



CONSULTATION SUR LA FILIÈRE DES BOISSONS ALCOOLISÉES

MÉMOIRE

13 MAI 2022

OENOSCIENCE INC.

2050 rue Dandurand bureau 308, Montréal, Qc H2G 1Y9

oenoscience.com 514.564.2050

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	1
SOMMAIRE EXECUTIF	2
Présentations	3
Vision.....	5
Segments de marché	5
Habilitation, expertise et certification	6
Impartialité.....	9
Compétences et accréditation	9
Recherche & Développement.....	10
Tendances et perspectives d’avenir.....	10
Développement des marchés	11
Recommandations	11

SOMMAIRE EXECUTIF

Le laboratoire **OENOSCIENCE** est un laboratoire privé, accrédité à la norme internationale ISO 17025 et qui se spécialise dans l'analyse des boissons alcoolisées depuis sa fondation en 2013. Notre mission est de mettre la technologie et l'innovation au service des producteurs d'ici et d'ailleurs grâce à des solutions analytiques soumises à un contrôle rigoureux de la qualité. Avec plus de **400 clients**, le laboratoire **OENOSCIENCE** est un acteur important du milieu des boissons alcoolisées.

Le succès du Laboratoire **OENOSCIENCE** est en grande partie dû à son association avec le cabinet de conseils œnologiques OENOQUEBEC et son partenariat avec des laboratoires français de renommée mondiale, les laboratoires Dubernet et le laboratoire Natoli et cœ. Ce modèle d'affaire a contribué significativement à l'augmentation de la qualité des vins et cidres depuis les 10 dernières années.

Avec le développement important de l'industrie, nous sommes d'avis qu'il est plus que temps d'instaurer des programmes de formations en collaboration avec des experts reconnus comme par exemple, l'Association canadienne des œnologues. Afin que l'industrie des boissons alcoolisées québécoise soit de classe mondiale, il est nécessaire de responsabiliser les opérateurs (en l'occurrence, les producteurs) et d'instaurer de meilleurs contrôles pour assurer la qualité des produits et des processus. L'accréditation des laboratoires d'analyses à la norme internationale ISO 17025 et l'habilitation des laboratoires par un organisme comme la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) ou une structure similaire sont des conditions essentielles pour assurer la qualité des services et des produits et pour s'arrimer aux normes mondiales en matière de contrôle.

En tant que laboratoire privé et impartial, **OENOSCIENCE** est le meilleur véhicule pour les analyses **pré-commercialisation** étant donné que nous effectuons plusieurs analyses qui ne sont pas offertes par le laboratoire de la SAQ (collages, analyses de mise en bouteille, autres **opérations œnologiques**...). Notre laboratoire offre donc un service complémentaire au laboratoire d'État. Ces analyses, en collaboration avec le conseil œnologique, contribuent grandement à la gestion du risque et à la qualité des produits.

OENOSCIENCE reçoit annuellement près de 10 000 échantillons de vins, cidres, bières, hydromels, kombucha, spiritueux et autres boissons. Ce volume d'échantillon nous positionne très bien pour collaborer avec des organismes de recherche et évaluer des tendances selon les industries.

De par sa mission d'analyses, le laboratoire **OENOSCIENCE** propose que les laboratoires habilités et accrédités soient soustraits de l'obligation de payer des frais de douanes et d'obtenir un permis d'alcool pour les échantillons reçus de l'étranger, destinés à l'analyse étant donné qu'ils seront détruits et non-commercialisés.



