



MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR  
LES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC

À LA COMMISSION DES INSTITUTIONS

**ENSEMBLE, DÉVELOPPONS L'INDUSTRIE DU  
CIDRE DU QUÉBEC!**

Le 16 avril 2018



**Les Producteurs de cidre du Québec**

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100

Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Tél. : 450 679-0530

[info@cidreduquebec.com](mailto:info@cidreduquebec.com)

[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 Producteurs de cidre du Québec (PCQ).....	5
Les perspectives d'avenir .....	6
Les enjeux soulevés par le projet de loi .....	6
Livraison par un tiers .....	6
Maintien du permis de vendeur de cidre.....	7
Consommation sur place.....	7
Achat de pommes par un artisan .....	8
Conclusion .....	9

## Remerciements

---

Les Producteurs de cidre du Québec tiennent à remercier la Commission des institutions de leur permettre de déposer le point de vue de l'industrie du cidre au sujet du projet de loi n° 170 modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques.

## Introduction

---

### Présentation du secteur

Selon la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), 94 titulaires de permis de production artisanale et de fabricant de cidre sont actuellement en opération. Plusieurs conditions sont stipulées pour l'obtention et le maintien de ces permis, notamment pour le permis de production artisanale : « *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, plusieurs titulaires de 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.

### 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 PCQ ont obtenu certaines données de vente de cidre auprès de Revenu Québec et de la SAQ. Selon nos estimations, les ventes de cidre en 2015 étaient de l'ordre de 3,2 M de litres pour une valeur de 70,2 M\$. 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.

### L'association – Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ)

L'association a été fondée en 1992 et regroupe aujourd'hui 58 producteurs de cidre qui adhèrent volontairement à l'association. La production de cidre au Québec génère environ 425 emplois, sans compter les activités connexes (agrotourisme, restauration, etc.) et contribue à la hauteur de 47,2 millions de dollars au produit intérieur brut (PIB). L'association a pour mission de regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs, de développer, de faire la promotion du cidre et, de façon plus générale, de favoriser toute activité visant l'atteinte d'objectifs communs. Elle 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.

---

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

## Les perspectives d'avenir

Depuis 2016, les fabricants artisanaux de cidre ont maintenant accès aux tablettes des épiceries et peuvent desservir jusqu'à 8 000 points de vente grâce à la *Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales*. Au cours de la prochaine année, les PCQ s'attelleront à la mise en œuvre de la planification stratégique du secteur qui comprend différents axes afin de promouvoir et mettre en valeur le Cidre du Québec, optimiser la mise en marché dans les différents réseaux, maintenir de hauts standards de qualité, améliorer la rentabilité des entreprises et stimuler la demande pour tous les types de cidre.

Nous profitons de la Commission des institutions pour présenter nos observations en ce qui a trait à l'application et à la portée du projet de loi ainsi que des bonifications qui pourraient être apportées. Ce 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 d'entreprises de toutes les régions du Québec.

## Les enjeux soulevés par le projet de loi

---

### Livraison par un tiers

La vente directe aux détaillants implique, pour un fabricant artisanal de cidre, qu'il doit livrer lui-même ses produits aux détaillants. Il est donc plus difficile pour des entreprises de petite taille de développer les marchés dans les régions éloignées sans avoir recours à des investissements considérables. 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 leur compétitivité.

Le projet de loi introduit, à l'article 32, un permis de livraison afin d'autoriser la livraison par un intermédiaire de boissons alcooliques obtenues auprès d'un restaurant. Cette possibilité vise à moderniser l'environnement d'affaires dans lequel les entreprises évoluent en faisant place à des pratiques innovantes et interactives. Nous suggérons que le privilège de livrer la marchandise par un tiers puisse aussi être consenti aux producteurs artisans.

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.

### **Nos demandes :**

- Permettre le transport et la livraison aux titulaires de permis d'alcool (épiceries, restaurants, bars, etc.) des boissons alcooliques artisanales par un tiers et permettre le regroupement en coopérative des activités de transport et de distribution;
- Permettre le transport d'un produit par un tiers lors de la vente en ligne à un consommateur de cidre de fabrication artisanale.

### **Maintien du permis de vendeur de cidre**

Selon les données de la RACJ, il y aurait 47 détenteurs du permis de vendeur de cidre au Québec. Ce titulaire peut vendre seulement un cidre léger produit par un fabricant de cidre (FC). Plusieurs producteurs pomicoles possèdent ce permis pour pouvoir vendre le cidre, notamment dans la saison de récolte de pommes, afin de bonifier l'offre de produits en vente lors de la forte période d'achalandage.

