

Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec

Bières, cidres, spiritueux, vins

« Pour le développement d'une culture bière au Québec »

Mémoire présenté par :
Association des microbrasseries du Québec (AMBQ)



À l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec et l'Institut de
tourisme et d'hôtellerie du Québec

8 juin 2022



Table des matières

Résumé	2
À propos de l'industrie des microbrasseries du Québec	3
Contexte et appréciation générale de la consultation publique	5
Commentaires relatifs à la consultation	6
Formation et recrutement	6
Recherches et développement	8
Rayonnement et tourisme gourmand	8

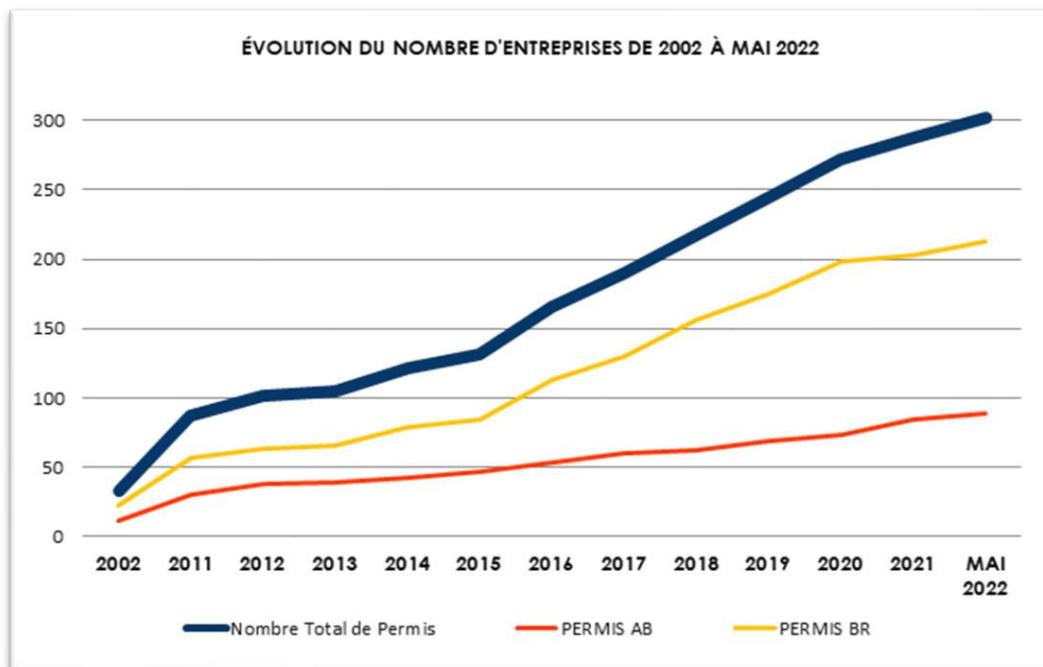
Résumé

L'industrie des microbrasseries du Québec connaît une croissance appréciable depuis plus d'une dizaine d'années. Les principaux enjeux liés à son développement ont trait à l'encadrement juridique qui est contraignant, et à plusieurs égards désuets, ainsi qu'au rayonnement et à la promotion de l'industrie. En ce sens, la création d'une entité gouvernementale ayant notamment comme mandat le rayonnement des boissons alcooliques dans son ensemble et jouant un rôle clé dans le développement d'une culture « bière » au Québec est vue d'un très bon œil par l'AMBQ. Nous saluons une telle initiative et sommes disposés à y être un contributeur positif.



À propos de l'industrie des microbrasseries du Québec

Les microbrasseries ce sont d'abord et avant tout des entrepreneurs, passionnés et fiers de leurs produits, qui innovent et créent de la richesse chez nous. La croissance des microbrasseries depuis les 10 dernières années est vraiment appréciable. On retrouve aujourd'hui plus de 300 microbrasseries à travers la province.



S'il se boit de la bière depuis l'arrivée de l'intendant Jean Talon au Québec, les microbrasseries comme nous les connaissons sont relativement jeunes. Les premiers permis délivrés par la RACJ remontent à 1986. Le portrait, à travers les dernières années, a donc drastiquement évolué tant au niveau des connaissances sur l'art du brassage, les matières premières et les fournisseurs disponibles que des parts de marchés et du profil de consommateurs. Il y a 30 ans, les connaissances étaient plus rudimentaires au Québec et les brasseurs devaient s'approvisionner chez des fournisseurs de boulangeries¹. En gagnant en popularité et en se développant, l'industrie des microbrasseries a aussi amené dans son sillon une foule d'acteurs qui jouent un rôle dans l'écosystème brassicole au niveau des matières premières, de l'approvisionnement, des services-conseils et autres.

