



OENOUEBEC

Conseil, Audit, Expertise œnologiques

CONSULTATIONS PUBLIQUES ITAQ - ITHQ 2022

Montréal, le 30 mai 2022



INTRODUCTION

Les consultations publiques :

Le document suivant s'inscrit dans une démarche de consultations auprès des différents acteurs de l'industrie des boissons alcooliques artisanales québécoises à la demande ministère de l'agriculture. Il relate donc un ensemble de faits et de constats observés de notre point de vue en tant qu'acteur majeur de l'industrie depuis 2006.

Ces consultations publiques sur la filière des boissons alcooliques, en collaboration avec les deux maisons d'enseignement soient l'ITHQ et l'ITAQ, tombent à point nommé tant cette filière est innovante, en croissance et avide d'être reconnue à sa juste valeur, relativement aux efforts innombrables des acteurs de la filière depuis plus d'une trentaine d'année.

Pour voir plus loin, elle a besoin d'être accompagnée, soutenue, modernisée et visionnaire.

OENOQuebec et ses œnologues saisissent cette belle opportunité pour transmettre leurs opinions, propositions et recommandations liées à leur pratique sur le terrain depuis 2006.



Présentation de l'Entreprise OENOQuebec¹ :

Créée en 2006 par deux **œnologues diplômés**, Richard Bastien et Jérémie d'Hauteville, OENOQuebec est le tout premier cabinet de conseil en œnologie qui voit le jour au Québec et est, en 2022, un acteur au cœur de l'industrie des vins, des cidres et des autres alcools du terroirs québécois.

OENOQuebec offre son expertise œnologique, viticole et agronomique sous forme d'accompagnements complets ou ponctuels aux producteurs de vins, de cidres et d'autres boissons alcoolisées.

De la stratégie de la gamme de produits à la mise en bouteille, ses consultants – œnologues **diplômés** – apportent tout au long du processus de production leur expertise et un soutien technique d'aide à la décision.

Nos principaux services offerts :

-  Soutien à la demande de permis,
-  Démarrage - Audit – Expertises,
-  Aménagement de l'unité de production,
-  Stratégie de plantation et gamme de produits,
-  Procédures, conseils et suivi de vinification,
-  Règlements et certifications (RACJ, IGP, BIO...),
-  Suivi de la mise en marché.

En 2014, OENOscience² se lie à OENOQuebec pour créer le premier cabinet-laboratoire d'analyse-conseil au Québec (10 000 échantillons analysés par an). Parmi les partenaires du laboratoire, les laboratoires Français Dubernet³ et Natoli⁴.

Depuis 2006, les consultants d'OENOQuebec ont participé au démarrage et à la croissance de plus de 120 entreprises de l'industrie de la production de boissons alcooliques au Québec.

Autres implications de OENOQuebec et de ses œnologues **diplômés** :

- Formations : notamment avec le cours Production artisanale de boissons alcooliques (Vin, Cidre, alcool d'érable, de miel, de petits fruits,...) : ITA de St-Hyacinthe, ITA de La Pocatière, SAE, Commissions Scolaires en région pour le développement régional,...
- Conférences techniques,
- Rédaction de guides techniques (Guide des bonnes pratiques en vinification, CRAAQ 2021, Guide d'aménagement du chai, CRAAQ pour 2023),

¹ oenoquebec.com

² oenoscience.com

³ dubernet.com

⁴ labonatoli.fr



- Comités d'experts techniques des cahiers des charges des appellations sous le conseil du CARTV⁵ (Conseil des Appellations Réservées et Termes Valorisants du Québec) : IGP Cidre de glace du Québec, IGP Vin de glace du Québec et IGP Vin du Québec,
- Participation et collaboration à des projets de recherche en viticulture-œnologie au Québec, consolidées par des présences sur les conseils d'administration du CRAM⁶ (Centre de Recherche Agro-Alimentaire de Mirabel) et du Comité Vigne et Vin du CRAAQ (Centre de Référence en Agriculture et Agroalimentaire du Québec)⁷.
Aujourd'hui, sous l'égide du CRAM grâce à son engagement et à ses démarches, le Québec va bientôt se doter d'un centre de recherche dédié aux boissons alcooliques artisanales pour la recherche et la formation technique (annonce du ministre de l'économie prochainement),
- Présences sur le conseil d'administration de l'Association Canadienne des Œnologues⁸ depuis 2009. Cette association a pour but de protéger et promouvoir le titre d'œnologue sur le sol canadien. Ce dernier n'est pas reconnu au Canada puisque la formation n'existe pas. Il est donc souvent usurper ou galvauder.

