

Rapport du Comité de consultation

Février 2023



Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec

Bières • cidres • spiritueux • vins

De la terre à la table

Partenaire financier

Cette consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec est rendue possible grâce à l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.



Conception graphique : Cynthia Bessette, ITAQ
ISBN : (ITHQ) 978-2-550-93946-7
ISBN : (ITAQ) 978-2-550-94024-1



Lettre de l'ITHQ et de l'ITAQ adressée au ministre André Lamontagne

Montréal, le 28 février 2023

Monsieur André Lamontagne
Député de Johnson
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 12e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Objet : Rapport du comité consultatif de la filière des boissons alcooliques au Québec

Monsieur le Ministre,

Vous accordez en avril dernier votre support à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) et à l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans l'identification de solutions appuyant le développement de la filière des boissons alcooliques au Québec. Nous vous remettons avec plaisir les résultats de la consultation publique présentés par notre Comité de consultation dont le mandat était de prioriser les éléments de formation, de main-d'œuvre et de recherche, essentiels à son développement.

L'ITAQ et l'ITHQ, appuyés par les conclusions et les recommandations du Comité consultatif, sont d'avis qu'il faut supporter le développement de cette filière afin d'en assurer la croissance et la pérennité.

Nous supportons notamment le concept d'une entité, qui pourrait être un Centre collégial de transfert technologique puisque nos deux institutions y sont admissibles. L'ITHQ peut déjà compter sur ExperiSens, spécialisé dans l'accueil et la loi constitutive de l'ITAQ le prévoit également. Cette option mérite d'être considérée afin de soutenir le développement économique des régions et l'occupation résiliente de nos territoires. De plus, les recommandations des experts et des parties prenantes constituent les intrants de notre réflexion. Le développement de la filière impliquera autant l'agriculture, l'agroalimentaire, l'agrotourisme, le tourisme gourmand au Québec sans oublier que les impacts des changements climatiques devront être abordés afin d'en minimiser les effets sur l'ensemble des activités de la filière.

Afin d'innover et répondre à la nécessité du virage numérique dans la production agroalimentaire durable et responsable que vous soutenez, nous aimerions pouvoir compter sur votre appui pour la mise en œuvre des recommandations incluses dans ce rapport et par l'intégration de la filière des boissons alcooliques dans la Politique bioalimentaire du Québec, cette filière couvrant toute la sphère d'activités « de la terre à la table ».

Vous serez également satisfait de savoir que nous avons consulté les membres de la Table interministérielle et organismes déjà en place au sein du gouvernement du Québec. En appui à cette filière, nous souhaitons que cette Table puisse inclure nos deux institutions d'enseignement au titre d'entités œuvrant au développement de la main-d'œuvre professionnelle et universitaire.

Vous pourrez compter, monsieur le Ministre, sur l'engagement de l'ITAQ et de l'ITHQ quant au développement des formations nécessaires ou aux recherches appliquées à mettre de l'avant, de la terre à la table dans le respect du cadre juridique en vigueur. Cette Table gagnera en agilité en appuyant les demandes de modernisation des programmes de formation pertinents auprès des ministères de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur et autres ministères concernés pour l'obtention de fonds de recherche ou d'appui financier à ces formations.

Nous vous prions d'agréer, monsieur le Ministre, nos salutations les plus distinguées.

Original signé

L'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.Q.
Directrice générale
ITHQ

Aisha Issa, M. Sc.
Directrice générale
ITAQ



Lettre du président du Comité de consultation adressée aux directions de l'ITHQ et de l'ITAQ

Montréal, le 28 février 2023

Madame Liza Frulla
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Madame Aisha Issa
Directrice générale
Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Objet : Rapport du comité de la filière des boissons alcooliques du Québec

Mesdames,

Dans la foulée de la mise en place de la politique bioalimentaire du Québec et de la collaboration établies entre vos deux organisations, nous lançons à votre demande en avril 2022, des travaux pour procéder à une consultation publique dont le mandat était d'évaluer les besoins de formation, d'information, de main-d'œuvre et de recherche, cruciaux pour le développement de la filière des boissons alcooliques du Québec.

Le comité de consultation, composé de M. Luc Bordeleau, Mme Lianne Castravelli, M. Michel Gauthier, M. Jean-Paul Martin, M. Martin Thibault, M. Olivier Rinfret et moi-même, avons le plaisir de vous remettre notre rapport résultant de cette consultation publique. J'en profite pour remercier chaleureusement les membres du comité pour leur dévouement et leur engagement.

Nos travaux ont porté sur l'identification de solutions appuyant le développement de cette filière. Tenant en compte les interventions des parties prenantes de la filière, nous avons formulé des conclusions et des recommandations qui visent le renforcement de l'appui au développement de la filière, afin d'en assurer la croissance à moyen et long terme.

Parmi les 22 recommandations contenues dans le rapport, soulignons notamment la première recommandation qui propose la création d'une entité agissant comme lieu de formation, d'information, de recherche, de collaboration et de développement de la filière. Ce point de ralliement permettra également de faciliter l'intégration de la filière aux différentes politiques et organismes de l'État tout en étant un lieu de collaboration pour l'ensemble des acteurs de cette belle industrie en développement, avec des retombées favorables au développement économique des régions et l'occupation du territoire. Le développement de la filière touchera d'ailleurs plusieurs domaines dont l'agriculture, l'agroalimentaire, l'agrotourisme, le tourisme gourmand ainsi que les mesures d'atténuation liées aux changements climatiques.

Notre travail nous aura permis de rencontrer et de tenir compte des avis de l'ensemble des parties prenantes, que nous tenons également à remercier. Effectivement, nous avons pu entendre les représentants et producteurs et productrices œuvrant au sein des différents secteurs de la filière soit, les vins, les spiritueux, les cidres, les petits fruits, les bières et le milieu de la restauration. De plus, nous avons consulté les membres de la Table interministérielle et des organismes déjà en place au sein du gouvernement du Québec qui sont en relation constante avec cette filière.

Nous vous soumettons ce rapport et ses recommandations visant à encourager l'innovation au sein de la filière et répondre aux différents besoins exprimés dans le cadre de la consultation. Nous sommes convaincus de la volonté de l'ITHQ et de l'ITAQ d'appuyer la mise en œuvre des recommandations incluses dans ce rapport.

Enfin, soyez assurées de notre entière collaboration pour la suite à donner aux recommandations. Nous espérons que l'ensemble des productrices et producteurs de la filière des boissons alcooliques du Québec pourra profiter des retombées de ce travail.

Je vous prie d'agréer, mesdames, mes salutations les plus distinguées.

Original signé

Alain Brunet
Président du comité consultatif

Table des matières

Lettre ITHQ-ITAQ au ministre Lamontagne.....	4
Lettre Président du Comité de consultation.....	6
Table des matières.....	8

1. Mise en contexte	9
2. Introduction	10
3. Liste sommaire des recommandations	12
4. Synthèse des opinions	17
5. Recommandations du Comité	31
6. Conclusion	61
7. Annexes	63
Annexe 1 - Extraits du Guide de référence	64
Annexe 2 - Questions - points de réflexion	76
Annexe 3 - Liste des documents de référence et des opinions	82
Annexe 4 - Travaux du Comité (comptes rendus de réunion).....	85
Annexe 5 - Équipe de la consultation publique	93



1. Mise en contexte

À la suite de l'adoption de la politique bioalimentaire du Québec en 2018, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), s'appuyant sur la complémentarité de leurs activités, souhaitent explorer l'idée d'assurer un continuum « de la terre à la table » en matière de formation, de recherche et d'information stratégique dans le domaine des boissons alcooliques produites au Québec. Ces discussions ont conduit à la signature d'un protocole de collaboration en novembre 2019. Ce dernier a mené à la préparation d'un état de la situation et de constats sur la filière des boissons alcooliques au Québec (ci-après : appelée : « Filière »), aux fins d'une consultation publique sur la création possible d'une entité et le rôle que celle-ci pourrait jouer dans la recherche, le développement et la formation pour ladite Filière. Cet état de situation et les constats ont pris la forme d'un Guide de référence et de Questions et points de réflexion mis à la disposition du public lors de la consultation (voir les Annexes 1 et 2).



2. Introduction

En avril 2022, l'ITHQ et l'ITAQ ont été appuyés financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour réaliser une consultation publique sur la Filière. L'ITHQ et l'ITAQ ont regroupé des experts de différents secteurs de cette Filière afin de former un comité consultatif (ci-après : appelé : « Comité »), chargé de mener l'exercice participatif. La démarche, intitulée « de la Terre à la Table », avait pour objectif de faire émerger des éléments de vision afin d'orienter la formation, la recherche et le développement de la Filière, tout en explorant la possibilité de créer une entité.

Pour annoncer la consultation publique, une conférence de presse a été tenue dans les installations de l'ITHQ au cours de laquelle M. André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), a lancé l'exercice consultatif. La même journée, deux communiqués de presse ont été publiés : un par le MAPAQ sur le site officiel du gouvernement du Québec et un autre par l'ITHQ et l'ITAQ sur une page web mise en ligne spécifiquement pour la consultation publique à partir du site de l'ITAQ¹. Le Guide de référence, de même que les Questions et points de réflexion pour alimenter les discussions ont aussi été mis en ligne.

Le 13 mai 2022, une invitation à participer à la consultation publique a été lancée à de nombreuses parties prenantes de la Filière qui pouvaient à leur tour relayer l'invitation aux membres de leur association ou à leur réseau. Un formulaire pour déposer une opinion écrite et pour s'inscrire à l'une ou l'autre des séances d'audition des opinions a également été rendu accessible à partir de la page web de la consultation publique. Le formulaire de dépôt d'une opinion écrite est demeuré ouvert jusqu'au 9 juin 2022.

21 personnes ont soumis une opinion écrite en utilisant la page web de la consultation publique. 17 personnes ont choisi de présenter leur opinion en séance d'audition des opinions à La Pocatière le 14 juin 2022 ou à Saint-Hyacinthe le 16 juin 2022.

¹ La page web de la consultation publique est accessible à partir de l'adresse suivante : <https://www.itaq.ca/consultation-publique-itaq-ithq/>

L'ensemble des opinions écrites a été rendu disponible sur la page web de la consultation publique, de même que l'enregistrement audio et vidéo des opinions verbales de chaque participant. Un communiqué de presse faisant le constat de la participation aux séances d'audition des opinions a été publié le 21 juin 2022.

Au-delà de la réception d'opinions écrites et des séances d'audition des opinions, le Comité a tenu trois rencontres au cours de son mandat. Ces rencontres ont notamment permis de visiter les installations du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), une partie prenante jouant un rôle de premier plan dans l'innovation, la recherche et le développement de la Filière, de rencontrer des représentants de l'ITHQ et de l'ITAQ pour obtenir leur vision sur l'objet de la consultation publique, ainsi que d'échanger avec des acteurs de la fonction publique provenant de différents ministères, organisations ou comités œuvrant dans le milieu.

Le rapport présente, dans sa forme actuelle, les recommandations du Comité, à commencer par celle touchant la création d'une entité. 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, et le tourisme associé à la Filière. Globalement, les recommandations du Comité permettent de dégager des éléments de vision pour mettre en place une entité, comme prévu au mandat de la consultation publique.

3. Liste sommaire des recommandations

Recommandation 1

Créer une entité munie d'un portail accessible sur le web, agissant comme lieu de formation, d'information et de collaboration, ayant pour mission de rassembler l'information, de proposer de la formation, de partager les connaissances issues de la recherche et de promouvoir le développement et la mise en valeur des acteurs/trices clés de l'industrie des boissons alcooliques au Québec. Le portail doit également faciliter l'intégration de la Filière dans la Politique bioalimentaire du Québec.

Recommandation 2

Bonifier et promouvoir les recherches effectuées sur les besoins pertinents des vignerons/nnes, notamment des recherches appliquées sur les aspects suivants :

- a) La protection hivernale des cépages rustiques, semi-rustiques et vinifères ;
- b) La taille de fructification des cépages rustiques, semi-rustiques et vinifères ;
- c) L'impact des changements climatiques au Québec sur la gestion des sols, des maladies et des ravageurs ;
- d) L'édition et la promotion des fiches techniques par cépage sur la future plateforme web de l'entité ;
- e) L'amélioration des pratiques de fertilisation selon les cépages.

Le Comité recommande également de veiller à l'actualisation continue des données recueillies sur les cinq sujets mentionnés ci-haut et d'éviter le travail en silo afin de viser un réel partenariat entre les organismes.

Recommandation 3

Organiser des panels de dégustation composés de professionnels (ex. : œnologues, sommeliers/ères) du vin, hydromels et cidres monovariétaux afin de mieux cerner les caractéristiques et le potentiel des différentes variétés cultivées au Québec, incluant les vinifères pour le vin (effet terroir).

Recommandation 4

Le Comité recommande de :

- a) Développer une formation mobile, donc directement sur les fermes, adaptée aux besoins des cultivateurs/trices d'orge quant à l'entreposage du grain et tout autre enjeu rencontré qui est un obstacle au classement de leur orge ;
- b) Développer une formation pour les malteurs/trices afin de les aider à travailler avec l'orge brassicole du Québec et d'autres céréales ainsi que standardiser certaines méthodes de travail dans le but d'optimiser la qualité ;
- c) Épauler les producteurs/trices quant au séchage, à la pelletisation et au conditionnement de leurs cultivars par de la formation sur la transformation du houblon ;
- d) Subventionner et bonifier des instances de recherche et de développement afin de produire des cultivars d'orge et de houblon conçus pour les aléas du territoire québécois, autant au niveau de la culture, de la récolte que de la transformation ;
- e) Fonder des coopératives régionales pour aider à la pelletisation du houblon et donc à la durabilité de la production québécoise de houblon.

Recommandation 5

Accroître le financement de la recherche dédié au développement de nouvelles variétés de pommiers à cidre à expérimenter dans différentes régions du Québec selon leur spécificité au niveau du climat et des sols.

Recommandation 6

Financer des projets de recherche sur le développement de nouvelles souches de levures pour satisfaire les besoins spécifiques de l'industrie des boissons alcooliques au Québec.

Recommandation 7

Établir des normes de qualité organoleptiques et physicochimiques pour caractériser les produits de notre terroir, et appuyer ces normes par des formations sensorielles pour les diverses personnes œuvrant dans le domaine : restaurateurs/trices, agents/es de la Société des alcools du Québec (SAQ), etc.

Recommandation 8

Établir des procédures standards de base pour la fabrication des divers spiritueux de notre terroir et les inclure dans les formations données aux participants/es de l'industrie.

Recommandation 9

Intégrer une éducation en profils organoleptiques de la bière par l'introduction de protocoles de dégustation spécifiques à la bière et à une formation diplômante suivie par divers travailleurs/ses de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie dans une institution spécialisée.

Recommandation 10

- a) S'assurer que les données utilisées par le programme Origine Québec et d'autres programmes similaires soient vérifiées ;
- b) Offrir des formations spécialisées sur les produits du Québec, de l'élaboration jusqu'à la dégustation, soit en bonifiant l'offre déjà existante (ex. : Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Sommellerie, Diplôme d'études professionnelles (DEP) Service ou encore formation continue) ou en créant de nouvelles formations de perfectionnement de courte durée ;
- c) Élaborer des fiches de dégustation spécialisées ainsi que des méthodes de dégustation le cas échéant, sur les différents produits (ex. : protocoles de dégustation pour le cidre, la bière, les spiritueux, etc.). Des exemples existent à l'international qui pourrait faciliter ce travail ;
- d) Offrir des formations ou des ateliers d'accords produits d'ici et mets pour comprendre comment insérer les différents produits dans un contexte gastronomique au sens large ;
- e) Assurer une offre de formation de conseil pointue « sur le terrain » pour les entreprises qui souhaitent augmenter leurs ventes de produits d'ici ;
- f) Offrir des formations sur les techniques de service des différents produits de boisson alcoolique ;
- g) Établir des projets de recherche qui évaluent la perception des consommateurs des différents produits du Québec dans différents contextes (ex. : achats en succursale, restaurant, dégustation à domicile, etc.).

Recommandation 11

- a) Encourager les établissements licenciés à vendre, à servir et à distribuer l'alcool, à engager en priorité des personnes diplômées ou possédant une accréditation reconnue ;
- b) Offrir des formations pointues en entreprise en fonction des besoins (ex. : techniques de vente et de service des produits d'ici, conseil, accords, dégustation, méthodes d'élaboration, conception de cocktails, etc.) ;
- c) Mettre en place un comité de suivi pour assurer la reconnaissance et la compétitivité de la rémunération des personnes formées et embauchées au sein de l'industrie.

Recommandation 12

Développer une formation conjointe avec le cidre, les spiritueux, les alcools de miel et la bière par alternance travail-études menant à un diplôme ou une attestation provinciale.

Recommandation 13

Offrir une formation plus spécifique sur la fabrication de chacun des styles de cidre en abordant les points critiques ayant une incidence sur leurs caractères organoleptiques, physicochimiques et microbiologiques. Des formations de pointe et de perfectionnement adaptées à la réalité des producteurs/trices du Québec sont également essentielles.

Recommandation 14

Offrir des formations sur la fabrication de l'hydromel aux personnes désireuses de démarrer une hydromellerie ou de parfaire leurs connaissances dans l'élaboration de divers styles d'hydromel.

Recommandation 15

Offrir les formations suivantes :

- a) Une formation diplômante de courte durée pour l'élaboration des vins et des cidres partageant un tronc commun et offrant des champs de spécialisation (ex. : Attestation d'études collégiales (AEC)) ;
- b) Des formations diplômantes de techniciens en viticulture et œnologie pour assurer la pérennité dans l'industrie et l'évolution du secteur (ex. : Diplôme d'études collégiales (DEC)) ;
- c) Une passerelle DEC-BAC (Diplôme d'études collégiales – Baccalauréat) en viticulture et œnologie ;
- d) Des formations continues adaptées aux besoins du marché, incluant des formations d'accompagnement d'entreprise ;
- e) Des tutoriels accessibles par l'entremise de la future entité.

Recommandation 16

Le Comité recommande d'établir ou de simplifier le processus de reconnaissance d'acquis pour faciliter l'arrivée d'expertise étrangère au Québec.

Recommandation 17

Standardiser la formation de base offerte aux distillateurs/trices, afin de produire des spiritueux possédant des profils organoleptiques et physicochimiques adéquats et constants. Des cours axés sur la production de produits spécifiques (ex.: whisky) pourraient compléter la formation de base.

Recommandation 18

Augmenter les subventions actuelles des réseaux de conseil pour avoir suffisamment de fonds pour effectuer efficacement les mandats de tous les domaines des productions et de transformation des boissons alcooliques.

Apporter une aide monétaire et spécifique aux petits/es producteurs/trices pour qu'ils/elles puissent accéder à un laboratoire et à un service technique.

Recommandation 19

Élargir le mandat de service-conseil selon les spécialités (œnologue, agronome, cidrologue, brasseur/euse, vinificateur/trice) pour permettre aux spécialistes diplômés/ées à l'étranger d'apporter des conseils selon leur formation.

Recommandation 20

Prévoir la responsabilité pour l'entité de répertorier les ressources disponibles pour le démarrage d'une distillerie dans un endroit, à rendre accessible et à publiciser cette banque de données auprès des acteurs intéressés, et à organiser des formations, conférences ou séminaires pour les organismes susceptibles d'en bénéficier.

Recommandation 21

Partager les travaux de recherche et les services disponibles sur une base régulière et en dehors des pics saisonniers des cultures concernées via la plateforme de l'entité, ou encore organiser des événements comme des colloques, des symposiums, des classes de maître, etc.

Recommandation 22

- a) Valoriser via l'entité toutes les routes brassicoles, viticoles, des spiritueux et autres initiatives du même type à travers les régions ;
- b) Mettre sur pied un programme de formation continue s'adressant aux associations touristiques régionales (pour palier au taux de roulement de personnel souvent saisonnier) et ainsi assurer qu'elles aient des connaissances de base, et puissent donner des références ;
- c) Réviser les programmes de formation agrotouristique (formation continue avec les associations déjà dans l'industrie; formation diplômante pour ceux désirant entrer dans l'industrie), afin que ces personnes deviennent des ambassadeurs/drices de la Filière ;
- d) Sensibiliser les restaurateurs/trices pour faciliter la promotion et l'intégration des produits québécois.

