

Le 16 février 2016

CFP - 019M  
C.P. – P.L. 88  
Boissons alcooliques  
artisanales

Mémoire présenté par  
Les Cidriculteurs artisans du Québec

À la Commission des finances publiques

**LE CIDRE DU QUÉBEC...  
UNE RICHESSE AU  
POTENTIEL ILLIMITÉ!**





**Les Cidriculteurs artisans du Québec**

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100

Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Tél. 450 679-0530

[caq@upa.qc.ca](mailto:caq@upa.qc.ca)

[www.cidreduquebec.com](http://www.cidreduquebec.com)

## TABLE DES MATIÈRES

Remerciements .....	4
Introduction.....	5
Présentation du secteur .....	5
Retombées économiques du secteur.....	5
L'association – Les Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ) .....	6
Les perspectives d'avenir .....	6
Les enjeux soulevés par le projet de loi .....	7
Vente aux titulaires de permis d'épicerie .....	7
Des privilèges pour les artisans .....	9
La RACJ, un organisme de contrôle essentiel.....	10
La SAQ, un partenaire incontournable.....	11
Conclusion .....	12
Annexe – Demande particulière.....	13

## Remerciements

---

Les Cidriculteurs artisans du Québec tiennent à remercier la Commission des finances publiques de leur permettre de présenter le point de vue des cidriculteurs au sujet du projet de loi n° 88 sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales.

## Introduction

---

### Présentation du secteur

Selon la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), 78 titulaires de permis de production artisanale de cidre sont actuellement en opération. Plusieurs conditions sont stipulées pour l'obtention et le maintien de ce permis dont la première précise que : « Le titulaire de permis doit être reconnu producteur agricole et être enregistré à cette fin auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ». La seconde condition spécifie que « Les pommes ou le moût de pommes composant le cidre produit de façon artisanale doivent provenir des terres exploitées par le titulaire de permis à titre de propriétaire ou de locataire ».

Tout le cidre fabriqué au Québec doit être conforme au Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes (chapitre S-13, r. 4) qui stipule les différentes définitions, dénominations, conditions de fabrication, d'embouteillage et d'étiquetage des cidres. Afin d'élargir les possibilités de commercialisation du cidre, 22 titulaires d'un permis artisan sont également titulaires d'un permis de fabricant de cidre communément appelé industriel. Bien que la plupart de ces producteurs soient autosuffisants en pommes produites sur leur verger, ce permis permet l'achat de pommes, mais également la commercialisation dans les épiceries sous certaines conditions, notamment la vente de cidre léger de 7 % d'alcool et moins.

### Retombées économiques du secteur

Il est difficile d'obtenir des données précises sur les ventes de cidre puisqu'elles ne sont pas rendues publiques par une autorité gouvernementale. Les CAQ ont obtenu certaines données de vente de cidre auprès de Revenu Québec et de la RACJ. Les ventes totales de cidre en 2013 étaient de 1,8 M de litres, alors qu'en 2014, les ventes étaient de 2,46 M de litres, une croissance de 37 % pour une valeur totale des ventes estimées à 23 M\$ en 2014. Le règlement sur le cidre<sup>1</sup> stipule que tout le cidre fabriqué dans la province, peu importe le type de permis, doit contenir au moins 80 %, en volume de produit fini, de jus extrait de pommes récoltées ici. Ce qui constitue un débouché essentiel pour les pommes produites au Québec dans un contexte où la fabrication de cidre est en croissance depuis les dernières années.

---

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

## **L'association – Les Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ)**

L'association a été fondée en 1992 et regroupe aujourd'hui 56 membres titulaires d'un permis artisanal qui adhèrent volontairement à l'association. Les CAQ sont une association qui a pour mission de regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs, de développer et faire la promotion du cidre du Québec et, de façon plus générale, de favoriser toute activité visant l'atteinte de buts communs. L'association compte parmi ses rangs autant de jeunes entreprises que les chefs de file et pionniers de cette jeune industrie. Au fil des ans, l'association est reconnue comme l'interlocutrice privilégiée par différents intervenants majeurs tels l'Union des producteurs agricoles (UPA), les Producteurs de pommes du Québec (PPQ), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), La Financière agricole du Québec (FADQ), la Société des alcools du Québec (SAQ), la RACJ, etc.)

