



*L'Union des producteurs agricoles*

## MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES

### À LA CONSULTATION PUBLIQUE SUR LA FILIÈRE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUÉBEC

**Favoriser la croissance et l'innovation des producteurs de boissons  
alcooliques artisanales**

Le 7 juin 2022



Maison de l'UPA  
555, boul. Roland-Therrien  
Bureau 100  
Longueuil (Québec) J4H 3Y9  
450 679-0530  
[upa.qc.ca](http://upa.qc.ca)

ISBN 978-2-89556-223-8 (PDF)  
Dépôt légal, 2<sup>e</sup> trimestre 2022  
Bibliothèque et Archives nationales du Québec  
Bibliothèque et Archives du Canada

# Table des matières

<b>L'Union des producteurs agricoles .....</b>	<b>5</b>
<b>Introduction .....</b>	<b>7</b>
<b>1. Des demandes toujours en suspens, mais prioritaires.....</b>	<b>8</b>
1.1. Distribution par un tiers .....	8
1.2. Abolition du système de marquage des bouteilles .....	8
1.3. Reconduction permanente et assouplissement de la directive de vente dans les marchés publics.....	9
1.4. Fermentation partielle et fortification .....	9
1.5. Accès aux données sectorielles .....	10
1.6. Permettre la fabrication de boissons alcooliques artisanales et de spiritueux à partir d'autres matières premières fermentescibles .....	10
1.7. Permettre l'achat de matière première pour les artisans jusqu'à la hauteur de ce qu'ils cultivent.....	10
1.8. Révision des permis et allègements réglementaires – conditions de permis et dénominations de produits .....	11
<b>2. Sur les éléments de discussion soumis dans le document de référence .....</b>	<b>11</b>
2.1. Une entité pour favoriser la concertation .....	11
2.2. Des partenariats québécois, canadiens et internationaux.....	12
2.3. Recherche et développement .....	12
2.4. Accompagnement des entreprises .....	12
2.5. Perfectionnement et formation de la main-d'œuvre.....	12
2.6. Pénurie de main-d'œuvre.....	12
2.7. Valorisation de la profession et des produits.....	13
2.8. Soutien gouvernemental indispensable .....	13
2.9. Mise en marché .....	13
<b>3. Conclusion .....</b>	<b>14</b>



## L'Union des producteurs agricoles

Au fil de son histoire, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a travaillé avec conviction à de nombreuses réalisations : le crédit agricole, le coopératisme agricole et forestier, l'électrification rurale, le développement éducatif des campagnes, la mise en marché collective, la reconnaissance de la profession agricole, la protection du territoire agricole, l'implantation de l'agriculture durable et même le développement de la presse québécoise avec son journal *La Terre de chez nous*, etc. Depuis sa fondation, l'UPA contribue donc au développement et à l'avancement du Québec.

L'action de l'UPA et de ses membres s'inscrit d'abord au cœur du tissu rural québécois. Elle façonne le visage des régions à la fois sur les plans géographique, communautaire et économique. Bien ancrés sur leur territoire, les quelque 42 000 agriculteurs et agricultrices québécois exploitent plus de 29 000 entreprises agricoles, majoritairement familiales, et procurent de l'emploi à plus de 56 400 personnes. Chaque année, ils investissent 1,2 G\$ dans l'économie régionale du Québec.

En 2021, le secteur agricole québécois a généré 11,1 G\$ de recettes, ce qui en fait la plus importante activité du secteur primaire au Québec et un acteur économique de premier plan, particulièrement dans nos communautés rurales.

Près de 30 000 producteurs forestiers, quant à eux, récoltent de la matière ligneuse pour une valeur annuelle de plus de 350 M\$ générant un chiffre d'affaires de 4,3 G\$ par la transformation de leur bois.

L'action de l'UPA trouve aussi des prolongements sur d'autres continents par ses interventions dans des pays de l'Organisation de coopération et de développements économiques pour défendre le principe de l'exception agricole dans les accords de commerce, ou en Afrique pour développer la mise en marché collective par l'entremise d'UPA Développement international. Maximisant toutes les forces vives du terroir québécois, l'ensemble des producteurs et productrices agricoles et forestiers a fait connaître l'agriculture et la forêt privée du Québec au Canada et au monde entier.