Dominique Fink, présidente et co-fondatrice



Marco Larivière, vice-président et co-fondateur

Mémoire - Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec

Montréal, le 13 mai 2022

M. André Lamontagne
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Présentations

Le laboratoire CENOSCIENCE inc a été fondé en avril 2013 par Mme Dominique Fink MSc Biologie et M. Marco Larivière, BSc Chimie tous deux issus du domaine pharmaceutique. Le laboratoire se spécialise dans l'analyse des paramètres physico-chimiques et microbiologiques des boissons alcoolisées ou non-alcoolisées dans le but d'instaurer ou de soutenir une culture de qualité chez les producteurs et productrices du Québec. Que ce soit au niveau de l'analyse rapide des goûts de raisins lors des vendanges, du suivi des vinifications, des analyses pré ou post-embouteillage, le laboratoire s'inscrit comme un partenaire essentiel pour le **suivi analytique**, la **prévention des problèmes**, la **gestion du risque** et la **conformité des produits** aux normes législatives existantes. Grâce à sa très grande réactivité, le laboratoire CENOSCIENCE est en mesure de développer rapidement des analyses spécialisées, non-offertes par les grands laboratoires alimentaires traditionnels et ce, selon l'évolution rapide du marché. En tant que **laboratoire privé** accrédité à la norme internationale ISO 17025 et indépendant de l'État, CENOSCIENCE offre un service analytique essentiel, impartial et confidentiel de contrôle de la qualité et de contre-expertise aux producteurs de boissons alcoolisées.

CENOSCIENCE compte plus de 400 clients. En date du 19 avril 2022, selon les registres publics de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), 79% des détenteurs de permis de vins (fabricants et production artisanale), 32% des permis de bières (production artisanale et brasseurs), 46% des détenteurs des permis de cidre (fabricant et production artisanale), 66% des détenteurs de permis de distillateurs et 45% des autres producteurs (érable, hydromel, petits fruits, kombucha, mistelle) sont clients chez nous. Nous sommes donc devenus un **acteur majeur** de l'industrie.

Le laboratoire CENOSCIENCE est associé au cabinet-conseil OENOQUEBEC fondé en 2006 par Richard Bastien et Jérémie d'Hauteville, œnologues diplômés. L'approche conseils-analyses est au cœur de notre modèle d'affaire et de nos valeurs. Ce mode opératoire a fait le succès de plusieurs pays dans le monde vinicole grâce à l'encadrement de la profession (Espagne¹, France², Italie³).

¹ <https://federacionenologia.com/>

² <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000313480/>

³ <https://www.assoenologi.it/>

OENOSCIENCE possède comme partenaires, deux laboratoires œnologiques de renom, Laboratoires Dubernet et Laboratoire Natoli & cœ, chefs de file dans leur industrie au niveau du conseil, de l'offre analytique et de la recherche. Depuis 2017, Mme Fink est également impliquée à titre de professeure au sein de l'Institut Brassicole du Québec auprès des brasseurs et des distillateurs, toujours dans un souci de sensibiliser les étudiants au suivi du contrôle de la qualité afin de créer des entreprises solides et pérennes.

Le laboratoire OENOSCIENCE est très impliqué dans le milieu des spiritueux grâce à un service rapide et précis notamment en ce qui concerne les analyses de commercialisation telles que requises par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

Finalement, le laboratoire OENOSCIENCE collabore avec les structures de recherche établies telles le Centre agro-alimentaire de Mirabel (CRAM), le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et le Domaine Acer.

Vision

Un des principaux atouts du laboratoire CENOSCIENCE est le partenariat avec le cabinet-conseil OENOQUEBEC, entreprise ayant un impact majeur pour l'industrie vinicole et cidricole et ce, depuis sa fondation. **La combinaison « conseils œnologiques-analyses » a été et demeure un facteur significatif dans l'évolution de la qualité des vins et des cidres depuis une dizaine d'années.** Cette combinaison permet une plus grande précision et une meilleure objectivité dans les interventions. En se basant sur les résultats des analyses de laboratoire, les œnologues savent exactement sur quels aspects effectuer des actions et à quel degré. Que ce soit au niveau des désacidifications lors d'une année difficile, des corrections de défauts gustatifs ou visuels par des collages ou de l'assemblage des cuvées, le travail de l'œnologue combiné aux analyses revêt tout son importance. En effectuant un suivi conseils-analyse rigoureux et régulier, le producteur s'assurera de prévenir, gérer et régler les problèmes avant de soumettre ses produits à la vente. Cette approche évite des pertes financières importantes et surtout que le lot soit refusé par le laboratoire de la Société des alcools du Québec (SAQ) ou par la RACJ.