## **Les perspectives d'avenir**

Le 31 décembre 2014, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Pierre Paradis, reconnaissait l'appellation Cidre de glace du Québec – Indication géographique protégée, une démarche amorcée depuis plus de dix ans. Dans le cadre de cette démarche, l'association devra travailler à la gestion, à la promotion et à la défense de cette appellation avec les producteurs concernés.

Dans le cadre des projets à venir, la révision de la planification stratégique du secteur cidricole débutera en 2016. L'appui des partenaires du secteur sera essentiel à la réalisation de ce projet.

Bien sûr, le développement parallèle des réseaux de commercialisation du cidre tels les épiceries, le réseau de la SAQ, les ventes à la propriété, les exportations, etc., est également une priorité des membres des CAQ pour assurer la mise en marché des boissons alcooliques à base de pommes. D'ailleurs, ces différents enjeux sont également partagés avec les autres représentants des producteurs de boissons alcooliques artisanales.

Nous profitons de cette tribune pour présenter nos observations en ce qui a trait à l'application et à la portée de ce projet de loi et des bonifications qui pourraient être apportées. Le projet de loi démontre une préoccupation accrue du gouvernement pour le développement de l'industrie des boissons alcooliques, des produits à forte valeur ajoutée qui sont le fruit du travail et du savoir-faire de producteurs agricoles de toutes les régions du Québec.

## Les enjeux soulevés par le projet de loi

---

### Vente aux titulaires de permis d'épicerie

#### ***Autocollants numérotés***

Le projet de loi prévoit que le titulaire d'un permis artisan pourra vendre à un titulaire de permis d'épicerie ces produits, pourvu qu'au moment de la vente, il appose un autocollant numéroté de la RACJ sur chaque bouteille. Les CAQ ne remettent pas en cause cette mesure de contrôle, mais souhaitent plutôt porter à votre attention certains effets économiques néfastes de cette mesure. L'apposition de ces autocollants entraîne indéniablement des coûts pour les producteurs artisans, car il s'agit d'une étape supplémentaire dans la manutention de leurs produits. De surcroît, le format des autocollants qui leur sont actuellement fournis par la Régie rend cette étape encore plus coûteuse, car ils doivent être apposés manuellement sur chaque contenant.

#### ***Transport par un tiers***

La vente directe aux détaillants implique que le cidriculteur doit livrer lui-même ses produits aux détaillants. Certains cidriculteurs, en région éloignée, devront assurer la livraison entraînant ainsi des frais élevés de distribution. Or, le regroupement des activités de transport et de livraison par une coopérative de producteurs ou par l'utilisation d'un service de transport permettrait des économies d'échelle, un accès plus équitable à l'ensemble des entreprises et ainsi maintenir la compétitivité des entreprises.

Selon la RACJ, la vente de boissons alcooliques artisanales peut être effectuée par Internet, pourvu que la transaction soit traitée sur les lieux de fabrication et que la personne qui achète ces boissons vienne les chercher sur place ou que le titulaire livre lui-même et sans intermédiaire les boissons à partir de son établissement. Or, la vente en ligne devrait permettre aux producteurs de livrer les produits par un service de messagerie ou de transport afin d'adapter la réglementation aux réalités commerciales d'aujourd'hui. C'est une simple question de logique. La livraison par un tiers devrait aussi être possible pour la vente aux bars, aux restaurants, aux épiceries et aux consommateurs.

#### ***Inscription du cépage et du millésime***

Même si la définition de cépage fait référence à une variété de plants de vigne, nous souhaitons valider que la et les variétés de pommes utilisées dans la fabrication de cidre puissent être indiquées sur le contenant. Le consommateur est curieux, informé et souhaite avoir l'information sur le contenu du produit qu'il achète. Plusieurs

producteurs inscrivent déjà les variétés de pommes sur la bouteille afin de décrire les caractéristiques organoleptiques du produit. Il s'agit d'un élément de différenciation qui devrait être rendu accessible pour tous les produits, peu importe le réseau de commercialisation. Depuis les dernières années, nous avons vu l'apparition de cidre monovariétal sur les différents réseaux de mise en marché, un peu à l'image de certains vins. L'inscription des variétés est un axe très important dans l'éducation de notre clientèle grandissante.

