

Rapport annuel 2022



Assemblée générale annuelle
16 mars 2023
Drummondville



Les Producteurs de cidre du Québec

cidreduquebec.com
info@cidreduquebec.com

LES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC

Conseil d'administration 2022

Fonction	Nom	Entreprise
Président	Marc-Antoine Lasnier	Cidrerie Milton
1 ^{er} vice-président	Étienne Dancosse	Cidrerie Lacroix
2 ^e vice-président	Frédéric Le Gall	Cidrerie Chemin des Sept
Secrétaire-trésorier	Émile Robert	Cidrerie Le Somnambule
Administrateurs	Gabriel Choinière	Cidrerie Choinière
	Benoit Gosselin-Piette	Cidrerie Arista (A. Lassonde)
	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Ferme Cidricole Équinoxe



De gauche à droite : Étienne Dancosse, Gabriel Choinière, Catherine St-Georges (directrice générale), Émile Robert, Marc-Antoine Lasnier, Frédéric Le Gall, Marc-Antoine Arsenault-Chiasson et Benoit Gosselin-Piette

Collaboratrices

Direction générale	Catherine St-Georges, agr. – Directrice générale
Projets divers	Éliane Lepage, agente de communication Clémentine Gombart, agr. - agente de projet Mélodie Bombardier, stagiaire
Secrétariat	Maude Lacombe, adjointe
Comptabilité	Caroline Dagesse, commis comptable Sabrina Diez, CPA, auditrice, chef comptable UPA

Les Producteurs de cidre du Québec

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100

Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Tél. : 450 679-0540

info@cidreduquebec.com

www.cidreduquebec.com



Table des matières

	Page
➤ Avis de convocation	4
➤ Projet d'ordre du jour	6
➤ Procès-verbal de l'AGA du 31 mars 2022	7
➤ Rapport d'activité du 1 ^{er} janvier au 31 décembre 2022	12
➤ Notes.....	44







Assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec

AVIS DE CONVOCATION

Assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec
Le 16 mars 2023 de 8 h 30 à 12 h, au Centrexpo Cogeco
555, rue Saint-Amant – Drummondville

Le conseil d'administration est heureux de vous inviter à l'assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec (PCQ) qui se tiendra :

Date : Le 16 mars 2023

Heure : Inscriptions : 8 h 30 (brevages et viennoiseries offerts)
Assemblée : 9 h

Lieu : Centrexpo Cogeco
555, rue Saint-Amant, Drummondville

Merci de confirmer votre présence au info@cidreduquebec.com.

Veillez noter qu'un diner est offert seulement aux membres inscrits au Congrès Cidres, vins et alcools d'ici.

Nous vous rappelons que la cotisation annuelle des PCQ est payable à l'association et exigible avant l'assemblée générale annuelle si vous désirez exercer votre droit de vote ou vous présenter comme administrateur.

Veillez consulter les documents :

[PROJET D'ORDRE DU JOUR >](#)

[PROCÈS-VERBAL DE L'AGA 2022 >](#)

Lors de cette assemblée, nous procéderons à l'élection des administrateurs et nous adopterons les états financiers, le rapport d'activités 2022 et les résolutions qui orienteront les actions de l'association pour la prochaine année.

Au plaisir de vous retrouver en grand nombre!

Les Producteurs de cidre du Québec



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
Les Producteurs de cidre du Québec

Le 16 mars 2023

Centrexpo Cogeco Drummundville

PROJET D'ORDRE DU JOUR

- | | |
|---------|---|
| 8 h 30 | Accueil des participants |
| 9 h | Ouverture de l'assemblée générale annuelle |
| 9 h 10 | Lecture et adoption de l'ordre du jour |
| 9 h 15 | Lecture et adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 31 mars 2022 |
| 9 h 20 | Présentation et adoption des états financiers 2022 et du budget 2023 |
| 9 h 50 | Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2022 |
| 10 h 20 | Allocution du président |
| 10 h 30 | Étude des résolutions et échanges |
| 11 h | Élection des membres du conseil d'administration 2023 |
| 11 h 20 | Événements 2023 |
| 11 h 50 | Divers |
| 12 h | Levée de l'assemblée |





**PROCÈS-VERBAL DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
DES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC
TENUE LE 31 MARS 2022, AU VIGNOBLE ET CIDRERIE COTEAU ROUGEMONT**

Présences MEMBRES ACTIFS :

