

LES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC

Soutenir la croissance d'un produit 100 % local

**Mémoire sur le projet de loi 85, Loi modifiant
diverses dispositions principalement aux fins
d'allègement du fardeau réglementaire et
administratif**

Février 2025



Les Producteurs de cidre du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9
Tél. : 450 679-0530
info@cidreduquebec.com
www.cidreduquebec.com

Introduction

Dans le cadre des consultations particulières sur le projet de loi 85, Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif, Les Producteurs de cidre du Québec (PCQ) souhaitent émettre des commentaires.

Les PCQ remercient le gouvernement du Québec de leur permettre de présenter leur point de vue et des pistes de réflexion dans le cadre de cette consultation. Nous saluons l'objectif visé par ce projet de loi d'alléger le fardeau réglementaire et administratif imposé aux entreprises. Toutefois, de nombreuses préoccupations demeurent quant à l'encadrement entourant les alcools. Dans ce mémoire, nous vous présentons nos observations après avoir consulté les membres de notre association.

L'association – Les Producteurs de cidre du Québec

Selon la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), en novembre 2024, 144 titulaires uniques de permis de production artisanale (AC) et/ou de fabricant de cidre (FC) sont actuellement en opération. Les PCQ est une association fondée en 1992 qui représente l'ensemble des cidreries de la province. Elle a pour mission de regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs, de développer et de faire la promotion du cidre du Québec. À ce titre, ce dernier occupe une place grandissante dans les préférences de consommation des Québécois. En effet, selon les plus récentes données disponibles, un Québécois consommait en 2021 en moyenne 0,73 litre de cidre par année, par rapport à 0,4 litre en 2016. Le *Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes* (Règlement sur le cidre) stipule que tout 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. Cela 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. D'ailleurs, 11 % des pommes du Québec sont destinées à la production de cidre, une industrie qui a généré environ 555 emplois et des ventes de 51,1 M \$ en 2021.

Des enjeux prioritaires pour l'industrie du cidre

1. Achat de pommes par les titulaires d'un permis de production artisanale de cidre

Il est essentiel que le projet de loi prévoit pour les titulaires d'un permis de production artisanale de cidre l'achat de matières premières pour la fabrication de leur produit. Rappelons que cette possibilité existe pour les vigneron québécois depuis 2016 à la suite de l'adoption du *Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin* qui permet l'achat jusqu'à 50 % de raisins frais ou transformés d'un autre producteur agricole du Québec. Nous croyons que par souci d'équité avec les vins du Québec, les cidres artisanaux devraient pouvoir jouir aussi de cette possibilité.

La production de cidre est en croissance entraînant une hausse des besoins en pommes destinées au cidre. La seule possibilité de croissance pour un producteur artisanal est d'acquérir un verger pour augmenter sa production alors qu'un approvisionnement en matières premières

québécoises est accessible en quantité et en qualité suffisantes. L'achat de pommes permettrait une meilleure résilience des entreprises dans un contexte économique difficile et changeant. En plus, cette demande réduirait les risques climatiques de la production pomicole puisqu'il peut y avoir dans une année ou une région de production des épisodes de grêle, de gel printanier sur les fleurs ou autres catastrophes naturelles pouvant entraîner une baisse importante de la récolte de pommes d'un producteur et donc mettre en péril ses revenus de l'année. Cette possibilité permettrait aussi à certains producteurs de cidre d'avoir accès à de nouvelles variétés de pommes augmentant ainsi la complexité et le développement de nouveaux produits tout en offrant aux producteurs de pommes du Québec un nouveau débouché auprès d'une centaine de titulaires de permis. Une valeur ajoutée et un marché à développer à prix compétitif pour des produits locaux.

En somme, l'achat de pommes permettrait aux producteurs artisanaux de cidre de :

- gérer les risques météorologiques ou climatiques (ex.: gels, faibles récoltes, etc.);
- acheter des variétés de pommes à cidre pour évaluer leur potentiel dans les cidres à la propriété (R-D produit);
- acheter des variétés de pommes à cidre pour produire avec des variétés non cultivées;
- élargir la gamme de produits offerts;
- soutenir le démarrage d'une entreprise avec plantation d'un nouveau verger;
- maintenir le niveau de production lors de la conversion d'un verger avec variétés de pommes à cidre;
- amortir plus rapidement les investissements en augmentant le volume de production ;
- optimiser les flux de trésorerie en vendant des pommes de catégorie A du verger pour acheter des pommes déclassées¹.