Le règlement sur le cidre prévoit la possibilité d'inscrire le millésime sur le contenant si l'année indiquée correspond à celle de la saison de croissance de toutes les pommes utilisées pour la fabrication. Il s'agit d'une valeur ajoutée, notamment dans le cas de millésime exceptionnel ou d'un produit à haut potentiel de garde tel que le cidre de glace. La plupart des producteurs inscrivent déjà cet élément sur les produits fabriqués sous licence artisanale. Il serait judicieux de prévoir l'inscription du millésime pour les produits vendus chez les détaillants alimentaires.

### ***Hausse du taux d'alcool permis***

Le règlement sur le cidre permet la fabrication de cidre et de boissons alcooliques à base de pommes et précise que l'ambre du Québec ou le cidre apéritif peuvent avoir un titre alcoométrique entre 15 et 20 %. Il serait cohérent de permettre leur commercialisation par un titulaire de permis d'épicerie puisque ce produit se retrouve dans tous les autres réseaux desservis par les titulaires (SAQ, à la propriété, marchés publics, restaurants, etc.)

Selon les conditions de permis de production artisanale, il est possible de fortifier un cidre par l'addition d'eau de vie ou d'alcool neutre. Dans la fabrication de l'ambre du Québec, c'est le jus de pomme qui peut être fortifié, ce n'est donc pas un produit issu exclusivement de la fermentation? Des ajustements doivent être apportés au projet de loi pour permettre la commercialisation de l'ensemble des produits artisanaux qui sont décrits dans le règlement sur le cidre et dans les conditions de permis.

De plus, selon le Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie, les cidres d'au plus 20 % d'alcool, fabriqués et embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de cidre, auraient déjà accès à ce réseau. Il s'agit donc d'une question d'équité afin de donner les mêmes accès aux artisans qu'aux fabricants.

### ***Jus de fruit***

Le projet de loi propose dans les conditions de vente à un titulaire de permis d'épicerie que les produits peuvent être composés de jus de fruit reconstitué. Pourquoi avoir

ajouté cette permission? Qu'est-ce que le législateur a voulu intégrer dans cette définition? Le cidre, conformément au Règlement sur le cidre, doit être obtenu par la fermentation alcoolique de jus de pommes. Aucune reconstitution de jus de pommes n'est permise. Il est impératif que pour les boissons alcooliques à base de pommes, il soit interdit d'utiliser un jus de pommes reconstitué.

**Pour la vente aux titulaires d'un permis d'épicerie, nos demandes sont :**

- **Revoir le contrôle des produits par un autre système que celui des autocollants numérotés de la RACJ;**
- **Permettre le transport d'un produit par tiers lors d'une vente directe entre un producteur et un client, qu'il soit un titulaire de permis d'épicerie, un restaurant, un bar ou un consommateur;**
- **Permettre l'inscription de la variété de pommes et du millésime;**
- **Permettre la vente de cidre jusqu'à 20 % d'alcool par volume et la fortification des cidres;**
- **Retirer la possibilité d'utiliser du jus de fruit reconstitué dans la fermentation alcoolique.**

## **Des privilèges pour les artisans**

### ***Coopérative de producteurs***

Le projet propose uniquement pour les spiritueux, la possibilité de se regrouper en coopérative pour la fabrication et l'embouteillage, à condition que tous les membres de cette coopérative possèdent le permis artisan. Cette possibilité devrait être élargie à l'ensemble des boissons alcooliques artisanales. C'est une demande identifiée par nos membres depuis déjà plusieurs années. D'ailleurs, une coopérative de cidriculteurs a même été fondée en 2014. Le modèle coopérative a fait ses preuves ici et à l'étranger. La mise en commun de certains équipements est une pratique courante en agriculture afin de réaliser des économies d'échelle et de rendre accessible des technologies de pointe. Plusieurs activités telles la filtration, l'embouteillage et la distribution pourraient être mises à profit pour le compte des membres de la coopérative. Une coopérative gérée par des artisans pour des artisans afin d'augmenter l'efficacité et la compétitivité des entreprises.