Entreprise	Prénom	Nom
1. Pomdial	Bertrand	Deltour
2. Domaine du Nival	Matthieu	Beauchemin
3. Au Pavillon de la Pomme	Marc-Antoine	Robert
4. Cidrerie Milton	Marc-Antoine Blandine	Lasnier Catta
5. Domaine Lafrance	Éric Charles	Lafrance Lafrance
6. Domaine Cartier-Potelle	Jean-Pierre	Potelle
7. Cidrerie Lacroix	Élisabeth	Lacroix
8. Cidrerie Le Somnambule	Émile	Robert
9. Cidrerie Chemin des Sept	Frédéric Étienne	Le Gall Tremblay
10. Domaine de Lavoie	Francis-Hugues	Lavoie
11. Cidrerie Autour de la pomme	Jean-Philippe	Robert
12. Domaine Hébert	Christian	Hébert
13. Cidrerie McKeown	Robert	McKeown
14. Verger Petit et Fils	Stéphane	Petit
15. Domaine RITT	Jean-François	Ritt
16. Domaine du Petit St-Joseph	Gilles Alexandre	Simard Simard
17. Ferme Cidricole Équinoxe	Marc-Antoine	Arsenault-Chiasson
18. Cidrerie Intrus	Gabriel	Boutin
19. Val Caudalies	Alexis	Perron
20. Vergers Écologiques Phillion	Hubert	Phillion
21. Vignoble et cidrerie Coteau Rougemont	Michel	Robert
22. Cidrerie Beaupré	Pierre	Dorval
23. Cidrerie du Minot	Alan Audrenne	Demoy Demoy
24. A. Lassonde (Vins Arista)	Benoît	Gosselin-Piette
25. Domaine Steinbach	Jimmy	Whittom
26. Cidrerie du Chemin 9	Jean-Michaël	Noël
27. Domaine Le Grand Saint-Charles	Martin	Laroche
28. Cidrerie Cassine	Alexandre	Genest
29. Domaine ValBrome	Chantal	Guimont
30. Cidrerie Michel Jodoin	Michel David	Jodoin Jodoin



Présences OBSERVATEURS :

Entreprise	Prénom	Nom
Les Producteurs de cidre du Québec	Clémentine Catherine	Gombart St-Georges
L'Union des producteurs agricoles	Sylviane Mathieu	Gagnon Bolduc
Ministère de l'Économie et de l'Innovation	Marie-Claude	Sirois
WOW Événements	Pauline	Larouche
REMARKE	Marie	Charest
Fontaine Bleue inc.	Dongmei Denis	Sun Desrochers
Sommelier Nordiq	Elizabeth Steven	Ryan Fortin

1. ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Avant l'ouverture de la rencontre, le président, M. Marc-Antoine Lasnier, propose de faire un tour de table. Celui-ci remercie les membres de l'association de leur participation à cette assemblée générale annuelle (AGA). Il souhaite également la bienvenue aux observateurs présents.

2. OUVERTURE DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

M. Marc-Antoine Lasnier, après avoir constaté le quorum, déclare l'AGA ouverte à 9 h 05. Il présente les administrateurs et l'équipe des Producteurs de cidre du Québec.

3. LECTURE ET ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

Mme Catherine St-Georges procède à la lecture de l'ordre du jour :

1. Accueil des participants
2. Ouverture de l'assemblée générale annuelle
3. Lecture et adoption de l'ordre du jour
4. Lecture et adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 21 avril 2021
5. Présentation et adoption des états financiers 2021 et du budget 2022
6. Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2021
7. Allocution du président
8. Modification aux règlements généraux
9. Étude des résolutions et échanges
10. Élection des membres du conseil d'administration 2022
11. Événements 2022
12. Divers
13. Levée de l'assemblée

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Francis-Hugues Lavoie et appuyée par M. Jean-Michaël Noël, il est unanimement résolu d’adopter l’ordre du jour comme proposé.

4. LECTURE ET ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE L’ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DU 21 AVRIL 2021

Mme Catherine St-Georges procède à la lecture du procès-verbal de l’AGA du 21 avril 2021.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Gilles Simard et appuyée par M. Marc-Antoine Arsenault-Chiasson, il est unanimement résolu d’adopter le procès-verbal de l’AGA du 21 avril 2021 comme proposé.

5. PRÉSENTATION ET ADOPTION DES ÉTATS FINANCIERS 2021 ET DU BUDGET 2022

M. Mathieu Bolduc, comptable de l’Union des producteurs agricoles (UPA), présente les états financiers 2021 et l’avis au lecteur produit par le SCF Conseils Montérégie Inc. M. Émile Robert, de son côté, présente le budget 2022, lesquels ont été préalablement adoptés par le conseil d’administration (CA).

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Émile Robert et appuyée par M. Francis-Hugues Lavoie, il est unanimement résolu d’adopter les états financiers 2021 et le budget 2022 comme proposés.

6. RÉTROSPECTIVE DE L’ANNÉE ET RAPPORT D’ACTIVITÉS 2021

Mme Catherine St-Georges présente le rapport des activités de l’année 2021. Le rapport d’activités fait état de tout le travail accompli par les PCQ : événements, activités de communication, recherche et développement, représentations, services aux membres et état du membership.