Aujourd'hui, l'UPA regroupe 12 fédérations régionales, 25 groupes spécialisés et compte sur l'engagement direct de plus de 2 000 producteurs et productrices à titre d'administrateurs. Elle a également mis en place plusieurs tables de travail, en l'occurrence sur la production biologique, l'horticulture et la mise en marché de proximité, où les intervenants des secteurs concernés peuvent bâtir l'avenir de façon concertée.

Pour l'UPA, POUVOIR NOURRIR, c'est nourrir la passion qui anime tous les producteurs; c'est faire grandir l'ambition d'offrir à tous des produits de très grande qualité. POUVOIR GRANDIR, c'est être l'union de forces résolument tournées vers l'avenir. **POUVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR**, c'est la promesse de notre regroupement.



## Introduction

---

L'UPA remercie le gouvernement du Québec de lui permettre de présenter le point de vue des agriculteurs et agricultrices du Québec et de proposer des pistes de réflexion dans le cadre de la consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec.

Pour ce faire, nous avons consulté l'ensemble des groupes de producteurs de vin, de cidre, de spiritueux, d'alcool à base d'érable, de miel ou de petits fruits. Certains producteurs d'alcool sont aussi représentés par différents groupes affiliés à l'UPA, comme les fabricants de boissons à l'érable par les Producteurs et productrices acéricoles du Québec, ou les Producteurs de pommes du Québec qui appuient le développement des Producteurs de cidre du Québec.

Le secteur de la production et de la fabrication de boissons alcooliques, même s'il est encore jeune, a connu une forte croissance au cours des dernières années. En mai 2022, le nombre de titulaires de permis de production artisanale atteignait 303, alors qu'en 2018, il était de 257 titulaires et de 147 en 2007. Ce permis est détenu par un producteur agricole de l'une et/ou l'autre des catégories suivantes : vin, cidre, mistelle, liqueur, boisson alcoolique à base d'érable, de petits fruits ou de rhubarbe, hydromel ou alcool et spiritueux.

Actuellement, ce sont 800 petites et moyennes entreprises de producteurs et de transformateurs qui évoluent dans le secteur de la fabrication de boissons au Québec et qui contribuent de façon notable à l'économie du Québec. De façon directe ou indirecte, elles génèrent une valeur ajoutée de 1,7 milliard de dollars et fournissent 19 700 emplois à l'économie québécoise. Autrement dit, pour chaque tranche de 10 millions de dollars de livraison, celle-ci procure une valeur ajoutée de 5,1 millions de dollars et de 60 emplois. Le secteur des alcools contribue à l'essor du secteur agroalimentaire dans toutes les régions du Québec par la production, la transformation, la distribution et la vente de ces produits.

Les conditions d'obtention d'un permis de production artisanale, exception faite de la bière, stipulent que le titulaire doit fabriquer des boissons alcooliques à partir des matières premières de son exploitation agricole et les embouteiller lui-même.

On ne peut analyser la production québécoise des boissons artisanales sans souligner son apport économique pour le Québec. Elle répond aux enjeux de diversification de notre agriculture tout en permettant une meilleure occupation du territoire. De façon consensuelle, les cidriculteurs, les vigneron, les distillateurs et les autres producteurs artisans d'alcool à base d'érable, de miel ou de petits fruits réclament avec insistance une amélioration de leur condition de production et de mise en marché au gouvernement.

De façon générale, les producteurs de boissons alcooliques appuient la mise en commun des savoirs et des expertises au profit de la filière des boissons alcooliques, car cela contribue au développement des entreprises d'ici et permet d'augmenter leur rentabilité et leur performance tout en assurant un rayonnement du secteur.

Nous saluons cette initiative, mais il est important de vous faire part de certaines préoccupations en ce qui a trait à la portée de cette démarche et des bonifications qui pourraient en découler.

Le gouvernement du Québec, dans sa politique bioalimentaire 2018-2025, a d'ailleurs identifié le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) comme responsable du développement de la production et de la transformation des boissons alcooliques.

## 1. Des demandes toujours en suspens, mais prioritaires

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 que les enjeux prioritaires cernés par l'ensemble des producteurs d'alcool tournent autour de la mise en marché, dont certaines demandes auprès du gouvernement sont toujours en suspens. Un développement efficace du secteur passe par une révision des règles de mise en marché ainsi que par l'accès à l'expertise.