En tant que laboratoire privé professionnel, CENOSCIENCE accorde une extrême importance non-seulement au contrôle de la qualité mais surtout à l'assurance qualité. C'est pour cette raison qu'CENOSCIENCE a effectué les démarches et a obtenu son **accréditation à la norme internationale ISO 17025**. Cette accréditation certifie que le système qualité a été audité par un tiers et satisfait aux exigences internationales en matière d'analyses et de formation de son personnel. De plus, au Québec, **les analyses de laboratoire doivent être effectuées sous la supervision d'un chimiste membre de l'Ordre des chimistes du Québec**. C'est notre vision qu'au fur et à mesure que les marchés des boissons alcoolisées deviennent plus matures, nous nous devons d'exiger que les partenaires connexes de ces marchés suivent cette maturité. Nous sommes d'opinion que si le milieu continue d'accepter l'amateurisme et le manque d'encadrement, l'évolution professionnelle de la filière sera ralentie ou même stagnante à moyen et long terme. Il en va de la crédibilité du domaine au niveau international.

Segments de marché

Le laboratoire CENOSCIENCE se spécialise depuis **9 ans** dans l'analyse physico-chimique et microbiologique des boissons fermentées alcoolisées ou non alcoolisées. Nos clients représentent les segments de marché suivants :

- Vins et cidres (incluant les vins fortifiés, vins de glace, vins de fruits, vins d'érable et cidres de glace, cidres de feu)
- Hydromels
- Bières
- Kombucha
- Jus
- Spiritueux
- Autres boissons non-normalisées (exemple : maté, kéfir....)

Ces segments sont assujettis à des lois et règlements qui diffèrent selon les matrices. Chaque produit nécessite des analyses différentes non seulement en fonction du type de produit mais selon les opérations à effectuer qui varient tout au long de l'année. Par exemple, les moûts sont analysés à

l'automne pour la quantité de sucres, les différents acides et les azotes tandis que les vins sont analysés pour plusieurs paramètres comme tels, le taux d'alcool, les sucres, l'équilibre des acides et les sulfites. Les mises en bouteilles nécessitent des opérations œnologiques et des analyses spécialisées.

Habilitation, expertise et certification

Au Québec, le laboratoire de la SAQ fournit un soutien analytique aux producteurs de boissons alcoolisés depuis 1922⁴. Avec l'explosion fulgurante des milieux vinicoles, cidricoles, brassicoles et des spiritueux est apparu la nécessité d'offrir davantage d'encadrement aux producteurs, particulièrement dans les étapes de production et de pré-commercialisation. Or, le mandat de la SAQ se situe au niveau de la commercialisation des boissons alcooliques⁵. Nous reconnaissons qu'il y a un besoin important non seulement de formation mais surtout de suivi au niveau de la production. Dans le milieu vinicole et cidricole, cet encadrement est assuré par les œnologues qui sont formés pour gérer les opérations, déterminer les analyses à faire selon les étapes de production ou de suivi (fermentations, vinifications, embouteillage etc.) et interpréter les résultats des certificats d'analyses issus du laboratoire. Nous sommes donc favorables à l'implantation d'un programme de formation en autant qu'il est développé en collaboration avec des experts comme l'Association canadienne des œnologues (ACOE). Notre laboratoire accueille depuis ses débuts, des stagiaires en chimie analytique au niveau collégial et nous serions prêts à participer activement à ce programme.