De plus, M. Christian Hébert, délégué d’Éduc’alcool, est invité à présenter son bilan.

7. ALLOCATION DU PRÉSIDENT

M. Marc-Antoine Lasnier présente une infographie réalisée à partir des données obtenues en 2021 : la consommation, la production, les ventes et l’emploi liés à l’industrie du cidre. Il souligne que la croissance de l’industrie est soutenue et que si l’on veut obtenir la pérennité de l’industrie du cidre, il faut travailler sur l’ensemble des réseaux de mise en marché. Il croit aussi qu’il faut collectivement se donner les moyens d’obtenir des gains importants pour l’industrie. Le CA a travaillé une proposition pour assurer la croissance de l’industrie en se dotant des ressources humaines et financières pour poursuivre la vision de développement en modifiant le fonctionnement des cotisations à l’association.

8. MODIFICATION AUX RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX

MM. Émile Robert et Francis-Hugues Lavoie présentent la modification aux règlements généraux, laquelle a été préalablement adoptée par le CA. Le projet de révision des cotisations vise à favoriser l'adhésion des petites cidreries, d'assurer une équité entre les membres, de s'inspirer des autres associations et d'augmenter les revenus récurrents des PCQ pour développer l'association, maintenir les services et l'expertise, assurer des représentations et soutenir le plan de communication. À terme, la proposition servira aussi à accroître la collecte de données sur la production de façon confidentielle. Mme Sylviane Gagnon de l'UPA est invitée pour l'animation de cette partie.

Après études et discussion,

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Jean-Pierre Potelle et appuyée par M. Marc-Antoine Arsenault-Chiasson, il est majoritairement résolu d'adopter les modifications aux règlements généraux comme proposées.

9. ÉTUDE DES RÉOLUTIONS ET ÉCHANGES

Le CA n'a pas reçu de proposition d'un membre.

Toutefois, il est proposé de discuter de la résolution adoptée lors de l'AGA 2021 sur la possibilité de permettre l'utilisation de concentré de pommes dans la fabrication de cidre. Les producteurs sont invités à identifier les enjeux et les risques qui pourraient être soulevés par cette pratique.

Plusieurs membres s'expriment sur le sujet. D'une part, certains remettent en question l'usage du concentré, notamment au niveau de la traçabilité, des prix et de la réputation générale de l'industrie. D'autres membres voient une opportunité de démocratiser le marché cidricole, d'intéresser de plus gros joueurs à notre industrie et d'y apporter une meilleure visibilité.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Stéphane Petit et appuyée par M. Robert McKeown, il est majoritairement résolu de demander que les PCQ cessent leur réflexion sur l'usage de concentré de pommes dans la fabrication de cidre.

10. ÉLECTION DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 2022

Mme Catherine St-Georges procède à la lecture de la procédure d'élection des administrateurs.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Francis-Hugues Lavoie et appuyée par M. Marc-Antoine Lasnier, il est unanimement résolu d'ouvrir la période d'élection et de nommer Mme Sylviane Gagnon comme présidente d'élection, Mme Catherine St-Georges comme secrétaire d'élection et Mme Clémentine Gombart comme scrutatrice d'élection.

Selon les règlements généraux, trois postes d'administrateurs sont à combler pour un mandat de deux ans et trois mises en candidatures sont proposées.

	Candidature	Proposée par	Appuyée par
1.	Gabriel Choinière	Frédéric Le Gall	Francis-Hugues Lavoie
2.	Émile Robert	Jean-Michaël Noël	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson
3.	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Marc-Antoine Lasnier	Francis-Hugues Lavoie

La présidente d'élection vérifie, dans l'ordre de leur mise en nomination, le consentement de chaque candidat. Comme les trois acceptent leur mise en nomination, en conformité avec les règlements de l'association, celle-ci déclare que les trois candidats sont élus par acclamation.

11. ÉVÉNEMENTS 2022

Mme Marie Charest, de l'agence REMARKE, est invitée à présenter la Semaine du cidre 2022. De plus, à son tour, Mme Pauline Larouche, de WOW Événements, présente le nouvel événement estival, SOIF de cidre Montréal qui se tiendra en juillet prochain.

12. DIVERS

M. Frédéric Le Gall est invité à souligner le départ d'un administrateur des PCQ, M. Francis-Hugues Lavoie, administrateur sortant impliqué dans le CA depuis 2014. Des remerciements sont partagés par les participants.

13. LEVÉE DE LA RÉUNION

Le président remercie les participants et les invite à demeurer pour le dîner. De plus, les participants sont invités à participer au Vox Pop qui servira à promouvoir la Semaine du cidre 2022.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Gilles Simard et appuyée par M. Jean-François Ritt, il est unanimement résolu de clore l'AGA.