### 1.1. Distribution par un tiers

La livraison des boissons alcooliques artisanales par un tiers représente un levier important pour soutenir les entreprises agricoles, comme les cidreries ou les vignobles. Avec les travaux aux champs, la fabrication des boissons et la commercialisation à la propriété, il est difficile pour un producteur d'assurer en plus le transport, la distribution et la mise en marché de ces produits. De nouveaux types d'entreprises sont apparus dans les dernières années et la réglementation n'est pas adaptée à leur réalité. Par exemple, la vente directe aux consommateurs et la vente en ligne sont des opportunités de mise en marché qui sont devenues de plus en plus importantes depuis la pandémie de COVID-19 et doivent être prévues dans le cadre réglementaire.

8

#### L'UPA demande :

- ☞ **d'adapter la réglementation afin que les producteurs de boissons alcooliques puissent avoir recours à un service de livraison, de transport et d'entreposage pour distribuer leurs produits aux titulaires de permis d'épicerie ou d'alcool ainsi qu'aux consommateurs par la vente en ligne et la livraison à domicile en appliquant les mêmes règles de contrôle que chez un détaillant.**

### 1.2. Abolition du système de marquage des bouteilles

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 Régie des alcools, des courses et des jeux (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. Pourquoi ne pas proposer une nouvelle forme de contrôle simple, peu coûteuse et rapide à mettre en œuvre?



**Tout en reconnaissant l'importance du contrôle des boissons alcooliques artisanales, l'UPA demande au gouvernement du Québec :**

- **d'envisager une nouvelle forme de contrôle par le suivi de registres plutôt que par l'apposition manuelle obligatoire d'autocollants numérotés.**

### **1.3. Reconduction permanente et assouplissement de la directive de vente dans les marchés publics**

Les producteurs sont soumis, année après année, à une directive de la RACJ qui leur permet de vendre leurs produits dans les événements, les foires et les marchés publics. Ils doivent composer avec le côté éphémère lié à ce type d'encadrement, puisque la directive est renouvelée annuellement ou aux deux ans. Cette mise en marché est essentielle pour plusieurs entreprises afin d'écouler leur production. Les circuits courts doivent demeurer accessibles pour répondre aux besoins et aux réalités commerciales des producteurs artisans.

Les exigences liées à la directive s'appliquant aux événements, aux marchés publics, aux foires et aux expositions agricoles devraient également être revues afin de les assouplir et de les simplifier. La lourdeur administrative associée à l'inscription d'un événement ou au nombre minimal d'entreprises agricoles participantes sont des irritants qui ont été soulevés par les producteurs et qui pourraient être revus pour faciliter ce type de vente.

**Afin de garantir un accès permanent et viable à ces circuits courts, l'UPA demande au gouvernement du Québec :**

- **de reconduire et d'assouplir, de façon permanente, la directive de la RACJ qui permet la commercialisation des boissons alcooliques dans les expositions agricoles, les marchés de producteurs, les foires et autres événements publics.**

9

### **1.4. Fermentation partielle et fortification**

La vente en épicerie des produits issus d'une fermentation partielle des matières premières (avec ajout d'alcool) n'est actuellement pas autorisée. La fortification à l'aide d'alcool neutre ou d'eau-de-vie dans le cas des alcools de petits fruits permet, entre autres, de conserver le caractère fin de ces alcools et de faire ressortir le fruit. Il serait judicieux de prévoir que les produits vendus en épicerie puissent contenir une base fermentée et qu'un ajout d'alcool soit permis. Depuis 2016, ce type de produit n'a pas accès aux réseaux des épiceries, ce qui laisse orphelins les producteurs de boissons à base d'érable et de petits fruits et crée une iniquité entre producteurs artisans.

**Afin d'assurer la disponibilité de toute la gamme de produits artisans sur les tablettes des épiceries, l'UPA demande au gouvernement du Québec :**

- **de permettre la vente des produits issus d'une fermentation partielle avec ajout d'alcool conformément aux conditions du permis de production artisanale aux titulaires d'un permis d'épicerie.**

## 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.

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 Société des alcools du Québec (SAQ) transmet aussi certaines données de ventes de cidre dans son réseau élargi, en volume et en argent. 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. Nous pensons que des ajustements pourraient être apportés afin de simplifier la collecte de données sur l'industrie, puisque la *Loi sur la taxe de vente du Québec* oblige tout producteur de boissons alcooliques à produire une déclaration relative à la taxe spécifique sur les boissons alcooliques.