### ***Vente de produits complémentaires des artisans***

Certains producteurs souhaitent élargir leur gamme de produits offerts à la propriété en s'approvisionnant chez un confrère détenteur d'un permis artisan. Si l'un des producteurs souhaite vendre le cidre de glace d'un autre producteur alors qu'il n'en fabrique pas à son établissement, pourquoi ne pas le permettre?

**Notre demande :**

- **Permettre le regroupement en coopérative des activités de fabrication et de distribution de toutes les boissons alcooliques artisanales;**
- **de permettre la vente complémentaire de produits artisans par un titulaire de permis artisan.**

## **La RACJ, un organisme de contrôle essentiel**

### ***Accès aux données***

Actuellement, les producteurs sont tenus de transmettre mensuellement à la RACJ des rapports mensuels de leurs opérations. Dans ces relevés, ils doivent inscrire les inventaires en contenant, en vrac et la matière première de ces différentes récoltes. Ces rapports mensuels permettent aussi de colliger les ventes dans l'ensemble des réseaux. Par contre, ces données ne font pas l'objet d'une compilation et d'une diffusion publique rendant difficile l'accès aux retombées économiques du secteur cidricole. De plus, des relevés doivent également être acheminés par les producteurs dans le cadre de la taxe spécifique à Revenu Québec. Ces informations sont essentielles pour orienter le développement du secteur.

### ***Ressources humaines et financières***

La RACJ est l'organisme responsable de l'encadrement, de la surveillance et du contrôle des activités liées au service et la vente de boissons alcooliques au public, et ce, dans les établissements autorisés à cet effet, mais aussi pour la fabrication, la distribution et l'entreposage de boissons alcooliques par les titulaires de permis. Avec l'arrivée de nouveaux titulaires de permis et de nouvelles possibilités de commercialisation, il est essentiel que cet organisme puisse jouer pleinement son rôle de gardien.

### ***Permanence de la directive***

Les producteurs sont soumis année après année à une directive de la RACJ et doivent composer avec le côté éphémère lié à ce titre d'encadrement légal. La directive est renouvelée quelques semaines avant son échéance rendant précaire la planification des ventes dans ce type de réseau. Ce type de mise en marché est un réseau essentiel pour plusieurs entreprises afin d'écouler leur production. Les circuits courts doivent être accessibles pour répondre aux besoins et aux réalités commerciales des producteurs artisans.

Les exigences liées à la directive s'appliquant aux événements, foires et expositions agricoles devraient également être revues pour être plus souples et plus simples. La lourdeur administrative associée avec l'inscription d'un événement ou le nombre

minimal d'entreprises agricoles autres que BAA sont des irritants qui pourraient facilement être revus afin de faciliter ce canal de vente.

**Concernant la RACJ, nos demandes sont :**

- **Que la RACJ compile et rende publique les différentes données sectorielles liées à la fabrication artisanale de cidre;**
- **D'allouer les ressources humaines et financières nécessaires à la RACJ pour qu'elle puisse jouer son rôle de gardien de la qualité, de la conformité et de la traçabilité des produits;**
- **D'assouplir et de reconduire de façon permanente la directive de la RACJ qui permet la vente dans les foires, les expositions agricoles et les marchés publics.**

### **La SAQ, un partenaire incontournable**

Quant à la SAQ, on peut se réjouir du fait qu'on trouve dans le catalogue des produits de la pomme *Origine Québec*, 182 produits. Leur disponibilité est toutefois inégale d'une succursale à une autre et leur mise en marché n'est pas toujours dynamique. L'appui à l'organisation d'événements promotionnels ou sectoriels, l'organisation de missions exploratoires, les formations d'employés et le développement d'une marque collective pour l'ensemble des produits du terroir constituent de belles initiatives.

Par contre, malgré l'élargissement des canaux de mise en marché proposé dans le projet de loi, la SAQ doit demeurer un pivot central dans la commercialisation du cidre du Québec. En effet, au-delà des aspects législatifs, il existe à la SAQ une expertise commerciale et un achalandage régulier qui ne peuvent qu'être bénéfiques aux cidriculteurs. Le consommateur s'approvisionne dans le réseau et les cidres doivent y avoir un positionnement stratégique et un merchandisage optimal.