RAPPORT D'ACTIVITÉ

1^{er} janvier au 31 décembre 2022

COMMUNICATIONS ET ÉVÉNEMENTS

PLAN DE COMMUNICATION

Déploiement du plan de communication 2022 – Stratégie, suivi, campagnes printemps et été et bilan de performance

Nous avons retenu les services de l'agence Remarque pour mettre à exécution le plan de communication développé en 2019 avec l'agence LG2. L'agence retenue nous a épaulé dans le déploiement de nos campagnes sur les réseaux sociaux (Instagram et Facebook), dans la mise à jour du site Web, dans le développement de recettes/cocktails et dans la prise de photo pour le développement de divers contenus.

Plusieurs types de contenu ont été mis en exécution pour activer la marque Cidre du Québec auprès des consommateurs de cidre. Entre autres :

- Développement de recettes et de cocktails;
- Éducation du consommateur sur les différents types de cidre et la production de cidre via des publications sur les réseaux sociaux;
- Envoi d'infolettres à des moments clés de la saison pour informer sur les différents cidres disponibles, sur les événements qui sont en cours et sur diverses recettes à essayer;
- Publication de vidéos mettant en vedette les producteurs pour montrer aux consommateurs les gens derrière les produits;
- Développement de la section « Détaillants ambassadeurs » pour faire la promotion des meilleurs lieux de vente où se procurer du cidre du Québec;
- Rédaction de divers articles sur différentes thématiques (événements, nouveautés du mois, accord cidre et nourriture, portraits de producteurs).

Voici quelques thématiques qui ont permis de mettre de l'avant les contenus évoqués ci-haut :

- Cidre de glace du Québec Indication géographique protégée;
- Semaine du cidre;
- Détaillants ambassadeurs;
- Soif de cidre Montréal;
- Cidre et été (BBQ, cidres prêts-à-boire);
- Rendez-vous dans les cidreries à l'automne;
- La Grande Presse;
- Temps des fêtes.

Afin de garder un regard sur le contenu, l'agente aux communications et marketing, Éliane Lepage, s'assurait de vérifier le contenu publié, de faire les modifications (si nécessaire), de fournir les enlignements quant au contenu et de faire les approbations finales.

Nombre d'abonnés par plateforme :

RÉSEAU SOCIAL	DONNÉES- JANVIER 2022	DONNÉES – JANVIER 2023	POURCENTAGE D'AUGMENTATION
Facebook	8 090 abonnés	10 700 abonnés	+ 32 %
Instagram	3 358 abonnés	4 140 abonnés	+ 23 %
Groupe Facebook J'aime le cidre QC	2 550 abonnés	4 005 abonnés	+ 57 %
Infolettre	4 200 abonnés	5 200 abonnés	+ 24 %

Quelques exemples de contenu :



Le rapport de performance est disponible pour consultation et contient tous les indicateurs de performance reliés au plan de communication.

Campagne Ad-buying – réseaux sociaux

La clientèle cible de Cidre du Québec est particulièrement active sur les réseaux sociaux. C'est pourquoi plusieurs campagnes publicitaires ont été menées sur Facebook et Instagram.



Voici quelques grandes thématiques couvertes par ces campagnes :

- Cidre de glace du Québec Indication géographique protégée;
- « Mets du cidre dans... ». Différentes thématiques sont couvertes par cette série de contenu. Ex. : Saint-Valentin, temps des sucres, été, brunch du temps des fêtes, recette, etc.;
- Les nouveautés du mois;
- Détaillants ambassadeurs – promotion du répertoire;
- Mise en vedette de différents accords avec le cidre : cidre et fromage, cidre et fruits de mer, cidre et sushis, cidre et pizza, etc.

Nous avons également mis de l'avant plusieurs publications pour qu'elles soient vues par un plus grand bassin de personnes.

Concours

Au total, Cidre du Québec a tenu deux concours sur ses plateformes, mis à part ceux organisés dans le cadre des événements. Voici les thématiques et les résultats clés pour chacun d'eux :



Concours – Mets du cidre dans ton été

Les participants courraient la chance de gagner 100 \$ de cidre du Québec à dépenser chez un détaillant ou une cidrerie, une glacière Yeti tundra 35 (valeur de 350 \$) et une paire de billets pour Soif de cidre Montréal. La publication cumule un taux d'impression de 75K et 534 commentaires. 2 192 personnes ont participé au concours.

Concours – Temps des pommes (1^{er} au 7 octobre 2022)

Les participants avaient l'occasion de gagner un panier-cadeau rempli de produits de l'industrie de la pomme. Le concours était organisé par Pommes Qualité Québec (nous n'avons donc pas le nombre de participants).



