



MÉMOIRE

Présenté par

**L'Association des distilleries artisanales du Québec
(ADAQ)**

Commission des finances publiques

**Consultations particulières et auditions publiques sur le projet de loi 88, Loi sur le
développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales**

MÉMOIRE DE L'ADAQ

Monsieur le président de la Commission des finances publiques,

Monsieur le ministre des Finances

Messieurs les députés,

Bonjour,

D'entrée de jeu, j'aimerais vous remercier de nous donner la chance d'exposer notre mémoire devant les membres de la Commission parlementaire des finances publiques en ce qui a trait au projet de loi 88.

Au cours des derniers mois, nous avons senti le besoin de créer une association de producteurs et de distillateurs artisans d'ici, qui s'engagent à produire des eaux-de-vie de qualité, provenant de fruits, de miel, de céréales, de légumes, d'érable et en plus (nous en parlerons plus loin) de lactosérum. Ces artisans, responsables et passionnés, s'engagent à offrir au consommateur des produits dont la matière première provient de leur propriété et dont le processus de fabrication (fermentation, distillation et embouteillage) est réalisé à 100 % au Québec.

Nous avons donc créé l'Association des distilleries artisanales du Québec (ADAQ), un organisme à but non lucratif (OBNL) géré par un conseil d'administration¹ de sept artisans représentatifs qui partagent une vision commune : fabriquer des produits de qualité issus du terroir québécois. J'ai été nommé président de l'ADAQ, qui compte déjà 22 membres en règle, notamment des vigneron, des hydromeliers et des cidriculteurs. Permettez-moi de vous présenter les deux administrateurs qui m'accompagnent : M. Janos Sivo, trésorier, et M. André Caron, secrétaire.

Notre Association regroupe des producteurs de matière première fermentescible, qui détiennent ou qui sont en voie d'obtenir un permis artisanal de la RACJ. Afin de produire des alcools de qualité, ces derniers possèdent un alambic ou vont distiller en coopérative. Ils endossent entièrement la philosophie de création de la richesse au Québec, qui passe par la qualité de produits entièrement élaborés ici. De plus, ils s'engagent à respecter un cahier des charges rigoureux et à observer les règles de la SAQ et d'Éduc'alcool pour la vente responsable des eaux-de-vie à leur propriété.

¹ Voir annexe A

Ce qui est venu également renforcer notre préoccupation d'offrir des produits issus du terroir québécois, c'est la campagne publicitaire «Prospérité Québec» lancée récemment par le Conseil du patronat du Québec. Cette campagne publicitaire, actuellement diffusée partout dans les différents médias du Québec, lance cette phrase-choc :

« Si chaque Québécois décidait de dépenser **20 \$** par semaine dans l'achat de produits et services d'ici, on pourrait créer jusqu'à **100 000** emplois par année au Québec ».

Il y a de quoi stimuler le travail et le savoir-faire des producteurs artisans de chez nous. Faire reconnaître ce savoir contribuera à l'essor du secteur agroalimentaire dans toutes les régions du Québec. Comme vous le savez, l'industrie des boissons alcooliques est en forte croissance au Québec; l'ADAQ appuie tout développement durable de cette industrie. De plus, l'intérêt grandissant des consommateurs pour des produits authentiques et savoureux doit être considéré avec beaucoup d'attention.

Notre optimisme repose sur l'adoption prochaine de ce projet de loi qui ouvre de belles opportunités pour les producteurs artisans que nous représentons, car nous pourrions distiller, individuellement ou en coopérative, des alcools de qualité et les vendre au domaine, améliorant ainsi la visibilité de produits fabriqués au Québec.

Sans complaisance, ce projet de loi rejoint en grande partie la mission, la vision et les valeurs de l'ADAQ. Nous croyons qu'une telle loi favorisera le développement économique de nos régions et permettra la création d'emplois. Certains artisans en profiteront pour améliorer leur offre de service en agrotourisme. Je le répète, l'ADAQ endosse ce projet, qui permettra d'offrir des produits d'exception issus du terroir, à partir de la matière première provenant de la propriété, jusqu'à la distillation, et de présenter au consommateur un produit de grande qualité 100 % Québec. Nous estimons qu'il y aura un engouement important et prévisible pour la production d'alcools au Québec.

Le gouvernement devra s'assurer que les producteurs et distillateurs artisans aient les outils pour garantir l'origine de la matière première et l'authenticité du produit final, incluant une certification et une appellation de spécificité pour les produits issus de la distillation. L'ADAQ s'engage à travailler avec les autorités compétentes dans ce sens pour faciliter la mise en place d'un encadrement rigoureux.