¹ 30 ans d'association : 1990-2020, revue anniversaire
<https://ambq.ca/-v-nements-et-concours>

Depuis 2018, l'AMBQ travaille au développement de la filière microbrassicole afin de faciliter et accroître l'utilisation des matières premières dans les bières de microbrasseries. Nous travaillons avec les producteurs d'orge, les malteries et les producteurs de houblon afin d'assurer un développement cohérent de l'ensemble de la filière sur laquelle reposent les microbrasseries. Le leadership de l'AMBQ dans ce travail a été maintes fois souligné comme un facteur de succès dans les travaux en cours.

On estime que plus de 5 000 emplois directs dépendent des microbrasseries, tant au niveau de la production, des ventes et de la distribution, de l'administration que du service. Les microbrasseries sont également des donneurs d'ordres en biens et en services et ont ainsi un impact économique direct et indirect de plusieurs centaines de millions de dollars chaque année. Notre empreinte économique en matière de développement local est significative. Si les parts de marché des bières de microbrasseries, qu'on estime à 15 % de la consommation totale de bière, sont relativement marginales, il n'en demeure pas moins qu'elles sont en croissance dans une catégorie qui, elle, diminue.

En termes d'occupation du territoire, les microbrasseries sont réparties dans plus de 150 villes à travers le Québec, 102 circonscriptions électorales et 17 régions administratives. Plus de 33 % sont d'ailleurs implantées dans des villes de moins de 10 000 habitants, ce qui contribue à une revitalisation des régions et au dynamisme économique et social du Québec.

RÉPARTITION DES MICROBRASSERIES PAR POPULATION DES VILLES DU QC – MAI 2022

RÉGIONS ADMINISTRATIVES	PERMIS AB ARTISAN BRASSEUR	PERMIS BR BRASSEUR	TOTAL ENTREPRISES PAR RÉGION	% ENTREPRISES PAR RÉGION
Bas-Saint-Laurent (01)	2	11	13	5%
Saguenay-Lac-Saint-Jean (02)	4	15	19	7%
Capitale-Nationale (03)	11	25	36	13%
Mauricie (04)	4	10	14	5%
Estrie (05)	7	12	19	7%
Montréal (06)	26	23	49	17%
Outaouais (07)	1	9	10	3%
Abitibi-Témiscamingue (08)	0	4	4	1%
Côte-Nord (09)	0	5	5	2%
Nord-du-Québec (10)	1	0	1	0%
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (11)	0	8	8	3%
Chaudière-Appalaches (12)	3	10	13	5%
Laval (13)	2	1	3	1%
Lanaudière (14)	5	12	17	6%
Laurentides (15)	7	17	24	8%
Montérégie (16)	14	45	59	21%
Centre-du-Québec (17)	2	6	8	3%

Les microbrasseries du Québec sont largement reconnues comme des figures de proue de la consommation locale et à raison. Près de 70 % accueillent des consommateurs dans un espace de découverte de leurs bières et contribuent ainsi à une vitalité à travers tout le territoire. Ce sont des PME prenant racine dans toutes les régions du Québec, qui créent un dynamisme économique ici, avec des actionnaires d'ici et dont les profits sont réinvestis ici, dans les communautés.

En tant que producteurs de boissons alcooliques, les microbrasseries sont intimement impactées par toute la réglementation qui entoure ce secteur d'activités. La rigidité et la désuétude du cadre législatif et réglementaire sont fréquemment citées par les microbrasseries comme étant un irritant à leur développement. Les attentes de l'Association des microbrasseries du Québec concernant l'amélioration de l'encadrement juridique sont donc élevées.

En ce qui a trait à l'Association des microbrasseries du Québec, l'organisation a été fondée en 1990. L'AMBQ regroupe plus de 200 titulaires de permis de brasseurs et de brasseurs qui produisent 95 % de la bière de microbrasserie fabriquée et vendue au Québec. En plus de représenter les intérêts de ses membres, l'AMBQ travaille afin de favoriser le développement et le rayonnement de l'industrie des microbrasseries québécoises.