Audit du plan de communication et recommandations

Pour ce projet, le mandat a été confié à LG2 qui nous avait accompagné en 2018 à la révision complète de notre image de marque. La première étape de ce projet consistait à se familiariser avec les informations disponibles, qualitativement et quantitativement liées à notre plan de communication déployé de septembre 2019 à décembre 2021 ainsi qu'avec les événements et la stratégie de contenu.

Ensuite, une analyse de ces informations a été réalisée afin d'en tirer des constats, des perceptions ainsi que des opportunités dormantes qui s'offrent à notre organisation et des tendances qui se dessinent à l'horizon. Ensuite, une optimisation stratégique et créative a eu lieu avant de développer le prochain plan de communication.

Le bilan de performance permet :

- d'identifier les besoins, les objectifs et les opportunités;
- de mettre à jour l'analyse de la concurrence;
- de rechercher et d'identifier les meilleures pratiques pour le marché visé;
- de mettre à jour les clientèles cibles, leurs besoins et leurs intérêts.

L'audit du plan de communication nous a amené à revoir les grands axes de notre plan de communication. C'est Étienne Dancosse, administrateur à l'association et responsable du comité Communication, qui nous a épaulé dans la création d'un nouveau plan de communication. Avec

l'aide de ses services, nous avons établi trois piliers que vous retrouverez dans nos communications dès l'année 2023 :

1. L'occasion de consommation – à l'extérieur. Le cidre est souvent associé à la nature, aux pommiers, aux rassemblements en plein air. Nous trouvons judicieux de tirer profit de ce moment de consommation;
2. L'éducation – Informer les clients sur le potentiel du cidre;
3. L'exécution – Rendre le cidre facile d'accès et attirant pour le client en magasin.

Ce processus nous a mené à repenser nos besoins en termes de collaborateurs afin de recruter de nouveaux talents dans le cadre de la révision du plan de communication. Après un processus d'appel d'offres où nous avons contacté trois agences, nous avons retenu les services de Oui l'agence. Cette agence est spécialisée en marketing réseaux sociaux et en création de contenu. Leur équipe nous a également introduit à l'agence Bob, spécialisée en mise en marché et en shoppers marketing. Dès 2023, nous serons accompagnés par ces agences pour nos différents projets.

INITIATIVES PONCTUELLES



Capsule vidéo avec l'AQDFL

L'association a octroyé une commandite pour le 5 @ 7 de la relève de l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL). Dans le cadre de cette commandite, une capsule vidéo cocktail a été tournée par Max L'Affamé en collaboration avec le Verger Hemmingford. La vidéo a été publiée sur leurs réseaux et sur les nôtres. Pour voir la vidéo : https://youtu.be/T_p1rbhizoQ.

Intégration dans le magazine 5 ingrédients, 15 minutes

Cidre du Québec a eu l'opportunité d'intégrer un cidre dans le dossier pique-nique du mois de juin du magazine 5 ingrédients, 15 minutes. C'est le Domaine Lafrance qui s'est joint à l'initiative avec son Cidre bio rosé. Le cidre était recommandé comme meilleur allié pour la saison des pique-niques.



Vidéo 30 ans pour l'association



À l'occasion de la Journée estivale des producteurs de cidre, nous avons pris un moment pour filmer les producteurs et leur poser quelques questions à l'occasion des 30 ans de l'association, célébré en octobre 2022.

Aussi, un petit cadeau a été posté à chacun des membres! Pour visionner la capsule complète : <https://youtu.be/jruS2IUw4gg>.



Recettes – Brunch du temps des fêtes

Pour le temps des fêtes, Cidre du Québec s'est associé à Pommes Qualité Québec pour développer une série de quatre recettes pour le temps des fêtes. Celles-ci ont été ajoutées aux deux sites Web des organisations et ont été partagées sur les réseaux sociaux.

SITE WEB

Le site internet de l'association est toujours actif et renouvelé. Toutes les sections sont continuellement mises à jour afin de toujours en améliorer le contenu.

La section Blogue est particulièrement dynamique : nous publions des articles presque tous les mois. Ces articles traitent principalement des événements de l'association, des nouveautés, des activités à faire dans nos cidreries et sur des caractéristiques de certains types de cidre. L'article le plus consulté en 2022 est « Le palmarès des cidres du Québec de l'année 2021 » avec 2 100 lectures.



Cette année, nous avons également ajouté la section Points de vente en lien avec notre projet « Détaillants ambassadeurs ».

Les onglets de référence en haut de page ont été réorganisés pour mettre en lumière les sections les plus visitées de notre site Web. Nous avons également ajouté les sections « Presque pareil » et « 100 raisons » pour répertorier ces séries de contenu respectives.