En vue de bien développer et de valoriser les productions agricoles du Québec, notre Association s'est dotée d'objectifs spécifiques qui vont guider ultérieurement notre action. Nous tenons à vous présenter ces objectifs, en étant confiants que le

gouvernement pourra s'en inspirer lors de l'élaboration de la réglementation qui encadrera l'application de cette future loi. En voici quelques-uns :

- obtenir une **certification de traçabilité** entière et fiable pour chaque produit de distillation pour s'assurer de son origine;
- obtenir une **appellation de spécificité** auprès du CARTV. Une démarche auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est primordiale, démarche qui est rassembleuse et qui fait avancer la production de qualité vers une appellation IGP (Indication géographique protégée) et par la suite une AOP (Appellation d'origine protégée). Tous les producteurs sérieux recherchent des appellations reconnues afin d'assurer leur marché au Québec, au Canada et dans d'autres pays, car les consommateurs avertis sont à la recherche de ces appellations. Nous souhaitons que le Québec emboîte le pas sans hésiter, à l'instar d'autres pays dans le monde qui préconisent cette spécificité;
- élaborer un **cahier des charges et des règles de production**. Pour assurer le sérieux d'un projet, il faut qu'un cahier des charges soit préparé de façon professionnelle pour s'assurer de bien contrôler la qualité de chaque produit fabriqué. Une formation appropriée devra être donnée aux producteurs. Un comité d'agrément indépendant ou un organisme de contrôle certifié devra être instauré pour assurer rigoureusement le respect de ce cahier des charges;
- développer un **service d'accompagnement** pour les distillateurs artisans et les nouvelles coopératives afin de transmettre les connaissances et les meilleures pratiques. Compte tenu de la nouveauté de cette industrie et du petit nombre de distillateurs qualifiés actuellement, l'ADAQ propose un compagnonnage et de l'aide au démarrage. Les producteurs pourront profiter des programmes existants au MAPAQ et des services conseils d'un club d'encadrement technique comme il en existe notamment pour la pomme de terre, l'acériculture et la pomiculture (Pro-Pommes);
- faire reconnaître les **alcools certifiés du Québec** par la SAQ, avec une appellation comme par exemple : *Eau-de-vie du Québec*; la SAQ devrait également offrir une visibilité adéquate pour les alcools produits et fabriqués *100 % Québec*;
- **organiser des rencontres périodiques avec la SAQ :**
 - pour planifier un positionnement tablette proportionnel à l'intérêt grandissant des consommateurs pour les **produits 100 % Québec**;
 - pour obtenir leur soutien quant à la formation de leurs employés concernant les produits certifiés des membres de l'ADAQ;
 - pour obtenir un soutien financier servant à la création et à la gestion d'un comité d'agrément pour les *eaux-de-vie du Québec*;

- **supporter** la création et l'implantation de **coopératives de producteurs artisans**, tel que prévu par le projet de loi 88;
- **actualiser** les lois canadiennes touchant les matières premières distillées, car selon nous, certaines sont désuètes en raison de l'évolution de l'offre actuelle des produits fabriqués au Canada et au Québec;
- **s'aligner sur la façon de faire** de la SAQ et d'Éduc'alcool lors de la vente d'alcool à la propriété en interdisant son accès aux personnes mineures et ce, sans compromis.

Tel que mentionné précédemment, l'ADAQ appuie en grande partie le projet de loi 88. Nous sommes tout à fait d'accord avec l'idée que le producteur et le distillateur fassent un choix entre le permis artisanal et le permis industriel. En optant pour le permis artisanal, ils s'assurent que le produit distillé puisse être vendu à la propriété.

Cependant, l'ADAQ tient à proposer certaines pistes d'amélioration à ce projet de loi :

- le lactosérum doit s'ajouter aux autres matières premières fermentescibles comme les fruits, le miel, les céréales, l'érable et les légumes. Ou encore, on pourrait écrire seulement « matière première agricole fermentescible », sans les nommer, dans le texte;
- pour ce qui touche la RACJ, on devrait ajouter dans les extensions : « le permis bar/restaurant comme la vente à la propriété, les marchés publics et les foires », tel que préconisé par le projet de loi;
- le gouvernement doit s'assurer de la concordance avec la RACJ de certaines mesures mentionnées au projet de loi, pour éviter des silos et aussi permettre d'alléger la réglementation;
- il serait très utile d'indiquer dans cette nouvelle législation que le recyclage des sous-produits de la distillation, dont l'alcool de tête, est autorisé et que le producteur puisse les vendre sur certains marchés : le marché pharmaceutique, les produits alimentaires, les produits pétroliers et les produits de beauté. Il y a lieu de mentionner que l'alcool de tête peut être nuisible à l'environnement. Le distillateur doit en disposer de manière pratique et sécuritaire. Le développement de ces nouveaux marchés peut devenir une source de financement motivante pour les producteurs.
- l'étiquetage des alcools certifiés doit mentionner une appellation « *Eau-de-vie du Québec* ». On doit s'assurer que le contenu est bien défini et encadré, ne laissant aucun doute dans l'esprit des consommateurs que le produit issu de la

distillation est 100 % Québec et qu'il provient de l'utilisation des matières premières fermentescibles mentionnées précédemment;

