



Communiqué de presse

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Rapport du comité consultatif de la filière des boissons alcooliques au Québec – L'ITAQ et l'ITHQ en soutien à la croissance économique et aux régions

Saint-Hyacinthe et Montréal, le 13 avril 2023 – L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) sont heureux de remettre au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Monsieur André Lamontagne, les résultats de la consultation publique présentés par leur comité de consultation dont le mandat était de prioriser les éléments de formation, de main-d'œuvre et de recherche, essentiels au développement de la filière des boissons alcooliques dans la province. En plus de la vingtaine de textes d'opinion reçus par diverses associations et groupes, ce sont 17 acteurs de la filière des boissons alcooliques au Québec qui se sont exprimés en personne sur la création d'un lieu de référence dédié à la formation, la recherche et l'information stratégique dans ce domaine en plein essor.

Présidé par M. Alain Brunet, ancien président et chef de la direction de la Société des alcools du Québec (SAQ), le comité de consultation a permis de consolider et de synthétiser l'ensemble des informations collectées lors de la consultation publique qui s'est tenue aux deux campus de l'ITAQ, soit à Saint-Hyacinthe et à La Pocatière en juin 2022. Provenant des secteurs de la bière, du cidre, des spiritueux et du vin, les sept experts du milieu ont su apporter une excellente lecture et ainsi déposer un rapport qui reflète la démarche participative.

Ainsi, le comité propose vingt-deux recommandations visant à encourager l'innovation au sein de la filière. La première appuie, notamment, la création d'une entité agissant comme lieu de formation, d'information, de recherche, de collaboration et de développement de la filière. Suivent des recommandations portant sur les matières premières utiles à la production des boissons alcooliques au Québec, sur la mise sur pied de standards de qualité pour les différents produits québécois, sur le rayonnement et la valorisation de l'industrie québécoise, tout en abordant l'enjeu de pénurie de main-d'œuvre affectant l'ensemble de la filière. Des recommandations ont aussi été formulées sur l'accompagnement et la rentabilité des entreprises en démarrage, la visibilité de la formation et des services offerts ainsi que du tourisme associé à cette filière.

Globalement, les recommandations du Comité permettent de dégager des éléments de vision pour mettre en place une plateforme qui mutualise les savoirs et ressources existantes et de développer plusieurs éléments manquants révélés par la consultation.

« Je suis particulièrement fier de partager le fruit de notre travail qui nous a amené à formuler des conclusions et des recommandations pertinentes pour le développement de la filière des boissons alcooliques au Québec. Avec l'objectif d'assurer la croissance et la pérennité de ce secteur, nous espérons que ce rapport sera le point de départ pour la mise en œuvre d'actions concrètes et innovantes de la part des différents organismes gouvernementaux et non-gouvernementaux œuvrant au sein de cette filière. »

Alain Brunet, président du comité de consultation publique ITAQ-ITHQ

« À l'ITHQ, nous sommes convaincus de la pertinence de mettre sur pied cette entité, au service de la filière des boissons alcooliques de la terre à la table. De concert avec l'ITAQ, nous avons toute l'expertise pour développer les recherches appliquées, ainsi que les formations nécessaires qui répondront aux besoins de cette industrie en plein essor. Mettons en place toutes les conditions pour faire rayonner nos tables ainsi que notre gastronomie au Québec, au Canada et partout à travers le monde ! »

L'honorable Liza Frulla, directrice générale ITHQ

« Le changement climatique offre l'opportunité au Québec de développer une filière qui a fait la fierté de plusieurs régions du monde malheureusement aux prises avec les risques de sécheresse et en perte de marché. En supportant le développement de compétences adaptées et en expérimentant des cultivars et semences, en agriculture et transformation agroalimentaire, l'ITAQ et l'ITHQ adaptent l'enseignement pour mitiger la dévitalisation des régions du Québec susceptible de nuire à l'économie et à la relève. Il faut nécessairement s'autoriser des innovations sociales adaptées. »

Aisha Issa, directrice générale de l'ITAQ

Pour prendre connaissance du rapport réalisé par le comité de consultation, veuillez [cliquer ici](#).

Rappel du contexte

Dans la foulée du lancement de la Politique bioalimentaire du Québec au printemps 2018, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITAQ) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), s'appuyant sur la complémentarité de leurs activités, ont amorcé une collaboration visant, dans un premier temps, à explorer l'idée d'assurer un continuum « de la terre à la table » en ce qui a trait à la formation, la recherche et l'information stratégique dans le domaine des boissons alcooliques produites au Québec. Étant donné leurs vocations respectives, les deux institutions couvrent l'ensemble du spectre « de la terre à la table » et désirent ainsi mettre à contribution leurs forces respectives au développement de la filière des boissons alcooliques au Québec.

Les membres du comité de consultation

Alain Brunet, président du comité consultatif

Luc Bordeleau, spécialiste de la microdistillation de spiritueux et de l'assurance qualité

Lianne Castravelli, sommelière, chercheuse et professeure de sommellerie à l'ITHQ

Jean-Paul Martin, consultant en viticulture et en vinification et formateur à l'ITAQ

Martin Thibault, auteur et chroniqueur spécialisé en bières et techniques brassicoles

Michel Gauthier, formateur et conseiller technique, expertise brassicole et cidricole

Olivier Rinfret, secrétaire du comité consultatif

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Riche d'une longue histoire de plus de 60 ans, l'Institut est l'unique maison d'enseignement supérieur spécialisé en agroalimentaire au Québec. Dotée de deux installations, à Saint-Hyacinthe et à La Pocatière, l'ensemble des programmes techniques en agriculture et agroalimentaire sont proposés aux quelque 1000 étudiants qui la fréquente. L'ITAQ est un acteur clé et est mandaté par le gouvernement pour la mise en œuvre du volet formation du Plan d'agriculture durable. Positionné comme étant la référence en perfectionnement en agroalimentaire, l'Institut a développé une expertise qui répond également aux besoins de la main-d'œuvre et des gestionnaires d'entreprises agroalimentaires du Québec.

À propos de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Depuis plus de 50 ans, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la sommellerie. Répondant aux plus hauts standards de l'industrie, il est la seule école au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école 4 étoiles et deux restaurants d'application pédagogique, il compte deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens) et un centre d'expertise. En plus de ses formations diplômantes, l'ITHQ propose aussi du perfectionnement aux professionnels, des services-conseils aux entreprises et aux institutions, ainsi que des ateliers au grand public.

– 30 –

Sources :

Caroline Nadeau
Conseillère en communications externes et relations publiques
Institut de technologie agroalimentaire du Québec
Tél. : 450 778-6504, poste 6404
Tél. : 418 856-1110, poste 6404
Cell. : 450 513-2513
caroline.nadeau@itaq.ca

Julie Serero
Responsable communications - relations médias, ITHQ
514 282-5111, poste 4142
julie.serero@ithq.qc.ca

Ophélie Simoncelli
Responsable communications - relations publiques, ITHQ
514 282-5111, poste 4078
ophelie.simoncelli@ithq.qc.ca