Contexte et appréciation générale de la consultation publique

Le développement des microbrasseries au cours de la dernière décennie a été marqué par une croissance étonnante des ressources disponibles au niveau des matières premières, équipements, services-conseils, formations et autres. Par ailleurs, au niveau des meilleures pratiques en matière de production de bières, l'AMBQ a développé et met à jour depuis 10 ans un programme qualité qui est offert aux microbrasseries. Le programme, qui comporte également un volet formation, regorge d'outils et de recommandations pour toutes les étapes de la production, de la réception des matières premières à la traçabilité du produit fini.

De manière générale, les ressources accessibles aux microbrasseries en matière de formation relative à la transformation alimentaire sont suffisamment complètes et diversifiées pour répondre à la vaste majorité des besoins que les microbrasseries pourraient avoir.

À travers les différentes consultations effectuées au cours des dernières années, les enjeux systématiquement identifiés comme prioritaires par les microbrasseries pour les supporter dans leur développement concernent la lourdeur de l'environnement

juridique et fiscal qui les encadre ainsi que les besoins en termes de rayonnement et promotion de l'industrie. Les actions de l'AMBQ se concentrent majoritairement sur ces dimensions et si le gouvernement semble entendre et comprendre les besoins de l'industrie relativement à l'amélioration de l'environnement d'affaires, les résultats concrets se laissent encore attendre.

Ceci étant, l'AMBQ souhaite saisir l'opportunité de se faire entendre quant aux besoins de l'industrie des microbrasseries dans une perspective d'une entité réunissant tout le secteur des boissons alcooliques, de la terre au verre. Nous souhaitons être contributifs aux travaux de l'ITHQ et de l'ITAQ afin de partager ce qui, de notre point de vue, se veut un ajout en complémentarité avec l'écosystème déjà en place et les besoins des entrepreneurs.

La filière microbrassicole présentera son propre mémoire en mettant l'accent sur les aspects liés à la culture du grain, au maltage et à la culture du houblon d'un point de vue de connaissances agronomiques, de formation ainsi que de recherche & développement. De manière complémentaire, le présent document offrira la perspective des microbrasseries en matière de transformation alimentaire et de rayonnement.

Commentaires relatifs à la consultation

Formation et recrutement

Au niveau de la main-d'œuvre, on estime que les 300 microbrasseries emploient exclusivement au secteur de la production environ 1 200 personnes. Ces ressources proviennent d'horizons divers avec des bagages variés dans le secteur agroalimentaire, celui manufacturier ou encore comme brasseur maison et bien d'autres.

Au niveau du recrutement, l'accès à des ressources représente un enjeu dans notre industrie de manière comparable à ce qui est observé plus globalement. Cet enjeu représente une menace certaine pour le futur et il devient impératif de faciliter les passerelles permettant l'accueil de travailleurs étrangers.

En ce qui a trait aux ressources de formation permettant d'avoir accès à une main-d'œuvre spécialisée pour le travail en brasserie, les différentes options qui sont aujourd'hui offertes satisfont la grande proportion des besoins exprimés par les microbrasseries. Certes, il est nécessaire de se tourner vers d'autres endroits dans le monde pour obtenir des connaissances plus poussées, mais développer ce genre de formation pour le Québec n'est pas identifié comme une priorité.

Cependant, des besoins sont identifiés en matière de formation continue permettant le développement d'une expertise plus poussée en concomitance d'une poursuite des

activités professionnelles. À cet égard le programme qualité de l'AMBQ, qui est développé par et pour l'industrie, le congrès annuel de l'AMBQ ou encore les webinaires présentés en collaboration avec le Master Brewers Association of America permettent d'offrir sur une base régulière une mise à jour de certaines connaissances et le développement d'autres. Voici à titre d'exemples certains thèmes abordés au cours de la dernière année : oxygénation dans l'eau, comment identifier et prévenir le diastaticus, méthodes de conditionnement de la bière, la composition chimique du houblon et la substitution, etc. Il serait judicieux de bonifier l'offre de formation continue pour supporter le travail des microbrasseries et s'assurer des meilleures pratiques en matière de qualité.

Recommandation 1

Il est recommandé de contribuer à la mise en place d'une offre de formation continue adaptée aux besoins des microbrasseries.