- permettre l'achat d'alcool d'un producteur artisan québécois par un autre producteur québécois qui possède un alambic afin d'éviter qu'ils doivent se tourner vers une autre province canadienne pour obtenir leur alcool;
- prévoir des mesures réalistes concernant la période de transition durant laquelle les distillateurs qui détiennent déjà un permis industriel devront utiliser un permis artisanal pour se conformer aux dispositions prévues selon le projet de loi. Nous suggérons que le gouvernement accorde un délai de douze (12) mois afin que le distillateur écoule ses stocks existants et produits selon les règles de la loi actuelle. Nous vous demandons aussi de tenir compte des producteurs qui ont fabriqué, à partir de leur matière première, des alcools distillés 100 % Québec et ainsi prévoir dans la nouvelle loi ou dans la nouvelle réglementation une concordance avec les règlements qui sont sous la juridiction de la RACJ. Nous nous permettons de suggérer que la RACJ envoie ses inspecteurs, avant la date d'application de la Loi, vérifier l'inventaire de chacun des producteurs qui distillent. Lors de l'adoption du projet de loi, le gouvernement doit s'assurer que sa mise en vigueur ne soit pas retardée par les mesures transitoires suggérées ci-dessus (délai de 12 mois pour permettre d'écouler les stocks).

Nous souhaitons vivement que le gouvernement donne rapidement le feu vert à la mise en application de cette loi. Ainsi, les producteurs pourront démarrer leur production et **vendre dès le mois d'août prochain leurs alcools distillés 100 % Québec, à la propriété**; Les producteurs tout comme les amateurs québécois profiteraient ainsi de la période très achalandée des récoltes de cette année.

Selon nos calculs, **1000 bouteilles** de spiritueux vendues créent **un emploi à temps plein**. Imaginez 100 000 bouteilles !

Avant de conclure, nous désirons vous mentionner que l'ADAQ tient à travailler avec tous les partenaires concernés par ce projet de loi :

1. Partenariat avec l'UPA

Un partenariat essentiel, compte tenu de l'aspect prioritaire de l'agriculture et de la production de matières fermentescibles. Une reconnaissance auprès de l'ensemble des producteurs québécois et une organisation désireuse de faire avancer la filière qualitative de l'agriculture.

2. Partenariat avec la SAQ

Un modèle dans la vente au détail qui permettra de vendre les produits de l'ADAQ en dehors du domaine. Appuyer la SAQ dans la définition et la vente au détail de produits d'origine Québec. Participer à des rencontres sectorielles annuelles avec la SAQ afin de travailler de concert avec l'industrie des boissons alcooliques.

3. Partenariat avec les associations soeurs

L'ADAQ s'engage à s'impliquer et à partager avec les autres associations de producteurs afin de permettre des échanges fructueux par des rencontres régulières et planifiées et ce, à chaque année.

Les principales associations sont :

- les Cidriculteurs artisans du Québec;
- l'Association des vignerons du Québec;
- l'Association des hydroméliers du Québec;
- l'Association des producteurs de petits fruits du Québec.

4. Partenariat avec les ministères concernés par les boissons alcooliques artisanales, notamment :

- le ministère des Finances;
- le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants;
- le ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation;
- la régie des alcools, des courses et des jeux du Québec (RACJ).

Nous demeurons convaincus que, suite à l'adoption de ce projet de loi, de nouvelles perspectives vont s'ouvrir et de nouvelles opportunités vont se créer. On n'a qu'à penser au recyclage des sous-produits de distillation, au développement de nouveaux produits alcoolisés (liqueurs, apéritifs, digestifs, etc.), à l'ajout ou à la construction de nouvelles infrastructures pour la distillation. On envisage donc la création de nouveaux emplois structurants dans ce domaine bien spécifique. Ce sont tous des éléments-clés qui vont contribuer au développement économique de l'ensemble des régions du Québec.