Les PCQ souhaitent qu'un titulaire de permis de production artisanale puisse fabriquer ses cidres avec des pommes provenant à 100 % du Québec, dont un minimum de 50 % provenant de ses propres vergers. Cette proposition respecte le principe du permis artisanal de boissons alcooliques et les éléments de provenance mentionnés dans le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes. L'approvisionnement ne devrait pas être un frein au développement des entreprises alors que la matière première est disponible et cultivée ici. Cela permettrait de pérenniser les entreprises locales et de renforcer la filière pomicole québécoise par la création de nouveaux débouchés pour les pommes du Québec.

Proposition : Permettre l'achat de pommes à la hauteur de ce que le producteur artisanal de cidre produit.

2. Livraison par un tiers

Bien que le projet de loi ouvre timidement la collaboration entre artisans pour la livraison à un titulaire de permis, nous souhaitons rappeler que la principale demande des producteurs de cidre titulaires d'un permis de fabrication artisanale est de pouvoir confier, à un tiers, la livraison des produits aux consommateurs et aux différents détenteurs de permis.

¹ Impacts économiques sur les entreprises cidricoles concernant la rénovation des permis AC et FC. – Cloutier Martin, Ph D. et Renard Laurent, Ph D. – avril 2022.

Les producteurs de cidre réclament depuis plusieurs années l'assouplissement des conditions relatives à la livraison des boissons alcooliques. Ainsi, nous demandons que les producteurs sous permis de production artisanale puissent avoir recours à un service de livraison ou par un service de messagerie. La livraison par un tiers devient un levier important pour soutenir les petites entreprises que sont les cidreries d'autant plus que la composante agricole occupe une grande partie de leur temps à certains moments de l'année. On ne peut exiger qu'elles soient sur la route et au verger. La vente en ligne et la livraison aux consommateurs ainsi que l'utilisation de transporteurs pour approvisionner les différents détaillants et points de vente de cidre partout au Québec apporteraient une bouffée d'oxygène aux producteurs.

L'accès à la livraison par un tiers permettrait aux producteurs locaux d'élargir leur clientèle, de rendre le cidre plus accessible aux consommateurs, de soutenir les entreprises d'ici qui n'ont pas toutes les ressources humaines et financières pour assurer la logistique et le transport sur un vaste territoire, de diversifier les canaux de vente et ainsi mieux gérer les risques financiers.

De nouveaux modèles d'entreprise sont apparus dans les dernières années, et la réglementation n'est pas adaptée à leur réalité. Par exemple, la vente directe aux consommateurs et la vente en ligne sont des possibilités de mise en marché qui ont été accentuées dans le cadre de la pandémie de la COVID-19 et qui doivent être prévues dans l'encadrement réglementaire, l'arrivée de nouveaux joueurs implantés dans toutes les régions du Québec pour faire connaître les alcools d'ici et le développement de routes des spiritueux, cidres et microbrasseries qui entraînent des retombées économiques dans plusieurs régions du Québec. Ce ne sont que quelques exemples de changement dans le paysage des alcools d'ici. La mise en marché de proximité doit être favorisée, car le consommateur souhaite s'approvisionner en circuit court.

Proposition : Autoriser la livraison et la distribution par un tiers à un titulaire de permis d'alcool ainsi que directement aux consommateurs pour les producteurs artisans.

3. Sous-traitance pour les titulaires de permis concomitants

Dans le cadre du projet de loi (PL) 85, la particularité de l'industrie du cidre n'a pas été prise en compte. La détention concomitante du permis artisanal et du permis de fabricant de cidre (industriel) est la réalité de plus d'une trentaine de producteurs de cidre. Ces producteurs agricoles ont ajouté un permis de fabricant de cidre notamment pour élargir leurs possibilités de mise en marché.

Toutefois, ces producteurs agricoles souhaitent profiter de la possibilité de sous-traiter certaines opérations ou d'offrir des travaux à forfaits auprès de leurs collègues producteurs artisans. Plusieurs d'entre eux ont les équipements requis et la main-d'œuvre formée pour assurer le service d'embouteillage, de filtration ou de pressage avec leurs équipements de pointe. Cette possibilité pourrait leur permettre d'éviter la sous-utilisation des équipements et de mutualiser certaines opérations. Les titulaires de permis artisanal, souvent limités en ressources et en main-d'œuvre, peuvent bénéficier du savoir-faire et des capacités techniques de producteurs pour certaines étapes de fabrication. Le recours à la sous-traitance réduirait aussi les coûts de production en externalisant des tâches spécifiques.