OenoQuebec est donc au cœur de l'industrie et son expertise est souvent sollicitée et mise en collaboration, notamment par des organismes ou professionnels tels que :

- Les producteurs et leurs associations (Associations de vignerons du Québec⁹, Association des producteurs de cidre du Québec¹⁰, ...),
- Les agronomes,
- MAPAQ,
- RACJ,
- CRAM,
- CARTV,
- ITAQ,
- ITHQ,
- Sélection Mondiale des Vins du Canada (SMVC)¹¹ et Coupe des Nations¹²,
- Expertise judiciaire,
- ...

⁵ cartv.gouv.qc.ca

⁶ cram-mirabel.com

⁷ craaq.qc.ca

⁸ acoe.ca

⁹ vinsduquebec.com

¹⁰ cidreduquebec.com

¹¹ smvcanada.ca

¹² coupedesnations.ca



OPINIONS, PROPOSITIONS ET RECOMMANDATIONS LIÉES À LA PRATIQUE SUR LE TERRAIN DEPUIS 2006 DES ŒNOLOGUES DE ŒNOQUEBEC

1. Règlementations : → Mises à jour

1.1. La production des produits alcooliques :

- **Le vin :**

chapitre S-13, r. 7

Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin

Loi sur la Société des alcools du Québec

(chapitre S-13, a. 37).

Depuis maintenant près de 40 ans, le Québec est passé d'une province importatrice de vins (bouteilles principalement distribuées dans les succursales de la SAQ et vrac, mis en bouteille par des embouteilleurs et distribué dans les succursales de la SAQ et les épiceries et dépanneurs) à une province productrice de vins; c'est à dire une industrie intimement liée au secteur agricole par la production d'une matière première (le raisin) destinée à être transformée en vin (vinification).

La réglementation, élaborée principalement au départ par et pour les embouteilleurs, se voit continuellement amendée pour s'adapter à cette production dite artisanale liée à la production agricole de la matière première.

À force d'être amendée, la boîte réglementaire n'est plus adaptée à la réalité, elle devient trop étreinte, compliquée, peu logique et donc peu intuitive : il faudrait, sans tout jeter, repartir de la base pour une réglementation fluide et moins tortueuse.

C'est à dire reprendre une liste positive (ce qui est permis), éventuellement y greffer une liste négative (ce qui n'est pas permis) et reprendre et simplifier la dénomination des produits.

- **Le cidre :**

chapitre S-13, r. 4

Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes

Loi sur la Société des alcools du Québec

(chapitre S-13, a. 37).

Le défi, bien que différent, ressemble à celui du vin.

Le Québec a toujours été un des principaux producteurs de la matière première pour élaborer ses cidres : la pomme. Cependant, la réglementation là aussi devrait être révisée puisqu'elle a été élaborée au temps des fabricants de cidre des années 70 sous un permis dit industriel. Le cadre réglementaire, amendé lui aussi régulièrement, n'est plus adapté à la réalité de la production agricole.



Donc là aussi, reprendre une liste positive (ce qui est permis), éventuellement y greffer une liste négative (ce qui n'est pas permis) et reprendre et simplifier la dénomination des produits.

Cette mise à jour de la dénomination des produits est encore plus vraie pour le cidre : certains produits d'excellente qualité et prisés du consommateur québécois ne peuvent tout simplement pas être élaborés (vendus) car il n'existe pas de dénomination réglementaire pour ce genre de produits (exemple : cidre bouché entre 2,5 et 3,5 bars de pression ou avec des taux d'alcool >7%).

1.2. Les Permis :

Selon la **Loi sur la Société des alcools du Québec (SECTION III – PERMIS - 24.)** toute personne autre que la Société qui désire exploiter un établissement pour la fabrication ou la distribution des boissons alcooliques doit obtenir de la Régie des alcools, des courses et des jeux un permis décliné selon les choix et dénominations ci-dessous :

1. Permis de production artisanale,
2. Permis de coopérative de producteurs artisans,
3. Permis de producteur artisanal de bière,
4. Un des cinq permis industriels :
 - 4.1 Permis de brasseur;
 - 4.2 Permis de distributeur de bière;
 - 4.3 Permis de distillateur;
 - 4.4 Permis de fabricant de vin;
 - 4.5 Permis de fabricant de cidre.

Le but n'est pas de revoir point par point les différents permis, mais il serait bon d'en actualiser certains :

→ **Permis artisanal** : en rapport avec la notion de production agricole et d'industrie de production agricole, les permis artisanaux, principalement ceux du cidre et du vin, devraient être revus, là aussi en rapport avec l'explosion de ceux-ci :

- Quantité et superficie minimales plantées, en production (idem ruches, entailles d'érable),
- Lieu de vente boutique/stockage bouteille produit fini vs lieu de production : autoriser la boutique/stockage dans un endroit qui pourrait être plus éloigné du lieu de production pour se rapprocher de zones plus achalandées pour certains producteurs trop éloignés,
- Autoriser la vente en ligne et livraison par transporteurs indépendant.