4. Synthèse des opinions

La consultation publique sur la Filière a rassemblé des acteurs impliqués à toutes les étapes de la Terre à la Table. Des opinions ont été émises sur l'utilisation des matières premières pour fabriquer les alcools, leur transformation en boissons alcooliques, sur l'analyse de la qualité des produits, leur mise en marché, leur distribution, leur consommation, sur leur rayonnement à différentes échelles géographiques, ainsi que sur la gestion de leurs contenants. La gestion des entreprises œuvrant à l'une ou l'autre de ces étapes notamment dans une perspective de rentabilité, a aussi été évoquée par plusieurs. La pénurie de main-d'œuvre, de même que les besoins de financement, de formation, et de concertation entre les diverses parties prenantes touchent pratiquement l'ensemble de la Filière, à quelques exceptions près. Ces besoins, mais aussi les souhaits émis par l'ensemble des participants pendant cet exercice démocratique, ont d'ailleurs fait émerger des éléments de vision sur le rôle que pourrait jouer une entité pour y répondre. Cette synthèse présente donc les variations en besoins pour la recherche et le développement, la formation, l'accompagnement en gestion d'entreprise, de même que les consensus associés aux éléments de vision d'une entité. Il appert que ces derniers sont fortement liés à un souhait de mettre en relation l'ensemble des acteurs de la Filière.

Des besoins en recherche pour développer les matières premières

Les enjeux liés à la matière première utilisée par les différents secteurs sont très variés, surtout en raison de la maturité de chacun d'entre eux, mais aussi de la capacité des producteurs québécois à composer avec les spécificités climatiques et géographiques des régions. Les spécificités des régions du Québec sont d'ailleurs la source principale des défis opérationnels en conditions hivernales² et de la résilience des vignes et vignobles face aux changements climatiques³ pour lesquels de la recherche est souhaitable. Pour les microbrasseries, l'enjeu de production de matières premières locales, telles que l'orge ou autres céréales, se situe au niveau du marché qui n'incite pas les producteurs/trices à cultiver l'orge du Québec⁴.

² Centre de recherche agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 12.

³ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 12.

⁴ Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p. 13; Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 3.

Les pistes d'action proposées en ce sens touchent les interventions sur le marché, l'appui de la recherche et du développement de cultivars québécois par le gouvernement, et une offre de formation conséquente des connaissances actuelles⁵. Un groupe recommande notamment de « favoriser la recherche sur les cultivars de grains et de houblon, sur les variétés de pommes et de raisins, et sur les matières fermentées et aromates québécois (notamment pour la production d'aromates boréals) »⁶.

Un appel à définir le produit local

Pour un groupe de participants/es, il faut caractériser nos terroirs et nos matières premières à travers la recherche pour mieux cerner les particularités des régions du Québec⁷. Les projets d'appellation contrôlée bénéficieraient d'une meilleure compréhension du potentiel du sol québécois, du climat de la province et de ses traditions. Une définition plus poussée des caractéristiques organoleptiques servirait également ces intérêts⁸.

Le souhait généralement exprimé est de miser sur les ressources cultivées au Québec. Selon un groupe, il faut « favoriser l'utilisation de matières premières cultivées au Québec, que ce soient les fruits, les grains, le miel ou l'érable dans la fabrication des boissons alcooliques » et que le Québec a le potentiel de créer « des alcools de grande qualité à haute valeur ajoutée ». Des participants/es associés/ées à la filière brassicole et microbrassicole⁹ ont émis une opinion en ce sens, de même qu'un groupe affilié à une microdistillerie¹⁰. Ce dernier a toutefois ajouté que le produit local devait inclure la transformation en alcool également.

La consultation publique a révélé que la définition de ce qui constitue un produit local comporte des ambiguïtés qui restent à résoudre. Ces ambiguïtés se situent principalement dans l'incohérence entre la définition actuelle qui sert à la commercialisation des produits et le souhait consensuel des acteurs/trices de la Filière, notamment à travers l'utilisation de la dénomination « Produit au Québec » et d'autres pastilles similairement utiles¹¹.

Un groupe du secteur de la bière considère entre autres, que La Blanche de Chambly, la Stella Artois et la Shawie Beach sont des bières produites localement, bien que considérées comme des « bières industrielles » dans le Guide de

⁵ Filière microbrassicole du Québec; Association des brasseurs du Québec, opinions écrites.

⁶ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6.

⁷ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 2-3.

⁸ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 5.

⁹ Filière microbrassicole du Québec; Association des brasseurs du Québec, opinions écrites.

¹⁰ Distillerie Grand Dérangement, opinion écrite, p. 3.

¹¹ Distillerie Grand Dérangement, opinion écrite, p. 2.

référence¹². Il n'y aurait d'ailleurs pas de rivalité entre les grands brasseurs et les microbrasseries, puisque tous se réjouissent de la place qu'occupe la bière dans la culture québécoise¹³.

Faire rayonner les produits locaux

Le rayonnement et la valorisation des produits locaux sont invariablement des stratégies de développement jugées prioritaires pour les parties prenantes de la Filière. Plusieurs ont évoqué le rôle culturel que jouent les boissons alcooliques sur l'appartenance aux régions québécoises¹⁴, leur potentiel de reconnaissance internationale¹⁵, ou encore leur rôle économique¹⁶.

Le secteur brassicole est un créneau pour développer le tourisme gourmand et bénéficierait d'actions promouvant les routes brassicoles du Québec, ce qui favoriserait le développement économique des microbrasseries¹⁷ et de leurs régions. Dans le même sens, des participants/es ont proposé des campagnes de valorisation des vins embouteillés au Québec¹⁸ et la promotion de l'œnotourisme¹⁹. Les hydromels et alcools de miel bénéficieraient quant à eux d'un positionnement original « sur les tablettes » parce qu'il est difficile de les reconnaître actuellement²⁰.

Habilitation des laboratoires et professionnels en analyse de la qualité

Pour assurer le développement durable de la Filière et le rayonnement de ses produits, quelques participants/es ont mis en lumière que la qualité des boissons alcooliques qui sont offertes par la Filière québécoise passe, entre autres, par l'analyse en laboratoire. Un participant a notamment dénoncé la variation du niveau de qualité des gins artisanaux mis en marché pour une même commande²¹. Pour un groupe, les analyses laboratoires doivent être faites sous la supervision d'un chimiste membre de l'Ordre des chimistes du Québec²².

¹² Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p. 9.

¹³ Philippe Roy, Association des brasseurs, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁴ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 8; Union québécoise des microdistilleries, opinion écrite, p. 3.

¹⁵ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 22.

¹⁶ Distillerie Grand Dérangement, opinion écrite, p. 3-4; Philippe Roy, Association des brasseurs du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁷ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 8-9.

¹⁸ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 7.

¹⁹ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 10.

²⁰ Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec, opinion écrite, p. 4-5.

²¹ Distillerie Grand Dérangement, opinion écrite, p. 2.

²² Oenoscience, opinion écrite, p. 5.

L'encadrement des laboratoires d'analyse est également un enjeu pour assurer la qualité des produits québécois. Un groupe déplore que certains producteurs/trices effectuent leurs tests eux-mêmes sans contre-vérification et plusieurs évoquent une déresponsabilisation de ces derniers dans le contrôle de la qualité de leurs produits²³. La croissance du volume d'échantillons que reçoivent les laboratoires et d'autres enjeux soulevés en matière de formation constatée par un groupe participant à la consultation, l'a amené à proposer de former des œnologues, de conformer l'industrie à des normes internationales, de mettre en place un processus d'assurance qualité, d'introduire un système de certification pour habilitier les laboratoires d'analyse, et d'implanter un ordre professionnel pour les œnologues²⁴. Il est également souhaitable d'améliorer la collaboration entre les professionnels chargés de la qualité des produits²⁵.

Une économie circulaire pour la gestion des contenants et déchets

La gestion des contenants de boissons alcooliques a aussi été abordée dans la consultation. Il a été rapporté par un groupe de participants/es que des bris dans la chaîne d'approvisionnement de contenants occasionnent des coûts et des délais supplémentaires sur la distribution des boissons²⁶. L'embouteillage effectué au Québec, le regroupement des volumes d'approvisionnement et l'utilisation de contenants fabriqués localement sont non seulement plus respectueux de l'environnement, mais permettent de faire des économies non négligeables et contribueraient à régler les bris dans la chaîne d'approvisionnement²⁷.

Des problèmes associés avec les contenants alternatifs et les nouveaux emballages ont également été relevés²⁸. La modernisation du système de consignes²⁹, combinée à un approvisionnement local des contenants et bouteilles de boissons alcooliques, de même qu'un appui aux organismes spécialisés dans les tests de durée de vie des emballages et contenants permettrait de soutenir des principes d'économie circulaire auxquels adhèrent des parties prenantes³⁰. Un organisme relève un besoin pour un centre de formation spécialisée afin

²³ Oenoscience, opinion écrite, p. 6.

²⁴ Oenoscience, opinion écrite, p. 6 ; Association Canadienne des Œnologues, opinion écrite, p. 2 ; Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6.

²⁵ Oenoscience, opinion écrite, p. 10.

²⁶ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6 ; Mélanie Gore et Mathieu Beauchemin, Conseil des vins du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

²⁷ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6.

²⁸ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6.

²⁹ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11

³⁰ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5-6.

d'accompagner les entreprises dans l'innovation de la gestion des emballages en ce sens³¹.

Le thème de l'économie circulaire n'a pas été seulement abordé pour les emballages. Un regroupement suggère de valoriser les coproduits de l'industrie bioalimentaire dans la recherche et la formation pour en faire de l'alcool de consommation de qualité et valoriser les coproduits issus de l'industrie des alcools (drêches, levures) riches en fibres, en protéines, en minéraux et vitamines, en nouveaux aliments et ainsi contribuer à la souveraineté alimentaire³².

Une pénurie de main-d'œuvre généralisée

L'ensemble de la Filière fait face à une croissance de sa production pour les années à venir³³. Toutefois, ses entreprises doivent composer avec une pénurie généralisée de la main-d'œuvre à pratiquement toutes les étapes du développement des boissons alcooliques³⁴. Au fil de la consultation publique, les parties prenantes ont ainsi partagé les défis, embuches, manques, et besoin en matière de main-d'œuvre.

Dans le secteur des vins, un organisme fait état que la pénurie a mené à une diminution des prérequis d'embauche et à une augmentation des responsabilités des employés/ées et du rythme de travail³⁵. La croissance actuelle et prévue des superficies des vignobles québécois induit un besoin pour un programme d'aide à la plantation³⁶. Plusieurs entreprises se tournent notamment vers l'international pour combler leurs besoins de main-d'œuvre³⁷. Il y aurait également un « grand manque de spécialistes dans le domaine du houblon » au Québec³⁸ et aucun expert en analyse sensorielle du vin³⁹, malgré un besoin d'accéder à des spécialistes en analyse sensorielle des produits⁴⁰. Pour les cidreries, la pénurie a une incidence sur l'effort de collecte, de validation et d'actualisation de

³¹ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 7.

³² Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6

³³ Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec, opinion écrite, p. 4; Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p. 3; Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 5; Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 8; Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 21.

³⁴ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5; Association Restauration Québec, opinion écrite, p. 7-8.

³⁵ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5.

³⁶ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11.

³⁷ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5; Martin Caron et Catherine St-Georges, Union des producteurs agricoles, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

³⁸ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p. 5.

³⁹ Karine Pedneault, Université du Québec en Outaouais, opinion écrite, p. 16.

⁴⁰ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 5.

l'information technique et économique⁴¹. La conduite du verger et la production de cidre sont les aspects prioritaires pour le recrutement et la rétention de la main-d'œuvre selon un regroupement de producteurs de cidres⁴². Pour répondre aux besoins de main-d'œuvre, certains participants/es souhaitent notamment la mise en place d'un programme d'intégration de la main-d'œuvre immigrante pour les vins⁴³ et les microbrasseries⁴⁴.

Beaucoup d'entreprises sont donc forcées « à diminuer leurs productions, à repousser leurs projets d'agrandissement, les ventes à l'international et à investir des ressources et du temps pour former les nouveaux employés »⁴⁵. Pour cette organisation, la formation pourrait satisfaire le besoin de main-d'œuvre qualifiée dans une certaine mesure, de même que l'automatisation des étapes de production et de distribution. Une intégration de l'automatisation des procédés de production dans les programmes de formation permettrait d'ailleurs de combler une partie du besoin de main-d'œuvre⁴⁶.

Des besoins de formation à plusieurs niveaux de la production

Afin de faire face aux défis de la pénurie de main-d'œuvre, la formation a effectivement été une piste de solution suggérée par beaucoup de parties prenantes à la consultation publique. Néanmoins, il apparaît que les besoins de formation vont au-delà de cet enjeu. Les parties prenantes de pratiquement tous les secteurs les ont donc définis et ont identifié les manques qu'elles perçoivent en la matière ou ont fait le constat que l'offre était suffisante. Bien qu'il y ait beaucoup de variations d'un secteur à l'autre, certains besoins communs ont aussi été mis en lumière. Également, certaines parties prenantes ont constaté que l'offre de formation actuelle est méconnue de plusieurs acteurs/trices de la Filière.

De manière générale, les formations déjà offertes seraient suffisantes, notamment pour les microbrasseries⁴⁷. Un participant a affirmé que les trois grands brasseurs au Québec (c.-à-d. Labatt, Molson et Sleeman) offrent des formations internes au sein « d'académies » pour les brasseurs⁴⁸. Un participant en séance d'audition des opinions a aussi mentionné qu'un programme est offert à l'Université Bishop couvrant notamment la récolte des matières premières et l'administration

⁴¹ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 4.

⁴² Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 10.

⁴³ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6; Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁴⁴ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 6.

⁴⁵ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 21.

⁴⁶ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6.

⁴⁷ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 5.

⁴⁸ Philippe Roy, Association des Brasseurs du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

d'affaires, et que la demande est croissante⁴⁹. Malgré cette offre de formation, de nouveaux programmes seraient accueillis favorablement dans l'industrie brassicole⁵⁰. La formation sur l'utilisation de technologies permettant de récolter les matières premières permettrait notamment d'augmenter la qualité de l'orge et sa valeur auprès des malteries⁵¹.

Pour les microdistilleries, un participant a plutôt évoqué que les difficultés financières des entreprises ne faisaient pas de la formation des distillateurs/trices, une priorité⁵². Pour ce même participant, les besoins de main-d'œuvre seraient également trop importants pour une formation conventionnelle en classe. Toutefois, des formations auprès des malteries, (bien qu'ait été rapporté un manque probable d'élèves), ainsi que des formations pour le vieillissement et la fermentation en baril, seraient utiles. Malgré le constat que les microdistilleries font face à des difficultés financières, un groupe ayant soumis son opinion a émis le souhait de développer un savoir-faire spécialisé et d'offrir une formation permettant de mieux encadrer des projets de spiritueux artisanaux⁵³.

Un groupe de participants a déploré que l'offre de formation, bien que présente, est « mince » au Québec pour les vignerons/nes⁵⁴. Afin de tenir compte de la réalité des vignerons/nes et de la culture de la vigne, un groupe demande que les programmes de formation existants et à venir soient adaptés à la réalité du Québec pour le travail au champ, la transformation, et les autres étapes de production du vin⁵⁵. Le besoin de connaissances techniques sur le terrain pour innover est prioritaire⁵⁶. À cet effet, il est souhaitable d'offrir une formation axée sur les techniques et pratiques en viticulture, ainsi qu'une spécialisation sur la viticulture en agronomie⁵⁷. Il a également été constaté par plusieurs qu'il y a un manque de formation approfondie en vinification au Québec et que les formations étrangères ne tiennent pas compte de la réalité (climatique, géographique, réglementaire, ou fiscale) québécoise⁵⁸. Généralement, pour tenir compte de la réalité des vignerons/nes, il est souhaitable d'offrir des programmes courts dans

⁴⁹ Alexandre Drouin, Université Bishop, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁵⁰ Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p. 13.

⁵¹ Samuel Jeanson, Filière microbrassicole du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁵² Jonathan Roy, Union québécoise des microdistilleries, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁵³ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 5.

⁵⁴ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 12.

⁵⁵ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁵⁶ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5.

⁵⁷ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 12; Oenoquébec, opinion écrite, p. 8-9; Oenoscience, opinion écrite, p. 10; Pierre Berlich, Raspipav, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁵⁸ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 10; Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 12; Oenoquébec, opinion écrite, p. 8-9.

des établissements scolaires reconnus⁵⁹. Toutefois, une formation de 10 jours serait insuffisante pour communiquer un historique générationnel et l'offre actuelle devrait être bonifiée⁶⁰.

À l'instar des acteurs/trices de l'industrie du vin, les représentants/es du secteur des cidres s'étant exprimés/ées au cours de la consultation, ont formulé un besoin de formation technique. Ce besoin se situe « à tous les niveaux, de la conduite du verger aux opérations en cave ». Il a aussi été déploré que les formations données par les institutions actuelles, telles que l'ITHQ et l'ITAQ, sont peu connues notamment des producteurs/trices de cidres⁶¹.

Les représentants/es des brasseurs et microbrasseurs sont en faveur de la formation⁶². Bien que des webinaires soient déjà offerts pour combler une partie du besoin, une formation continue pour enseigner les meilleures pratiques en matière de qualité⁶³ et une mise à niveau sur la machinerie et l'entreposage⁶⁴ est souhaitable.

Les représentants/es du secteur des alcools de miel ou d'hydromel ont émis un besoin d'encadrement dans l'application de la réglementation par les inspecteurs/trices, alors que l'ambiguïté et l'incertitude entourant le pouvoir discrétionnaire de ces derniers/ères causent de la confusion chez les producteurs/trices jusqu'à freiner le développement de leur entreprise⁶⁵. Sans nécessairement demander un programme de formation spécifique à cet effet, ces acteurs/trices souhaitent plutôt qu'il y ait de l'éducation ou de l'accompagnement au bénéfice des producteurs/trices et des inspecteurs/trices afin de mettre à niveau leurs connaissances respectives.

Certaines parties prenantes ont également émis le souhait que de nouveaux programmes de formation diplômante soient offerts aux producteurs/trices de différents secteurs. Par exemple, une attestation d'études collégiales (AEC) pratique en production et qualité des alcools de même pour les classes de maîtres devrait être offerte⁶⁶. Un groupe signale que, dans l'éventualité d'une telle formation, des critères de compétences pour les maîtres-brasseurs/euses et maîtres-distillateurs/trices devront être définis⁶⁷. En séance d'audition des

⁵⁹ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5

⁶⁰ Pierre Berlich, Raspipav, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁶¹ Producteurs de cidre du Québec, p. 10.

⁶² Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p. 13.

⁶³ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 6-7.

⁶⁴ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p. 2.

⁶⁵ Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec, opinion écrite, p. 5.

⁶⁶ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6.

⁶⁷ Oenosience, opinion écrite, p. 6.

opinions, un participant a affirmé qu'une attestation d'études collégiales (AEC) sur la production des alcools, au niveau technique, et sur la qualité (combinant niveau organoleptique et chimique) est déjà offerte. Le besoin serait autrement de constituer un tronc commun pour que les brasseurs/euses et les distillateurs/trices puissent développer leur expertise en entreprise⁶⁸. En plus des bénéfices exprimés par les parties prenantes, un participant souligne que l'obtention d'un diplôme de haut niveau permettrait d'augmenter le financement auquel ont accès les entrepreneurs/es auprès des banques et de valoriser les professions de la Filière⁶⁹. Finalement, il est souhaitable pour la majorité des parties prenantes s'étant exprimée sur le sujet, que les formations soient offertes en collaboration avec les experts⁷⁰ et au sein des institutions actuelles⁷¹, telles que l'ITAQ, l'ITHQ, l'Université du Québec en Outaouais (UQO) et l'Université Bishop⁷².

Valoriser les professions et former des ambassadeurs/drices

La valorisation des produits locaux a été abordée à plusieurs reprises, notamment sous l'angle de la formation, alors qu'il y a un besoin de valoriser les professions de la Filière⁷³. Des participants ont également exprimé le besoin de former des ambassadeurs/drices pour valoriser les produits québécois⁷⁴. Des compétences en sommellerie axées sur les cidres pour en faire des ambassadeurs/drices des produits d'ici devraient être intégrées aux formations⁷⁵. En restauration, la formation devrait inclure des enseignements sur les produits québécois et ne pas être uniquement axée sur le service⁷⁶. De la formation sur les accompagnements mets et bières permettrait aussi d'accroître le rayonnement des bières dans le

⁶⁸ Union québécoise des microdistilleries, opinion écrite, p. 14; Charles Lavigne, Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁶⁹ Pierre Birlichy, Raspipav, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁷⁰ Charles Lavigne, Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁷¹ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 21; Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11; Oenoscience, opinion écrite, p. 3-6.

