



LES CIDRICULTEURS ARTISANS DU QUÉBEC

Téléphone: 450-247-2280 Télécopieur: 450-247-0001

Courriel : cbleonard@videotron.ca

Hemmingford, le 23 février 2006

Madame Lyne Fournier et Monsieur Luc Vallée
TRANSAQ
Développement régional
200 chemin Ste- Foy,
10^e étage
Québec, Qc G1R 4X6

Commission de l'agriculture, des
pêcheries et de l'alimentation

Déposé le : 28 février 2006

No. CPA-23

Secrétaire : C.A. COMEAU

**SUJET : CIDRE DE GLACE (commentaires et suggestions pour une définition
(février 2006)**

Madame et Monsieur,

Nous vous remercions de votre présence et des précieuses informations sur le programme de subvention du MAPAQ ainsi que des échanges positifs sur la définition du cidre de glace.

Nous sommes également heureux que le Comité interministériel sur les boissons alcooliques artisanales se soit penché positivement sur le dossier cidre de glace dans l'objectif d'une entente et nous tenons à le remercier. Tous les producteurs artisanaux de cidre ont l'objectif premier que le règlement sur les cidres soit adopté le plus tôt possible.

**Nous référant à votre document déposé à l'assemblée générale annuelle des CAQ,
le 20 février dernier**

Nous somme unanimement en accord avec vos objectifs

1. OBJECTIFS DE LA PRÉSENTE DÉFINITION

- Préserver et développer l'image de marque du cidre de glace;
- Conserver le caractère d'origine québécoise.

Devant la multiplication des techniques de production et face aux consommateurs qui s'attendent à ce que les cidres de glace soient fabriqués selon les règles de l'art, il est nécessaire de s'assurer que cette production soit encadrée adéquatement. Il convient donc de finaliser rapidement le projet de définition du cidre de glace afin de l'intégrer

au Règlement sur le cidre; Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., c.S-13, a.28 et 37).

2. PROPOSITION DE L'ASSOCIATION : LES CIDRICULTEURS ARTISANS DU QUÉBEC

Lors de notre réunion annuelle du 20 février 2006 à Longueuil, réunion de l'Association tenue où 18 membres étaient présents, la définition et les normes spécifiques suivantes ont été adoptées :

« **Cidre de glace** » : soit la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus des pommes pressées gelées, lequel doit avoir une concentration de sucres avant fermentation faite uniquement par le froid naturel d'au moins 30° brix et dont le produit obtenu a une teneur en sucres résiduels d'au moins 130 grammes par litre. Finalement, le taux d'alcool obtenu devra être supérieur à 7% et inférieur à 13% d'alcool par vol.

De plus, les spécificités suivantes doivent être rencontrées :

1. aucune chaptalisation;
2. aucune addition d'alcool;
3. aucune congélation artificielle sur les pommes, jus ou moûts;
4. froid artificiel permis sur le cidre (-4°C) pour précipitation malique;
5. aucun arôme ou colorant;
6. aucune concentration des sucres par d'autres méthodes que le froid naturel;
7. aucune utilisation de concentré de jus de pomme commercial de quelque origine que ce soit;
8. le profil organoleptique du produit correspond à celui d'un cidre de glace tel que déterminé par un comité interprofessionnel;
9. le producteur de cidre de glace cultive ses pommes;
10. le pressurage, l'élaboration, l'embouteillage du cidre de glace s'effectuent à la propriété du producteur.

3. DISCUSSIONS AU COMITÉ INTERMINISTÉRIEL (MAPAQ, SAQ, MDEIE, RACJ, MFO)

Le Comité interministériel sur les boissons alcooliques artisanales a été invité par le MAPAQ à donner ses commentaires sur la définition retenue par l'Association et d'autres suggestions de normes proposées par le Ministère. Les différents points de vue des producteurs de cidre de glace ont également été présentés. Dans l'objectif d'enrichir les discussions et tenter d'inclure tous les éléments pertinents, nous présentons la position du comité en regard à chaque spécificité de définition adoptée par l'Association.

En ce qui concerne plus particulièrement les spécificités 9 et 10, l'Association a fait part au Ministère de son intention d'en réévaluer les conditions. Les commentaires du comité interministériel sur ces spécificités de même que ses suggestions sur les autres normes sont présentés ci-après.

Spécificité 8 :

Le profil organoleptique du produit correspond à celui d'un cidre de glace tel que déterminé par un comité interprofessionnel;

Précisons que ce profil organoleptique devra être cohérent avec les normes de composition qui seront adoptées.

