doivent être uniformes.
- ❖ Choisir des échantillons de calibre (grosueur) moyen, les plus gros ne sont pas toujours les meilleurs.

Sirop d'érable



Densité _____

_____30

- La densité optimale pour le sirop d'érable québécois est de 66,0 brix, mais on tolère un écart de $\pm 0,05$ brix. Un sirop inférieur à 64,0 brix ou supérieur à 69,0 brix est disqualifié.
- Pour le marché ontarien, le sirop d'érable ayant une densité se situant entre 66,5 brix et 67,0 brix possède une grande valeur marchande. Dans la même lignée de pensée, un sirop supérieur à 69,0 brix ou inférieur à 66,0 brix est disqualifié.

Saveur _____30

- Saveur caractéristique du sirop d'érable bien développée. Les défauts ou les goûts déformés que l'on retrouve le plus fréquemment sont: l'arrière-goût de fumée, de sève (bourgeon), fermentation ou autres substances étrangères. Plus le défaut de saveur est prononcé, plus le produit est pénalisé.
-

Couleur _____25

- Une couleur claire est recherchée (gradation AA, A, B, C, D). La couleur est évaluée par le pourcentage de lumière qui traverse l'échantillon qui se résume de extra-clair à ambré en passant par le clair.
-

Clarté _____15

- En plaçant une feuille blanche à l'arrière de la bouteille, on devrait être capable de lire à travers l'échantillon, si ce dernier est d'une clarté limpide. Il est évident que la qualité de filtration affecte ce dernier paramètre.
- Présence d'écume en surface (-5 pts), de räche ou autres saletés en suspension (-10 pts) ou de cristaux de sucre (petits diamants) (-15 pts).

Quantité requise : 2 contenants (Minimum de 250 ml par contenant).

Spécifications :

- ❖ Les échantillons doivent être dans des contenants en verre transparent.
- ❖ Deux contenants du même échantillon doivent être fournis.

Liste des numéros des cercles pour le volet végétal

1. CJR Bas St-Laurent
2. CJR Isle-Verte
3. CJR Du Kamouraska
4. CJR Saguenay / Lac St-Jean
5. CJR Portneuf
6. CJR des Bois-Francs
7. CJR Lévrard-Becquets
8. CJR Centre-du-Québec
9. CJR Champlain-Laviolette
10. CJR Du Bas-Richelieu
11. CJR Coaticook
12. CJR Abitibi
13. CJR St-Gilles/St-Agapit
14. CJR St-Patrice
15. CJR Leclercville
16. CJR Bellechasse-Montmagny
17. CJR Beauce
18. CJR Bassin-de-la-Chaudière
19. CJR Rive-Nord
20. CJR Basses-Laurentides
21. CJR Granby
22. CJR Rouville
23. CJR Bagot / St-Hyacinthe
24. CJR Vaudreuil-Soulanges
25. CJR St-Jean
26. Club 4-H Richmond
27. Club 4-H Ormstown