⁷² Karine Pedneault, Université du Québec en Outaouais, opinion écrite, p. 17; Oenoscience, opinion écrite, p. 3-6; Alexandre Drouin, Université Bishop, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁷³ Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 13; Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁷⁴ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 9; Marc-Antoine Lasnier et Catherine St-Georges, Producteurs de cidres du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022; Mélanie Gore et Mathieu Beauchemin, Conseil des vins du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁷⁵ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 10-11.

⁷⁶ Association Restauration Québec, opinion écrite, p. 7-9.

milieu de la restauration⁷⁷. Finalement, des participants ont émis le souhait de faire connaître l'histoire des produits locaux⁷⁸.

Accompagnement et formation en gestion d'entreprise

L'accompagnement en gestion d'affaires et la formation des entrepreneurs/es ont également été identifiés comme un besoin pour plusieurs parties prenantes. Les producteurs d'alcool artisanal doivent cultiver leur matière première pour ensuite la transformer, la mettre en marché et la distribuer, et bénéficieraient d'un accompagnement pour appuyer leurs efforts de commercialisation⁷⁹. Ces efforts de commercialisation bénéficieraient également d'une éducation des consommateurs/trices et des clientèles cibles pour les produits québécois, tels que les vins⁸⁰.

Plusieurs acteurs/trices de la Filière ont également émis le souhait d'être accompagné pour rentabiliser leurs entreprises. Les microdistilleries ont notamment fait valoir que les marges des entreprises du milieu sont en baisse depuis 2017 et qu'elles bénéficieraient d'un accompagnement⁸¹. C'est deux distilleries sur trois qui sont actuellement en difficulté financière⁸². Des représentants/es de vignobles ont aussi émis le souhait de bénéficier d'un accompagnement visant à rentabiliser leur production⁸³. Une précarité et une fragilité de la santé financière des microbrasseries ont été constatées par un autre groupe⁸⁴. L'ensemble de ces groupes bénéficierait de service-conseil pour les entreprises en démarrage ou en transfert et il a été avancé que les besoins sont supérieurs à l'offre actuelle⁸⁵. Des formations sur la rentabilisation des opérations pour les entrepreneurs/es⁸⁶ et sur la gestion des ressources humaines⁸⁷ sont souhaitables pour presque tous les secteurs de la Filière, à l'exception près des grands brasseurs québécois.

⁷⁷ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 9.

⁷⁸ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6; Philippe Roy, Association des Brasseurs du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁷⁹ Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 13; Mélanie Gore et Mathieu Beauchemin, Conseil des vins du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

⁸⁰ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 10.

⁸¹ Union québécoise des microdistilleries, opinion écrite, p. 12.

⁸² Jonathan Roy, Union québécoise des microdistilleries, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁸³ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁸⁴ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 3.

⁸⁵ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 11; Martin Caron et Catherine St-George, Union des producteurs agricoles, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 14 juin 2022.

⁸⁶ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6; Pierre Birlich, Raspipav, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

⁸⁷ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 10-11.

Soutien économique et financier

Si une partie prenante met en garde d'actions visant à faciliter l'accès économique et physique à l'alcool pour prévenir les retombées sur la santé publique⁸⁸, il est généralement demandé aux parties prenantes à la consultation d'accroître le soutien économique à la Filière. L'absence de financement dédié au secteur des alcools a aussi été perçue comme un enjeu lié au développement économique de la Filière. Ce dernier permettrait d'accélérer le développement et l'innovation dans le secteur⁸⁹ et un regroupement a émis le souhait de voir le gouvernement financer des projets de recherche associés aux boissons alcooliques⁹⁰. Pour assurer le développement de la Filière, un regroupement d'acteurs/trices considère essentiel de diminuer le fardeau administratif des entreprises souhaitant accéder à du financement et de faciliter la recherche qui stimule la croissance des activités de production des boissons alcooliques⁹¹. À travers le financement de la recherche, il faudrait, entre autres, assurer la pérennité de la recherche sur les connaissances organoleptiques et chimiques des houblons du Québec et soutenir financièrement les houblonnières effectuant la transformation du houblon⁹². L'innovation devrait être financée dans le développement durable de nouveaux produits, particulièrement lorsqu'il est question d'automatisation des procédés de fabrication qui pourraient permettre de réduire les coûts de production⁹³, notamment pour les vins⁹⁴. Des participants/es ont également demandé un soutien financier pour la transformation numérique des entreprises⁹⁵ et l'achat de nouvelles technologies, notamment pour l'entreposage⁹⁶.

De l'information à rendre accessible aux acteurs/trices de la Filière

Dans leurs opinions écrites, plusieurs participants/es ont fait le constat qu'il avait été ardu de broser des portraits statistiques des industries de l'alcool. Plusieurs demandes ont été formulées à cet effet. Des indicateurs brossant un portrait économique⁹⁷ de l'industrie microbrassicole devraient être publiés⁹⁸, de même que

⁸⁸ Association pour la santé publique du Québec, opinion écrite, p. 2.

⁸⁹ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 23.

⁹⁰ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 12.

⁹¹ Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 13.

⁹² Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p. 6.

⁹³ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6.

⁹⁴ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁹⁵ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 6.

⁹⁶ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p. 3.

⁹⁷ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 2-3; Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 11.

⁹⁸ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 8.

des données sur leur structure de coûts et rentabilité⁹⁹. Ce souhait a également été formulé pour l'industrie des spiritueux¹⁰⁰. Pour appuyer la mise en marché des appellations, il est souhaitable de comptabiliser et partager aux acteurs de la Filière des données liées à la production et à la transformation des boissons alcooliques¹⁰¹, aux sources d'approvisionnement, ainsi qu'à l'évolution du marché, aux habitudes et besoins du consommateur¹⁰². Il serait aussi souhaitable de publier de l'information collectée par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) sur les inventaires de matières premières et de produits en vrac, et l'information recueillie par la Société des alcools du Québec (SAQ) sur les ventes de boissons alcooliques¹⁰³. La disponibilité de l'information de nature économique peut avoir des répercussions sur la rentabilité d'une entreprise et mener au dépassement des coûts d'équipements par exemple¹⁰⁴. En ce sens, il a été mentionné de créer un observatoire pour documenter des indicateurs économiques¹⁰⁵.

Besoin exprimé de mettre en relation les acteurs/trices de la Filière

Ce souhait de créer un observatoire s'apparente à ce qui a été formulé à différents égards sur la création d'une entité. La mise en relation des acteurs gouvernementaux et des acteurs de l'industrie est nécessaire pour faire croître la Filière¹⁰⁶. Généralement, le besoin exprimé qui fait consensus, est de créer un espace pour mettre en relation les différents acteurs/trices de la Filière.

Il a été mentionné le besoin de réseauter avec les autres acteurs/trices d'une même industrie¹⁰⁷ et la nécessité d'établir un système de communication¹⁰⁸. Ceci permettrait notamment de regrouper les chercheurs/euses issus/es des institutions québécoises et autres organisations de recherche affiliées¹⁰⁹. Les parties prenantes de la recherche et du développement pourraient également être mises en relation avec les laboratoires d'analyse de la qualité des produits¹¹⁰. Pour d'autres, un tel système faciliterait la location d'équipements ou d'espaces par le

⁹⁹ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 3.

¹⁰⁰ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 4.

¹⁰¹ Centre de recherche agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 12.

¹⁰² Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 5.

¹⁰³ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 8; Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 10.

¹⁰⁴ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 5.

¹⁰⁵ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 8.

¹⁰⁶ Stéphane Lacasse, Association des détaillants en alimentation, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

¹⁰⁷ Union québécoise des microdistilleries, opinion écrite, p. 13.

¹⁰⁸ Charlotte Reason, Vignerons indépendants du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

¹⁰⁹ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 28.

¹¹⁰ Oenoscience, opinion écrite, p. 10.

recensement des ressources disponibles dans les organismes œuvrant dans la recherche et le développement¹¹¹.

Une entité axée sur la collaboration entre les acteurs/trices de la Filière permettrait également de mieux caractériser et définir le terroir et les matières premières québécoises et faire évoluer les appellations existantes¹¹². Un des rôles à jouer serait donc de faciliter l'accès et le partage de l'information sur les matières premières pour faire face aux défis avec lesquels composent les fabricants d'alcools. Une base de données sur les produits alimentaires¹¹³ et une liste de producteurs/trices de matières premières¹¹⁴ notamment pour l'orge¹¹⁵ ont été proposées en ce sens, de même qu'un besoin de référence microbiologique pour les vins et levures¹¹⁶. Dans une veine similaire, il a également été demandé d'inclure les pourcentages d'alcool et le PH des boissons alcooliques dans la documentation publiée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)¹¹⁷.

L'entité pourrait également agir comme un espace de partage des connaissances et de diffusion du savoir. Un organisme a d'ailleurs déploré l'absence d'un espace d'échanges et de partage de connaissances pour les centres de recherche¹¹⁸. Le cas échéant, l'entité agirait comme un facilitateur de la diffusion des résultats de la recherche¹¹⁹, notamment par l'organisation de colloques¹²⁰. Mais il serait important de s'assurer que la recherche puisse être « diffusée, vulgarisée et transférée aux producteurs »¹²¹. À cet effet, l'entité pourrait réunir les besoins de formation des différents secteurs, rendre accessibles les ressources disponibles en la matière¹²² et assurer le transfert des technologies¹²³. Certains participants/es

¹¹¹ Association des négociants embouteilleurs de vins opinion écrite, p. 5.

¹¹² Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, opinion écrite, p. 2-3.

¹¹³ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 7.

¹¹⁴ Union des producteurs agricoles, opinion écrite, p. 12.

¹¹⁵ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 3

¹¹⁶ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 7; Karine Pedneault, Université du Québec en Outaouais, opinion écrite, p. 16.

¹¹⁷ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 7.

¹¹⁸ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 22.

¹¹⁹ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 14.

¹²⁰ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 6.

¹²¹ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p. 11.

¹²² Marie-Ève Myrand, Association des microbrasseries du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹²³ Martin Caron et Catherine St-Georges, Union des producteurs agricoles, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 14 juin 2022.

ont notamment la vision d'un pôle de transfert technologique accessible et spécialisé dans les boissons alcooliques¹²⁴.

La centralisation des acteurs/trices de la Filière dans un même espace faciliterait également la mise en relation des producteurs/trices québécois/es avec des acteurs/trices de la scène internationale, ce dont la Filière bénéficierait¹²⁵. Il serait notamment possible de partager la recherche et les connaissances avec des secteurs viticoles de régions hors Québec¹²⁶. Aux yeux de certains, l'entité doit avoir un mandat de rayonnement des boissons alcooliques¹²⁷.

Finalement, il convient de souligner que la création d'une entité doit se faire en collaboration et en concertation avec les parties prenantes de la consultation publique¹²⁸ et qu'il est fortement souhaitable de mettre en place des mécanismes de suivi de sa mise sur pied auprès de l'ensemble des acteurs/trices de la Filière¹²⁹.

¹²⁴ Association des négociants embouteilleurs de vins, opinion écrite, p. 5.

¹²⁵ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 22.

¹²⁶ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 5.

¹²⁷ Association des microbrasseries du Québec, opinion écrite, p. 2

¹²⁸ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, p. 2

¹²⁹ Marc-Antoine Lasnier et Catherine St-Georges, Producteurs de cidres du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

5. Recommandations du Comité

Le mandat confié au Comité par l'ITHQ et l'ITAQ visait d'abord à identifier les besoins de la Filière en termes de formation, de recherche et de développement. Plusieurs de ces besoins avaient préalablement été identifiés dans le Guide de référence publié au début de l'exercice consultatif. L'appel à des opinions écrites de l'industrie et l'invitation aux séances d'audition des opinions verbales ont donc servi à approfondir la compréhension du Comité, de questionner les acteurs/trices de la Filière sur des enjeux prédéfinis et sur d'autres ayant émergé en cours de route. La consultation publique se voulait également un moyen de rassembler plusieurs acteurs/trices. L'objectif était de définir des éléments de vision pour mettre sur pied une entité qui contribuerait à combler les besoins de l'industrie. Les recommandations du Comité mettent en lumière certains de ces besoins que pourrait prendre en charge ladite entité.

Pour l'éclairer dans ses recommandations, le Comité s'est appuyé sur le Guide de référence et sur les activités consultatives menées au cours du mandat, mais également sur des rencontres qu'elle a tenues avec un organisme du milieu de la recherche et du développement, des professionnels/elles de l'ITHQ et de l'ITAQ, et des acteurs/trices de la fonction publique. Le Comité s'est aussi appuyé sur son expérience professionnelle, son expertise collective à une étape ou une autre du trajet des boissons alcooliques entre la terre et la table, et sur son réseau s'étendant dans les commerces, institutions et industries de la Filière.

Au fil de la consultation publique, le Comité a entendu et lu les opinions des parties prenantes impliquées dans la Filière de la terre à la table et même au-delà. Cet exercice aura permis d'éclairer le Comité sur le rôle qu'une entité pourrait jouer dans la formation, la recherche et le développement de cette Filière, et sur les conditions de son acceptabilité au sein de cette industrie. Cette partie du rapport introduit d'abord l'entité comme envisagé par le Comité selon les enjeux et pistes de solution ayant émergé de la consultation publique. Des recommandations sont ensuite formulées pour renforcer le développement de la Filière à travers la recherche et le développement, la formation, la valorisation de l'industrie, de ses acteurs, de leurs services et produits, ainsi que l'accessibilité à

l'information sur la Filière en général, ou plus spécifiquement sur la réglementation et sur les programmes de formations ou d'aide financière.

Recommandation 1

5.1 Création d'une entité

Créer une entité munie d'un portail accessible sur le web, agissant comme lieu de formation, d'information et de collaboration, ayant pour mission de rassembler l'information, de proposer de la formation, de partager les connaissances issues de la recherche et de promouvoir le développement et la mise en valeur des acteurs/trices clés de l'industrie des boissons alcooliques au Québec. Le portail doit également faciliter l'intégration de la Filière dans la Politique bioalimentaire du Québec.

Pour cette première recommandation, le Comité tient à souligner que plusieurs des acteurs/trices consultés/es ont formulé des éléments de vision pour la création d'une entité adressant des enjeux touchant la formation, la recherche et le développement de la Filière. Parmi ceux-ci, le Comité retient l'importance de rassembler l'information qui permet aux acteurs/trices de l'industrie de bénéficier de ce qui se fait déjà au Québec, de mettre en réseau les acteurs/trices qui œuvrent à une étape ou à une autre de la production, transformation et commercialisation des produits québécois, et de partager les connaissances qui font émerger des innovations.

5.1.1 Une entité qui facilite le partage de connaissances

Il apparaît également primordial pour le Comité que cette nouvelle entité devienne la référence en matière d'information et soit une vitrine pour la Filière. L'accessibilité à de l'information juste et la visibilité de la Filière, de ses acteurs/trices et de leurs services ou produits sont deux conditions à l'acceptabilité de la plateforme et à la durabilité de ses opérations. Le Comité est d'avis que c'est à travers la mise sur pied et le maintien d'un portail ou d'une plateforme web que l'entité pourra jouer ce rôle. Cette dernière servira ainsi de plaque tournante rassemblant les acteurs/trices autour de sujets associés à la Filière. Parmi les thèmes abordés en consultation publique, le Comité retient les thèmes suivants comme essentiels pour assurer la pertinence de l'entité dans l'industrie et la croissance économique de la Filière :

- La qualité des produits et les standards associés ;
- Le rayonnement et la valorisation de l'industrie, notamment sous l'angle de la formation adaptée ;

- L'amélioration des matières premières ;
- L'accompagnement des entreprises (démarrage, réglementation, rentabilité, etc.)¹³⁰.

Concrètement, l'entité doit assurer un encadrement et une supervision de l'information rendue accessible sur sa plateforme, ainsi que coordonner la mise en ligne d'informations d'intérêt public avec les acteurs/trices clés de l'industrie. À l'instar de nombreux/euses participants/es à la consultation publique, le Comité est d'avis que si une entité devait être créée, qu'elle devrait servir de lieu de collaboration et d'échange pour mettre en réseau les acteurs/trices clés¹³¹ œuvrant à :

- Améliorer la professionnalisation de la main-d'œuvre, son attractivité et sa rétention;
- Promouvoir et diffuser l'offre des formations disponibles;
- Recueillir les besoins en nouvelles formations adaptées;
- Diffuser l'information stratégique, les recherches (fondamentale ou appliquée), les publications gouvernementales (sur la réglementation et les services offerts) et rendre disponible l'accès aux infrastructures disponibles (exemples : ITHQ, ITAQ, CDBQ, etc.);
- Instaurer des partenariats pour développer des projets de recherche et/ou des formations.

5.1.2 Une entité œuvrant de concert avec les parties prenantes

Le Comité retient également que des participants/es à l'exercice de consultation ont demandé que la mise sur pied et le maintien de l'entité soient faits en concertation avec les acteurs/trices clés du milieu, mais également avec ceux qui sont généralement exclus des processus collectifs de prise de décision¹³². Le partage de l'information disponible au sein de l'industrie doit faciliter la concertation entre les partenaires d'affaires ou les organismes interministériels, pour favoriser l'amélioration de la production et le rayonnement (par la promotion) des produits à travers tous les canaux et les régions du Québec. Pour ce faire, l'entité devra se doter de mécanismes engageant les acteurs/trices de la Filière dans le partage et l'actualisation des connaissances. Considérant que les besoins de l'industrie sont très dynamiques, en raison de sa dépendance au climat et des enjeux actuels liés

¹³⁰ Chacun de ces thèmes est abordé plus en détail dans les parties subséquentes du rapport.

¹³¹ Centre de développement bioalimentaire du Québec, p. 28; Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, p. 6; Producteurs de cidre du Québec, p. 11, Union des producteurs agricoles, p. 12.

¹³² Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, p. 3; Union des producteurs agricoles, p. 11.

à la main-d'œuvre, mais aussi des changements potentiels en matière de formation, de recherche et de développement qui pourraient suivre la publication de ce rapport, le Comité juge pertinent la mise en place de ces mécanismes afin d'établir un suivi des besoins de l'industrie. Subséquemment, l'entité pourra devenir un porte-voix des besoins de l'industrie auprès des autorités et des partenaires d'affaires. Le Comité est également d'avis que cette liaison entre les autorités, les partenaires d'affaires, mais aussi les chercheurs/euses et entrepreneurs/es offre l'opportunité à l'entité de se positionner adéquatement pour appuyer la mise en place de normes, de pratiques ou de réglementations visant à orienter l'innovation, à assurer la qualité des produits et à accroître le rayonnement des produits auprès du consommateur québécois.

En fonction des discussions qui ont eu lieu entre le Comité et des parties prenantes de la Filière¹³³, les acteurs/trices clés et les groupes d'influence suivants ont été identifiés par le Comité comme faisant partie des utilisateurs/trices de la plateforme web de l'entité et des services qui y sont offerts : producteurs/trices, institutions d'enseignement, associations, ministères, organismes gouvernementaux ou paragouvernementaux, mais également les individus souhaitant entreprendre des affaires, ainsi que tous ceux qui peuvent porter des messages et agir en tant qu'ambassadeur/drice de la Filière, soient les restaurateurs/trices, les sommeliers/ères, les agent/es de promotion et les conseillers/ères.

5.1.3 Cheminement de mise en œuvre de l'entité

Le Comité souligne que les services du portail doivent être offerts par des personnes-ressources qualifiées dans le domaine. Il importe qu'une équipe de personnes avec des connaissances du fonctionnement opérationnel des entreprises et partenaires d'affaires de la Filière, mais également sur les contraintes réglementaires auxquels ceux-ci font face, soit mise sur pied pour assurer le maintien de la plateforme web et de ses services. Ces personnes-ressources devraient être joignables par les utilisateurs/trices pour orienter et compléter l'offre de services en ligne au besoin.

À partir de ces constats de base concernant l'entité et le rôle que cette dernière peut jouer ainsi que sur les conditions à son maintien durable dans l'industrie, le Comité propose le cheminement critique suivant pour sa mise en place :

- Établir et définir sa vision, ses objectifs et sa gouvernance en concertation avec les acteurs/trices de l'industrie ;

¹³³ Voir les comptes rendus de réunion à l'Annexe 4.