Dans le domaine des bières et des spiritueux, une formation professionnelle de maître-brasseur ou maître-distillateur en collaboration avec une institution reconnue et des professeurs qualifiés serait souhaitable. Des critères de compétences doivent être définis et vérifiés. Par contre, les étudiants et professeurs doivent être sensibilisés au fait qu'au Québec, les analyses physico-chimiques en laboratoire doivent être réalisées sous la responsabilité d'un ou d'une chimiste, membre de l'Ordre des chimistes du Québec. Or plusieurs producteurs font leurs tests eux-mêmes sans contre-vérifications. Les formations données doivent introduire les notions d'autocontrôle (Figure 1.). La responsabilisation des opérateurs, en l'occurrence des producteurs, n'est que la première étape dans le processus d'assurance qualité car plusieurs n'ont pas l'expertise ni la certification d'un laboratoire professionnel ou d'un chimiste membre d'un ordre professionnel.

Au Québec et au Canada, la production de boissons alcoolisées est assujettie à différentes lois et règlements dont les principaux textes sont répertoriés dans le Guide Normes en vigueur – Constitution et Stabilité publié par la SAQ⁶ et sur le site de la RACJ⁷. Dans le cadre des permis de production artisanale au Québec, tous les producteurs (sauf les brasseurs) doivent obligatoirement faire analyser leurs produits par le laboratoire de la SAQ ou par un laboratoire reconnu par celle-ci⁸. Cette situation introduit la notion d'habilitation. Dans plusieurs pays producteurs comme la France, les laboratoires doivent être **habilités** non seulement pour l'analyse des vins mais pour différents types de matrices⁹. Afin d'établir la conformité à une norme ou une législation, des paramètres précis doivent être analysés

⁴ <https://www.saq.com/fr/histoire>

⁵ <https://www.saq.com/fr/a-propos/profil-mandat>

⁶ Guide Normes en vigueur – Constitution et stabilité

⁷ <https://www.racj.gouv.qc.ca/la-regie/lois-et-reglements.html#c1496>

⁸ <https://www.racj.gouv.qc.ca/secteurs-dactivite/alcool/fabricants/permis-de-production-artisanale.html>

⁹ INAO – DIR – 2009 – 02 – rev.1. PROCEDURES ET MODALITES D'HABILITATION DES LABORATOIRES

et ceux-ci doivent faire partie de la portée d'accréditation du laboratoire. En France, l'Institut national de l'origine et de la qualité (l'INAO) établit les critères d'habilitation des laboratoires¹. Ces laboratoires doivent être accrédités à la norme internationale ISO 17025 par le comité français d'accréditation (COFRAC) et avoir démontrés qu'ils sont soumis à un contrôle externe de leur processus. Le schéma suivant montre les fondements d'un système de certification afin de garantir la qualité des produits et la sécurité du public :