Nous tenons à vous assurer que l'ADAQ sera très active. Nous en ferons une association stimulante, reconnue autant par ses pairs que par ses membres. Nous prévoyons que nos membres offriront des produits originaux et certifiés, des eaux-de-vie exceptionnelles, recherchées par des consommateurs avertis et friands de qualité.

Nous souhaitons donc que ce projet de loi soit adopté rapidement et qu'il tiendra compte de nos propositions constructives, à la fois bénéfiques pour les membres que nous représentons (ils fabriquent des produits de qualité d'exception, issus du terroir québécois), et pour le plus grand bénéfice des consommateurs.

Merci de votre attention.

ANNEXE A

Présentation des administrateurs qui composent le conseil d'administration de l'ADAQ :

Président : Éric Lafrance, président du Domaine Lafrance

Vice-président : Christian Macle, président d'Intermiel

Secrétaire : André Caron, spécialiste dans le monde des boissons alcooliques et ex-cadre à la SAQ

Trésorier : Janos Sivo, président de la Maison Sivo

Administrateur : André Lauzon, propriétaire de Les Vents d'Ange

Administrateur : Maurice Dufour, président du Vignoble Maurice Dufour

Administrateur : Francis Lavoie, propriétaire du Vignoble de Lavoie

Éric Lafrance est un producteur agricole et un innovateur chevronnés dans le domaine de la pomme, de la poire, du raisin et du sirop d'érable. Président du Domaine Lafrance, il fait partie de la troisième génération d'une famille de pomiculteurs passionnés qui ont débuté en 1925. Il est cidriculteur et ses produits ont gagné de nombreux prix aux cours des dernières années. Depuis quelques années, il possède un alambic et produit des alcools de qualité. Son entreprise est un domaine agrotouristique reconnue. Les activités en famille sont nombreuses.

Christian Macle est un hydromelier de premier plan et il possède une entreprise familiale qui propose des produits du miel, de la pomme et de l'érable. Ses installations agrotouristiques sont très impressionnantes; elles reçoivent des milliers de personnes annuellement, dont un grand nombre d'enfants d'âge scolaire. Il possède un alambic qui lui permet de fortifier plusieurs de ses produits.

André Caron est un spécialiste dans le monde des boissons alcooliques. Il a travaillé 35 ans à la SAQ et ses trois principales cibles étaient la formation à la clientèle, connue sous le nom de « Les cours Connaisseurs », les concours internationaux et les artisans

québécois qui commercialisent à la SAQ. Il est co-auteur d'un livre sur les alcools du Québec et d'un autre sur les fromages québécois. Il est fournisseur agréé par la Ville de Montréal pour l'évaluation de caves à vin endommagées lors de sinistres. Il a participé à la création de comités d'agrément pour les vins certifiés du Québec et pour les cidres de glace. Il travaille également avec la Fondation du sirop d'érable afin d'obtenir une appellation de spécificité pour les sirops exceptionnels.

Janos Sivo, originaire de la Hongrie, est un micro-distillateur chevronné et un producteur agricole ayant une plantation importante de petits fruits en Montérégie. M. Sivo détient un diplôme d'ingénieur de l'Université Technique de Dresde (Allemagne) et un diplôme de MBA de l'Université McGill. Avant la vente de cette entreprise à Quebecor, M. Sivo était vice-président exécutif du Groupe Vidéotron Ltée.

André Lauzon est un agriculteur réputé de sa région pour ses courges, ses raisins et son orge. Il gère une entreprise familiale où l'agrotourisme tient un rôle important si on considère son centre d'interprétation de la courge. Il élabore des bières avec son orge et il produit des vins qui ont remporté de nombreux prix dans les concours internationaux. C'est un visionnaire intelligent qui souhaite faire avancer la production artisanale au Québec.

Maurice Dufour est un agronome diplômé de l'Université Laval en 1987. Il a mis au monde le fameux Migneron de Charlevoix en 1994. Fromager de renom, producteur de brebis laitières et vigneron depuis 4 ans, M. Dufour possède un large spectre de connaissances de la fabrication, distribution et promotion de la production de niche. Intégrant les sous-produits de la transformation fromagère et viticole, il ajoutera un atelier de distillation afin de boucler la boucle de sa production, implantée dans la belle région de Charlevoix, réserve mondiale de la biosphère.

Francis Lavoie, cidriculteur et vigneron, a démarré en 1983 une entreprise familiale dans la pomme et la vigne, Domaine de Lavoie. Il est président fondateur d'événements agrotouristiques : Mondial des cidres de glace, Fête des vins, Weekend gourmand de Rougemont. Il est un ardent promoteur des appellations certifiées dans le but d'assurer la qualité et la promotion des produits du terroir.