- Confirmer son statut (c.-à-d. Centre collégial de transfert de technologie (CCTT)) (une indépendance face aux ministères est fortement suggérée) ;
- Préciser son mode de financement et élaborer un budget d'implantation et de fonctionnement d'une première année après implantation ;
- Prioriser les premières phases d'implantation selon les thématiques les plus pressantes et identifiées comme étant prioritaires par l'industrie ;
- Prévoir un calendrier d'implantation itératif, précisant des échéanciers pour les premières étapes à franchir lors de l'implantation.

5.1.4 Amélioration des matières premières

L'un des enjeux auxquels pourrait contribuer une entité, telle que proposée précédemment, est l'amélioration des matières premières servant à la production des boissons alcooliques au Québec. Cette amélioration a été abordée sous différents angles selon l'industrie qui s'est exprimée devant le Comité, qu'elle se rapporte aux bières, vins, spiritueux, cidres, hydromels ou autres. Ceci révèle que leurs besoins sont divers et que les solutions doivent y être conséquemment adaptées. Cette partie du rapport présente donc les recommandations s'appliquant à des industries spécifiques de la Filière selon l'angle abordé pour améliorer les matières premières.

5.1.5 Développer les connaissances sur les cépages utilisés au Québec

Face aux changements climatiques, la production de matière première pour la production de vin au Québec deviendra de plus en plus technique, car la connaissance agronomique actuelle ne correspond pas toujours à ces enjeux futurs¹³⁴. La culture de certains cépages se faisant par des systèmes de protection différents, la problématique climatique vient peut-être modifier les contraintes de protection et de conduite¹³⁵ du vignoble. Le vignoble québécois comporte de multiples cépages qui ne sont pas exploités à leur juste valeur, car il y a un manque de connaissance¹³⁶. L'accompagnement des producteurs/trices pour endiguer ses problèmes ne peut se faire que par des recherches faites au Québec, car le terroir de culture en climat froid étant très spécifique, il n'est pas possible de chercher toute l'expertise à l'étranger. Le Comité est d'avis qu'il faudrait consolider la documentation (les fiches techniques) sur l'ensemble des cépages utilisés au Québec et ainsi renforcer les acquis sur ces cépages, dans le but d'obtenir une production durable et environnementale et d'améliorer les pratiques de fertilisation de ceux-ci.

¹³⁴ Opinion du Conseil des vins du Québec (CVQ), page 12.

¹³⁵ La « conduite » est un terme technique employé dans le milieu qui inclut l'architecture du cep et du vignoble.

¹³⁶ Opinion du Conseil des vins du Québec (CVQ), pages 11 et 12.

Recommandation 2

5.2 Bonifier et promouvoir les recherches effectuées sur les besoins pertinents des vignerons/nes, notamment les recherches appliquées sur les aspects suivants :

- a) **La protection hivernale des cépages rustiques, semi-rustiques et vinifères ;**
- b) **La taille de fructification des cépages rustiques, semi-rustiques et vinifères ;**
- c) **L'impact des changements climatiques au Québec sur la gestion des sols, des maladies et des ravageurs ;**
- d) **L'édition et la promotion des fiches techniques par cépage sur la future plateforme web de l'entité ;**
- e) **L'amélioration des pratiques de fertilisation selon les cépages.**

Le Comité recommande également de veiller à l'actualisation continue des données recueillies sur les cinq sujets mentionnés ci-haut et d'éviter le travail en silo afin de viser un réel partenariat entre les organismes.

Recommandation 3

5.3.1 Organiser des panels de dégustation

Organiser des panels de dégustation composés de professionnels (ex. : œnologues, sommeliers/ères) du vin, hydromels et cidres monovariétaux afin de mieux cerner les caractéristiques et le potentiel des différentes variétés cultivées au Québec, incluant les vinifères pour le vin (effet terroir).

À la suite des audiences publiques, le Comité a entendu de la part des associations et des regroupements suivants : Le Conseil des vins du Québec (CVQ), Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ), l'Association des producteurs d'hydromels et alcools de miel du Québec (APHAMQ) et l'Association Restauration Québec (ARQ), que la définition des terroirs et saveurs des produits alcoolisés du Québec manque de valorisation verbale quant au descriptif gustatif. Le langage n'est actuellement pas forcément commun à tous les acteurs/trices, à savoir les producteurs/trices ou autres acteurs/trices de l'industrie qui ont besoin de comprendre le potentiel sensoriel des cépages, pommes et miels¹³⁷.

¹³⁷ Caroline Provost, Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel; Mélanie Gore, Conseil des vins du Québec; Marc-Antoine Lasnier, Producteurs de cidre du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

De plus, l'organisation de ces panels bénéficierait d'être faite en collaboration avec des organismes possédant des installations pouvant accueillir de tels événements.

5.3.2 Développer les matières premières québécoises associées à la bière et aux spiritueux

Contrairement aux secteurs du vin et du cidre, le/la brasseur/euse de bière évolue dans un univers qui requiert d'émuler les grandes traditions d'Europe et des États-Unis. Il est donc normal, dans une quête d'authenticité, qu'un/e brasseur/euse s'approvisionne pour sa matière première (soit le malt d'orge, le blé, le houblon et les levures) en Allemagne, en Angleterre, en Belgique, aux États-Unis ou en Tchèque. Cela dit, le contexte socio-économique des dernières années, ainsi qu'une fierté grandissante pour la qualité et la créativité des bières façonnées au Québec, amène les brasseries d'ici à vouloir acheter leurs matières premières de sources québécoises.

Par ailleurs, les distillateurs/trices qui fabriquent des alcools de grains dépendent directement de la qualité de la matière première mise à leur disposition. Du blé pour une vodka au seigle, maïs et malt, les fabricants de spiritueux ont besoin de grains avec des caractéristiques qui leur sont propres : rendement de fermentation, activité enzymatique, etc.

5.3.3 L'approvisionnement des brasseurs et distillateurs

Les matières premières (orge, houblon et levures) du Québec répondant aux standards de qualité de l'industrie brassicole et des spiritueux sont produites en trop petite quantité pour pouvoir approvisionner les quelque 300 brasseurs/euses professionnels/elles et distillateurs/trices du grain à la bouteille de la province. De plus, selon la Filière brassicole du Québec (FBQ)¹³⁸, la quantité en tonnes d'orge brassicole semées aux champs est en diminution depuis quelques années. Une partie du défi est tout simplement de convaincre les producteurs/trices d'adopter la culture de l'orge brassicole. Le marché actuel défavorise grandement l'orge puisque le prix du maïs et du soja est bien plus élevé.

L'Association des brasseurs du Québec (ABQ)¹³⁹, représentant les grands joueurs de l'industrie en termes de volume de production (soit Molson/Coors, Labatt/InBEV et Sapporo/Sleeman), aimerait avoir un approvisionnement fiable et récurrent en céréales du Québec. Pour cela, elle affirme qu'un encouragement financier est nécessaire à divers niveaux de la chaîne d'approvisionnement.

¹³⁸ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p.2.

¹³⁹ Association des brasseurs du Québec, opinion écrite, p.13.

De plus, les producteurs/trices agricoles d'orge du Québec doivent travailler avec des cultivars étrangers dont les rendements peuvent grandement varier puisqu'ils ne sont pas adaptés au climat et aux maladies fongiques du Québec¹⁴⁰.

Qui plus est, selon l'Union des producteurs agricoles (UPA)¹⁴¹, peu de services-conseils spécialisés sont disponibles pour ces producteurs/trices. Plusieurs peinent donc à entreposer leur orge de qualité brassicole sur une plus longue période et avec des méthodes d'entreposage et de contrôle de l'humidité bien spécifiques. Les malts utilisés pour le whisky de malt sont essentiellement pris dans le répertoire des brasseurs. Enfin, l'orge maltée utilisée pour la production d'alcool de grain requiert des spécifications d'activité enzymatique qui ne sont que très rarement mesurées.

5.3.4 Soutenir les producteurs/trices brassicoles selon leurs besoins

La Filière brassicole du Québec (FBQ)¹⁴² affirme que les producteurs/trices agricoles qui optent pour l'orge brassicole ne sont pas bien outillés en matière de connaissances sur cette culture. Ces connaissances et les technologies nécessaires pour appuyer les producteurs/trices sont disponibles, mais elles ne se retrouvent pas nécessairement dans les programmes de formation, par exemple. C'est pourquoi un cours complet sur les grains brassicoles, selon elle, devrait être à la disposition des étudiants/es dans les établissements scolaires du Québec de niveau collégial et universitaire. De plus, la Filière brassicole du Québec (FBQ) note un manque important de spécialistes dans le domaine de la culture et de l'entreposage de l'orge de brasserie. En guise de solution, un cours de mise à niveau sur la machinerie et sur l'entreposage devrait être mis à leur disposition. Finalement, elle propose de former davantage de spécialistes dont le mandat serait de soutenir le travail des producteurs/trices d'orge brassicole au Québec.

L'Union des producteurs agricoles (UPA)¹⁴³ souligne que le développement de nouveaux cultivars d'orge est important pour la pérennité et qu'un soutien technico-économique de l'État est nécessaire pour ce faire. La Filière brassicole du Québec (FBQ)¹⁴⁴ abonde dans le même sens, évoquant qu'un incitatif financier devrait être offert, notamment à l'achat de technologies d'entreposage, puisque ce suivi supplémentaire relié à la culture de cette céréale est un défi à surmonter pour certains/es producteurs/trices.

¹⁴⁰ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p.2-3.

¹⁴¹ Martin Caron, Union des producteurs agricoles, opinion verbale Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁴² Filière brassicole du Québec, opinion écrite, p.2.

¹⁴³ Martin Caron, Union des producteurs agricoles, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁴⁴ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p.3.

Pour ce qui est du houblon, la Filière brassicole du Québec (FBQ)¹⁴⁵ rappelle que les principaux enjeux sont : la mise en marché, le développement génétique de cultivars ainsi que la recherche sur les composés organoleptiques et chimiques des houblons. Il y a très peu de spécialistes dans le domaine du houblon au Québec pour supporter les agriculteurs/trices face à ces enjeux.

L'Université Bishop's, à Lennoxville, une des seules à avoir un volet brassicole bien développé au Québec, se positionne surtout au niveau de la recherche¹⁴⁶. Ils ont les terres et des serres pour construire une houblonnière expérimentale, mais aimeraient avoir des spécialistes pour développer des cultivars de houblon québécois et du financement pour la recherche en lien avec ce projet.

À la lumière des opinions reçues des diverses organisations en lien avec les matières premières brassicoles du Québec, le Comité est d'avis que diverses formations doivent être développées et des avenues pour la recherche et le développement méritent d'être explorées, toujours dans le but de soutenir l'industrie brassicole et des spiritueux du Québec en ingrédients de grande qualité, et ce, en volume suffisant pour tous.

Quant à l'assistance technique, bien qu'il existe des outils tels que l'ouvrage « La Culture du houblon »¹⁴⁷, ainsi que des documents de référence au Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), le Comité croit que la formation et le suivi auprès des nombreuses parties prenantes sont déficients dans le milieu brassicole québécois.

Pour ce qui est de la gestion des levures, quelques ressources existent. En effet, Le Labo, à La Pocatière, l'Institut de technologie Siebels et Lallemand, tous deux à Montréal, peuvent offrir différents types d'aide, entre autres pour l'identification de souches, la propagation et la gestion des levures brassicoles.

Finalement, le Comité note que rares sont les outils locaux à la disposition des producteurs/trices d'orge et des malteurs/trices de céréales pour parfaire leurs connaissances, ce qui pourrait expliquer le taux très élevé de déclassement de l'orge de près de 50 % atteint récemment¹⁴⁸. Le Comité est d'avis que les formations liées à l'entreposage semblent prioritaires afin de diminuer ce taux de déclassement causé par une orge qui n'atteint pas les standards de qualité du maltage pour l'industrie brassicole.

¹⁴⁵ Filière microbrassicole du Québec, opinion écrite, p.4.

¹⁴⁶ Alexandre Drouin, Université Bishop, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁴⁷ Publié par Julien Venne, agronome du MAPAQ.

¹⁴⁸ Samuel Jeanson, Filière microbrassicole du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

Recommandation 4

5.4 Le Comité recommande de :

- a) Développer une formation mobile, donc directement sur les fermes, adaptée aux besoins des cultivateurs/trices d'orge quant à l'entreposage du grain et tout autre enjeu rencontré qui est un obstacle au classement de leur orge ;
- b) Développer une formation pour les malteurs/trices afin de les aider à travailler avec l'orge brassicole du Québec et d'autres céréales ainsi que standardiser certaines méthodes de travail dans le but d'optimiser la qualité ;
- c) Épauler les producteurs/trices quant au séchage, à la pelletisation et au conditionnement de leurs cultivars à travers la formation sur la transformation du houblon ;
- d) Subventionner et bonifier des instances de recherche et de développement afin de produire des cultivars d'orge et de houblon conçus pour les aléas du territoire québécois, autant au niveau de la culture, de la récolte que de la transformation;
- e) Fonder des coopératives régionales pour aider à la pelletisation du houblon et donc à la durabilité de la production québécoise de houblon.

5.4.1 Faciliter et soutenir la recherche sur les matières premières des cidres

L'industrie cidricole est en forte croissance et ses besoins en matières premières se concentrent surtout à l'utilisation de variétés de pommes à cidre par rapport aux pommes à croquer. À l'instar des Producteurs de cidre du Québec (PCQ), le Comité prend acte des essais effectués par le Réseau d'essais de cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM). Ceux-ci portent sur 60 variétés de pommiers à cidre au verger expérimental de Frelighsburg¹⁴⁹. Ces recherches prennent cependant beaucoup de temps pour l'évaluation, soit 7 ans, dont 5 ans pour la récolte. Le Comité est d'avis que ce type de recherche devrait être soutenu financièrement. De plus, les producteurs/trices de cidre bénéficieraient d'un support pour sélectionner un assortiment variétal bien adapté aux conditions climatiques et au sol de leur région respective. La sélection de bonnes variétés de pommiers à planter ou à greffer permettra d'obtenir une sélection de pommes pour faire des assemblages bien équilibrés, et de bons cidres typiques de sa région. Par la mise en place d'un environnement de partage des connaissances, l'entité faciliterait la mise en relation entre les producteurs/trices de cidre et les

¹⁴⁹ Producteurs de cidre du Québec, opinion écrite, p.11.

scientifiques œuvrant à développer de nouvelles variétés de pommiers adaptés aux régions du Québec.

Recommandation 5

5.5 Accroître le financement de la recherche dédiée au développement de nouvelles variétés de pommiers à cidre à expérimenter dans différentes régions du Québec selon leur spécificité au niveau du climat et des sols.

5.5.1 Enjeux spécifiques aux hydromels

L'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ) mentionne que l'industrie de la fabrication d'hydromels connaît actuellement une revitalisation engendrée par une offre de plus en plus variée ainsi qu'une plus grande ouverture d'esprit chez les consommateurs/trices. Ces produits variés sont, entre autres, conçus par l'utilisation de différents miels dont la composition chimique et organoleptique varie d'un miel à l'autre offrant ainsi des produits distinctifs lors de leur fabrication. Il existe plusieurs styles d'hydromel permettant d'offrir aux consommateurs/trices une gamme intéressante de produits dont le mélomel et le braggot.

5.5.2 Développement de nouvelles souches de levures

La production de boissons alcooliques existe depuis fort longtemps au Québec et c'est pourquoi les matières premières utilisées dans la fabrication traditionnelle sont bien connues et adaptées à notre région du globe : maïs, seigle, blé et orge. Cependant, l'apparition de nouvelles sources de sucres fermentescibles demande des conditions différentes de transformation. De nouvelles matières premières, entre autres, des levures, sont nécessaires pour la transformation de certains produits/sous-produits alimentaires de nos producteurs/trices agricoles. L'opinion présentée par le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)¹⁵⁰ mentionne plusieurs projets de valorisation de rejets de l'industrie alimentaire en alcool. De plus, lors de la visite en juin du Comité au CDBQ, le directeur a présenté les travaux faits par eux pour découvrir et développer une levure capable de fermenter le sucre présent dans le petit lait : le lactose¹⁵¹.

Il apparaît qu'il est possible de fermenter le lactose pour produire un alcool potable. La fromagerie de la famille Migneron, par exemple, produit depuis quelques années une eau de vie à partir du petit lait dans ses installations de Charlevoix. Cependant, seulement la moitié du sucre est fermenté par les levures traditionnelles. En effet, le lactose, qui est constitué de deux unités de sucre liées

¹⁵⁰ Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion écrite, p. 24-26.

¹⁵¹ Compte-rendu de la visite au CDBQ, 14 juin 2022.

l'une à l'autre, le sucrose et le galactose, nécessitent un enzyme, la lactase, pour couper ce lien. Alors le sucrose peut être fermenté, mais le galactose reste pratiquement intact. Ce faisant, de nouvelles levures doivent être découvertes ou développées pour fermenter les deux unités de sucre du lactose. La production d'éthanol par fermentation pourrait ainsi être doublée et les rejets de sucre du petit lait complètement éliminés.

Le Comité juge ainsi qu'il est impératif d'optimiser la transformation de rejets en matière utile à travers la recherche. Entre autres, le petit lait est un rejet de la fabrication du fromage qui est une industrie importante au Québec. En ce moment, les producteurs/trices québécois/es doivent se débarrasser du lactose du petit lait par une fermentation anaérobie qui produit du méthane – un gaz à effet de serre 80 fois plus puissant que le dioxyde de carbone (CO₂)¹⁵².

Recommandation 6

5.6 Financer des projets de recherche sur le développement de nouvelles souches de levures pour satisfaire les besoins spécifiques de l'industrie des boissons alcooliques du Québec.

5.6.1 Standards de qualité des produits

La qualité d'un produit est définie par des spécifications quantitatives (ex. : 2,3 ± 0,3 mg/L), semi-quantitatives (ex. : présent ou absent) et des procédures de fabrication permettant de rencontrer ces spécifications. Cependant, peu de produits alcooliques québécois ont été caractérisés à l'aide de normes de qualité physicochimiques et sensorielles. Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)¹⁵³ a relevé dans son opinion écrite qu'il y a un manque de compréhension de la typicité des produits alcooliques québécois et que la définition des caractéristiques organoleptiques d'un produit pourrait soutenir la définition d'un produit. D'autres organismes, tel le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM)¹⁵⁴, abordent l'analyse organoleptique comme si elle était une composante essentielle dans l'industrie.

Les spécifications physicochimiques et les procédures de fabrication des producteurs sont indispensables et demandées par la législation sur les boissons

¹⁵² Les émissions de méthane sont à l'origine du changement climatique. Voici comment les réduire, ONU, <https://www.unep.org/fr/actualites-et-recits/recit/les-emissions-de-methane-sont-lorigine-du-changement-climatique-voici>

¹⁵³ Conseil des Appellations réservées et des Termes valorisants, opinion écrite, p. 5.

¹⁵⁴ Centre de Recherche agroalimentaire de Mirabel, opinion écrite, p.10.

alcooliques au Québec (RACJ)¹⁵⁵. Les spécifications doivent être élaborées en fonction des produits du terroir québécois tout en respectant les législations provinciales, fédérales et internationales. Des spécifications physicochimiques existent déjà pour les vins et les cidres (c.-à-d. : normes de la Société des alcools du Québec (SAQ)). Les procédures doivent être rédigées en fonction de ces spécifications.

Dans un premier temps, le Comité est d'avis qu'il faut établir les spécifications à prescrire. Souvent, ces spécifications sont établies par le client ou par l'industrie elle-même. Par exemple, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) est responsable de définir la provenance, la génétique, le profil organoleptique, etc. des produits sous sa gouverne. Cependant, peu de produits d'ici ont été caractérisés. Cette lacune peut être explicable par la jeunesse de notre industrie des boissons alcooliques et par la créativité de nos entrepreneurs/es qui livrent des produits non normalisés (ex. : gin sans alcool).

Dans un second temps, le Comité juge qu'il est pertinent d'établir des procédures standardisées pour s'assurer de pouvoir rencontrer les spécifications. De plus, la formation de la main-d'œuvre aux fins de maîtriser ces procédures est essentielle. Ce sont deux des bases de l'assurance qualité.

Recommandation 7

5.7 Établir des normes de qualité organoleptiques et physicochimiques pour caractériser les produits de notre terroir, et appuyer ces normes par des formations sensorielles pour les diverses personnes œuvrant dans le domaine : restaurateurs/trices, agents/es de la Société des alcools du Québec (SAQ), etc.