Recherches et développement

Sur un autre aspect, il existe très peu d'information qui monitorent de manière périodique certains indicateurs permettant d'avoir un portrait économique détaillé de l'industrie des microbrasseries. Un observatoire sur l'évolution du secteur des boissons alcooliques pourrait permettre de porter un regard plus juste sur celui-ci et mettre en place des actions plus ciblées.

Recommandation 2

Il est recommandé de créer un observatoire sur l'évolution du secteur des boissons alcooliques afin de documenter différents indicateurs économiques permettant de connaître avec finesse et stratégie comment se développe ce secteur important

Rayonnement et tourisme gourmand

Le rayonnement et la valorisation des bières artisanales figurent incontestablement parmi les leviers stratégiques sur lesquels intervenir pour favoriser le développement des microbrasseries au Québec. Notre histoire brassicole est jeune et la culture générale de la bière au Québec en est encore à ses tout débuts. À ce chapitre, il est très inspirant de regarder du côté des grands pays brassicoles traditionnels où plusieurs centaines d'années de démocratisation de la bière ont fait en sorte que la connaissance générale est beaucoup plus développée.

Depuis plus d'une dizaine d'années, les festivals et événements « découverte » entourant la bière de microbrasseries se multiplient afin de répondre à la demande grandissante des consommateurs curieux. Ces moments de découvertes et de familiarisation ont assurément contribué à développer et démocratiser notre culture bière, mais il y a encore des gains à espérer. Par ailleurs, l'amorce depuis quelques années d'initiatives de promotion de l'industrie des microbrasseries est assurément un pas dans la bonne direction qu'il faut continuer d'encourager et de supporter. Pensons notamment aux campagnes de promotion visant la notoriété des bières de micro du Québec ou encore à la Semaine des bières de micro du Québec qui invite à la découverte.

Recommandation 3

Il est recommandé que le gouvernement soutienne des initiatives de rayonnement et de valorisation des bières de microbrasseries et des autres boissons alcooliques afin de renforcer notre identité et notre appartenance.



En termes d'expériences de dégustation, les bières de microbrasseries présentent des profils organoleptiques qui peuvent être très variés et qui nécessitent une familiarisation. Elles offrent également une versatilité quant au contexte de dégustation qui est surprenante. Plus encore, le potentiel gastronomique des bières de microbrasseries ouvre la porte à un univers qui est encore sous-exploité. En effet, les accords mets et bières présentent un vaste intérêt et offrent une signature culturelle dont on peut être fiers. Les consommateurs sont friands des découvertes gustatives que les accords procurent, mais ont besoin de spécialistes pour les guider. L'offre de bières dans les restaurants est encore trop souvent timide et pourrait rayonner davantage. À cet égard, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a un grand rôle à jouer en intégrant davantage à son cursus un mandat de former leurs étudiants à ces produits d'ici. Leur rôle d'ambassadeur des bières et des produits d'ici est important et il est essentiel que ceux-ci deviennent ambassadeurs de notre savoir-faire.

Recommandation 5

Il est recommandé d'intégrer davantage au cursus de l'ITHQ tout un pan de formation afin de s'assurer que les étudiants gradués aient des connaissances substantielles entourant la bière de microbrasserie, soient en mesure de guider les consommateurs et deviennent ainsi de véritables ambassadeurs des bières de micro du Québec.

Finalement, en matière de tourisme gourmand, le secteur brassicole représente un créneau qui mérite d'être développé davantage. Depuis les dernières années, des

initiatives se mettent en place et une offre plus structurée s’orchestre doucement. Plus de 10 circuits brassicoles invitent les consommateurs à découvrir le Québec à travers les microbrasseries. Ces lieux, en plus de permettre la découverte de bières artisanales, sont plus souvent qu’autrement une vitrine pour les autres producteurs agroalimentaires de la région où est mise en lumière la signature régionale. L’AMBQ produit depuis 2020 une carte touristique qui est très appréciée des quelque 100 000 consommateurs où elle trouve preneur, mais ce n’est qu’un premier pas. Des exemples très inspirants existent dans d’autres provinces² ou états³ quant à des routes et des circuits « découverte » structurés et le potentiel que cela offre.

Recommandation 6

Il est recommandé de supporter la mise en place d’actions structurantes de déploiement et de promotion des routes brassicoles du Québec.



² Colombie-Britannique <https://bcailetrail.ca/>

³ Vermont <https://www.vermontbrewers.com/brewery-trails/>

Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques –
« Pour le développement d’une culture bière au Québec »