



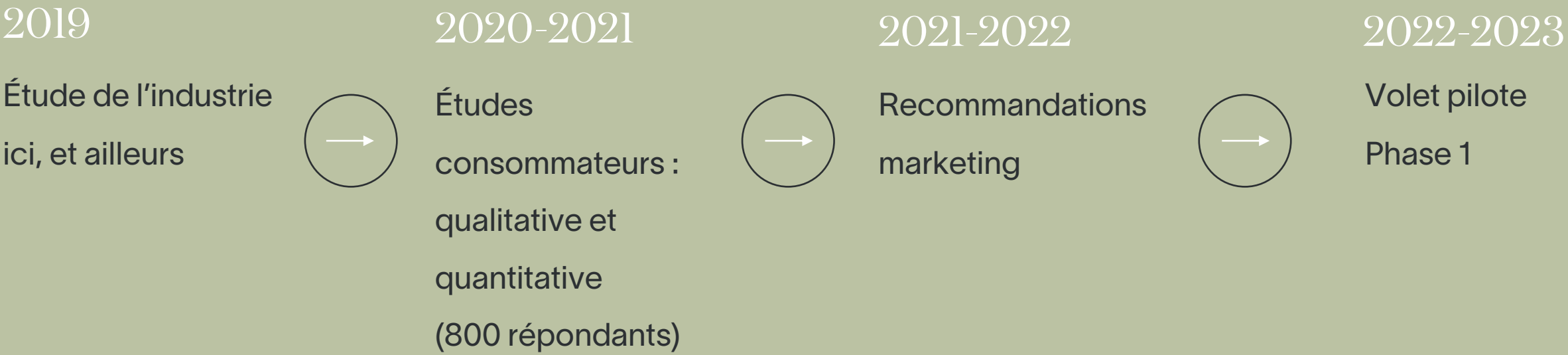
Panel des détaillants

Présentation du projet-pilote en magasins
Congrès Cidres, Vins et Alcools d'ici

MARS 2023



Chronologie





Objectifs du projet

- Augmenter la **notoriété** des cidres québécois
- Majorer la **part de marché** des cidres québécois
- Élever la catégorie
- Être **mieux compris par les consommateurs** (rendre les clients cidres meilleurs et autonomes)
- Donner de l'**ampleur et de la précision** à la catégorie
- Être **plus représentatif** des produits et du travail des producteurs
- Inspirer des **occasions d'usage plus élargies**
- Développer de **nouvelles clientèles**

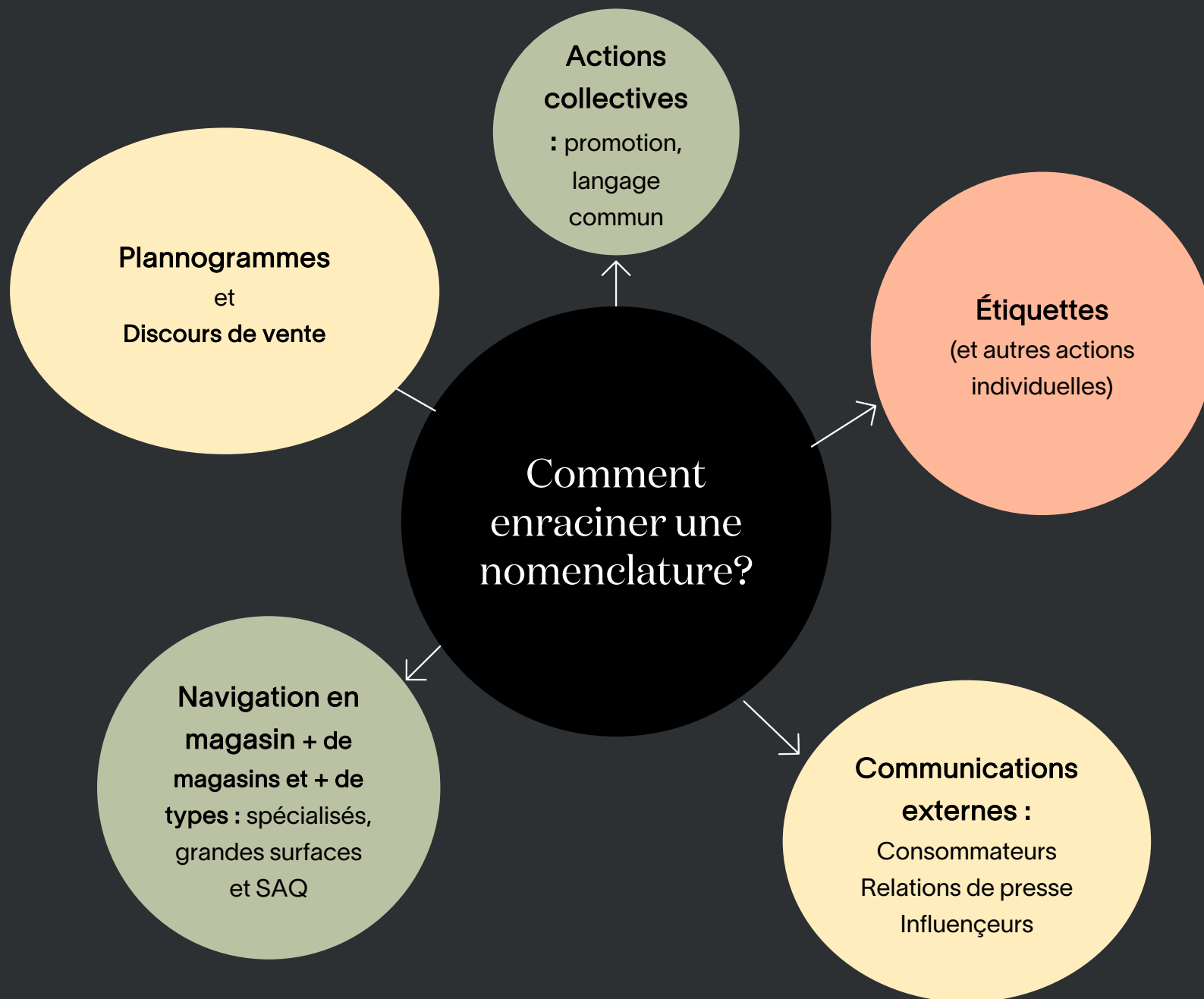
A clear glass bottle of golden cider with a gold-colored cap, positioned on the right side of the slide. The bottle is partially filled with a golden liquid, and its reflection is visible on the surface it sits on.