Une reconnaissance internationale déjà existante pour certains produits (ex. : whisky canadien) exige que les spiritueux d'ici atteignent les niveaux d'excellence des produits reconnus existants. Le Comité considère qu'il serait fort déplorable que la notoriété d'un de nos créneaux soit détruite par l'apparition de spiritueux qui ne correspondent pas aux critères. Il est évident que ces procédures pourront être adaptées aux besoins des producteurs/trices, mais que ces derniers/ères devront respecter l'esprit de la procédure de base et être acceptées par les autorités qui régissent l'industrie (ex. : Régie des alcools, des courses et des jeux

¹⁵⁵ La liste des documents et informations à produire pour l'obtention d'une demande de permis de brasseur, de distillateur, de fabricant de vin ou de fabricant de cidre est disponible au lien suivant : Régie des alcools, des courses et des jeux. Site web de la RACJ, Formulaires et publications, Alcool, Fabricants. <https://www.racj.gouv.qc.ca/formulaires-et-publications/formulaires/alcool/fabricants.html>, 2022.

(RACJ)). Afin de s'assurer de la qualité des produits, le Comité juge qu'il est essentiel que les processus de fabrication des classes de produits reconnus (ex. : whisky canadien) soient uniformisés et que des formations adéquates soient disponibles aux producteurs/trices en plus d'une formation de base sur les processus de fabrication d'alcool potable.

Recommandation 8

5.8 Établir des procédures standards de base pour la fabrication des divers spiritueux de notre terroir et les inclure dans les formations données aux participants/es de l'industrie.

5.8.1 Rayonnement et valorisation de l'industrie

Le rayonnement et la valorisation de la Filière sont des actions à endosser par l'entité pour assurer le développement et la pérennité de l'industrie québécoise. Le secteur microbrassicole étant déjà un joueur présent dans toutes les régions du Québec, il est à l'avant-plan pour cet enjeu. Les autres secteurs bénéficieraient cependant tout autant d'un rayonnement qui convient à leurs ambitions. De manière transversale, le Comité est d'avis que plusieurs acteurs/trices pourraient être formés/es de façon à agir à titre d'ambassadeur/drice de la Filière pour promouvoir ses produits à leur juste valeur auprès de la population québécoise et d'ailleurs.

5.8.1.1 Rayonnement et valorisation de l'industrie brassicole

Malgré sa popularité grandissante depuis deux décennies, la bière québécoise est toujours laissée pour compte dans les institutions où la sommellerie et les métiers de la table sont enseignés. À part quelques offres de formateurs et de conseillers indépendants, ainsi que quelques organismes dédiés à des industries spécifiques, aucune école encore aujourd'hui ne forme adéquatement les futurs/es travailleurs/ses des domaines de la restauration et de l'hospitalité sur les contextes historiques, culturels, organoleptiques et gastronomiques de l'univers de la bière.

Le Comité remarque qu'aucune institution d'enseignement supérieur diplômante ni école hôtelière ne font rayonner à sa juste valeur l'industrie brassicole du Québec en matière sensorielle, gastronomique et agrotouristique. Par ailleurs, il existe des capsules vidéo diffusées par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) afin de former les membres de l'Association des détaillants en alimentation (ADA) sur les styles de bière, leurs saveurs dominantes et les liens avec la table. D'autres instances ont développé des cours ponctuels pour des groupes privés.

L'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ)¹⁵⁶ propose que le gouvernement soutienne des initiatives de rayonnement et de valorisation des bières de microbrasseries et des autres boissons alcooliques afin de renforcer l'identité et l'appartenance des Québécois/es. En termes d'expériences de dégustation, les bières de microbrasseries présentent des profils organoleptiques qui peuvent être très variés et qui nécessitent une familiarisation. Ces bières offrent également une versatilité quant au contexte de dégustation qui est surprenante. Qui plus est, le potentiel gastronomique des bières de microbrasseries ouvre la porte à un univers qui est encore sous-exploité. En effet, les accords mets et bières présentent un vaste intérêt et offrent une signature culturelle dont on peut être fiers.

Elle ajoute que la bière est encore reléguée à l'apéro dans les restaurants. Ce secteur a donc besoin de porte-voix pour rayonner davantage, expliquer pourquoi on doit payer plus cher pour ce type de produit, pour développer la notoriété du monde brassicole au Québec. Le tout peut être fait, toujours selon l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), par l'intermédiaire des sommeliers/ères, des employés/es de la restauration et des liens avec l'agrotourisme. L'organisme termine en disant que le Vermont et la Colombie-Britannique ont récemment obtenu du financement pour développer leur industrie de l'agrotourisme et leur identité brassicole.

Le Guide de référence de la consultation publique rappelle que le milieu de la bière artisanale au Québec emploie directement presque deux fois plus de gens que la bière industrielle, et ce, bien que ces géants de l'industrie vendent près de 88 % de la bière achetée au Québec. Le Comité est d'avis qu'on aurait tout intérêt à encourager la bière artisanale puisqu'il y a des brasseries dans toutes les régions du Québec maintenant. De plus, il est vraisemblable d'imaginer que ces microbrasseries pourraient augmenter sensiblement leurs parts de marché au cours des prochaines années.

À la lumière des opinions reçues des diverses organisations en lien avec le rayonnement et la valorisation des bières du Québec, il semble clair qu'il y a place à se vanter davantage de la bière de qualité de chez nous, et ce, encore plus lorsque conjugué à la gastronomie. Il semble aussi évident que davantage de formation soit nécessaire afin d'aider l'industrie brassicole à croître et également pour démocratiser la qualité.

Enfin, comme indiqué dans le Guide de référence de la consultation publique, l'expertise en analyse sensorielle de l'ITHQ est assurément exploitable, voire transférable au secteur brassicole, mais aussi l'expertise culturelle

¹⁵⁶ Opinion écrite de l'Association des microbrasseries du Québec, p. 5-6.

(compréhension des différentes cultures brassicoles de la planète et leur apport sur le goût, la texture, les techniques de brassage, l'expérience du client, le service, etc.), gastronomique (accords entre les nombreux styles et la table; bières par saveurs principales, intensité et texture, apport de chaque ingrédient sur les arômes), et pédagogique (point de vue global de l'équation, de la terre à la table). Présentement l'offre de formations de l'ITHQ comprend deux cours seulement qui intègrent les éléments de fabrication de la bière, de sa dégustation et des accords mets-bières. En formation continue, deux cours y sont aussi offerts dans lesquels on retrouve des contenus de fabrication et de dégustation.

Recommandation 9

5.9 Intégrer une éducation en profils organoleptiques de la bière par l'introduction de protocoles de dégustation spécifiques à la bière et à une formation diplômante suivie par divers travailleurs/ses de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie dans une institution spécialisée.

5.9.1 Valorisation des produits et achat local au Québec

On peut constater un engouement pour les produits du Québec, mais il reste des défis à relever et des aprioris, mais aussi de la méconnaissance à surmonter. Cet engouement explique l'apparition des pastilles attribuées aux produits d'ici : Origine Québec, Préparé au Québec et Embouteillé au Québec¹⁵⁷. Cependant, il semble que les identifiants et le concept des produits du terroir soient mal compris ou mal interprétés par les agents/es de la Société des alcools du Québec (SAQ) et, par ricochet, leurs clients.

En ce qui concerne les bières, les consommateurs/trices sont satisfaits/es par la qualité des produits, mais naviguent difficilement dans les différents styles et profils sensoriels. Le cidre, quant à lui, est encore rattaché à une image traditionnelle d'un produit que l'on ne consomme que quelques fois par année (ex. : cidre de glace dans le temps des fêtes), malgré la prolifération des différents styles et de la variété des profils sensoriels. L'amélioration marquée de la qualité des vins a cependant contribué à générer de l'enthousiasme et de la fierté auprès des consommateurs/trices. Cependant, la notion de typicité des vins du Québec est pour le moment assez nébuleuse, même si elle se précise tranquillement. Par ailleurs, la qualité peut varier selon le millésime ou encore le domaine et le savoir-faire qui s'y rattache. Certains/es consommateurs/trices gardent une impression surannée des vins produits ici et il est difficile de les convaincre d'acheter local quand la concurrence internationale est si forte. Les hydromels et alcools de miel

¹⁵⁷ Société des alcools du Québec. Site web de la SAQ, Espace Québec. <https://www.saq.com/fr/espace-quebec>, 2022.

représentent de plus en plus des produits d'avenir au Québec, et bénéficient aujourd'hui d'une association. Cependant, les consommateurs/trices connaissent mal ces produits, de leur élaboration à leurs profils sensoriels en passant par leur potentiel gastronomique, ce qui ne les incite pas à vouloir les acheter. En ce qui concerne les spiritueux, la variété et le marketing attractif des produits ont généré de l'engouement auprès des consommateurs/trices, mais on pense rarement à insérer ces produits dans un menu gastronomique. Par ailleurs, la forte concurrence internationale reste un enjeu majeur. Le représentant de la Distillerie du Grand Dérangement¹⁵⁸ a notamment exprimé dans son opinion écrite que les pastilles de l'Espace Québec sont mal gérées. Il cite que la pastille Origine Québec est souvent utilisée pour des produits préparés au Québec.

Malgré les divergences entre chaque secteur, le Comité note qu'un certain consensus a émergé des consultations publiques. L'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), les Producteurs de cidres du Québec (PCQ), le Conseil des vins du Québec (CVQ) ainsi que l'Association des Producteurs d'Hydromels et Alcools de Miel du Québec (APHAMQ) ont tous mentionné le besoin de former des ambassadeurs/drices et autres professionnels et professionnelles spécialisés/es dans les produits d'ici, de l'élaboration au profil sensoriel fini, qui sauront positionner ces produits sur le plan gastronomique¹⁵⁹. Certains intervenants ont évoqué la méconnaissance de leurs produits du grand public, d'autres l'insuffisance de la formation spécialisée des professionnels comme les sommeliers/ères, et d'autres le besoin de mieux saisir les perceptions et profils des consommateurs/trices. L'Association Restauration Québec (ARQ) a également mentionné l'importance de former du personnel qualifié pour faire la promotion des produits du Québec dans le milieu de la restauration, de les positionner sur le plan gastronomique, et de savoir remplacer les produits d'ailleurs avec des produits d'ici¹⁶⁰. Ce faisant, le Comité a identifié plusieurs actions qui valoriseraient les produits du Québec et les achats locaux, et est d'avis que les besoins des différents acteurs/trices impliquent non seulement la génération ou la bonification de formations spécialisées, mais également de la recherche et du développement.

Le Comité juge également que le concept de « Produits du Terroir » semble avoir besoin d'explication et de formation auprès des intervenants/es de l'industrie en contact direct avec le public. Il est évident que l'industrie des boissons alcooliques du Québec est en pleine effervescence, mais ce n'est pas une excuse pour

¹⁵⁸ Distillerie Grand Dérangement, opinion écrite, p. 2

¹⁵⁹ Samuel Jeanson, Association microbrassicole du Québec; Marc-Antoine Lasnier, Producteurs de cidre du Québec; Mélanie Gore, Conseil des vins du Québec; M. Bonnet et M. Bougie, Association des Producteurs d'Hydromels et Alcools de Miel du Québec, Séance d'audition des opinions, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁶⁰ Séance d'audition des opinions, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

introduire une excellente initiative comme l'Espace Québec et de ne pas vérifier la véracité des affirmations divulguées. Cette information est de première ligne pour les consommateurs/trices alors que la Société des alcools du Québec (SAQ) jouit d'un monopole des ventes en dehors des sites de production.

Recommandation 10

- a) **S'assurer que les données utilisées par le programme Origine Québec et d'autres programmes similaires soient vérifiées ;**
- b) **Offrir des formations spécialisées sur les produits du Québec, de l'élaboration jusqu'à la dégustation, soit en bonifiant l'offre déjà existante (ex. : Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Sommellerie, Diplôme d'études professionnelles (DEP) Service ou encore formation continue) ou en créant de nouvelles formations de perfectionnement de courte durée ;**
- c) **Élaborer des fiches de dégustation spécialisées ainsi que des méthodes de dégustation le cas échéant, sur les différents produits (ex. : protocoles de dégustation pour le cidre, la bière, les spiritueux, etc.). Des exemples existent à l'international qui pourrait faciliter ce travail ;**
- d) **Offrir des formations ou des ateliers d'accords produits d'ici et mets pour comprendre comment insérer les différents produits dans un contexte gastronomique au sens large ;**
- e) **Assurer une offre de formation de conseil pointue « sur le terrain » pour les entreprises qui souhaitent augmenter leurs ventes de produits d'ici ;**
- f) **Offrir des formations sur les techniques de service des différents produits de boisson alcoolique ;**
- g) **Établir des projets de recherche qui évaluent la perception des consommateurs des différents produits du Québec dans différents contextes (ex. : achats en succursale, restaurant, dégustation à domicile, etc.).**

5.10.1 Valorisation des métiers

Le métier de serveur et serveuse/sommelier/ère n'a pas toujours joui d'une juste reconnaissance. Dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre, la priorité des restaurateurs/trices n'est pas d'engager du personnel diplômé dont le métier de serveur/serveuse est une vocation plutôt qu'un travail intérimaire. Ils cherchent tout simplement à pourvoir des postes. Ce phénomène mène à une absence de connaissance, de passion, de professionnalisme, ainsi que de savoir-parler et savoir servir des produits du Québec, notamment.

L'Association Restauration Québec (ARQ) souhaite un accompagnement en entreprise destinée aux employés/es qui pourront ensuite faire la promotion des produits d'ici, en insérant les produits du Québec dans un contexte gastronomique et en les imaginant comme substituts originaux aux produits bien rodés internationaux¹⁶¹. Lorsqu'interrogé sur la valeur d'un diplôme en service de restaurant et de sommellerie avec une formation spécialisée sur les produits du Québec intégrés, le représentant de l'Association Restauration Québec (ARQ) a reconnu la pertinence de cette démarche. Le Comité est d'avis qu'il est primordial d'encourager la valorisation des métiers de salle pour assurer la qualité du service offert en soutien à l'industrie des boissons alcooliques du Québec.

Recommandation 11

- a) Encourager les établissements licenciés à vendre, à servir et à distribuer l'alcool à engager en priorité des personnes diplômées ou possédant une accréditation reconnue ;**
- b) Offrir des formations pointues en entreprise en fonction des besoins (ex. : techniques de vente et de service des produits d'ici, conseil, accords, dégustation, méthodes d'élaboration, conception de cocktails, etc.) ;**
- c) Mettre en place un comité de suivi pour assurer la reconnaissance et la compétitivité de la rémunération des personnes formées et embauchées au sein de l'industrie.**

5.11.1 Manque de main-d'œuvre qualifiée

La pénurie de main-d'œuvre est un enjeu qui a été soulevé par pratiquement l'ensemble des parties prenantes à la consultation publique. Les besoins en la matière étant divergents, le Comité s'est penché sur chaque secteur de la Filière pour faire ses recommandations.

Plusieurs intervenants/es du milieu¹⁶² ont fait part au Comité d'un manque d'employés/es spécialisés/es dans leur domaine respectif et que la charge de formation de cette main-d'œuvre constitue un handicap en temps et en argent au développement des entreprises vinicoles, brassicoles et autres. Une formation académique de courte durée en alternance travail-étude serait souhaitable. Plus spécifiquement, il pourrait s'agir d'une attestation d'études collégiales (AEC),

¹⁶¹ Martin Vézina, Association Restauration Québec, Séance d'audition des opinions, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁶² M. Bonnet et M. Bougie, Association des Producteurs d'hydromels et Alcools de Miel du Québec; Marie-Ève Myrand, Association des microbrasseries du Québec; Marc-Antoine Lasnier, Les Producteurs de cidre du Québec; Mélanie Gore, Conseil des vins du Québec, opinions verbales, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

suivie par un programme de formation professionnelle ou collégiale. Dans un premier temps, l'attestation d'études collégiales (AEC) serait privilégiée pour répondre rapidement au besoin de la profession en main-d'œuvre qualifiée. Le Comité a élargi cette problématique au secteur des petits fruits et produits d'érable non représentés par des associations, la chimie de fermentation, la microbiologie, la stabilisation et le conditionnement qui comprend des éléments communs à tous ces produits, portant le Comité à formuler la prochaine recommandation.

Recommandation 12

5.12 Développer une formation conjointe avec le cidre, les spiritueux, les alcools de miel et la bière par alternance travail-étude donnant un diplôme ou une attestation provinciale.

5.12.1 Secteur microbrasserie

Au début de l'apparition des microbrasseries au Québec, quelques-unes d'entre elles ont fait faillite dans la première année de leurs opérations principalement à cause de problèmes de qualité. En 1996, les premiers cours de brassage sur la technique de fabrication et sur les points critiques furent accessibles aux gens désireux de parfaire leur connaissance. D'autres écoles brassicoles ont vu le jour depuis. Comme mentionné par l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), les ressources accessibles sont suffisamment complètes et diversifiées¹⁶³. Il serait judicieux de bonifier l'offre de formation continue pour supporter le travail des microbrasseries au-delà des techniques de fabrication et s'assurer des meilleures pratiques en matière de stabilité du produit, du conditionnement et du contrôle de qualité.

Le Comité a constaté que les parties prenantes s'étant exprimées en consultation publique perçoivent une ambiguïté et une incohérence dans l'application et le respect des exigences en matière de contrôle de la qualité. En premier lieu, le Comité est d'avis que les instances gouvernementales œuvrant dans ce domaine doivent renforcer les mécanismes de suivi pour assurer le respect de ses exigences. Afin d'éviter de compromettre la valorisation des métiers de la Filière, il faut s'assurer que les instances gouvernementales aient des personnes compétentes sur le terrain pour faire ce suivi. En second lieu, les formations sur les techniques de fabrication des boissons alcooliques doivent être prises en charge par des organisations ou institutions authentifiées par des organismes formateurs reconnus en vue de l'obtention d'un permis de fabrication. Finalement, il importe que les instances gouvernementales communiquent adéquatement les

¹⁶³ Samuel Jeanson, Association microbrassicole du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

contraintes avec lesquelles elles doivent composer lors de leurs échanges avec les producteurs/trices de boissons alcooliques, que ce soit lors d'inspections ou à travers des outils de communication offerts à travers la plateforme web de l'entité. Celle-ci pourrait offrir des webinaires ou des formations en ligne sur des points spécifiques relatifs aux nouvelles recettes et techniques de fabrication, aux défauts de fabrication ayant une incidence sur la qualité des produits et sur les contrôles du procédé sont également suggérés.

5.12.2 Secteur cidrerie

L'industrie du cidre a quant à elle connu un regain dans les années 1990 après un déclin subi dans les années 1970 en raison de problèmes de qualité. Mieux encadrés par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) au niveau de la réglementation pour l'obtention d'un permis de fabrication, les producteurs/trices de cette industrie ont su produire des cidres de bonne stabilité. En l'an 2000, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a mis en œuvre un programme de qualité pour les fabricants de cidre du Québec. L'implantation de ce programme après un diagnostic des cidreries a permis de solidifier les bases de fabrication en vue d'assurer une stabilité organoleptique, colloïdale et microbienne des produits mis en marché.

Cependant, le Comité constate que l'offre de formation est assez limitée par rapport à d'autres industries telle la bière. L'Union des producteurs agricoles (UPA) a offert en 2021 une formation de base de 12 heures sur la fabrication artisanale du cidre. L'ITAQ offre une formation sur la fabrication du cidre se limitant à 6 sessions virtuelles de 2 heures. Il possède tout l'appareillage pilote pour fabriquer le jus de pomme, de fermenter ce jus, de filtrer et de mettre en bouteilles. Il existe plusieurs styles de cidre fabriqués au Québec dont la réglementation de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) spécifie chacun des paramètres à rencontrer lors de la fabrication. Le Comité est donc d'avis que les formations qui seraient offertes aux producteurs/trices de cidres tiennent compte de ces différences de style.

Recommandation 13

5.13 Offrir une formation plus spécifique sur la fabrication de chacun des styles de cidre et abordant les points critiques ayant une incidence sur leurs caractères organoleptiques, physicochimiques et microbiologiques. Des formations de pointe et de perfectionnement adaptées à la réalité des producteurs/trices du Québec sont également essentielles.

5.13.1 Secteur hydromellerie

L'industrie de l'hydromellerie est en croissance depuis quelques années. Comme le spécifie l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ), le secteur des hydromels et des alcools de miels connaît une revitalisation engendrée par une offre de plus en plus variée ainsi qu'une plus grande ouverture d'esprit chez les consommateurs/trices.