→ **Révision du Permis de coopératives de producteurs artisans** : il ne trouve pas beaucoup d'adeptes : en effet il ne trouve pas sa place car il n'a pas beaucoup d'intérêt ni de débouchés économiques. Seul l'équipement est mis en commun, mais il n'y a pas de mise en commun de la matière première qui permettrait de réaliser des économies d'échelle grâce à



des volumes de production plus conséquents (bien d'équipements, mais aussi mise en marché d'une marque) : → Il faudrait plutôt se baser sur un permis proche du fonctionnement des coopératives comme elles existent en Europe : Allemagne, France, Espagne, Italie, ... : mise en commun de la matière première, de l'unité et des équipements de production : vente des produits sous la marque de la coopérative avec les mêmes "droits et obligation" que le permis artisanal.

→ **Création d'un permis négoce** : achats de matières premières produits au Canada (raisins, pommes, ...) et même de produits finis issus de matières premières produites au Canada (vins, cidres, ...) (mais pas hors canada) : vinifiés, assemblés par le producteur (où la coopérative) et soumis aux règles de vente du permis artisanal, mais étiqueté vin du Canada; ce qui en ferait un permis "intermédiaire" entre le permis artisanal et le permis industriel. Le permis négoce pourrait être ouvert à une personne ou à une coopérative.

1.3. La commercialisation

→ **Ouvrir les débouchés, les réseaux de commercialisation et rendre la livraison des produits issus du permis artisanal plus simple.**

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de détails, ce sont des dossiers sur lesquels nous nous penchons depuis quelques années et avons des réflexions avancées et documentées.



2. Formations techniques, formations universitaires, diplômes en viticulture/agronomie et vinification/œnologie

Bien avant la pénurie de main d'œuvre actuelle, les ressources spécialisées restent encore trop peu nombreuses et difficilement accessibles au Québec; aussi bien pour les producteurs que pour les étudiants, qui doivent souvent se tourner vers l'étranger pour combler leurs besoins.

2.1. Viticulture et agronomie :

- Techniciens et main d'œuvre spécialisés en viticulture :

Très peu de ressources et formations techniques et pratiques en viticulture.

→ **Mettre en place une ou des formations complète en viticulture.**

- Agronomes (et Ordre des Agronomes) :

Les agronomes qui se sont tournés vers la viticulture depuis une 20aine d'année sont spécialisés au départ en grande culture ou arbres fruitiers. Ils ont ensuite bonifié leur connaissance sur le tard et en pratique. Mais il n'existe pas, à notre connaissance, une spécialisation viticulture en agronomie ou du moins des crédits dédiés à cette spécialisation.

→ **Mettre en place une spécialisation en viticulture.**

2.2. Vinification et œnologie :

- Techniciens et main d'œuvre spécialisés en vinification et œnologie :

Très peu de ressources et formations techniques et pratiques en vinification et œnologie.

Au Québec, les ITA de St-Hyacinthe et La Pocatière proposent des formations d'initiation à la vinification (sur 2 semaines) et à la fermentation alcoolique.

→ **Mettre en place une ou des formations complètes en vinification et œnologie.**

- Œnologues :

Au Québec, il n'existe pas encore de formation ou de crédit universitaire en œnologie. Il n'y a donc pas de diplôme reconnu, ni d'ordre professionnel encadré par l'Office des Professions du Québec.

Il existe cependant des formations en œnologie, principalement en Ontario : la Brock University propose actuellement la formation la plus avancée en viticulture et œnologie au Canada, principalement axée sur les régions froides. C'est un programme complet, normalement à temps plein (Cool Climate Oenology and Viticulture Institute)¹³.

Au Québec, la grande majorité des œnologues diplômés (obtention d'un diplôme reconnu par l'Union International des Œnologues¹⁴) sont issus de l'immigration (citoyens, résidents permanents, ou avec

¹³ brocku.ca/ccovi

¹⁴ uioe.eu



œNOUEBEC

Conseil, Audit, Expertise œnologiques

œNOSCIENCE

Précision, Fiabilité, Résultats

un permis de travail) et les quelques œnologues "québécois" ont obtenu leur titre d'œnologue à l'étranger (France).

→ Prospector au sein des universités (Université Laval, Université de Trois-Rivières notamment) et mettre en place, si ce n'est une formation complète, du moins des crédits en association avec des universités ou écoles d'œnologie dans le monde (donc plutôt francophones, donc plutôt en France).

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de détails, ce sont des dossiers sur lesquels nous nous penchons depuis quelques années et avons des réflexions avancées et documentées.



