



**MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR
LES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC**

**À L'INSTITUT DU TOURISME ET DE
L'HÔTELLERIE DU QUÉBEC ET L'INSTITUT DE
TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU
QUÉBEC**

**Ensemble, développons l'industrie du cidre du
Québec!**

Le 8 juin 2022



Les Producteurs de cidre du Québec

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100

Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Tél. : 450 679-0530

info@cidreduquebec.com

www.cidreduquebec.com

Table des matières

INTRODUCTION	5
Portrait du secteur	5
Les perspectives d'avenir	6
1. DES ENJEUX PRIORITAIRES À RAPPELER	7
1.1. Livraison par un tiers	7
1.2. Achat de pommes.....	7
1.3. Allègements au <i>Règlement sur le cidre</i>	7
1.4. Chantier sur les permis – Étude et constats	8
1.5. Accès aux données sectorielles	8
1.6. Système de timbrage.....	8
1.7. Taxe spécifique	9
2. LES ENJEUX SPÉCIFIQUES À LA CONSULTATION ET SOULEVÉS PAR NOS PRODUCTEURS	10
2.1. Concertation de la filière	10
2.2. Besoins en main-d'œuvre.....	10
2.3. Accompagnement, formation et perfectionnement.....	10
2.4. Recherche et développement	11
2.5. Valorisation des producteurs et des produits	11
3. CONCLUSION.....	13



INTRODUCTION

Portrait du secteur

Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) remercient le gouvernement du Québec de leur permettre de présenter leur point de vue et de présenter des pistes de réflexion dans le cadre de la consultation publique sur la filière des boissons alcooliques du Québec.

Afin de présenter nos observations et nos préoccupations, nous avons consulté les membres de notre association par le biais de sondage et d'échanges.

Selon les dernières données de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), 118 titulaires de permis de production artisanale et de fabricant de cidre sont actuellement en opération. Plusieurs conditions sont stipulées pour l'obtention et le maintien de ces permis, notamment pour le permis de production artisanale : « Le titulaire de permis doit être reconnu producteur agricole et être enregistré à cette fin auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ». La seconde condition spécifie que : « Les pommes ou le moût de pommes composant le cidre produit de façon artisanale doivent provenir des terres exploitées par le titulaire de permis à titre de propriétaire ou de locataire ».

Tout le cidre fabriqué au Québec doit être conforme au *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes* (chapitre S-13, R. 4) qui stipule les différentes définitions, dénominations et conditions de fabrication, d'embouteillage et d'étiquetage des cidres. Afin d'élargir les possibilités de commercialisation du cidre, plusieurs titulaires de permis artisan sont également titulaires d'un permis de fabricant de cidre, communément appelé industriel. Bien que la plupart de ces producteurs soient autosuffisants en pommes produites sur leur verger, ce permis permet l'achat de pommes.

Les PCQ est une association fondée en 1992 qui représente l'ensemble des cidreries de la province. Elle a pour mission de regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs, de développer et de faire la promotion du cidre du Québec. À ce titre, le cidre du Québec occupe une place grandissante dans les préférences de consommation des Québécois. En effet, un Québécois consomme aujourd'hui en moyenne 0,73 litre de cidre par année, par rapport à 0,4 litre en 2016. Le *Règlement sur le cidre*¹ stipule que tout cidre fabriqué dans la province, peu importe le type de permis, doit contenir au moins 80 %, en volume de produit fini, de jus extrait de pommes récoltées ici. Cela constitue un débouché essentiel pour les pommes produites au Québec dans un contexte où la fabrication de cidre est en croissance depuis les dernières années. D'ailleurs, 11 % des pommes du Québec sont destinées à la production de cidre, une industrie qui génère environ 555 emplois et des ventes de 51,1 M de dollars en 2021.

¹ Référence au *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes* – article 8.

Les perspectives d'avenir

Depuis 2016, les fabricants artisanaux de cidre ont maintenant accès aux tablettes des épiceries et peuvent desservir jusqu'à 8 000 points de vente grâce à la *Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales*. Les PCQ ont coordonné la réalisation de la planification stratégique du cidre 2016-2021. Les cinq axes d'action retenus sont :

- de promouvoir et de mettre en valeur le cidre du Québec;
- d'optimiser la mise en marché dans les différents réseaux;
- de maintenir de hauts standards de qualité;
- d'améliorer la rentabilité des entreprises;
- de stimuler la demande pour tous les types de cidre.

Nous profitons de cette consultation publique sur la filière des boissons alcooliques pour présenter nos observations en ce qui a trait au développement et à la croissance de notre industrie.