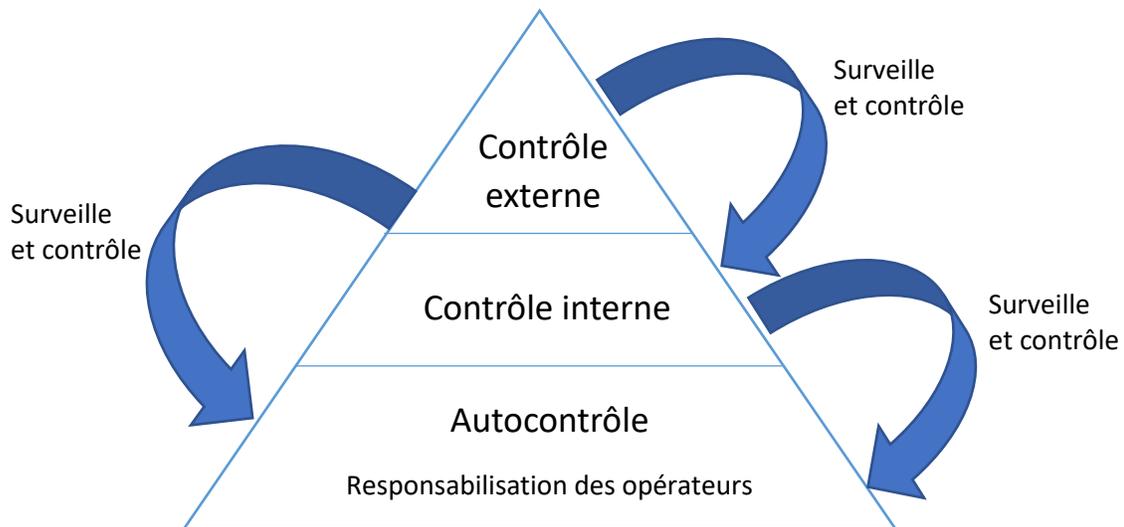


Figure 1. Pyramide de surveillance et contrôle

La base de tout système de contrôle est la responsabilisation des opérateurs, en l'occurrence, des producteurs (Figure 1). La situation monopolistique actuelle ayant cours au Québec a fait en sorte que de nombreux producteurs se sont désresponsabilisés vis-à-vis des analyses de laboratoire. Ils ne savent pas ou ne comprennent pas l'intérêt ou l'utilité de l'analyse. Puisque les analyses offertes par la SAQ sont gratuites pour les artisans, ils font faire tous les tests sans égard s'ils ont besoin des paramètres ou non. Bien que l'analyse fournie par le laboratoire de la SAQ soit exhaustive, elle est incomplète dans le contexte d'un laboratoire œnologique puisqu'elle n'inclut pas plusieurs paramètres essentiels comme par exemple, les analyses lors de la mise en bouteille (notamment, l'évaluation des stabilités). En œnologie, la mise en bouteille est une opération critique. **L'œnologue et le laboratoire s'engage au niveau professionnel** que le produit est apte à être mis en bouteille. Ce n'est pas une responsabilité que prend le laboratoire de la SAQ (avec raison) car ce n'est pas du tout dans son mandat⁵. Dans le cas d'un problème, la SAQ refusera simplement le lot et le producteur se retrouvera par lui-même pour assumer les pertes financières et faire les corrections qui s'impose d'où l'importance de travailler avec des professionnels compétents lors des opérations de production. Les services qu'offrent le laboratoire OENOSCIENCE sont donc complémentaires aux analyses effectuées par le laboratoire de la SAQ.

Afin d'établir un système de certification solide, les mesures d'autocontrôles mises en place par les producteurs doivent être validées et surveillées par le contrôle interne (Figure 1). Le contrôle interne doit être composé d'experts reconnus, tels des œnologues diplômés (dans le cas des vins et des cidres), des maîtres brasseurs, des maîtres distillateurs et d'un laboratoire accrédité. Le contrôle externe (par

exemple, l'habilitation et la reconnaissance des expertises) surveille et valide les contrôles internes. À l'heure actuelle au Québec, ce sont les membres de l'Association canadienne des œnologues, grâce à leur diplôme, qui possèdent l'expertise et la compétence pour effectuer les contrôles internes au niveau des opérations sur les vins et cidres. Au niveau analytique, seulement 3 laboratoires sont habilités de par leur portée d'accréditation pour l'analyse des boissons alcoolisées, le laboratoire de la SAQ et 2 laboratoires privés dont le nôtre. Il en va de même pour établir des déclarations de conformité à une appellation ou une indication géographique protégée (IGP). Les produits mis en marché doivent satisfaire aux exigences analytiques du cahier des charges et de la législation en vigueur. Les laboratoires accrédités dont la portée d'accréditation couvre les analyses requises sont habilités et compétents pour effectuer des déclarations de conformités à une norme ou une législation puisque ces laboratoires ont établi leurs incertitudes de mesures dans le processus de validation des méthodes analytiques et ce processus a été vérifié et approuvé par un organisme accréditeur comme le Conseil canadien des normes. Ce sont uniquement les 2 laboratoires privés accrédités qui **prennent la responsabilité** de déclarer un vin du Québec conforme à l'IGP car ce n'est pas dans le mandat du laboratoire de la SAQ d'assumer la responsabilité de la conformité à la norme IGP⁵. En cas de litige, les producteurs n'entameront pas de poursuite contre la SAQ.