Nous mettons également continuellement à jour la section « Recettes et cocktails » de notre site Web. C'est une section qui attire un grand public et qui est très consultée. En 2022, cette section a attiré 11 800 visiteurs.

La section la plus visitée demeure la section « Les cidreries » avec 17 800 visites en 2022. Cela démontre que les consommateurs utilisent notre site Web pour trouver des cidreries lors de visites ou d'escapades.



INFOLETTRES – GRAND PUBLIC

INFOLETTRES – GRAND PUBLIC

En 2022, nous avons envoyé 5 infolettres au grand public. Dans celles-ci, on répertorie les nouveautés, on invite les consommateurs à nos prochains événements, on parle des activités à faire chez nos producteurs et on réfère à des articles traitant du cidre.

Le nombre d'abonnés à l'infolettre est de 5 200 (janvier 2023), comparativement à 4 200 en 2022 (+24 %). Le taux d'ouverture moyen est de 38,7 %, ce qui est excellent si on le compare au taux d'ouverture moyen dans l'alimentation (23,3 %). Le taux de clics moyen se chiffre à 5,6 %, ce qui est au-dessus de la moyenne (3 %).

Sans surprise, c'est l'infolettre de juin 2022 qui invitait les consommateurs à participer à un concours qui a été la plus populaire avec un taux d'ouverture à 42 % et un taux de clics à 12,1 %.

PRIX ET DISTINCTION



L'association est fière d'avoir été nommée aux prix de l'Union des producteurs agricoles dans la catégorie Valorisation de la profession pour son événement La Grande Presse, édition 2021. Le prix Valorisation couronne des initiatives inspirantes valorisant la profession et l'agriculture.

ÉVÉNEMENTS



Semaine du cidre 2022

La Semaine du cidre est un événement qui se déroule sur 11 jours au mois de mai. L'événement se passe un peu partout : chez les détaillants, les cidreries, les restaurants et les bars. Les acteurs de l'industrie sont invités à inscrire des activités à la programmation qui est ensuite présentée au grand public. Nous en étions à la 6^e édition, du 5 au 15 mai 2022.

Pour mettre en œuvre la Semaine du cidre, nous avons retenu les services de l'agence Remarque. L'agence s'occupait d'une partie du recrutement pour les différentes activités, de l'organisation du lancement, de la gestion et de la veille des réseaux sociaux ainsi que des relations de presse.



Pour rayonner dans les commerces et boutiques, nous avons créé du matériel PLV (promotion sur les lieux de vente). Les propriétaires de différents établissements pouvaient donc afficher la Semaine du cidre dans leurs commerces. Voici ce que nous avons développé :

Affiche concours 1X



Affiche officielle 1X



Ballons 10X



Danglers 5X



Carton tente à la caisse 1X



Le développement de ces outils et d'un verre réutilisable a été rendu possible grâce à l'appui financier de notre partenaire présentateur, Aliments du Québec. Les outils mettaient de l'avant le grand concours de la Semaine du cidre, soit la chance de gagner une glacière Yeti et 100 \$ à dépenser chez un détaillant spécialisé au choix du gagnant.





De son côté, l'équipe de Cidre du Québec organisait trois activités officielles : l'activité de lancement avec le panel sur le cidre sur marc de raisin au bar Le Darling, une soirée accords au restaurant Chez Victoire et un salon de dégustation de cidre à la Boîte à Vins (Longueuil). Ces activités ont permis de présenter des activités fortes et qui véhiculaient les messages clés de Cidre du Québec.

Grâce au partenariat avec Aliments du Québec, nous avons également eu l'occasion de faire un *gifting* auprès de créateurs de contenu. Ceux-ci étaient invités à l'événement de lancement au bar Le Darling et repartaient avec un sac rempli de cidres et de produits d'adhérents Aliments du Québec. Cette initiative a permis de faire du bruit sur les réseaux sociaux et de faire connaître la Semaine du cidre aux abonnés de leurs communautés.

Voici quelques résultats clés de la Semaine du cidre 2022 :

- 104 activités inscrites;
- 102 retombées médiatiques;
- Près de 29K pages vues sur le site Web;
- Plus de 395K personnes atteintes par les publications Facebook;
- Plus de 117K personnes atteintes par les publications Instagram.



Soif de cidre Montréal

Le Mondial des cidres est devenu, au cours des années, un événement urbain imposant qui a su conquérir un nouveau public. Mais comme la production du cidre se diversifie et que la clientèle augmente, le complexe Desjardins ne convenait plus aux nouveaux besoins.

La pause de l'événement en lien avec la pandémie représentait une opportunité de mettre en œuvre un tout nouveau concept. L'idée d'un événement estival et extérieur s'est alors imposée. Tout un changement qui entraînera le choix d'un nouveau nom et d'un nouvel emballage visuel.