**L'UPA demande :**

- **de compiler et de rendre publiques les différentes données sectorielles liées à la fabrication et à la vente de boissons alcooliques artisanales.**

10

## 1.6. Permettre la fabrication de boissons alcooliques artisanales et de spiritueux à partir d'autres matières premières fermentescibles

Depuis 2016, un titulaire de permis de production artisanale a le droit d'ajouter une activité de distillation à partir de la matière première qu'il cultive. Toutefois, cette production artisanale exclut la distillation de grains ou de produits laitiers issus de son exploitation. Même si un entrepreneur voulait cultiver son grain et le transformer pour en distiller du whisky ou tout autre alcool, le permis artisanal lui serait présentement refusé.

**L'UPA demande :**

- **de permettre la fabrication de boissons alcooliques artisanales à partir d'autres matières premières fermentescibles, comme les végétaux et les céréales ou le lactosérum.**

## 1.7. Permettre l'achat de matière première pour les artisans jusqu'à la hauteur de ce qu'ils cultivent

Actuellement, le permis de production artisanale exige que la totalité de la matière première provienne de l'exploitation du titulaire du permis. Or, dans le cas du permis de production de vin, la majorité du raisin doit provenir de son exploitation. Cette option devrait être possible pour l'ensemble des titulaires de ce type de permis afin de contribuer à la croissance de l'industrie, de développer des variétés et, ainsi, se prémunir contre les aléas climatiques. L'approvisionnement

ne devrait pas être un frein au développement des entreprises. Toutefois, un encadrement devra bien sûr être mis en place pour s'assurer que la matière première acquise provient du Québec.

**L'UPA demande :**

- ➔ de permettre l'achat de matière première du Québec jusqu'à la hauteur de ce que le titulaire d'un permis de production artisanale cultive.

## 1.8. Révision des permis et allègements réglementaires – conditions de permis et dénominations de produits

Nous sommes d'avis que le gouvernement doit mettre en œuvre 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.

**L'UPA demande :**

- ➔ d'entreprendre un chantier sur le cadre réglementaire et la révision des permis en collaboration avec l'industrie et l'ensemble des parties prenantes.

## 2. Sur les éléments de discussion soumis dans le document de référence

11

Le 25 avril 2022, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec ont annoncé la mise en commun de leur expertise au service de la filière des boissons alcooliques du Québec, de la terre à la table. Les deux établissements d'enseignement proposent la création d'un lieu de référence consacré à la formation, à la recherche et à l'information stratégique dans ce domaine en plein essor.

### 2.1. Une entité pour favoriser la concertation

Nous sommes favorables à la mise sur pied d'une entité qui encouragerait la concertation de tous les maillons de la filière. Plusieurs organisations existent déjà et auraient avantage à échanger plus souvent sur des enjeux et des projets communs, à faire circuler l'information et à favoriser le transfert technologique. Rappelons que le secteur des alcools relève de plusieurs ministères avec des rôles différents : le MAPAQ, le ministère de la Sécurité publique (par l'entremise de la RACJ), le ministère des Finances (par l'entremise de la SAQ) et le ministère de l'Économie et de l'Innovation. Ainsi, la nouvelle entité devrait principalement avoir des mandats spécifiques non pourvus actuellement par les acteurs en place et couvrir les enjeux prioritaires cernés par les producteurs de boissons alcooliques. Elle devrait aussi s'assurer d'avoir des représentants des producteurs d'alcool qui pourront orienter les actions de cette entité et être en phase avec leurs besoins.

## 2.2. Des partenariats québécois, canadiens et internationaux

Nous sommes en faveur des partenariats d'ici et d'ailleurs, en particulier lorsque l'expertise n'est pas disponible et accessible au Québec. À cet égard, un inventaire des ressources existantes au pays devrait être réalisé.

## 2.3. Recherche et développement

Comme dans la plupart des autres secteurs bioalimentaires, la croissance et le développement des entreprises passent par l'innovation. Il est donc important de soutenir les producteurs de boissons alcooliques afin que ceux-ci soient compétitifs et que leurs équipements soient adaptés au climat et aux modèles d'affaires québécois, et d'améliorer la performance des entreprises dans un contexte où des boissons alcooliques de partout dans le monde se trouvent sur les mêmes tablettes. Soulignons que le cadre réglementaire québécois entourant les différents types de boissons alcooliques évolue moins rapidement que les méthodes de production ou le développement de produits. Le cadre doit donc être évolutif et permettre le développement de nouveaux produits. Par exemple, la cofermentation est une tendance bien présente dans l'industrie et suscite l'engouement des consommateurs en permettant la combinaison de plusieurs matières fermentescibles.