Il n'existe pas de formation académique offerte au Québec pour la fabrication de l'hydromel. Certaines formations sont offertes aux États-Unis et en France. À l'instar de l'APHAMQ, le Comité constate que les besoins d'une formation sur la fabrication de l'hydromel et adaptée à la réalité québécoise sont criants.

Recommandation 14

5.14 Offrir des formations sur la fabrication de l'hydromel aux gens désireux de partir une hydromellerie ou de parfaire leurs connaissances dans l'élaboration de divers styles d'hydromel.

5.14.1 Secteur des vins

L'engouement récent pour les vins québécois et pour l'établissement de nouveaux domaines ou encore de projets de négoce (ex. : lieux communs), s'explique en grande partie par l'amélioration de la qualité des produits. Aujourd'hui, l'industrie vitivinicole comprend 975 hectares consacrés à la culture du raisin de cuve et 158 producteurs/trices possèdent un permis de production artisanale du vin produisant 3,1 millions de bouteilles de vin¹⁶⁴.

La mission du Conseil des vins du Québec (CVQ), principale association de vignerons/nes du Québec, est d'élever « la viticulture québécoise vers de hauts sommets de qualité » et de « raffiner le savoir-faire de ses artisans afin de tirer le meilleur de notre terroir et mettre en bouteilles des vins aussi authentiques qu'innovateurs »¹⁶⁵.

Cependant, le secteur des vins n'est établi que depuis une trentaine d'années au Québec. On constate un manque important de main-d'œuvre qualifiée locale. Les vignerons/nes se retrouvent dans l'obligation de recruter à l'étranger, de former des employés/es aux réalités d'ici et, la plupart du temps, de les voir partir vers d'autres horizons une fois formés/es.

Le Conseil des vins du Québec (CVQ) a évoqué le besoin d'une formation technique du style Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) en viticulture et

¹⁶⁴ Conseil des Vins du Québec, opinion écrite, p. 5.

¹⁶⁵ Conseil des Vins du Québec, opinion écrite, p. 4.

œnologie, en rappelant qu'il fallait non seulement répondre aux besoins actuels, mais assurer l'avenir de l'industrie¹⁶⁶. Une formation de type BTSA dure 3 ans et inclut de la formation générale en plus de notions de viticulture, d'œnologie, d'agronomie, de chimie organique, de machinerie vitivinicole, de gestion d'exploitation vitivinicole, et de comptabilité. Une formation similaire adaptée au contexte québécois pourrait prendre la forme d'une formation technique de niveau collégial. Par ailleurs, le Conseil des vins du Québec (CVQ)¹⁶⁷ réclame de la formation continue et de la formation générale pour la main-d'œuvre, avec un nombre d'heures minimum requis pour pouvoir travailler au sein d'une exploitation. Les Vignerons indépendants du Québec (VIQ) ont également mentionné le besoin de formation, sans préciser de structure particulière¹⁶⁸. Le RASPIPAV a également fait allusion à une formation de type BTSA pour appuyer les efforts du secteur vitivinicole québécois¹⁶⁹.

Les interventions et mémoires d'Oenoscience et de l'Association des œnologues du Canada ont souligné l'importance de reconnaître le diplôme d'œnologue¹⁷⁰. Oenoscience mentionne qu'il faut aller au-delà d'une formation technique et viser une formation universitaire diplômante d'œnologie. L'Université du Québec en Outaouais (UQO) travaille présentement à établir un premier cycle universitaire en viticulture et œnologie et serait prête à envisager une passerelle DEC-BAC, advenant l'établissement d'une formation collégiale en viticulture et œnologie¹⁷¹. Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) ont évoqué la possibilité de créer une formation technique partageant un tronc commun avec le vin¹⁷².

Le Comité est d'avis qu'il est impératif de proposer des formations variées, de courte et de longue durée, pour assurer non seulement un soutien aux acteurs déjà sur le terrain, mais l'avenir et la relève de l'industrie des vins québécois.

Malgré l'importance de bonifier l'offre de formations d'œnologues soulignée en consultation publique, le Comité juge que la formation de premier cycle universitaire en cours de développement par l'Université du Québec en Outaouais (UQO) et l'établissement d'une reconnaissance des diplômes d'œnologues formés à l'étranger semblent, pour le moment, suffisants pour assurer les besoins de cette jeune industrie.

¹⁶⁶ Mélanie Gore, Conseil des Vins du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁶⁷ Conseil des Vins du Québec, opinion écrite, p. 11-12.

¹⁶⁸ Charlotte Reason, Vignerons indépendants du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

¹⁶⁹ Pierre Birlich, Rapipav, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

¹⁷⁰ Oenoscience, opinion écrite; Association des œnologues du Canada, opinion écrite.

¹⁷¹ Karine Pedneault, Université du Québec en Outaouais, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁷² Marc-Antoine Lasnier, les Producteurs de cidre du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

Recommandation 15

5.15 Offrir les formations suivantes :

- a) Une formation diplômante de courte durée pour l'élaboration des vins et des cidres partageant un tronc commun et offrant des champs de spécialisation (ex. : Attestation d'études collégiales (AEC)) ;
- b) Des formations diplômantes de techniciens en viticulture et œnologie pour assurer la pérennité dans l'industrie et l'évolution du secteur (ex. : Diplôme d'études collégiales (DEC)) ;
- c) Une passerelle DEC-BAC (Diplôme d'études collégiales – Baccalauréat) en viticulture et œnologie ;
- d) Des formations continues adaptées aux besoins du marché, incluant des formations d'accompagnement d'entreprise ;
- e) Des tutoriels accessibles par l'entremise de la future entité.

5.15.1 Valorisation des métiers et reconnaissance des acquis

Plusieurs des associations ont fait remarquer au Comité du manque d'experts liés à leur profession. Il appert que plusieurs de ces experts, agronomes, vinificateurs/trices, œnologues, cidrologues et autres ne peuvent agir sans enfreindre les règlements des ordres professionnels, car leur connaissance n'est pas forcément reconnue au Québec dans le cas où la diplomation a été obtenue à l'étranger (surtout pour la profession d'agronome spécialisé (vigne et terroir)). Ce manque de reconnaissance est un frein direct au développement de la vitiviniculture québécoise.

Pour que ce développement se fasse durablement, l'industrie devra aussi faire ses devoirs et engager et rémunérer convenablement les futurs/es diplômés/es sinon ceux-ci ne resteront pas dans les entreprises. Un crédit d'impôt sur deux ans ou une autre formule serait peut-être envisageable comme incitatif à l'embauche de ce personnel formé. Les métiers de l'agriculture étant plutôt dévalorisés, il est préférable de faire un bon arrangement entre la profession et la formation.

Recommandations 16

5.16 Le Comité recommande également d'établir ou de simplifier le processus de reconnaissance d'acquis pour faciliter l'arrivée d'expertise étrangère.

Sur ce dernier point, le Comité reconnaît que l'Ordre des chimistes du Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) effectuent déjà une reconnaissance des acquis. Il considère néanmoins

que l'Ordre des agronomes du Québec pourrait se doter d'un processus similaire pour faciliter l'intégration de travailleurs/ses étrangers/ères.

5.16.1 Secteur distillation de spiritueux

L'industrie de la distillation de spiritueux existe depuis plus de deux siècles au Québec. Cependant, celle-ci a connu un déclin critique dans les trois dernières décennies du siècle dernier et le savoir-faire québécois s'est perdu. Très peu de personnes vivant encore sur le territoire ont eu la chance d'apprendre comment les spiritueux sont fabriqués avant que l'industrie tombe à son plus bas dans les années 2000 et 2010.

Depuis le milieu des années 2010, plusieurs entrepreneurs/es se sont lancés/es dans la distillation de spiritueux avec un accès très limité aux connaissances et ressources nécessaires à cette pratique. Les règles de l'art de la production des spiritueux ne sont pas toujours connues ni respectées. Cependant, certaines catégories de produits, comme le whisky canadien, jouissent toujours d'une excellente réputation internationale. Par exemple : il se vend plus de Crown Royal au Texas qu'au Canada. Il serait dévastateur pour l'industrie d'ici de ne pas être à la hauteur de cette réputation parce que les producteurs/trices n'ont pas les connaissances et le savoir-faire nécessaires.

Au cours de la consultation, l'Union québécoise des microdistillateurs (UQMD)¹⁷³ a évoqué le besoin de formations continues telles qu'offertes par l'American Distilling Institute¹⁷⁴. D'autre part, l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ)¹⁷⁵ a exprimé que la formation et les ressources en experts étaient déficientes ou difficiles à trouver. Le Comité croit qu'il est de plus en plus évident que plusieurs entrepreneurs/es se sont lancés/es dans la vague émergente des spiritueux sans nécessairement comprendre le fonctionnement d'une distillerie.

Plusieurs néophytes ont acheté de l'équipement qui n'était pas adapté à la fabrication des produits envisagés. Par exemple, la production de la vodka demande un alambic hautement sophistiqué ainsi qu'une technique de fabrication impeccable. Le manque de formation adéquate et d'expertise spécialisée est une cause avancée par le Comité à plusieurs problèmes existants dans l'industrie. Il est donc évident que des formations de base bénéficieraient aux distillateurs/trices québécois/es.

¹⁷³ Union québécoise des microdistillateurs, opinion écrite, p. 11.

¹⁷⁴ American Distilling Institute. Site web, <https://distilling.com/>

¹⁷⁵ M. Bonnet et M. Bougie, Association des Producteurs d'Hydromels et Alcools de Miel du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

Recommandation 17

5.17 Standardiser la formation de base offerte aux distillateurs/trices, afin de produire des spiritueux possédant des profils organoleptiques et physicochimiques adéquats et constants. Des cours axés sur la production de produits spécifiques (ex. : whisky) viendront compléter la formation de base.

5.17.1 Accompagnement lors du démarrage et de la rentabilisation des entreprises

Il est évident pour le Comité que la Filière est en plein essor et que de plus en plus d'entrepreneurs/es tentent leur chance pour produire des boissons alcooliques québécoises. À l'instar des Producteurs de cidre du Québec (PCQ), le Comité est d'avis qu'un accompagnement des entreprises peut s'avérer utile pour celles qui sont en démarrage ou en transfert¹⁷⁶. Pour pallier ce problème, le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) recommande de créer des formations, ateliers ou analyses qui permettraient aux nouveaux/elles entrepreneurs/es de rentabiliser leurs opérations¹⁷⁷. Le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) a d'ailleurs rédigé plusieurs documents de référence permettant aux personnes désireuses de démarrer une entreprise dans un secteur particulier d'obtenir des connaissances sur le budget d'exploitation, entre autres requis pour le démarrage d'une opération¹⁷⁸.

Le Comité souligne aussi l'existence du réseau Agriconseils qui permet d'accéder à des programmes de subventions tant au niveau de la culture qu'au niveau de la transformation (aide technique au démarrage : les préalables, le démarrage et la rentabilisation). La subvention maximale attribuable au démarrage est de 3500 \$ soit 75 % en démarrage selon la région, 85 % en culture bio ou en démarrage pour toutes régions en tout temps, autrement 50 % du coût des services-conseils sur une base annuelle. Ces entreprises peuvent avoir accès à ces fonds sur une base annuelle. Par exemple, un premier contrat avec ce réseau (an 1) couvrant les préalables et le second contrat (an 2) serait consacré au démarrage des opérations. Puis, une possibilité d'un troisième contrat (an 3) pour augmenter l'efficacité opérationnelle. Le Comité est d'avis qu'Agriconseils est un bon exemple d'accompagnement qui devrait être valorisé par l'entité proposée.

¹⁷⁶ Marc-Antoine Lasnier, Les Producteurs de cidre du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁷⁷ Caroline Provost, Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁷⁸ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, opinion écrite, Annexe 1, juin 2022.

Plusieurs intervenants ont également mentionné un besoin de standardiser les méthodes et les outils de travail des inspecteurs/trices de l'industrie¹⁷⁹. Le Comité reconnaît qu'une telle standardisation permettrait d'alléger la gestion et le suivi réglementaires relatifs à l'industrie.

Recommandation 18

5.18 Augmenter les subventions actuelles des réseaux de conseil pour avoir suffisamment de fonds pour effectuer efficacement les mandats de tous les domaines des productions et de transformation des boissons alcooliques.

Apporter une aide monétaire et spécifique aux petits/es producteurs/trices pour qu'ils/elles puissent accéder à un laboratoire et un service technique.

5.18.1 Service-conseil spécialisé

Le Comité reconnaît que certaines entreprises bénéficieraient d'un service-conseil plus spécialisé. Le conseil œnologique, notamment, devrait être accompagné du conseil viticole (même personne) si le client est en demande. Actuellement, le conseil viticole ne peut être fait que par un agronome non spécialisé. Le Comité note la mention du Conseil des vins du Québec (CVQ) à savoir qu'il y a un manque d'agronome spécialisé/e et d'accompagnement sur la rentabilité des entreprises¹⁸⁰. Le Comité constate aussi que peu de services-conseils spécialisés pour la Filière sont accessibles actuellement, alors que des besoins ont été soulevés par les producteurs/trices en ce sens.

Il devrait être considéré que les visites de prédémarrage des spécialistes soient incluses dans les critères subventionnables (actuellement variable d'une région à l'autre). Le Conseil des vins du Québec (CVQ) et les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) ont d'ailleurs mentionné que les cidriculteurs obtiennent cette information auprès de conseillers/ères étrangers/ères ainsi que les œnologues spécialisés/es¹⁸¹. Cette situation illustre le cas où un/e agronome diplômé/e à l'extérieur du Québec dans les sols viticoles ne peut prodiguer des conseils au Québec, puisqu'il n'est pas membre de l'Ordre des agronomes du Québec. Le Comité juge impératif de remédier à cette situation pour mieux soutenir les entreprises québécoises de la Filière qui sont en démarrage et qui nécessitent un accompagnement spécialisé.

¹⁷⁹ Charlotte Reason, Vignerons indépendants du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022 ; M. Bonnet et M. Bougie, Association des Producteurs d'Hydromels et Alcools de miel du Québec; Marie-Ève Myrand, Association des microbrasseries du Québec, opinions verbales, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁸⁰ Conseil des vins du Québec, opinion écrite, p. 11-12.

¹⁸¹ Mélanie Gore, Conseil des Vins du Québec; Marc-Antoine Lasnier, Les Producteurs de cidre du Québec, opinions verbales, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

Recommandation 19

5.19 Élargir le mandat de service-conseil selon les spécialités (œnologue, agronome, cidrologue, brasseur/euse, vinificateur/trice) pour permettre aux spécialistes diplômés/es à l'étranger d'apporter des conseils selon leur formation.

5.19.1 Démarrage des distilleries

L'introduction au Québec du permis de distillation artisanale en 2016 a fait exploser le nombre de distilleries sur le territoire du Québec. L'engouement pour les produits distillés a entraîné plusieurs entrepreneurs/es à démarrer des distilleries sans se soucier de la rentabilité d'une telle entreprise. L'Union des producteurs agricoles (UPA)¹⁸² a précisé en audience que l'accompagnement aidant les nouveaux entrepreneurs/es à démarrer leur distillerie était difficile à trouver. De plus, elle a exprimé le manque de formation techno-économique sur le sujet de la distillation, ce qui, selon elle, expliquerait en partie pourquoi plusieurs microdistilleries sont en difficultés financières.

Le Comité croit que le démarrage d'une distillerie est beaucoup plus onéreux et complexe que le simple achat d'un alambic. De plus, les équipements généralement choisis ne correspondent pas toujours aux besoins spécifiques des types de produits retenus par les entrepreneurs/es. Peu d'information et de ressources sont disponibles pour les néophytes sur les nécessités et les coûts du démarrage d'une entreprise de distillation.

Recommandation 20

5.20 Responsabiliser l'entité à répertorier les ressources disponibles pour le démarrage d'une distillerie dans un endroit, à rendre accessible et à publiciser cette banque de données auprès des acteurs/trices intéressés/es, et à organiser des formations, conférences, ou séminaires pour les organismes susceptibles d'en bénéficier.

5.20.1 Visibilité des formations offertes, de la recherche, des services offerts

Les consultations ont révélé que, bien que des programmes et services existent, plusieurs acteurs/trices ne semblent pas au courant. Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) mentionnent qu'il est important de s'assurer que toute la recherche touchant le secteur des alcools puisse être diffusée, vulgarisée et transférée aux producteurs/trices¹⁸³. Le Centre de développement bioalimentaire du Québec

¹⁸² Martin Caron, Union des producteurs agricoles, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁸³ Marc-Antoine Lasnier, Les Producteurs de Cidre du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

(CDBQ) recommande quant à lui de financer l'innovation dans le développement durable de nouveaux produits, la recherche d'efficacité à toutes les étapes de fabrication, l'optimisation et l'automatisation des procédés pour réduire les coûts de production¹⁸⁴. Le Comité est d'avis qu'il faut assurer la transmission des connaissances vers les entrepreneurs/es et mettre la science au service du développement de l'industrie des alcools au Québec.

Recommandation 21

5.21 Partager les travaux de recherche et les services disponibles sur une base régulière et en dehors des pics saisonniers des cultures concernées via la plateforme de l'entité, ou encore organiser des événements comme des colloques, des symposiums, des classes de maître, etc.

5.21.1 Tourisme gourmand

Les routes brassicoles, des vins, et des distilleries ont été identifiées par le Comité comme de réelles opportunités pour faire découvrir des produits d'ici. Cependant, elles ne sont pas forcément exploitées à leur plein potentiel. Par ailleurs, il existe d'autres moyens de faire valoir les différentes régions productrices, notamment en formant des ambassadeurs/drices qui savent parler du terroir et du savoir-faire d'ici avec justesse et passion. L'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) et le Conseil des vins du Québec (CVQ) ont évoqué l'importance d'appuyer les efforts des producteurs/trices en misant sur le tourisme gastronomique, en formant des ambassadeurs/drices aptes à mieux positionner et valoriser les produits d'ici au sein d'un circuit touristique¹⁸⁵. Le domaine des microdistilleries étant tout nouveau, le Comité reconnaît qu'une promotion axée sur le tourisme gastronomique serait la bienvenue pour faire connaître les producteurs/trices de spiritueux. Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) souhaitent aussi renouveler leur circuit agrotouristique¹⁸⁶. L'Association Restauration Québec (ARQ) souhaite quant à elle de l'accompagnement pour mieux faire connaître les produits québécois¹⁸⁷. Le Comité a identifié plusieurs recommandations à adopter pour soutenir et valoriser le tourisme gourmand au Québec.

¹⁸⁴ Charles Lavigne, Centre de développement bioalimentaire du Québec, opinion verbale, La Pocatière, 14 juin 2022.

¹⁸⁵ Marie-Ève Myrand, Association des microbrasseurs du Québec; Mélanie Gore, Conseil des vins du Québec, opinion verbale, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁸⁶ Marc-Antoine Lasnier, Les Producteurs de cidre du Québec, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

¹⁸⁷ Martin Vézina, Association Restauration Québec, Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022.

Recommandation 22

- a) Valoriser via l'entité toutes les routes brassicoles, viticoles, des spiritueux et autres initiatives du même type à travers les régions ;
- b) Mettre sur pied un programme de formation continue s'adressant aux associations touristiques régionales (pour palier au taux de roulement de personnel souvent saisonnier) et ainsi assurer qu'elles aient des connaissances de base, et puissent donner des références ;
- c) Réviser les programmes de formation agrotouristique (formation continue avec les associations déjà dans l'industrie ; formation diplômante pour ceux désirant entrer dans l'industrie), afin que ces personnes deviennent des ambassadeurs/drices de la Filière ;
- d) Sensibiliser les restaurateurs/trices pour faciliter la promotion et l'intégration des produits québécois.

5.22.1 Cadre réglementaire

Finalement, concernant les opinions écrites reçues et verbales émises dans le cadre de la consultation publique, le Comité considère important de prendre acte des éléments soulevés en lien avec le cadre réglementaire. Bien que ce soit en dehors du mandat du Comité, l'ensemble des revendications législatives et réglementaires seront communiquées aux acteurs publics concernés. Ces dernières pourront notamment être tenues en compte par les comités de travail gouvernementaux qui œuvrent sur l'allègement réglementaire en vertu de la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif¹⁸⁸.

¹⁸⁸ Les Comités de travail mentionnés sont le Comité sur l'allègement du fardeau réglementaire et de Comité de la mesure 12

6. Conclusion

À la suite de ce travail, qui s'est échelonné sur les huit derniers mois, les membres du Comité ont eu l'occasion d'entendre quelque 17 acteurs de la Filière et lire plus de 25 opinions reçues permettant ainsi de mettre en lumière les besoins et les priorités de chacun des secteurs de cette Filière.