Définition du « Cidre de glace » adoptée par l'Association :

La fermentation alcoolique du jus des pommes pressées gelées, lequel doit avoir une concentration de sucre avant fermentation faite uniquement par le froid naturel d'au moins 30° brix et dont le produit obtenu a une teneur en sucres résiduels d'au moins 140 grammes par litre.

Les CAQ sont du même avis que le comité interministériel que le cidre de glace devrait être fabriqué à partir de pommes gelées à l'extérieur, car cette exigence confirme également le caractère nordique du produit.

Par contre, nous sommes unanimement contre que les pommes soient gelées pendant une période minimale de 20 jours. Premièrement, cette période de 20 jours minimum, ne correspond à rien, et ensuite cela pourrait être très néfaste pour la qualité des pommes et par le fait même au cidre ensuite, s'il devait y avoir un redoux. Finalement, nous n'avons pas besoin de calquer toute notre méthode sur le vin de glace, mais plutôt s'en inspirer et développer notre image propre au cidre de glace et la pomme qui est très différente.

Nous sommes en accord ici

On comprend qu'il est permis de reconcentrer le jus de la première pression obtenu de ces pommes. Cette concentration additionnelle ne pourrait s'effectuer qu'en cuves et à l'extérieur.

Nous sommes ici unanimement en accord que le taux de sucre initial est d'une importance capitale. Ceci est la base de la production du cidre de glace et du fait de tout produit de glace. Ceci lui confère son image et son degré de concentration tant pour le producteur que le consommateur.

En ce qui concerne le taux de sucres résiduels, seulement une classe de cidre de glace pourrait être considérée :

Cidre de glace

Sucres résiduels : minimum de 130 grammes/litre.

Nous sommes en accord avec cette proposition;

Le comité interministériel propose de préciser que le taux d'alcool soit supérieur à 7 % et inférieur à 13 %.

Il est à noter qu'un taux d'alcool supérieur à 7 % implique nécessairement que les cidres de glace ne pourront être commercialisés que par la SAQ, à la propriété.

Mentionnons que le procédé des pommes gelées dans l'arbre apporte beaucoup de notoriété au produit et qu'il faudrait examiner la façon de le mettre en évidence.

4. COMMENTAIRES

Les suggestions du comité interministériel ont été faites dans un objectif de préservation et de développement de l'image de marque qui doit être associée au cidre de glace et à son caractère de produit spécifiquement québécois. Également, le caractère artisanal prend toute son importance par rapport à un produit de masse.

De plus, les contraintes inhérentes au procédé de fabrication doivent rendre cette production difficile à l'extérieur du Québec.

Nous sommes ici unanimement en accord à ce que les normes de composition et la méthodologie proposées élargissent le profil que pourrait posséder le cidre de glace.

Nous sommes unanimement en désaccord avec votre approche, parce que nos modalités de fabrication tiennent compte autant du procédé de fabrication que des caractéristiques finales du produit ce qui donne une crédibilité au produit et détermine le prix de vente.

Nous demandons d'agir le plus tôt possible à l'intérieur du processus réglementaire dans l'objectif d'introduire dans le règlement actuel la définition du cidre de glace par une nouvelle proposition amendée dans le règlement sur le cidre.

Dans un autre ordre d'idée, nous profitons de l'occasion de vous informer du problème que nous rencontrons auprès de la RACJ. Plusieurs demandes ont été formulées en personne auprès des dirigeants de la RACJ afin d'obtenir les chiffres de vente de cidre au Québec.

La RACJ reçoit à tous les mois les chiffres de ventes des producteurs qui font parti des exigences du permis, nous pensons que la RACJ a un manque de personnel ou autres difficultés à rencontrer son mandat.

A notre dernière rencontre, la RACJ a semblé ouverte que le MAPAQ prenne le dossier des chiffres. Il est très important pour l'association d'obtenir ces chiffres afin de connaître le profil de l'industrie de cidre et d'établir des statistiques pour appuyer certains de nos dossiers. Nous demandons donc, votre appui dans ce dossier.

Vous remerciant de votre collaboration, nous vous prions d'agréer Madame Lyne Fournier et Monsieur Luc Vallée nos salutations distinguées.

François M. Pouliot
Présiden

Siège social: 351 chemin Covey Hill, Hemmingford, Québec, J0L 1H0