La détention concomitante implique déjà une traçabilité pointue de tous les produits en cuve ou en bouteille afin de compléter les registres de la RACJ.

Actuellement, le PL 85 indique qu'un titulaire d'un permis de production artisanale qui exploite un permis industriel dans le même établissement ne peut exécuter les opérations d'embouteillage des boissons alcooliques pour le compte d'un autre titulaire d'un permis de production artisanale s'il cultive la même matière première. C'est insensé. Dans tous les cas de sous-traitance, la traçabilité de la matière première au produit fini doit être encadrée.

Ce libellé crée une iniquité pour les producteurs de cidre et nous demandons de prendre en compte les différents modèles d'affaires qui se sont développés selon la réglementation en vigueur. Permettre la sous-traitance pour les titulaires de double permis est un outil stratégique qui favorise la collaboration, la rentabilité et la qualité des produits. Cette flexibilité renforce la compétitivité des acteurs, dynamise l'économie locale et garantit une meilleure gestion des ressources.

Proposition : Autoriser la sous-traitance à tous les titulaires d'un permis de fabrication artisanale même s'ils possèdent aussi un permis de fabricant de cidre.

Des enjeux qui méritent d'être soulignés

4. Abolition des timbres

Le système de marquage sous forme de timbre est décrié depuis longtemps par les producteurs artisans. Le retrait du système de marquage a été adopté en 2018 par l'Assemblée nationale, mais la mise en œuvre a été reportée à une date indéfinie. Le titulaire d'un permis artisan peut vendre à un bar ou à un restaurant, pourvu qu'au moment de la vente, il appose un autocollant numéroté sur chaque bouteille. Nous ne remettons pas en question cette forme de contrôle par les corps policiers, mais 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, les autocollants qui leur sont actuellement fournis par la RACJ rendent cette étape encore plus coûteuse, car ils doivent être apposés à la main sur chaque contenant. Rappelons que la plupart des boissons alcooliques ont déjà un numéro de lot qui garantit une traçabilité par un registre. D'ailleurs, le cidre fabriqué par un titulaire de permis fabricant de cidre n'a pas à afficher un timbre au moment de sa vente.

Proposition : Abolir le système de marquage obligatoire pour les titulaires de permis artisanal.

5. Taxe spécifique sur le cidre

L'engouement pour le cidre favorise le développement de nouveaux produits et l'arrivée de nouvelles entreprises québécoises. L'un des enjeux qui freinent le développement de nos entreprises est la taxe spécifique sur les boissons alcooliques. Le système de taxation actuel ne prend pas en compte l'évolution du marché du cidre au Québec. Alors que nos produits sont taxés

à la même hauteur que les spiritueux, ils sont plutôt considérés comme un substitut à la bière par leur taux d'alcool, leur réseau de distribution, leur clientèle cible, leur prix et les occasions de consommation qui leur sont associées. En effet, de plus en plus de cidres d'ici sont vendus en canette de 355 ml ou 473 ml et sont proposés sur les mêmes tablettes que la bière. Or, cette dernière bénéficie d'un taux de taxation beaucoup plus avantageux à paliers multiples, déterminé en fonction d'un volume produit favorisant la croissance de cette catégorie.

Il n'y a aucun doute que l'échelle de taxation actuelle présentée dans le formulaire « Déclaration de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques » (VDZ-498) de Revenu Québec freine le développement de nouveaux produits à haute valeur ajoutée et ne permet pas à l'industrie de tirer pleinement parti de l'engouement du consommateur pour cette catégorie. Une révision de la taxation applicable au cidre est nécessaire pour assurer le développement du secteur alors que le cidre est composé d'intrants entièrement québécois.

Proposition : Réviser la taxation applicable au cidre afin de soutenir le développement des entreprises cidricoles.