Au niveau de la production brassicole, la législation est très permissive. Les producteurs ne sont pas tenus de faire analyser leurs produits systématiquement comme le doivent les producteurs des autres boissons alcoolisées (vins, cidres, hydromels, spiritueux, liqueurs...). La responsabilisation des opérateurs dans le domaine brassicole est très embryonnaire. L'Association des Microbrasseurs du Québec a mis sur pied un programme « Qualité microbrasserie du Québec » mais moins de 10 entreprises y ont adhéré¹⁰ sur un potentiel de 302. L'assujettissement du milieu brassicole à la norme HACCP (norme internationale pour le contrôle efficace de la sécurité alimentaire)¹¹ devrait être sérieusement envisagée si la filière ne parvient pas à s'autoréguler.

Nous sommes d'avis que le milieu brassicole ainsi que les organismes régulateurs (RACJ, MAPAQ) doivent entamer une réflexion profonde sur cette situation pour la pérennité de l'industrie. La popularité des produits sans alcool et des bières aux fruits ne fait qu'ajouter à l'urgence d'établir un processus pour évaluer la conformité des produits car peu ou pas de contrôles internes ne sont effectués à ce jour. Plusieurs incidents ont d'ailleurs été rapportés étant donné que plusieurs bières de microbrasseries sont non-filtrées, donc non-stabilisées^{12,13}. Ce phénomène n'est pas unique au Québec¹⁴. Le laboratoire OENOSCIENCE offre des services aux brasseurs afin de gérer le risque de refermentation en bouteille ou en cannette en réponse à cette situation et beaucoup d'autres. Malheureusement, peu de brasseurs prennent l'initiative d'effectuer des analyses pour valider leur propre contrôle de la qualité car rien ne les oblige à le faire.

¹⁰ <https://ambq.ca/programme-qualite>

¹¹ <https://www.haccpcanada.net/>

¹² <https://www.journaldemontreal.com/2016/09/10/risque-dexplosion-de-canettes--rappel-de-bieres-de-la-marque-amsterdam-brewery>

¹³ <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-biere-cappuccino-stout-marque-caffiend-en-raison-risque-explosion-canettes>

¹⁴ <https://northernvirginia.legalexaminer.com/legal/beware-of-exploding-beer-bottles/>

Impartialité

L'impartialité est une exigence fondamentale d'un laboratoire professionnel et la norme internationale ISO 17025 demande à ce que le laboratoire démontre son impartialité grâce à une analyse de risques afin d'identifier les facteurs internes ou externes qui pourraient mener à un bris d'impartialité.¹⁵ Le laboratoire OENOSCIENCE n'a aucune autre activité que les services d'analyses de laboratoire. Il est donc complètement objectif quant aux résultats donnés. La notion d'impartialité justifie encore plus la nécessité d'un contrôle interne (Figure 1).

Compétences et accréditation

La compétence des intervenants dans la filière est une condition *sine qua non* pour un développement durable de l'industrie des boissons alcooliques. Un produit d'une qualité fluctuante ou médiocre nuit à toute l'industrie tandis qu'un produit de bonne qualité rayonne sur toute l'industrie. Au fur et à mesure que l'industrie québécoise et canadienne des boissons alcoolisées se développe, les producteurs et les législateurs doivent réaliser que nous devons collectivement nous arrimer aux normes mondiales de qualité afin de pouvoir éventuellement vendre nos produits à travers le monde. Ceci passe par **l'accréditation des laboratoires d'analyses à la norme internationale ISO 17025**, leur habilitation par un comité d'agrément, par la création d'un ordre professionnel pour les œnologues au Canada et l'encadrement des autres domaines par des professionnels diplômés. Les résultats d'analyses obtenus par des méthodes non-validées et sans processus de contre-vérification sont, à toute fin pratique, inutiles et ne seront pas considérés par les organismes internationaux.