Plusieurs producteurs de cidre possèdent également les deux types de permis de fabrication (AC et FC) et utilisent ce permis pour pouvoir vendre leur cidre sous le permis FC sur les lieux de fabrication; une autre façon de bonifier leur offre de produits. Un autre modèle d'affaires lié à ce permis consiste à tenir une boutique pour vendre exclusivement du cidre léger dans des lieux à fort achalandage touristique. Ce sont tous des lieux de vente en circuits courts menacés de disparaître par l'abrogation du permis de vendeur de cidre proposé dans le projet de loi alors que ce permis offre des occasions d'affaires pour les producteurs de cidre.

### **Notre demande :**

- **Maintenir le permis de vendeur de cidre.**

### **Consommation sur place**

Actuellement, il n'est pas possible pour un titulaire de fabrication artisanale d'obtenir un permis de réunion pour un événement ponctuel afin de vendre des produits alcoolisés pour consommation sur place. Cette possibilité pourrait facilement être prévue dans le nouvel encadrement des permis d'alcool afin d'autoriser une consommation ponctuelle lors d'événements promotionnels. L'assouplissement des règles autorisant la consommation sur place pourrait permettre aux artisans de saisir des occasions d'affaires intéressantes, par exemple, la tenue d'une journée gourmande avec des kiosques de producteurs agroalimentaires de la région ou l'organisation d'un mariage champêtre sur les lieux de fabrication. Il serait judicieux d'étudier la possibilité d'autoriser à un titulaire de permis artisanal de tenir des événements ponctuels sur son lieu de fabrication et de permettre la consommation sur place.

De plus, la préparation à l'avance des mélanges de boissons alcooliques devrait aussi être possible pour les titulaires d'un permis artisan. Dans un contexte où la mixologie est un phénomène en croissance dans le domaine des alcools, les mélanges à base de boissons non alcoolisées tels que des jus et des boissons pétillantes sont une occasion de valoriser les produits d'ici selon les goûts des consommateurs et les tendances du marché.

La préparation à l'avance de ces mélanges devrait être permise lors des dégustations en boutique et sous forme de consommation sur place lorsque le permis l'autorise, comme proposé aux restaurateurs à l'article 61 du projet de loi.

### **Nos demandes :**

- **Permettre aux détenteurs de permis artisanal d'exploiter sur le lieu de fabrication ou dans un autre endroit un permis de réunion pour la tenue d'événements ponctuels (ex. : mariage, foire gourmande, etc.);**
- **Permettre aux titulaires de permis de fabrication artisanale de cidre de préparer à l'avance des mélanges à base de cidre.**

### **Achat de pommes par un artisan**

Lors de l'adoption, en 2016, du Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin, la possibilité d'acheter jusqu'à 50 % de raisins frais ou transformés d'un autre producteur agricole du Québec a été consentie aux vigneron du Québec. Les producteurs artisans de cidre qui sont aussi titulaires d'un permis de fabricant de cidre procèdent déjà à l'achat de pommes auprès de producteurs pomicoles québécois.

La production de cidre est en croissance depuis les 10 dernières années, ce qui entraîne une hausse des besoins en pommes destinées au cidre. Certaines années, il peut y avoir des épisodes de grêle, de gel printanier ou autres catastrophes naturelles pouvant entraîner une baisse importante de la récolte de pommes d'un producteur et donc mettre en péril ses revenus. Rappelons également que le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes encadre la provenance des pommes en stipulant que tout le cidre fabriqué dans la province doit contenir au moins 80 %, en volume de produit fini, de jus extrait de pommes récoltées ici.

Certains producteurs peuvent aussi se spécialiser dans certaines variétés de pommes qui pourraient combler les besoins de certains cidriculteurs. En Ontario, les producteurs artisanaux peuvent s'approvisionner auprès de pommes ontariennes pour leur besoin en pommes destinées au cidre.

### **Notre demande :**

- **Permettre qu'un titulaire de production artisanale puisse fabriquer ses cidres avec des pommes provenant à 100 % du Québec, dont un minimum de 50 % provenant de ses propres pommes.**



## Conclusion

---

En conclusion, Les Producteurs de cidre du Québec considèrent que ce projet de loi offre de belles opportunités pour les producteurs de cidre en modernisant l'encadrement entourant la commercialisation des alcools.

Nous espérons que le gouvernement procédera 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. Ce projet de loi permettra de valoriser pleinement la pomme cultivée chez nous et transformée en cidre par des entreprises d'ici, lequel est ensuite distribué dans un vaste réseau partout à travers la province.

Le Plan économique du Québec, dévoilé le 27 mars 2018, a annoncé l'engagement d'entreprendre une révision de la réglementation relative au secteur du cidre. Une correspondance sera acheminée prochainement concernant des modifications demandées par les PCQ quant au Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes afin de répondre aux exigences et aux goûts des consommateurs.