Par ce travail d'écoute et d'analyse, le Comité est convaincu de contribuer au développement de cette Filière.

Le Comité est fier du travail accompli et de ce rapport, contenant ses nombreuses et structurantes recommandations, en plus d'avoir permis d'offrir une tribune et un lieu de collaboration pour entendre et répondre aux préoccupations et aux objectifs de l'industrie à l'égard des besoins de formation, de l'information, de main-d'œuvre et de recherche.

Le Comité est satisfait de l'ensemble des contributions, riches et pertinentes, apportées par les différents acteurs/trices de l'industrie dans le cadre de la consultation publique pour la filière des boissons alcooliques au Québec. Grâce à ce travail, nous avons pu déposer ce rapport permettant de proposer des actions structurantes au bénéfice de l'industrie et ainsi préparer l'avenir en matière de recherche, de formation et d'innovation.

Finalement, un merci tout spécial aux membres du Comité mentionnés ci-après pour leur grande implication, pour leur travail acharné et compétent dans le but de livrer une analyse et des recommandations qui seront, nous l'espérons, à la hauteur des attentes de l'industrie.

Composition du Comité :

- 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 dans les secteurs brassicole et cidricole ;
- Olivier Rinfret, secrétaire du Comité ;
- Johanne Delage, conseillère au développement de partenariats à l'ITHQ, Personne-ressource.

Dans l'espoir que, dans un avenir rapproché, les recommandations de ce rapport seront intégrées aux priorités des instances concernées et mises en action pour le plus grand bénéfice de la filière des boissons alcooliques du Québec.

7. Annexes

Annexe 1 - Extraits du Guide de référence

Annexe 2 - Questions - points de réflexion

Annexe 3 - Liste des documents de référence et des opinions

Annexe 4 - Travaux du Comité (comptes rendus de réunion)

Annexe 5 - Équipe de la consultation publique

Annexe 1 - Extraits du Guide de référence



Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec

Bières • cidres • spiritueux • vins

De la terre à la table

Guide de référence

Avril 2022

Partenaire financier

Cette consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec est rendue possible grâce à l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

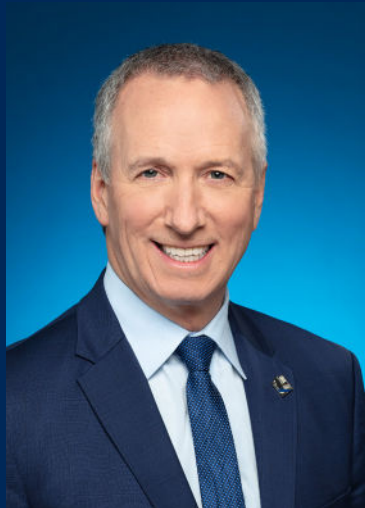


Ce guide de référence est rendu possible
grâce au travail préliminaire de recherche et de rédaction de :

Claude Beaudin, MA, MBA, conseillère au MAPAQ
Lianne Castravelli, Ph. D., professeure à l'ITHQ

Mise à jour du document et révision : ITAQ et ITHQ
Conception graphique : Cynthia Bessette, ITAQ
ISBN : (ITHQ) 978-2-550-91538-6
ISBN : (ITAQ) 978-2-550-91652-9





Mot du ministre

À l'écoute de vos besoins, pour une industrie prospère et durable

Je suis toujours heureux de voir les acteurs du milieu bioalimentaire joindre leurs forces. Ce genre d'approche en synergie fortifie non seulement chacune des parties prenantes, mais elle tend également à pérenniser les acquis de l'ensemble d'une industrie.

La création et la mise en marché des alcools québécois ont connu une progression sans précédent dans les dernières années. Les bières, vins, cidres, spiritueux et autres alcools du terroir ont conquis le cœur des gens d'ici. On les offre avec fierté à nos invités, de l'apéritif au dessert.

Le secteur repose sur un nombre grandissant de producteurs et de transformateurs passionnés, qui contribuent au dynamisme et à l'économie de nos régions. Les distilleries et microbrasseries, réparties à la grandeur du Québec, sont devenues des incontournables de nos escapades, tant pour les épicuriens en quête de nouveauté que pour les curieux qui découvrent la diversité de leurs produits.

C'est une industrie effervescente et pleine d'audace. Les entrepreneurs qui s'y consacrent sont créatifs et visionnaires. Le gouvernement du Québec a à cœur de soutenir leur développement et de contribuer à leur succès.

Le document que vous avez entre les mains constitue une étape charnière de la démarche visant à valider la pertinence de créer une entité mettant en commun les savoirs et les expertises de la filière des boissons alcooliques du Québec, telle qu'imaginée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. Il est destiné à soutenir la tenue d'une consultation publique auprès des parties prenantes.

Nous partageons avec nos partenaires, comme avec les maillons de l'industrie, l'objectif de développer un secteur bioalimentaire québécois prospère et durable.

J'invite toutes les personnes souhaitant participer à la consultation à saisir cette occasion d'exprimer leurs besoins et leurs idées. Vous contribuerez ainsi à façonner l'avenir de l'industrie.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,

André Lamontagne



Mot de la directrice générale

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Précurseur au Québec dans le soutien et la mise en place des formations agroalimentaire, l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) se veut un facilitateur pour toutes les entreprises québécoises qui visent un projet « de la terre à la table » et qui souhaitent améliorer leurs pratiques.

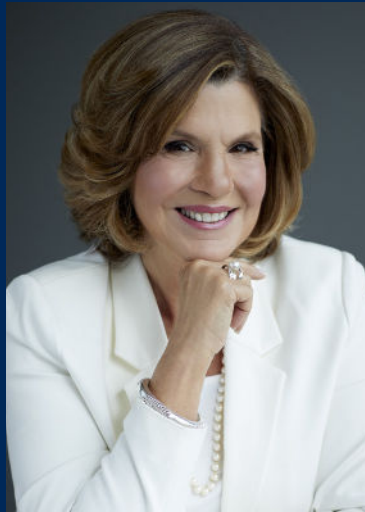
Que ce soit en viticulture, en vinification, en matière de procédés de transformation des boissons alcooliques, en démarrage d'un vignoble ou amélioration des compétences de la main-d'œuvre, l'ITAQ est le lieu désigné pour faire évoluer la qualité des produits québécois.

L'expertise de l'ITAQ a permis de mettre la table et de faire germer auprès des entreprises québécoises des projets ambitieux et de niche. En ce sens, la collaboration entre nos deux institutions afin de mettre en place une consultation publique sur la filière des boissons alcooliques, est une opportunité exceptionnelle pour positionner dans l'avenir nos microbrasseries, nos cidreries, nos distilleries et nos vignobles dans les marchés national et international. Le fruit de cette consultation engendra l'amélioration et le développement de nouveaux produits sur des créneaux à développer. À ce titre, nous proposons des assises pour que les différents secteurs établissent des liens étroits d'affaires et améliorent leur rayonnement.

L'ITAQ avec ses fermes-écoles, ses usines expérimentales, ses laboratoires, ses professeurs expérimentés et soutenus par des équipes de technologues chevronnées assurent le développement de l'industrie des boissons alcooliques du Québec. Les expérimentations qui y sont offertes assurent un apprentissage par des pratiques.

Je vous invite à participer et à contribuer en grand nombre à cette consultation publique sur la filière des boissons alcooliques afin que nous puissions avoir un portrait actuel de la situation et ainsi, ensemble, aller de l'avant.

Aisha Issa, M. Sc.
Directrice générale
Institut de technologie agroalimentaire du Québec



Mot de la directrice générale

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

À l'instar de notre gastronomie qui s'est épanouie dans les dernières années, l'industrie québécoise des boissons alcooliques a récemment connu un essor remarquable.

Les microbrasseries et les distilleries se sont multipliées aux quatre coins du Québec. La réputation de nos cidres et de nos hydromels a pris du galon. Plusieurs vins québécois sont désormais primés et figurent à la carte de nos meilleurs restaurants.

Dans une volonté de développer les savoirs entourant les boissons alcooliques d'ici et de favoriser leur mise en valeur, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est très heureux de collaborer avec l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) afin de soutenir l'expansion de cette industrie, « de la terre à la table ». Nos deux institutions d'enseignement couvrent l'ensemble du continuum : du produit à sa consommation, des semis à l'expérience de dégustation.

Depuis plusieurs années, l'ITHQ s'est donné le mandat d'être une vitrine des produits québécois pour sa clientèle, ainsi que pour ses étudiants et étudiantes. Nous formons une relève sensible à la valorisation de notre terroir; nos cohortes se démarquent parmi les meilleurs ambassadeurs de notre identité gastronomique.

Grâce à son centre d'expertise et à ses deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens), l'ITHQ remplit également sa mission d'offrir un appui à l'industrie, par l'entremise de formations de perfectionnement, de service-conseil personnalisé et d'activités de recherche et développement.

Dans la foulée de ces engagements, l'ITHQ a vu dans l'élan spectaculaire que connaît la filière des boissons alcooliques du Québec une occasion unique de rassembler les forces de l'ensemble de ses membres pour atteindre un objectif commun : favoriser sa croissance tout en soutenant celles et ceux qui en sont les artisans.

Acteurs et actrices de cette vibrante industrie, je vous invite à prendre part à notre consultation publique, premier jalon de ce grand projet, afin que cette entité soit conçue à votre image et réponde à vos besoins.

Ensemble, poursuivons les efforts pour que l'expertise québécoise prenne de plus en plus de place sur nos tables et que notre gastronomie rayonne à sa juste valeur, ici et partout dans le monde.

L'honorable Liza Frulla
C.P., C.M., O.Q.
Directrice générale de l'ITHQ



Table des matières

Contexte	7
Sommaire exécutif	8
Introduction.....	16
Survol	17
1. Secteur des bières	18
1.1 Portrait de l'industrie	19
1.2 Production et transformation.....	23
1.3 Distribution et mise en marché	26
1.4 Formation, recherche et développement	28
1.5 Constats et défis	32
2. Secteur des cidres	34
2.1 Portrait de l'industrie	35
2.2 Production et transformation	39
2.3 Distribution et mise en marché	43
2.4 Formation, recherche et développement	46
2.5 Constats et défis	49
3. Secteur des spiritueux	51
3.1 Portrait de l'industrie	52
3.2 Production et transformation	55
3.3 Distribution et mise en marché	59
3.4 Formation, recherche et développement	62
3.5 Constats et défis	65
4. Secteur des vins.....	68
4.1 Portrait de l'industrie	69
4.2 Production et transformation	72
4.3 Distribution et mise en marché	76
4.4 Formation, recherche et développement	79
4.5 Constats et défis	84
Annexe 1 - Acronymes	86
Sources et ouvrages consultés	87

Contexte

Dans la foulée du lancement de la Politique bioalimentaire du Québec au printemps 2018, l'Institut de technologie agroalimentaire (aujourd'hui 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 alcooliques¹ produites au Québec. À cette fin, ils ont convenu d'examiner les ressources et l'expertise accessibles aux intervenants de ce domaine et ensuite de valider auprès d'eux leurs besoins. Ces premiers échanges ont mené à la conclusion d'un protocole de collaboration entre les deux organisations.

L'objet de ce protocole est de procéder à une consultation publique sur la création possible d'une entité. Le développement de la filière des boissons alcooliques favoriserait la mise en commun des savoirs et la synergie des compétences existantes au Québec. Cela permettrait de créer un lieu de référence en matière de formation, de recherche et de conseil dans ce vaste domaine. Cette consultation publique est destinée à l'ensemble des acteurs qui y œuvrent et ce, que ce soit de la culture de la terre jusqu'à la consommation du produit.

Il s'agit non seulement de mutualiser les forces et ressources des deux instituts à l'origine du projet, mais également l'expertise développée ici et ailleurs pour mieux outiller les acteurs de cette industrie en plein essor, mais dont les moyens varient grandement d'un secteur à l'autre et d'un acteur à l'autre au sein de cette filière.

Concrètement, en regroupant et en rendant accessible l'information, en soutenant le développement des connaissances, en recensant les formations disponibles et en favorisant le développement de nouvelles formations, cette entité se veut un outil de développement et un lieu de collaboration.

Le présent guide trace un bref portrait de quatre secteurs (bières, cidres, spiritueux et vins) de l'industrie, des enjeux qui leur sont propres et de ceux qu'ils ont en commun.

En soumettant ce document à la consultation publique, les deux Instituts souhaitent valider auprès des intervenants du milieu le bien-fondé de cette initiative qui se veut constructive et porteuse d'une vision d'avenir.

Dans l'affirmative, ils ont également comme objectif de les inviter à collaborer à l'établissement de cette vision d'avenir et à la réalisation du projet.

¹ Dans le cadre du présent document, le terme « boissons alcooliques » réfère aux boissons obtenues par la distillation ou par la fermentation et non pas par l'ajout d'alcool à un jus ou un autre liquide (boissons alcoolisées).

Sommaire exécutif

Les différents secteurs de l'industrie des boissons alcooliques ont une histoire propre, mais des enjeux souvent convergents. Le présent survol des secteurs de la bière, du cidre, des spiritueux et du vin est une fois de plus l'occasion de saluer le dynamisme et la créativité des artisans québécois qui œuvrent au sein de jeunes industries (au regard de celles établies dans de nombreux autres pays). Ils ont su développer des entreprises prometteuses, même si leur expertise n'est pas toujours consolidée. Notre analyse nous indique en effet que :

- Si le secteur de la bière au Québec semble plus mature que celui du vin, il n'en demeure pas moins que les brasseurs bénéficieraient grandement d'un soutien, de la production jusqu'au développement de circuits agrotouristiques.
- L'industrie des cidres nécessiterait un investissement en matière de recherche sur le matériel végétal, sur les procédés de transformation, et sur les profils des consommateurs, afin de convertir les résultats si prometteurs et si emblématiques de notre terroir en produits qui s'invitent plus régulièrement sur les tables gastronomiques d'ici et d'ailleurs.
- Les producteurs de spiritueux développent rapidement de l'expertise, mais manqueraient de main-d'œuvre qualifiée, et de spécialistes en exportation pour soutenir leur ambition de reconnaissance internationale.
- Les vigneron, quant à eux, se montrent visionnaires et ingénieux. Trop souvent insuffisamment équipés, ils devraient également combler des lacunes en matière d'information, de formation, et de personnel qualifié, pour exploiter au maximum le potentiel de leurs terroirs.

Les acteurs des quatre secteurs examinés dans le cadre du présent survol sont innovateurs et, comme ce fut le cas dans d'autres domaines, des entrepreneurs d'ici et d'ailleurs observent ce qui se passe au Québec pour s'en inspirer. Percer les marchés est une chose; y demeurer et y prospérer nécessiteront des efforts constants.

Les secteurs ont de nombreux défis à relever en matière de formation, de recherche et de développement qui sont autant d'opportunités, aux yeux de l'ITAQ et de l'ITHQ, pour une future entité consacrée à la filière des boissons alcooliques. En effet, en proposant la création d'un lieu commun, l'ITAQ et l'ITHQ souhaitent mettre à contribution leurs ressources et leur expertise et celles d'autres intervenants pour répondre à différents besoins, qu'illustre en partie le tableau de la page suivante et aider ainsi l'industrie à demeurer à l'avant-garde.

Besoins « de la terre à la table »	Ce à quoi pourrait contribuer l'entité proposée
Communications • réseautage • promotion	
Accroître la fluidité dans les échanges et favoriser l'entraide et l'ouverture (tous les secteurs).	Favoriser les rencontres multisectorielles et les rencontres entre entrepreneurs, spécialistes, intervenants externes.
Formation • recrutement	
Diminuer la pénurie de techniciens (tous les secteurs).	Créer des formations (des AEC qui touchent les techniques de production et de transformation, etc.)
Fournir de l'accompagnement aux entreprises en démarrage (tous les secteurs).	Créer des formations/ateliers qui permettraient aux nouveaux entrepreneurs de rentabiliser leurs opérations.
Faire parler des produits du Québec pour mieux les valoriser (tous les secteurs).	Changer le discours et les perceptions en formant les professionnels aux profils sensoriels des produits d'ici.
Augmenter le nombre de spécialistes en analyse sensorielle des bières, des cidres et spiritueux.	Créer et/ou bonifier les fiches de dégustation et les intégrer aux formations existantes et/ou créer des formations spécialisées (Professionnel du cidre, Professionnel de la bière, etc.)
Positionner les bières, cidres et spiritueux comme produits gastronomiques.	Créer des formations/ateliers d'accord avec mets.
Développer l'agrotourisme (tous les secteurs).	Créer des formations spécialisées en agrotourisme du terroir québécois; routes gourmandes.
Développement	
Améliorer le savoir-faire spécialisé (tous les secteurs, mais particulièrement bières, spiritueux).	Développer le savoir-faire spécialisé (équipements, maltage, etc.)
Avoir accès à des données sur les différents aspects économiques liés à la production, à la transformation, aux sources d'approvisionnement ou à l'évolution du marché.	Recenser et colliger les données pertinentes permettant de soutenir notamment la création et le développement d'entreprises ou le développement de modèles économiques.

Besoins « de la terre à la table »	Ce à quoi pourrait contribuer l'entité proposée
Recherche	
Améliorer les connaissances en ce qui a trait aux matières premières (tous les secteurs).	Recherche sur les cultivars de grains et de houblon, variétés de pommes et de raisins, et sur les matières fermentées et aromates québécois; recherches sur la production d'aromates boréals.
Améliorer la maîtrise des opérations effectuées en vignoble et au chai.	Recherche sur les opérations et défis vitivinicoles (risques de gel, techniques de vinification, viticulture biologique, etc.)
Obtenir de l'information et des données sur le consommateur (tous les secteurs).	Recherche sur les profils/goûts des consommateurs.
Améliorer la compréhension de la typicité des cidres et des vins québécois.	Recherche sur l'effet terroir, profils sensoriels, roues des arômes; (éventuellement pastilles de goût SAQ pour les cidres).

De la production et la transformation jusqu'à la consommation, en passant par la mise en marché, l'industrie des boissons alcooliques au sens large a besoin de formations structurées et spécialisées, d'expertise et de recherche centralisées pour soutenir son développement. Le survol des formations offertes ici et ailleurs démontre que le Québec est peu outillé en cette matière et que les grands pays producteurs peuvent compter sur le soutien de grands instituts.

Le développement du savoir-faire, le partage des bonnes pratiques et l'ouverture d'esprit constituent les facteurs clés pour accroître la qualité des boissons alcooliques produites au Québec. Et cette qualité est un préalable à une reconnaissance pérenne des produits d'ici tant au Québec qu'à l'international. Une entité québécoise pourrait jouer un rôle majeur à cette fin.

L'ITAQ étant à un bout du continuum et l'ITHQ à l'autre bout, l'alliance de ces deux « écoles gouvernementales » détient l'ensemble des atouts nécessaires à la réalisation de ce projet. Ainsi, les objectifs poursuivis par la création d'une synergie dans la filière des boissons alcooliques au Québec sont entre autres :

- Regrouper les connaissances et l'information de toute la filière des différentes boissons alcooliques produites au Québec (production, transformation, distribution, consommation, sommellerie, etc.);
- Favoriser le partage d'expertise à l'intérieur des secteurs et entre ces derniers;

- Recenser en continu les formations existantes (tant au Québec qu'à l'étranger) pour les rendre accessibles ici, les maintenir à jour et au besoin, développer les formations manquantes et y recommander les acteurs en fonction de leurs besoins;
- Développer la recherche à tous les niveaux, de la production à la consommation;
- Devenir la référence en matière de boissons alcooliques au Québec;
- Soutenir les efforts de valorisation des métiers et le recrutement d'une main-d'œuvre qualifiée;
- Offrir des services à tous les niveaux de la filière;
- Soutenir et développer les industries, l'agrotourisme ainsi que le tourisme gastronomique;
- Aider au développement des régions.

La création possible d'une entité, à l'instar de ce qui existe en France par exemple, permettrait de répondre aux besoins de tous les acteurs impliqués dans la chaîne de valeur de la filière, soient les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs.

D'autres partenaires pourraient éventuellement se joindre à ce projet, notamment :

- Union des producteurs agricoles (UPA);
- Comités sectoriels du MTESS (Agricarrières et CQRHT);
- Associations et conseils de chacune des boissons alcooliques;
- D'autres institutions d'enseignement et de recherche;
- Société des alcools du Québec (SAQ);
- Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ);
- Des ministères (MAPAQ, Économie, Tourisme, MÉES, etc.)