**Concernant la SAQ, notre demande :**

- **Que soit inscrit dans la mission et le mandat de la SAQ de favoriser les boissons alcooliques artisanales du Québec et d'en faire la promotion.**

## Conclusion

---

En conclusion, les Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ) considèrent que ce projet de loi offre de belles opportunités pour les producteurs artisans de cidre en définissant de nouvelles possibilités de commercialisation et de diversification. Avec ce projet de loi, le cidre fabriqué sous le permis artisan pourra être distribué dans plus de 8 000 nouveaux points de vente. Un vaste éventail de produits tels que le cidre de glace, le cidre de feu et le cidre bouché se trouvera désormais sur les tablettes des titulaires de permis d'épicerie. Soulignons également la possibilité de distiller les boissons alcooliques en alcools et spiritueux qui permettra à l'artisan de valoriser les pommes qu'il cultive. Cette nouvelle gamme de produits pourra être vendue à la cidrerie et ainsi profiter de l'engouement croissant des consommateurs pour ce type de produit.

Nous espérons que le gouvernement procédera rapidement à l'adoption de ce projet de loi en tenant compte des différentes bonifications soulevées dans ce mémoire. Nous offrons également notre collaboration dans la mise en œuvre du projet de loi et des nouvelles dispositions réglementaires qui en découleront. D'ailleurs, une correspondance sera acheminée au ministère des Finances concernant des modifications précises quant au Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes. Ce projet de loi permettra de valoriser pleinement la pomme cultivée chez nous, transformée en cidre par des entreprises qui contribuent à notre économie et distribuée dans un vaste réseau partout à travers la province, mais aussi à la cidrerie.

## Annexe – Demande particulière

---

Puisque plusieurs titulaires de permis de production artisanale de cidre détiennent également le permis de fabricant de cidre, nous vous soumettons une demande d'amendement à la Loi sur la SAQ.

### Chapitre S-13

#### LOI SUR LA SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC

**Article 27** – Le permis de fabricant de vin autorise, conformément aux règlements, la personne qui en est titulaire :

1. à fabriquer des vins et à les embouteiller;
2. à fabriquer les autres boissons alcooliques prévues par règlement et à les embouteiller;
3. à acheter les boissons alcooliques prévues par règlement pour les mélanger aux produits qu'elle fabrique;
4. à acheter ou à embouteiller des vins dans les cas prévus par règlement.

Le titulaire de ce permis ne peut vendre les produits qu'il fabrique ou embouteille qu'à la Société, sauf s'il les expédie à un endroit situé hors du Québec. Il peut vendre les vins qu'il fabrique à un autre titulaire de permis de fabricant de vin à des fins de mélange ou d'embouteillage. Il peut également vendre les vins qu'il fabrique à un titulaire de permis de distillateur à des fins de mélange ou de distillation. Il peut également vendre les vins qu'il fabrique à un titulaire de permis de brasseur ou de permis de fabricant de cidre, à des fins de mélange.

**Article 28** – Le permis de fabricant de cidre autorise, conformément aux règlements, la personne qui en est titulaire :

1. à fabriquer des cidres et à les embouteiller;
  - 1.1. à fabriquer les autres boissons alcooliques prévues par règlement et à les embouteiller;
2. à acheter les boissons alcooliques prévues par règlement pour les mélanger aux cidres qu'elle fabrique.

Le titulaire de ce permis ne peut vendre les produits qu'il fabrique qu'à la Société, sauf s'il les expédie à un endroit situé hors du Québec. Il peut également vendre du cidre à un titulaire de permis de distillateur, à des fins de mélange ou de distillation, ainsi que du cidre léger à une personne autorisée en vertu du paragraphe h de l'article 17 ou à une personne autorisée à vendre du cidre en vertu du permis dont elle est titulaire.

**Il peut également vendre les cidres légers qu'il fabrique à un autre titulaire de permis industriel, à des fins de mélange.**

---

### **Notre demande**

Alors qu'un fabricant de vin peut vendre directement à un autre titulaire de permis de fabricant de vin à des fins de mélange, le fabricant de cidre ne peut vendre que son cidre léger. On peut penser à un cidre de glace qui pourrait être utilisé à des fins de mélange. Pourquoi avoir limité la vente à un autre titulaire seulement pour le cidre léger? **Nous demandons que le terme « léger » soit retiré dans la dernière phrase de l'article 28.**