6. Augmentation du taux d'alcool du cidre léger produit par un fabricant de cidre

En 1970, la vente de cidre léger était possible chez les détaillants, mais les autorités ont voulu limiter le taux d'alcool dans ce réseau en raison des vermouths de pommes qui avoisinaient les 15 à 20 % d'alcool. À cette époque, les autres cidres qui étaient commercialisés en épicerie étaient de 7 % et moins. Aujourd'hui, l'industrie a beaucoup évolué et bon nombre de cidres ont été développés entre 7 et 12 % d'alcool, sans avoir accès directement au réseau des épiceries et aux titulaires d'un permis de vendeur de cidre.

De nouvelles variétés de pommes propices au cidre et très qualitatives ont été plantées. Une fois fermentées, ces pommes présentent un niveau de sucre plus élevé dépassant naturellement le 7 % d'alcool associé au cidre léger. C'est donc limiter la production et la distribution de ces types de cidre qualitatifs pour les titulaires d'un permis de fabricant de cidre. La même situation peut se présenter pour la récolte de pommes sauvages dont les profils aromatiques sont recherchés, mais dont la fermentation entraîne un taux d'alcool plus élevé freinant sa mise en marché.

Aux yeux des consommateurs, le cidre est une alternative à la bière et est recherché dans ces mêmes réseaux de vente. L'accès à un éventail de canaux de distribution est un mécanisme de gestion des risques d'affaires importants pour certains producteurs. Plusieurs contraintes existent déjà pour les producteurs fabricants et limitent leur croissance : le taux d'alcool, la taxe spécifique, la provenance des pommes, etc. Cette proposition permettrait de mettre en place des conditions favorables à la croissance du marché du cidre.

Proposition : Retirer le terme « cidre léger » pour la vente aux titulaires de permis d'épicerie et au vendeur de cidre dans la *Loi sur la Société des alcools du Québec (SAQ)* et aux règlements liés afin que ces titulaires puissent commercialiser du cidre jusqu'à 11,9 % d'alcool, comme c'est le cas actuellement pour la bière.

7. Révision du Règlement sur le cidre

Les demandes de modifications du Règlement sur le cidre ont fait l'objet de plusieurs discussions et échanges avec le Service des fabricants de la RACJ, mais aussi avec les représentants de la SAQ, le ministère des Finances du Québec et, bien sûr, les PCQ lors des différentes occasions de rassemblement. Elles sont ainsi le fruit d'une réflexion collective. D'ailleurs, le Plan économique du Québec, dévoilé le 27 mars 2018, prévoyait d'entreprendre une révision de la réglementation relative au secteur du cidre. Nous sommes toujours dans l'attente de ce chantier. Les autres fabricants d'alcools artisanaux, comme les produits d'érable, à base de petits fruits, la bière et le vin ne sont pas régis par un règlement aussi détaillé sur les dénominations et sur les conditions de fabrication.

Cet outil réglementaire permet d'assurer à l'industrie cidricole un développement de produits de qualité, mais il ne doit pas être un frein à la créativité et à l'innovation des producteurs. Le marché du cidre est en croissance, des occasions d'affaires existent pour les cidriculteurs mais la réglementation actuelle nuit à son plein essor. Nous demandons plusieurs modifications au Règlement afin de l'actualiser et de le simplifier.

Proposition : Mettre en œuvre les différentes demandes de modifications au Règlement sur le cidre.

Conclusion

La filière des boissons alcooliques réclame depuis plusieurs années la mise en œuvre d'un véritable chantier afin de réviser les différents permis de production et de prendre en compte les contraintes, les modèles d'affaires et les privilèges associés à chacun d'eux. Ce chantier doit se dérouler en collaboration avec l'industrie et l'ensemble des parties prenantes afin d'assurer une équité et un développement harmonieux de ce secteur à haute valeur ajoutée tout en visant un allègement réglementaire.

En terminant, rappelons-nous que l'industrie du cidre au Québec innove et croît de manière soutenue (produits, volumes, ventes, consommation) et contribue de manière productive à l'économie du Québec (modèles d'affaires, emplois). Toutefois, la taille de nos entreprises demeure modeste essentiellement à cause des contraintes réglementaires présentées dans ce mémoire. Nous espérons que nos demandes soulevées dans ce plaidoyer pourront être prises en compte. Nous offrons également notre collaboration dans la mise en œuvre des différentes propositions qui en découleront. Les changements souhaités permettront de valoriser pleinement la pomme cultivée chez nous, transformée en cidre par des entreprises d'ici et ainsi soutenir la croissance d'un produit 100 % local!