## 2.4. Accompagnement des entreprises

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).

12

## 2.5. Perfectionnement et formation de la main-d'œuvre

Lors des consultations des producteurs, une grande majorité d'entre eux se sont dits préoccupés par le fait de n'avoir accès à aucune formation approfondie en vinification au Québec. Pour cela, la plupart des producteurs doivent séjourner à l'étranger, notamment en Europe, alors que le climat, la production de la matière première, le marché et le modèle d'affaires sont complètement différents. Il y a de grands besoins de formation de base, mais également de formation de pointe et de perfectionnement adaptés à la réalité des producteurs du Québec.

## 2.6. Pénurie de main-d'œuvre

Comme dans bien des secteurs économiques, celui des boissons alcooliques n'est pas étranger à la pénurie de main-d'œuvre, d'où l'importance de soutenir l'innovation, l'acquisition d'équipements pour automatiser certaines étapes, le développement de travaux à forfait, l'accès facilité aux travailleurs étrangers temporaires et la reconnaissance d'acquis pour de la main-d'œuvre immigrante.

## 2.7. Valorisation de la profession et des produits

Bien que la réglementation s'appliquant aux boissons alcooliques soit très rigoureuse et que les produits d'ici soient de grande qualité et reconnus à l'extérieur du pays, il demeure important de valoriser la profession et les produits spécifiques au Québec. Plusieurs outils sont déjà en place et pourraient davantage mettre de l'avant les alcools d'ici; pensons à Aliments du Québec et aux différents identifiants et initiatives portés par la SAQ. De plus, il est nécessaire de soutenir les démarches entreprises par les producteurs pour valoriser leurs produits, notamment les campagnes promotionnelles ou le développement d'appellations réservées et de termes valorisants.

Une attention soutenue devrait être portée afin de favoriser l'utilisation d'une matière première cultivée au Québec, que ce soit les fruits, les grains, le miel ou l'érable dans la fabrication de boissons alcooliques. Le Québec regorge de ressources disponibles pour créer des alcools de grande qualité à haute valeur ajoutée. Le gouvernement devrait aussi, par l'intermédiaire de ses organismes publics et de 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'alcools.

## 2.8. Soutien gouvernemental indispensable

La mise sur pied et le maintien de programmes d'aide ainsi que l'assouplissement réglementaire sont des conditions essentielles au développement de l'industrie des alcools. Les producteurs ont mentionné, à maintes reprises, le souhait de voir diminuer le fardeau administratif et de faciliter la recherche et le développement à l'interne de leur entreprise. Les producteurs et leurs associations respectives ont accès à certains programmes d'appui, mais il faut s'assurer que les fonds disponibles dans les différents programmes sont suffisants pour que l'aide financière ait un effet sur l'industrie afin de stimuler le développement de ce créneau et d'appuyer les producteurs dans leur croissance.

## 2.9. Mise en marché

Rappelons que les producteurs d'alcool artisanal sont des producteurs agricoles qui doivent cultiver leur matière première, pour ensuite la transformer et la vinifier, la mettre en marché et la distribuer auprès des détaillants. Ils doivent réaliser eux-mêmes l'ensemble des activités, de la terre à la bouteille. Très peu d'accompagnement est disponible pour appuyer les efforts de commercialisation des producteurs, notamment concernant le développement de l'agrotourisme et l'acquisition d'aptitudes en sommellerie ou sur le comportement du consommateur face aux alcools d'ici.

### 3. Conclusion

---

Les producteurs de boissons alcooliques artisanales appuient la mise en commun des savoirs et des expertises au profit de la filière des boissons alcooliques. Ces entreprises pourraient y trouver des moyens d'améliorer leur rentabilité et leur performance tout en assurant un rayonnement des produits auprès du consommateur. Les demandes et les recommandations que nous avons présentées favoriseront les producteurs artisanaux en leur fournissant des outils pour développer leurs entreprises de manière durable et générer des retombées économiques intéressantes dans toutes les régions du Québec.

Nous remercions le gouvernement du Québec d'avoir mis sur pied cette consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec afin de prendre en compte le point de vue des agriculteurs et agricultrices du Québec et de présenter des pistes de réflexion .