On parle
DES cidres
et non **DU**
cidre!



DÉFI

Il ne faut pas perdre de vue que, contrairement à d'autres produits alcoolisés, les gens n'ont pas d'habitude de navigation dans le cidre... ils ont des préférences et des perceptions mais pas de compétence de navigation.



Cidres classiques

Cidres sur marc de raisin

Cidres d'aromates naturels

Cidres liquoreux

Cidres naturels

Cidres aux fruits

Cocktails au cidre



Les catégories créées

✱ Le matériel promotionnel créé



AVEZ-VOUS REMARQUÉ?
Ce magasin participe au projet pilote de Cidre du Québec visant à différencier les types de cidres.

POURQUOI?
Pour vous faire découvrir l'ampleur de la diversité des cidres du Québec.

NUMÉRISEZ LE CODE QR POUR EN SAVOIR PLUS

7 types de cidres

Avez-vous remarqué?
Ce magasin participe au projet pilote de Cidre du Québec visant à différencier les types de cidres.

Pourquoi?
Pour vous faire découvrir l'ampleur de la diversité des cidres du Québec.

Cidres classiques
Peu taniques, légers et « sur le fruit »
Produits à partir de variétés de pommes traditionnelles, ils expriment les atouts de la pomme à croquer et peuvent être effervescents ou non.

Cidres naturels
Structurés, souvent très aromatiques et taniques, vifs et secs
Souvent élaborés en levures indigènes et fermentation spontanée, à partir de pommes à cidre, de pommes sauvages ou de pommettes.

Cidres sur marc (peau) de raisin
Rondeur et corps, excellents cidres de table
Le marc de raisin enrichit la palette aromatique grâce aux nombreux cépages, mais aussi aux tanins, qui donnent structure, mâche et couleur.

Cidres aux fruits
Une palette aromatique infinie à découvrir
Créés par procédés naturels (macération, co-fermentation, infusion).

Cidres d'arômes naturels
Cidres d'arômes naturels
Tous arômes naturels sont permis

Cocktails au cidre
Prêts-à-boire aromatisés et rafraîchissants
De nombreux produits traditionnels sont revisités avec le cidre.

Cidre liqueux
De glace ou de feu, riches et très aromatiques
Toute la volupté de la pomme, sur des notes de compote et d'épices.

Pour plus de détails ou pour nous faire part de vos commentaires, numérisez le code!

<https://cidreduquebec.com/le-cidre/types-de-cidres/>

Types de cidre 2022

Saisir l'ampleur de la diversité des Cidres du Québec.

Les Producteurs de cidres du Québec mènent présentement un projet pilote qui vise à distinguer les types de cidres, en collaboration avec certains magasins spécialisés.

Pourquoi?

Pour vous aider, à titre de consommateur, à saisir l'ampleur de la diversité des cidres du Québec. En effet, on ne parle plus du cidre mais DES cidres! Afin de mieux refléter les catégories et le travail du producteur. Afin de vous aider à mieux connaître et à mieux comprendre le cidre.

Cidres classiques

Cidres classiques

Cidres peu taniques, légers et « sur le fruit », produits à partir de variétés de pommes traditionnelles.

Cidres élaborés de façon traditionnelle, avec des variétés de pommes historiquement utilisées au Québec. Ces cidres expriment les atouts de la pomme à croquer et sont plus ou moins sucrés et acidulés, selon les variétés de pommes. Souvent peu taniques et légers, « sur le fruit », ils peuvent également être secs. Les cidres classiques sont assez stables dans le temps et peuvent être effervescents ou non. Ils peuvent aussi être rosés.



Cidres naturels

Cidres naturels

Souvent élaborés en levures indigènes et fermentation spontanée, à partir de pommes à cidre, de pommes sauvages ou de pommettes.

Les commerces participants

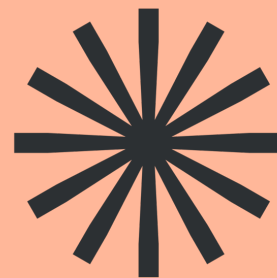


Ce projet a été financé par l'entremise du Programme Proximité, mis en œuvre en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, selon une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada Québec

À venir : entente avec plusieurs magasins de la chaîne Tite Frette.
Lancement au cours de la semaine du cidre



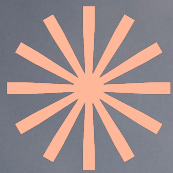
La suite

Suivi avec les magasins participants, tant qualitativement que quantitativement.

Continuer la promotion et le suivi des résultats.

Dégustations sur place dans certains magasins.

Rencontre avec le C-A et recommandations aux producteurs (printemps et automne).



Bonne discussion!