1. DES ENJEUX PRIORITAIRES À RAPPELER

Bien que la consultation actuelle vise la création d'une entité pour mettre en commun les savoirs et les expertises, il est important de rappeler les enjeux prioritaires cernés par l'industrie cidricole.

1.1. Livraison par un tiers

Les producteurs de cidre réclament, depuis plusieurs années, l'assouplissement des conditions relatives à la livraison des boissons alcooliques. Ainsi, nous demandons que les producteurs de cidre sous permis de production artisanale (AC) puissent avoir recours à un service de livraison ou à un service de messagerie au même titre que les fabricants de cidre (FC). La livraison par un tiers devient un levier important pour soutenir les petites entreprises cidricoles, d'autant plus que la composante agricole de ces entreprises engendre un besoin important de main d'œuvre au verger avec l'arrivée du printemps. Il devient donc impossible pour les producteurs de concilier présence sur leur exploitation et déplacements en région pour livrer leurs produits. Concernant la vente en ligne et la livraison aux consommateurs, l'utilisation de transporteur pour approvisionner les différents détaillants et points de vente de cidre partout au Québec apporterait ainsi une bouffée d'oxygène aux producteurs.

1.2. Achat de pommes

En 2016, le *Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin* était édicté et permettait l'achat jusqu'à 50 % de raisins frais ou transformés d'un autre producteur agricole du Québec. Rappelons que la production de cidre est en croissance, entraînant une hausse des besoins en pommes destinées au cidre et, qu'annuellement, il peut y avoir des épisodes de grêle, de gel printanier sur les fleurs ou autres catastrophes naturelles. Ces aléas peuvent entraîner une baisse importante de la récolte de pommes d'un producteur et donc mettre en péril ses revenus de l'année. Pour pallier ce risque, les PCQ souhaitent qu'un titulaire de permis de production artisanale puisse fabriquer ses cidres avec des pommes provenant de l'extérieur, à la hauteur de ce qu'il produit sur son exploitation. Cependant, toutes les pommes utilisées dans la fabrication de son cidre devraient provenir à 100 % du Québec. L'approvisionnement ne devrait pas être un frein au développement des entreprises. Un tel assouplissement pourrait également permettre de proposer des assemblages de différentes variétés au consommateur et de favoriser le développement de nouveaux produits.

1.3. Allègements au *Règlement sur le cidre*

Les demandes de modifications du *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes* ont fait l'objet de plusieurs discussions et échanges avec le Service des fabricants de la RACJ, mais aussi avec les représentants de la Société des alcools du Québec (SAQ), le ministère des Finances du Québec et, bien sûr, les PCQ lors des différentes occasions de rassemblement. Elles sont ainsi le fruit d'une réflexion collective. D'ailleurs, le Plan économique du Québec, dévoilé le 27 mars 2018, prévoyait d'entreprendre une révision de la réglementation relative au secteur du cidre. Les autres fabricants d'alcools artisanaux, comme les produits d'érable, à base de petits fruits, la bière et le vin ne sont pas régis par un règlement aussi détaillé sur les dénominations et sur les conditions de fabrication.

Cet outil réglementaire permet d'assurer un développement de produits de qualité à l'industrie cidricole, mais il ne doit pas être un frein à la créativité des producteurs. Le marché du cidre est en croissance, des occasions d'affaires existent pour les cidriculteurs et la réglementation actuelle nuit à son essor. Nous demandons plusieurs modifications au Règlement afin de l'actualiser et de le simplifier.

1.4. Chantier sur les permis

La filière des boissons alcooliques réclame, depuis plusieurs années, la mise en œuvre d'un véritable chantier afin de réviser les différents permis de production et de prendre en compte les contraintes, les modèles d'affaires et les privilèges associés à chacun d'eux. Ce chantier doit se dérouler en collaboration avec l'industrie et l'ensemble des parties prenantes afin d'assurer une équité et un développement harmonieux de ce secteur à haute valeur ajoutée et pour lequel le Québec possède une expertise reconnue internationalement.

1.5. Accès aux données sectorielles

Actuellement, les producteurs artisanaux sont tenus de transmettre mensuellement des rapports à la RACJ. Dans ces relevés, ils doivent inscrire leurs inventaires de matière première et de produits en vrac, mais aussi leurs ventes dans l'ensemble des réseaux. Toutefois, ces données ne font pas l'objet d'une compilation et d'une diffusion publique, alors que l'information contenue dans ces rapports permettrait de connaître les retombées économiques du secteur et les ventes de l'industrie selon les différents réseaux.