Le parc du Canal-de-Lachine a vite séduit le comité organisateur. Réunissant les attraits de la ville et de la nature, ce parc urbain situé dans le sud-ouest de Montréal est bordé par une piste cyclable très fréquentée. Dans son nouvel emballage, Soif de cidre Montréal a su attirer un public plus nombreux et offrir une excursion gourmande renouvelée autour du cidre.



Dans le cadre du développement d'un nouvel événement, les objectifs suivants ont été atteints :

- Attacher le concept au lieu choisi (harmonie);
- Développer une image de marque cohérente;
- Trouver un nom porteur à l'événement;
- Intéresser le consommateur qui était au Mondial à se déplacer à cet événement et intéresser de nouvelles personnes à s'y joindre;
- Convaincre les producteurs d'y participer;
- Créer un événement plus propice aux rassemblements à l'extérieur;
- Augmenter la notoriété de ce nouvel événement.



Quelques données sur l'événement :

- 195K personnes rejointes par les publications Facebook;
- 44K pages vues sur soifdecidre.com;
- 32 producteurs de cidre participants;
- 46 mentions médias dont Nightlife, Les Affaires et MTL.blog;
- 5 000 personnes présentes à l'événement;
- 77K \$ en vente de coupons et de billets.

Rendez-vous ici pour voir la vidéo récapitulative de l'événement : <https://youtu.be/gPgBEkFVBSY>.



La Grande presse, dans une cidrerie près de chez vous

La deuxième édition de La Grande Presse a eu lieu dans nos cidreries les 22 et 23 octobre dernier. 14 entreprises ont reçu des fans de cidre le temps d'une fin de semaine. Les activités principales étaient la vente de jus pour faire son cidre maison, les visites guidées des installations, la presse des pommes en direct et les dégustations.

Les consommateurs étaient invités à se rendre dans une dizaine de cidreries pour découvrir ce qui s'y passe lorsque toutes les pommes sont cueillies et qu'il est temps de presser les pommes pour en faire du cidre.

Pour faire la promotion de l'événement, Cidre du Québec organisait un concours pour les cidriculteurs amateurs. Ceux-ci pouvaient gagner un kit complet pour faire son cidre maison ainsi que du jus pour commencer sa micro-production.

Grâce à une température clémente, les fans de cidre ont pu profiter de l'événement à l'extérieur, voir les producteurs en action durant la presse des pommes et déguster des cidres.



Quelques résultats clés de La Grande presse :

- Nombre de cidreries participantes : 14
- Nombre de retombées médias : 39 (dont : Le Devoir, RDI et Radio-Canada)
- Couverture Instagram : 78,5K
- Couverture payée et organique Facebook : 278K
- Visites du site Web : 3K

Foire des vins et cidres d'ici au Marché Jean-Talon

Les PCQ ont été partenaires de la 1^{ère} édition de la Foire des vins et cidres d'ici le samedi 13 août au Marché Jean-Talon. Situé au cœur de La Petite Italie, le Marché Jean-Talon est l'un des plus gros marchés d'Amérique du Nord. Pour cette première édition, le marché Jean Talon ont accueilli quelques producteurs, dont 10 cidreries participantes :

- La Capsule Temporelle;
- Domaine Lafrance;
- Cidre Maline;
- Cidre Sauvageon;
- Cidre Intrus;
- Cidrerie de la Cabane du Pied de cochon;
- Autour de la pomme;
- La Cidrerie d'un hectare;
- Cidrerie Turbulence;
- Verger des Jardins d'Émilie.

Plus de 2 000 personnes étaient présentes à cette première édition. La clientèle était curieuse de découvrir les nouveautés et de discuter avec les producteurs. Six conférences animées par Geneviève Vézina-Montplaisir du magazine Caribou étaient également offertes tout au long de la journée par des producteurs et du personnel des PCQ et du Conseil des vins du Québec. Clémentine Gombart de notre équipe a donné une conférence : Cidre 101 – à la découverte des cidres du Québec.



Le plan de communication et les événements sont rendus possibles notamment grâce à la contribution financière du ministère de l'Économie et de l'Innovation (MEI) dans le cadre du Programme d'appui au positionnement des alcools québécois dans le réseau de la Société des alcools du Québec (PAPAQ).

Congrès Cidres, vins et alcools d'ici

Compte tenu de l'incertitude liée à la COVID-19, le comité organisateur a pris la décision, en janvier 2022, de reporter en 2023 le Congrès qui était initialement prévu à la mi-mars. Nous souhaitons remercier tous les commanditaires et les conférenciers qui avaient confirmé leur intérêt et leur participation.