Également, malgré l'extrême compétence du laboratoire de la SAQ, ce dernier n'est pas le véhicule approprié pour soutenir les producteurs locaux au niveau de la **production**, des opérations œnologiques ou brassicoles et des analyses **pré-commercialisation**. La raison principale est le manque d'encadrement pour l'interprétation des résultats analytiques qui doit être faite par des professionnels comme des œnologues diplômés, des maîtres brasseurs ou maîtres distillateurs. Au final, l'implication du laboratoire de la SAQ dans les analyses pré-commercialisation s'avère même dommageable, à notre avis, pour l'industrie car en fournissant des tests gratuitement, certains producteurs ne sont pas enclins à travailler avec des conseillers professionnels et la qualité des produits en souffre. Une autre conséquence de la gratuité est le ralentissement des investissements dans la filière à cause de la faible rentabilité. Par contre, nous sommes d'opinion qu'avec les ressources que le laboratoire de la SAQ possède, et en lien avec leur mandat de commercialisation⁵, il y aurait lieu (si ce n'est déjà fait) de développer une expertise solide et essentielle dans l'identification des fraudes.

Peu de pays producteurs de boissons alcoolisées sinon aucun n'opère dans un contexte monopolistique car les producteurs veulent avoir la possibilité de choisir leurs propres clients. La plupart des pays producteurs ont donc mis en place des structures de contrôles interne et externe pour assurer la qualité de leurs produits. Que ce soit au niveau de la création d'un ordre professionnel pour la pratique de

¹⁵ <https://www.managementqualite.com/iso-cei-17025-2017-impartialite-et-confidentialite/>

l'œnologie, d'un comité d'agrément pour l'habilitation des laboratoires ou la certification des chimistes, il est impératif de réfléchir à l'implantation d'un tel système au Québec, indépendant de la SAQ. Nous croyons qu'en tant que professionnels de la réglementation, la Régie des alcools, des courses et des jeux pourrait être impliquée ou piloter l'habilitation des laboratoires.

Recherche & Développement

Le laboratoire OENOSCIENCE reçoit près de 10 000 échantillons par année que ce soit au niveau des vins, cidres, bières, hydromels, spiritueux, kombucha et autres boissons. Ce volume est en croissance constante depuis notre entrée en opération et nous anticipons que la tendance se poursuivra dans les prochaines années. Le laboratoire est donc bien positionné pour effectuer des programmes de recherche privés ou en collaboration avec d'autres organismes ou clients selon les besoins de l'industrie. La mission de notre entreprise est de mettre la technologie et l'innovation au service des producteurs d'ici et d'ailleurs grâce à des solutions analytiques soumises à un contrôle rigoureux de la qualité. Nous sommes donc très favorables à l'établissement d'organismes favorisant la recherche dans les domaines des boissons alcoolisées.

Grâce à son association aux laboratoires français Dubernet et Natoli, qui sont en avant plan des nouvelles tendances en œnologie et en viticulture, le laboratoire OENOSCIENCE est bien placé pour apporter des réflexions en lien avec des problématiques observés ici et dans des marchés matures. Nous avons accès à de la propriété intellectuelle de ces 2 compagnies quant aux nouvelles méthodes analyses et techniques développées pour solutionner des difficultés que leurs producteurs ont rencontrées et que nos producteurs rencontreront.