8

Revenu Québec effectue également une compilation des données, selon les déclarations fournies par les producteurs, relativement à la taxe spécifique sur les boissons alcooliques. La SAQ transmet aussi certaines données de ventes de cidre dans son réseau élargi, en volume et en dollars. Cependant, aucune compilation globale n'est effectuée et rendue publique alors que ces données sont essentielles pour connaître la valeur économique de la production et ainsi mieux orienter son développement.

1.6. Système de timbrage

Le système de marquage sous forme de timbre est décrié depuis longtemps par les producteurs artisans. Le retrait du système de marquage a été adopté en 2018 par l'Assemblée nationale, mais la mise en œuvre a été reportée à une date indéfinie. Le titulaire d'un permis artisan peut vendre à un bar ou à un restaurant, pourvu qu'au moment de la vente, il appose un autocollant numéroté sur chaque bouteille. Nous ne remettons pas en question cette forme de contrôle par les corps policiers, mais l'apposition de ces autocollants entraîne indéniablement des coûts pour les producteurs artisans, car il s'agit d'une étape supplémentaire dans la manutention de leurs produits. De surcroît, les autocollants qui leur sont actuellement fournis par la RACJ rendent cette étape encore plus coûteuse, car ils doivent être apposés à la main sur chaque contenant. Rappelons que la plupart des boissons alcooliques ont déjà un numéro de lot qui garantit une traçabilité par un registre.



1.7. Taxe spécifique

L'engouement pour le cidre favorise le développement de nouveaux produits et l'arrivée de nouvelles entreprises québécoises. Un des enjeux qui freine le développement de nos entreprises est la taxe spécifique sur les boissons alcooliques. Le système de taxation actuel ne prend pas en compte l'évolution du marché du cidre au Québec. Alors que nos produits sont taxés à la même hauteur que les spiritueux, ils sont plutôt considérés comme un substitut à la bière par leur taux d'alcool, leur réseau de distribution, leur clientèle cible, leur prix et les occasions de consommation qui leur sont associées. En effet, de plus en plus de cidres d'ici sont vendus en format individuel de 355 ml ou 473 ml et sont proposés sur les mêmes tablettes que la bière. Or, cette dernière bénéficie d'un taux de taxation avantageux à paliers multiples, déterminé en fonction d'un volume produit favorisant la croissance de cette catégorie.

Il n'y a aucun doute que l'échelle de taxation actuelle présentée dans le formulaire de Déclaration de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques VDZ-498 de Revenu Québec freine le développement de nouveaux produits à haute valeur ajoutée et ne permet pas à l'industrie de tirer pleinement parti de l'engouement du consommateur pour cette catégorie. Une révision de la taxation applicable au cidre est nécessaire pour assurer le développement du secteur.

2. LES ENJEUX SPÉCIFIQUES À LA CONSULTATION ET SOULEVÉS PAR NOS PRODUCTEURS

2.1. Concertation de la filière

Les PCQ siègent actuellement à la Table filière pomicole du Québec et participent au déploiement du plan d'action de cette filière. Ainsi, les PCQ s'assurent d'intégrer les priorités de l'industrie du cidre de façon globale avec celles de la filière pomicole. Ils collaborent déjà de façon soutenue à la mise en œuvre de stratégies visant la réalisation des actions prioritaires. C'est donc avec enthousiasme que nous appuyons la création d'une entité qui favoriserait la concertation de tous les maillons de la filière des boissons alcooliques, de la production de la matière première à la bouteille, et même jusqu'au service aux consommateurs. Cette entité devra également regrouper les autorités gouvernementales, les détaillants, les fournisseurs d'intrants, les organismes de formation et de recherche et, bien sûr, les représentants des producteurs.

L'accroissement des échanges avec les représentants des autres alcools mais aussi avec les acteurs de la filière sont des aspects importants pour les membres. L'évolution et les tendances du marché, le comportement du consommateur et le partage d'information stratégique représentent des moyens d'améliorer la rentabilité et la performance des entreprises cidricoles.

2.2. Besoins en main-d'œuvre

10

Comme dans bien des secteurs, la pénurie de main-d'œuvre touche le secteur cidricole. Cette pénurie a un impact majeur sur les étapes de la production de la cueillette jusqu'à la vente au détaillant. Lors de notre sondage auprès des producteurs, la conduite du verger et la production de cidre sont ressortis comme les aspects les plus importants au niveau du recrutement et de la rétention de main-d'œuvre. Pour les autres aspects, comme le service ou la vente en boutique, il y a aussi certains besoins, mais en moins grande importance.