Concrètement, une entité pourrait servir de lieu de collaboration et de concertation, regroupant des activités de veille et d'intelligence d'affaires, de la recherche, des conseils, du réseautage, etc. Elle pourrait recommander aux entrepreneurs les ressources et formations existantes, et si requises, en développer pour combler des besoins qui ne trouvent pas réponse au Québec. Elle pourrait également faciliter les échanges avec des instituts étrangers de renom, ayant un rôle analogue au sien et possédant une expertise complémentaire.

En terminant, les Québécoises et les Québécois qui œuvrent ou qui désirent œuvrer pour l'industrie des boissons alcooliques sont audacieux, ingénieux et entrepreneurs. Les soutenir dans leur vision, rêver à leur côté, et contribuer à l'atteinte de leurs objectifs serait certainement une base à l'énoncée de mission d'une future entité qui leur serait réservée. Un tel projet vise à répondre aux besoins des artisans de cette industrie; il ne peut se réaliser que s'il obtient leur soutien.

Annexe 2 - Questions - points de réflexion



Consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec

Bières • cidres • spiritueux • vins

De la terre à la table

Questions • Points de réflexion

Avril 2022

Liste de questions en prévision du dépôt d'un mémoire ou d'une présentation

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.

Terminologie

Rappelons que l'utilisation du mot filière fait ici référence à l'ensemble de l'industrie des boissons alcooliques au Québec. L'usage du mot secteur réfère quant à lui aux catégories tels la bière, le cidre, les spiritueux ou le vin.

Finalement, la notion « d'entité » réfère à la proposition détaillée dans le guide de référence. Il s'agirait potentiellement d'une structure pouvant servir de lieu de collaboration et de concertation regroupant des activités de veille et d'intelligence d'affaires, de la recherche, des conseils, du réseautage, etc. Sa structure et ses responsabilités resteraient à définir en fonction des opinions reçues dans la présente démarche de consultation publique.

Pistes de réflexion

En prévision du dépôt d'un mémoire ou d'une présentation dans le cadre de la consultation publique sur la filière des boissons alcooliques au Québec, les questions présentées ci-bas constituent des pistes de réflexion afin d'alimenter la discussion. Elles ont été créées afin de guider dans la formulation de votre argumentaire et font référence aux éléments présentés dans le guide de référence.

Questions d'ordre général

1. Jusqu'à quel point les constats et défis identifiés pour votre secteur correspondent à votre réalité? Y a-t-il d'autres éléments qui mériteraient d'être soulignés?
2. Dans quelle mesure les projections que vous faites de votre industrie et/ou de votre organisme au cours des 5 prochaines années peuvent influencer le développement d'une entité pour la filière des boissons alcooliques?
3. Parmi les énoncés ci-après, identifiez les éléments qui vous semblent prioritaires pour votre organisme et/ou ses membres et expliquez pourquoi.
 - a. Augmentation de la compétitivité et/ou de la rentabilité des entreprises
 - b. Amélioration des connaissances par la recherche et le développement
 - c. Accroissement des échanges au sein des acteurs de votre secteur et avec les autres secteurs de la filière
 - d. Amélioration des compétences par la formation ou le perfectionnement de la main d'œuvre
 - e. Diminution de la pénurie de main d'œuvre
 - f. Augmentation du recrutement de personnel à l'international
 - g. Obtention de l'information stratégique sur les habitudes des consommateurs
 - h. Promotion et renforcement du concept « de la terre à la table » de la filière
 - i. Promotion de l'agrotourisme et des produits québécois auprès des Québécois
 - j. Promotion des produits québécois sur la scène canadienne et internationale
 - k. Intégration de mesures de développement durable
4. Quels seraient les bénéfices de la mise sur pied d'une entité regroupant l'ensemble des acteurs de la filière et offrant différents outils et services complémentaires à ceux existants?
5. Dans quelle mesure une nouvelle entité devrait établir des partenariats québécois, canadiens ou internationaux? Avec qui prioritairement?
6. À partir du guide de référence, quelles seraient les cinq actions qui vous apparaissent prioritaires dans votre secteur?

Recherche et développement

7. Quels sont les axes importants de la recherche et du développement dans votre secteur et pour lesquels vous auriez besoin d'accompagnement?
8. Quels sont les obstacles et les besoins pour amener votre projet de boissons alcooliques à une prochaine étape?

Main-d'œuvre et formation

9. Comment évaluez-vous la formation de la main-d'œuvre actuellement offerte dans votre secteur?
10. Est-ce que les formations déjà offertes par l'ITAQ et l'ITHQ devraient être ajustées? Si oui, expliquez comment.
11. Est-ce que des formations dispensées au Québec par d'autres organismes ou institutions sont adéquates ou devraient être ajustées? Expliquez pourquoi.
12. Quels sont vos besoins en formation qui ne sont actuellement pas comblés? De quels types de formation votre secteur aurait-il besoin? Précisez formation diplômante initiale, de perfectionnement/courte durée ou formation continue.
13. Dans quelle mesure la pénurie de main-d'œuvre observée à l'échelle provinciale affecte votre secteur?
14. S'il y a lieu, quelles mesures devraient être prises pour atténuer le problème de main-d'œuvre?
 - a. Dans quelle mesure est-ce que le recrutement des travailleurs temporaires étrangers constitue une solution aux enjeux de pénurie de main d'œuvre?
 - b. S'il y a lieu, quels sont les défis à surmonter dans le recrutement de travailleurs temporaires étrangers (ex : accélération du processus, formation, etc.)?
15. Dans quelle mesure est-ce que la technologie pourrait être un outil pour contrer la rareté de main d'œuvre? Pouvez-vous donner des exemples?

Production

16. Quelles sont les difficultés particulières vécues dans votre secteur dans la phase de production agroalimentaire et de transformation?
17. Dans quelle mesure pourriez-vous bénéficier d'un accompagnement?

Distribution et mise en marché de produits

18. Quels sont les perspectives de croissance et les éléments les plus porteurs en termes de valorisation, de distribution et de mise en marché au Québec, au Canada et à l'international?

Rentabilité, situation financière et investissement

19. Quels outils pourraient être mis en place pour améliorer la rentabilité des entreprises de votre secteur?
20. Est-ce que l'investissement et/ou le soutien offert par le MAPAQ, la Financière Agricole ou toute autre entité gouvernementale est adéquat?

Annexe 3 - Liste des documents de référence et des opinions

Documents de référence

- [Guide de référence](#)
- [Questions et points de réflexion](#)
- [Communiqué de presse](#), retour sur les consultations publiques 21 juin 2022
- [Communiqué de presse](#), ITHQ-ITAQ, 25 avril 2022
- [Communiqué de presse, MAPAQ](#), 25 avril 2022

Liste des opinions écrites reçues

- [Association des brasseurs du Québec](#)
- [Association canadienne des Oenologues](#)
- [Association des microbrasseries du Québec](#)
- [Association des négociants embouteilleurs de vins](#)
- [Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec](#)
- [Association Restauration Québec](#)
- [Association pour la santé publique du Québec](#)
- [Association des marchés publics du Québec](#)
- [Centre de développement bioalimentaire du Québec](#)
- [Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](#)
- [Centre de référence en Agriculture et Agroalimentaire du Québec](#)
- [Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel](#)
- [Conseil des vins du Québec](#)
- [Distillerie Grand Dérangement](#)
- [Filière Microbrassicole du Québec](#)
- [OenoScience](#)
- [OenoQuébec](#)
- [Producteurs de cidre du Québec](#)
- [Union des producteurs agricoles](#)
- [Union québécoise des Microdistilleries](#)
- [Karine Pedneault, Université du Québec en Outaouais](#)

Liste des opinions verbales

La Pocatière, 14 juin 2022

- [Association des détaillants en alimentation du Québec – Stéphane Lacasse](#)
- [Centre de Développement bioalimentaire du Québec – Charles Lavigne](#)
- [Vignerons indépendants du Québec – Charlotte Reason](#)
- [Raspipav – Pierre Birlich](#)
- [Union québécoise des Microdistilleries – Jonathan Roy](#)

Saint-Hyacinthe, 16 juin 2022

- [Association des brasseurs du Québec – Philippe Roy](#)
- [Université Bishop's – Alexandre Drouin](#)
- [OENOSCIENCE – Dominique Fink](#)
- [Filière microbrassicole du Québec – Samuel Jeanson](#)
- [Association des producteurs d'hydromels et alcools de miel du Québec – M. Bonnet et M. Bougie](#)
- [Association Restauration Québec – Martin Vézina](#)
- [Association des microbrasseries du Québec – Marie-Eve Myrand](#)
- [Université du Québec en Outaouais – Karine Pedneault](#)
- [Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel – Caroline Provost](#)
- [L'Union des producteurs agricoles – Martin Caron](#)
- [Les Producteurs de cidre du Québec – Marc-Antoine Lasnier](#)
- [Conseil des vins du Québec – Mélanie Gore](#)

Annexe 4 - Travaux du Comité (comptes rendus de réunion)

Consultation publique - Filière des boissons alcooliques au Québec

VISITE DU CENTRE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CDBQ)

Mardi, 14 juin 2022 à 13 h
1660, rue de la Ferme, Sainte-Anne-de-la-Pocatière

Sont présents :

Du CDBQ :

Charles Lavigne, Ph. D., directeur général
Serena Saffiedine, chargée de projets Innovation
François Tardif, chargé de projets et d'innovation des alcools

Du Comité d'experts :

Alain Brunet
Lianne Castravelli
Luc Bordeleau
Jean-Paul Martin
Martin Thibault
Olivier Rinfret

Résumé de la visite

- Dans le cadre de la consultation publique sur la filière des boissons alcooliques du Québec, le comité consultatif de la démarche participative (ci-après appelé : Comité) a été invité à visiter le Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (ci-après appelé Centre ou CDBQ) par son Directeur général Charles Lavigne.
- Rappelons que depuis sa fondation, le développement du CDBQ est lié en partie au programme *Technologie des procédés et de la qualité des aliments* (TPQA) à l'ITA (aujourd'hui ITAQ), campus de La Pocatière. Le programme a été implanté en 2002 à La Pocatière et utilise depuis ce temps les installations du CDBQ pour les laboratoires pratiques en 2^e et 3^e années du programme. Des prêts d'équipements ont aussi été consentis par l'ITA pour la tenue de ces laboratoires. Sous le leadership de l'ITAQ, appuyé par un soutien financier récurrent de plus de 300 000\$, assuré par l'ITAQ, les collaborations entre avec le CDBQ se sont bonifiées afin d'assurer le rayonnement économique et social de la région et le Québec, la formation professionnelle et le perfectionnement en continu.

- L'objectif du déplacement était de permettre au Comité de visiter les installations du CDBQ qui sont spécifiques aux boissons fermentées, mais aussi les sections en transformation alimentaire et en entotechnologies qui servent à la valorisation des coproduits de l'industrie des boissons fermentées.
- Le début de la visite a permis au Comité de se familiariser avec la mission du Centre, de même que ses sources de financement et partenaires. Les étapes de développement de projets bioalimentaires sur lesquelles le Centre se concentre à travers sa mission, ainsi que son rôle dans l'incubation et l'accompagnement d'entreprise en démarrage sont d'autres éléments qui ont fait partie de cette présentation de départ.
- Au cours de la visite, le Comité a vu la majorité des installations et des équipements qui ne permettent pas seulement au Centre de réaliser les mandats qui lui sont octroyés par ses clients industriels, mais aussi d'offrir de l'espace et des équipements spécialisés à des entreprises en démarrage du secteur bioalimentaire. Plusieurs explications liées au fonctionnement du CDBQ, plus spécifiquement ce qui porte sur la formation, l'innovation, la recherche et le développement, ponctuaient la visite.
- Le Comité a aussi échangé avec certains employés du Centre pour mieux comprendre leur rôle et projets au CDBQ. Ces discussions ont notamment éclairé positivement le Comité sur le potentiel académique d'une collaboration entre les centres de recherche agissant dans un des secteurs de la filière des boissons alcooliques du Québec et l'ITAQ pour de la formation, l'innovation, la recherche et du développement.
- La visite s'est conclue par une discussion de groupe et un bilan axé sur les besoins du Centre en matière de financement pour l'innovation, la recherche, de développement et de formation de la filière.

Consultation publique - Filière des boissons alcooliques au Québec

RENCONTRE ITHQ-ITAQ-COMITÉ D'EXPERTS

Lundi, 12 septembre 2022

ITHQ

3535, rue Saint-Denis, Montréal

Participant.es ITAQ :

Aisha Issa, directrice générale

Simon Dugré, directeur - Direction de la formation continue et projets régénérateurs

Véronique Fournier, enseignante - Technologie des procédés et de la qualité des aliments, Saint-Hyacinthe

Mélanie Girard, enseignante - Technologie des procédés et de la qualité des aliments, La Pocatière

Participant.es ITHQ :

Liza Frulla, directrice générale

France Dionne, directrice générale exécutive

Paul Caccia, directeur principal, Direction principale des communications et du développement commercial (*partie*)

Mathieu Ferland, directeur Centre d'expertise (*partie*)

Gaëlle Leruste, conseillère stratégique à la Direction principale des études – Études universitaires et de la recherche

Véronique Perreault, professeure-chercheuse, Codirectrice du GastronomiQc Lab, Direction principale des études universitaires et de la recherche

Participant.es - Comité d'expert.es :

Alain Brunet, président

Luc Bordeleau, expert

Lianne Castravelli, experte

Michel Gauthier, expert (en Teams)

Jean-Paul Martin, expert

Martin Thibault, expert

Olivier Rinfret, secrétaire

Coordination :

Johanne Delage, conseillère au développement de partenariats, ITHQ

Isabelle Hallée, adjointe, direction générale, ITHQ

Julie Bousquet, adjointe, direction générale, ITAQ

Points abordés/déroulement

1- Mots de bienvenue

Après les salutations d'usage, les participants.es se présentent à tour de rôle.

2- Présentation de l'ITHQ

- L'ITHQ présente son établissement et ses programmes, notamment son offre de formations ainsi que le Centre collégial de transfert technologique (CCTT - ExperiSens) dans l'industrie de l'accueil et l'unité mixte de recherche GastronomiQC Lab.

3- Présentation ITAQ

- L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est un centre de formation québécois de niveau collégial spécialisé dans l'enseignement et la recherche en agroalimentaire. L'ITAQ est composé de deux campus, l'un à La Pocatière et l'autre à Saint-Hyacinthe. Le/a technologue touche à la transformation des aliments et aux procédés industriels. Il est formé pour comprendre les problèmes sur la ligne de production.

4- Présentation président du Comité et des propositions par les experts.es

- Le Comité a identifié quatre priorités : les standards et la qualité des produits, le rayonnement et la valorisation de l'industrie sous l'angle de la formation ; l'amélioration des matières premières et l'accompagnement sur la rentabilité des entreprises. Le président présente ensuite les éléments qui seront intégrés au rapport : l'entité à envisager, l'amélioration des matières premières, les standards de qualité des produits, le rayonnement et valorisation de l'industrie (achats locaux et les métiers), le manque de main-d'œuvre qualifié, l'accompagnement dans la rentabilisation des entreprises, la visibilité des formations, de la recherche et des services offerts pour l'industrie, l'œnotourisme et l'agrotourisme.

5- Quelques constats généraux

- Les participants échangent sur différents sujets dont la qualité des grains dans le secteur brassicole, la croissance du nombre d'entreprises viticoles et la capacité de production, les standards et la qualité des produits dans le secteur des spiritueux, etc.

6- Collaborations

- Les participants.es identifient les éléments suivants : développer des formations-passerelles entre l'ITHQ et l'ITAQ, agir en complémentarité avec les organismes impliqués dans la filière des boissons alcooliques pour éviter les doublons, développer une offre de formation continue ou de perfectionnement et faire de la recherche appliquée adaptée aux besoins de l'industrie, inclure le secteur des boissons alcooliques à la politique bioalimentaire du Québec, proposer des outils de mise en valeur des produits, etc.

Consultation publique - Filière des boissons alcooliques au Québec

RENCONTRE ITHQ-ITAQ, MINISTÈRES ET ORGANISMES

Lundi, 7 novembre 2022
Ministère de l'Économie et de l'Innovation (MEI)
710, Place d'Youville, Québec

Sont présents :

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) :

France Dionne, directrice générale exécutive
Johanne Delage, conseillère au développement de partenariats

Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) :

Aisha Issa, directrice générale

Comité d'experts de la consultation publique :

Alain Brunet, président

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) :

Yvon Doyle, Sous-ministre adjoint p.i. à la transformation, aux marchés, à la main-d'œuvre et aux politiques intergouvernementales
Isabelle Allard, directrice de la stratégie sectorielle
Frédéric Brivot, responsable gouvernance et évaluations
Mathieu Collet-Lafontaine, agent de développement industriel

Ministère de l'Économie et de l'Innovation (MEI) :

Richard Masse, sous-ministre adjoint
Mélicha Giguère, adjointe exécutive, Secteur boissons alcooliques, politiques économiques et affaires extérieures
Annie Renaud, directrice (intérim), Secteur boissons alcooliques

Financière agricole du Québec (FADQ) (partie) :

André Picard, vice-président financement
André Houle, vice-président finances et protection des revenus

Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) :

Denis Dolbec, président
Andrée-Anne Garceau, secrétaire

Marie-Andrée Dion, coordonnatrice, service des fabricants

Société des alcools du Québec (SAQ) :

Nicolas Angers, avocat (réglementation)

Points abordés

- L'objectif de la rencontre est d'échanger sur les activités respectives des ministères et organismes présents et impliqués dans la filière des boissons alcooliques ainsi que sur l'avancement des travaux de consultation publique.
- Après avoir réitéré que le mandat du Comité de consultation touchait exclusivement la formation, l'information et la recherche et le développement dans le secteur des boissons alcooliques, le président a énoncé les principaux thèmes retenus par ledit Comité suite aux consultations publiques, à savoir : les matières premières pour les boissons alcooliques, les standards de qualité des produits, le rayonnement et la valorisation de l'industrie de la production locale, la valorisation des produits et l'achat local au Québec, la valorisation des métiers, le manque de main-d'œuvre de qualité, la visibilité des formations offertes, l'accompagnement dans la rentabilisation des entreprises, l'oénotourisme et l'agrotourisme.
- Les participants.es font à tour de rôle une présentation des programmes en lien avec la filière des boissons alcooliques de leur organisation respective.
- Les autres éléments discutés se résument ainsi :
 - La création d'un outil regroupant l'information et les services telle une plateforme web au bénéfice des acteurs de la filière des boissons alcooliques du Québec ;
 - L'optimisation, la mutualisation et la complémentarité de ressources existantes telles les institutions d'enseignement, les Centres collégiaux de transfert technologique (CCTT), les unités de recherche, les locaux et équipements disponibles ;
 - L'offre de formation à réviser ;
 - Les opinions présentées durant la consultation publique sur la réglementation ne font pas partie intégrante du rapport ;
 - Afin d'appuyer cette filière dans sa croissance et la complémentarité des outils existants et à développer, s'assurer que la table gouvernementale regroupant les différents ministères et organismes déjà impliqués inclut les deux comités sectoriels de la main-d'œuvre, en transformation alimentaire (CSMOTA), le réseau Agriconseils ainsi que les maisons d'enseignement et autres acteurs gouvernementaux pertinents.

Annexe 5 - Équipe de la consultation publique

Comité consultatif :

- Alain Brunet, président
- Luc Bordeleau, spécialiste de la microdistillation de spiritueux et de l'assurance qualité
- Lianne Castravelli, sommelière, chercheuse et professeure de sommellerie à l'ITHQ
- Michel Gauthier, formateur et conseiller technique, expertise dans les secteurs brassicole et cidricole
- Jean-Paul Martin, consultant en viticulture et en vinification et formateur à l'ITAQ
- Martin Thibault, acteur et chroniqueur spécialisé en bières et techniques brassicoles
- Olivier Rinfret, secrétaire

Personnes-ressources de l'ITHQ :

- France Dionne, directrice générale exécutive
- Johanne Delage, conseillère au développement de partenariats
- Isabelle Hallée, adjointe administrative, Direction générale exécutive

Personnes-ressources de l'ITAQ :

- Aisha Issa, directrice générale
- Cynthia Bessette, conseillère aux communications externes, Direction générale
- Mélanie Hamel, adjointe administrative et chargée de projets, Direction générale