Tendances et perspectives d'avenir

L'industrie des boissons alcooliques se développe à une très grande vitesse. Cette industrie est en voie de devenir un moteur économique important pour la province¹⁶. Trop souvent les professionnels travaillant en périphérie de l'industrie œuvrent dans l'ombre ou en silo sans soutien financier des instances gouvernementales. Pourtant, ces professionnels sont essentiels au bon fonctionnement et surtout, à l'amélioration et au maintien de la qualité des produits. De par son expertise, le laboratoire OENOSCIENCE s'inscrit comme un partenaire privilégié pour le développement du milieu. Plusieurs champs d'activité restent à développer notamment au niveau de la viticulture. Des investissements importants sont requis pour ce type d'analyse. Ces tests peuvent se mettre en place rapidement si besoin il y a. L'analyse pétiolaire est un type de service qu'un laboratoire privé peut développer et elle aura un impact significatif sur les rendements et la qualité des vins¹⁷. Par contre, afin d'éviter les problèmes que nous vivons présentement au niveau du peu d'encadrement des professionnels, la filière doit exiger des agronomes diplômés formés et spécialisés en viticulture.

¹⁶ Bioclips vol 30 no 4 15 février 2022

¹⁷ <https://plateforme.community-vinseo.com/groups/srdv>

Avec la montée de la production biologique et la tendance mondiale, l'analyse des pesticides, selon notre avis, deviendra une priorité suite aux pressions des consommateurs. Dans le contexte actuel, peu de producteurs effectuent ces tests et la rentabilisation de ces instruments est difficile voire impossible sans soutien financier étant donné que le Laboratoire d'expertise et de diagnostic en phytoprotection du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) font ces tests gratuitement ou à prix extrêmement réduits.

Plusieurs consommateurs sont de plus en plus préoccupés par les valeurs nutritives. Bien que les boissons alcoolisées ne soient pas assujetties à cette exigence, plusieurs producteurs, notamment les brasseurs, font les démarches pour obtenir le tableau des valeurs nutritives pour leurs produits. Le laboratoire OENOSCIENCE suit attentivement la législation et les tendances mondiales dans ce domaine et réagira rapidement aux changements législatifs s'il-y-a lieu.

Développement des marchés

Le laboratoire compte déjà quelques clients en Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick et en Ontario. Avec un bassin de près de 2000 vignobles dans l'État de New York seulement¹⁸, le potentiel de développement est énorme pour implanter notre modèle d'affaire conseils-analyses. Toutefois, ce marché est impossible à développer dans les conditions législatives actuelles étant donné que nous ne pouvons faire transiter les échantillons de boissons alcoolisées au travers des lignes territoriales sans payer des frais de douanes à la SAQ. Au Québec, seulement la SAQ est autorisée à faire l'importation des boissons alcoolisées¹⁹. Nous suggérons que les laboratoires **habilités** et **accrédités** soient soustraits à cette disposition étant donné que les échantillons reçus ne sont pas commercialisés puisqu'ils sont détruits lors de l'analyse.

Recommandations

- 1- Exiger que les laboratoires effectuant des analyses sur les boissons alcoolisées soient accrédités à la norme internationale ISO 17025 afin que les services analytiques soient conformes aux autres pays producteurs et les résultats reconnus mondialement.
- 2- Implanter un ordre professionnel pour encadrer la profession d'œnologue
- 3- Mettre sur pied un programme de formation en œnologie en collaboration avec l'Association canadienne des œnologues.
- 4- Exiger que les analyses physico-chimiques effectuées par les producteurs soient sous la responsabilité d'un ou d'une chimiste membre de l'Ordre des chimistes du Québec ou qu'elles soient contre-vérifiées par un laboratoire accrédité à la norme internationale ISO 17025.
- 5- Intégrer le Canada dans l'Organisation Internationale du Vin (OIV).
- 6- Que le laboratoire de la SAQ se retire des analyses pré-commercialisation afin de responsabiliser les producteurs et respecte son mandat⁵.

¹⁸ <https://www.marketviewliquor.com/blog/guide-to-new-york-wines-and-wineries/>

¹⁹ <https://www.saq.com/fr/importation-boissons-alcooliques>

- 7- Amender la loi sur les alcools pour permettre aux laboratoires habilités et accrédités à la norme ISO 17025 d'être soustrait à la nécessité de payer des frais de douanes sur des échantillons de boissons alcoolisées provenant de l'étranger et destinés uniquement aux analyses.