3. La place de l'œnologue

L'œnologue, tel que défini au point 3.2. de ce document par l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) et également par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV)¹⁵, son titre et son diplôme, ne sont pas reconnus pour l'instant par un ordre professionnel au Québec et donc encadré par l'Office des Professions du Québec.

Cela a du sens puisque comme mentionné plus haut, il n'existe pas encore au Québec de formation universitaire en œnologie.

Pourtant sa formation et donc son et ses expertises sont des atouts importants pour l'industrie des alcools au Québec.

Aussi, dans de nombreux pays et au niveau international, l'œnologue a une position bien définie, comme expliqué ci dessous.

3.1. Qu'est-ce que l'œnologie ?

C'est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin.

Ses domaines d'application vont de la culture de la vigne jusqu'à la consommation du produit fini, en passant par l'élaboration du vin, son conditionnement, sa conservation ainsi que la dégustation.

3.2. Qu'est-ce qu'un œnologue ?

L'UIOE propose ainsi une définition actualisée de l'œnologue comme étant le professionnel qui a une aptitude reconnue par une formation universitaire pour l'élaboration des produits dérivés du raisin, les pratiques œnologiques, le contrôle de la qualité du produit final et du processus de transformation ainsi que pour l'interprétation des résultats d'analyse.

3.3. Quelles peuvent être alors les tâches et responsabilités d'un œnologue ?

Toujours selon L'Union Internationale des Œnologues, l'œnologue a les compétences requises pour :

- Intervenir dans la conception, l'établissement et la gestion du vignoble,
- Évaluer les critères de maturité et de décider du moment opportun de la récolte en fonction des niveaux de maturité attendus,
- Évaluer les critères de qualité de matière première réceptionnée en termes de composition et d'état sanitaire et en fonction du produit final recherché,
- Participer activement à l'implantation des sites, du choix des processus et des équipements technologiques,
- Maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin,
- Sur la base du produit final recherché, sélectionner, en évaluant leurs conséquences ultérieures, les opérations unitaires nécessaires à la vinification, l'assemblage, les traitements, l'élevage le conditionnement et la conservation,

¹⁵ oiv.org



- Élaborer des produits loyaux conformément aux pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)¹⁶,
- Procéder aux contrôles analytiques (chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels) du produit à chaque niveau d'élaboration jusqu'à la consommation,
- Contrôler la cohérence des interventions et des processus,
- Interpréter les résultats analytiques en fonction du stade d'élaboration et des destinations du produit,
- Prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales,
- Assurer la traçabilité du produit,
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit,
- Respecter l'équilibre environnemental,
- Formuler des recommandations dans le domaine du marketing portant sur la désignation et la présentation du produit lors de sa mise sur les marchés national et international,
- Conseiller les différents acteurs de la production à la commercialisation des produits de la vigne et d'agir utilement à leurs côtés,
- Participer à la présentation et au processus de valorisation des produits élaborés auprès des acheteurs et des consommateurs,
- Assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement.

3.4. Quelle est la différence entre un œnologue et un sommelier ?

Le sommelier est le professionnel opérant dans le secteur de la restauration, dont la profession consiste principalement à présenter, servir et marier les vins aux mets. Son rôle relationnel auprès du consommateur sur le produit fini est donc déterminant, de même que sa connaissance et son action de divulgation du produit.

La différence se base donc principalement sur les connaissances techniques d'un produit en élaboration pour l'œnologue et sur les connaissances gustatives, gastronomiques et de provenance (terroir, cépages, millésimes,...) d'un produit fini pour le sommelier.

Même si les formations en sommellerie présentent des éléments d'œnologie, le sommelier ne peut être considéré comme un technicien en œnologie.

→ Mettre et positionner le Québec dans le cercle hautement spécialisé et reconnu de l'œnologie.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de détails, ce sont des dossiers sur lesquels nous nous penchons depuis quelques années et avons des réflexions avancées et documentées.

¹⁶ oiv.int



CONCLUSION

Les grands défis :

1. Structurer l'industrie

2. Revoir et mettre à jour la réglementation :

- a. Production : mise à jour avec la notion de province productrice de sa matière première,
- b. Permis : mise à jour avec la notion et l'ouverture de la provenance de la matière première,
- c. Accessibilité de la mise en marché et commercialisation.

3. Former des ressources spécialisées au Québec

Techniques et universitaires.

4. Se donner les moyens pour les enjeux de l'avenir :

- a. Viticulture et agronomie : les défis climatiques actuels (hiver, gel) et futurs (réchauffement),
- b. Commercialisation : ouvrir les débouchés et les réseaux de commercialisation,
- c. Préparer la relève des entreprises.