2.3. Accompagnement, formation et perfectionnement

Peu de producteurs de cidre connaissent les formations offertes par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. Celles-ci devraient donc être mieux diffusées pour permettre aux producteurs de cidre de bien les connaître et de pouvoir les utiliser selon leurs besoins. De plus, certains producteurs se sont montrés préoccupés qu'aucune formation approfondie en vinification ne soit accessible au Québec. Plusieurs producteurs se sont formés à l'étranger dans le passé, mais les formations sont parfois en décalage avec la réalité climatique ou d'affaires que nous avons au Québec. Il y a aussi de grands besoins de formation de base, mais également de formation de pointe et de perfectionnement adaptés à la réalité des producteurs du Québec. Les besoins en formations techniques se situent à tous les niveaux, de la conduite du verger aux opérations en cave.

Également, des sujets traitant de techniques de production et de transformation, de gestion des ressources humaines mais aussi le développement de compétences en sommellerie spécialement axée sur le cidre afin de pouvoir décrire les profils sensoriels des cidres et leurs différents accords



possibles pour mieux commercialiser le produit auprès des consommateurs sont des éléments importants pour les producteurs. De façon générale, il serait intéressant d'intégrer du contenu spécifique aux boissons alcooliques québécoises dans les cursus scolaires de sommellerie pour que ceux-ci deviennent aussi des ambassadeurs des produits d'ici.

Enfin, un accompagnement des entreprises peut s'avérer utile pour celles qui sont en démarrage ou en transfert. À l'heure actuelle, peu de services-conseils spécialisés pour la filière des boissons alcooliques sont accessibles, alors que des besoins ont été soulevés par les producteurs en ce sens. Il serait pertinent de favoriser la mise en place d'un réseau provincial d'expertise (ex. : club d'encadrement).

2.4. Recherche et développement

La recherche et le développement est le pilier de l'évolution du secteur cidricole. Que ce soit la recherche sur le matériel végétal / les matières premières employées dans la production de cidre (incluant les intrants œnologiques), la recherche sur les procédés de fabrication / transformation des cidres, la recherche sur la compréhension de la typicité des cidres et les profils de consommateurs. D'un point de vue plus économique, l'analyse des marchés (ex. : données de production, ventes, canaux de distribution, tendances de transformation, etc.), la commercialisation du secteur et la concurrence avec les autres secteurs (ex. : vins, bières, etc.) sont toutes pertinentes et méritent un investissement important. De plus, il est important de s'assurer que toute la recherche touchant le secteur des alcools puisse être diffusée, vulgarisée et transférée aux producteurs.

Depuis 2015, les PCQ appuient le Réseau d'essais de cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM). Le mandat du RECUPOM est d'évaluer les qualités agronomiques (résistance au froid, productivité, vigueur) des arbres et les qualités organoleptiques des fruits (teneur en sucre, acidité, fermeté, coloration, capacité de conservation). De 2015 à 2020, le RECUPOM aura planté 60 variétés de pommiers à cidre au verger expérimental de Frelighsburg. Celles-ci sont évaluées pendant sept ans, dont cinq avec récoltes. Chaque année, des données de rendement, de résistance au froid et de floraison sont collectées, en plus de données sur la qualité des fruits.

11

2.5. Valorisation des producteurs et des produits

En 2019, les PCQ ont amorcé une véritable refonte de la plateforme visuelle Cidre du Québec. L'analyse effectuée a révélé que le cidre est un produit de niche qui ne deviendra jamais un produit de masse. Plutôt que d'essayer d'atténuer cette distinction, nous misons sur son côté unique pour atteindre notre public cible. En effet, ce dernier cherche la diversité et tire une certaine fierté de son côté « marginal » et on propose plutôt de positionner le cidre comme « la boisson pour assurer son caractère unique ».

Bien que la réglementation s'appliquant aux cidres fabriqués au Québec soit très rigoureuse et que ceux-ci soient reconnus à l'extérieur du pays, il demeure important de valoriser la profession et le cidre du Québec. Plusieurs outils sont déjà en place et pourraient davantage mettre de l'avant les alcools d'ici; pensons à Aliments du Québec et au développement d'appellation réservée. Le gouvernement devrait aussi, par l'intermédiaire de ses organismes publics, ces instituts et sa société d'État, favoriser l'achat de boissons alcooliques artisanales du Québec,



puisque ceux-ci contribuent de façon importante au développement économique de toutes les régions du Québec grâce à la fabrication, la vente et le service d'alcool.

3. CONCLUSION

Les PCQ appuient le développement d'une entité qui pourrait permettre de concerter tous les acteurs favorables au développement de la filière des boissons alcooliques du Québec. Nous sommes convaincus que cette consultation pourra permettre de saisir les enjeux reliés à notre industrie et à prendre en compte le développement de l'industrie du cidre, un produit à forte valeur ajoutée qui est le fruit du travail et du savoir-faire d'entreprises de toutes les régions du Québec.