Révision de la nomenclature du cidre – Suites

Depuis les dernières années, les PCQ ont amorcé un chantier sur la révision de la nomenclature visant à améliorer la mise en marché de l'ensemble des cidres du Québec en repensant la catégorisation et le marchandisage des cidres chez les détaillants et au menu des bars et restaurants.

Toujours accompagnés de l'agence Papilles ainsi que de Létourneau et associés, un projet pilote a démarré au printemps 2022 pour implanter cette nouvelle nomenclature afin de la tester en conditions réelles auprès de certains détaillants. Grâce aux retours des commerçants partenaires de ce projet, nous pourrons ainsi valider que la nomenclature permet une meilleure compréhension des différents cidres par les consommateurs et favorise l'adhésion.



Dès l'automne, le projet-pilote d'implantation et d'affichage des types de cidres a été implanté dans certains magasins spécialisés afin de montrer aux consommateurs toute la diversité de nos produits.

Les magasins suivants participent au projet piloté par Papilles développement :

- Peluso Beaubien;
- ÔBRETON;

- Boutique Expérience Bière;
- La Supérette du Diner;
- La Duchesse D'Aiguillon;
- Peluso Rachel.

Une page Web a aussi été créée pour bien expliquer le projet et les types de cidres développés : <https://cidreduquebec.com/le-cidre/types-de-cidres/>.

 PARTENARIAT
CANADIEN pour
L'AGRICULTURE

papilles 

  Québec 

 Létourneau
+ ASSOCIÉS INC.

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

Journée estivale

La journée estivale cidricole se tenait le 25 août au Domaine Ritt à Cap Saint-Ignace. Les éléments suivants étaient au programme de cette journée :

- Conférence sur les permis de production et modèles d'affaires dans l'industrie du cidre : constats économiques par Martin Cloutier et Laurent Renard;
- Conférence sur la phase terrain du projet de nomenclature du cidre par Audrey Simard et Guy J. Létourneau;
- Échanges et nouvelles de l'association par les Producteurs de cidre du Québec;
- Visite du Domaine Ritt;
- Jeux, échanges, dégustation de cidre et méchoui.



Ce sont 30 participants qui ont pris part à cette édition. Une tradition annuelle qui permet à nos producteurs de se retrouver pour échanger sur l'industrie dans un cadre détendu.

Merci à l'équipe du Domaine Ritt qui a accueilli les participants cidriculteurs à Cap Saint-Ignace!

Mission au Royaume-Uni

Le retour du voyage au Royaume-Uni, annulé en raison de la Covid-19 en 2020, sera de retour en 2023 du 25 mars au 1^{er} avril. La planification de l'itinéraire, le recrutement des producteurs et l'approche de cidreries anglaises et d'autres lieux ont débuté dès le mois d'août 2022.

Réseau d'essais des cultivars et porte-greffes de pommiers – RECUPOM

Comme le prévoit une entente de collaboration, les PCQ appuient le Réseau d'essais de cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM). Le mandat de RECUPOM est d'évaluer les qualités agronomiques des arbres (résistance au froid, productivité, vigueur) et les qualités organoleptiques des fruits (teneur en sucre, acidité, fermeté, coloration, capacité de conservation). L'essai de variétés de pommiers à cidre a commencé en 2015.

Pour l'année 2022, ce sont 47 cultivars à cidre qui sont à l'étude. Les données détaillées sont rendues publiques dans [le rapport annuel 2022](#). Les données sont présentées sous forme de graphiques et de tableaux et présentent différents paramètres en plus de fiches d'information par cultivar incluant des photos ainsi que la description du goût et de la texture.

Le projet « Évaluation du potentiel cidricole de nouvelles variétés de pommiers à cidre dans les conditions pédoclimatiques du Québec » dans le cadre du Programme Innov'Action Agroalimentaire du Partenariat Canadien pour l'Agriculture se poursuit cette année en collaboration avec le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel. Les pommes à cidre issues des essais 2015, 2016, 2018 et maintenant 2020 sont utilisées dans le cadre de ce projet.

Modèles d'affaires et Impacts économiques

Martin Cloutier et Laurent Renard ont présenté les résultats à quelques représentants du MEI lors d'une rencontre en février 2022. Différentes hypothèses ont été présentées sur la révision de permis et l'achat de pommes ainsi que l'impact sur l'industrie du cidre.

Dans le cadre de ce projet, l'association a pu acquérir des données des ventes détaillées dans les grandes bannières auprès de Nielsen. Les données de ventes en succursales ont pu être consultées par les chercheurs auprès de la Société des alcools du Québec (SAQ).

Les résultats détaillés ont été partagés aux producteurs lors de la Journée estivale cidricole du mois d'août, via l'infolettre et aussi auprès des autorités gouvernementales concernées.

C'est d'ailleurs grâce à cette étude qu'une infographie a été développée pour présenter l'évolution de l'industrie du cidre.



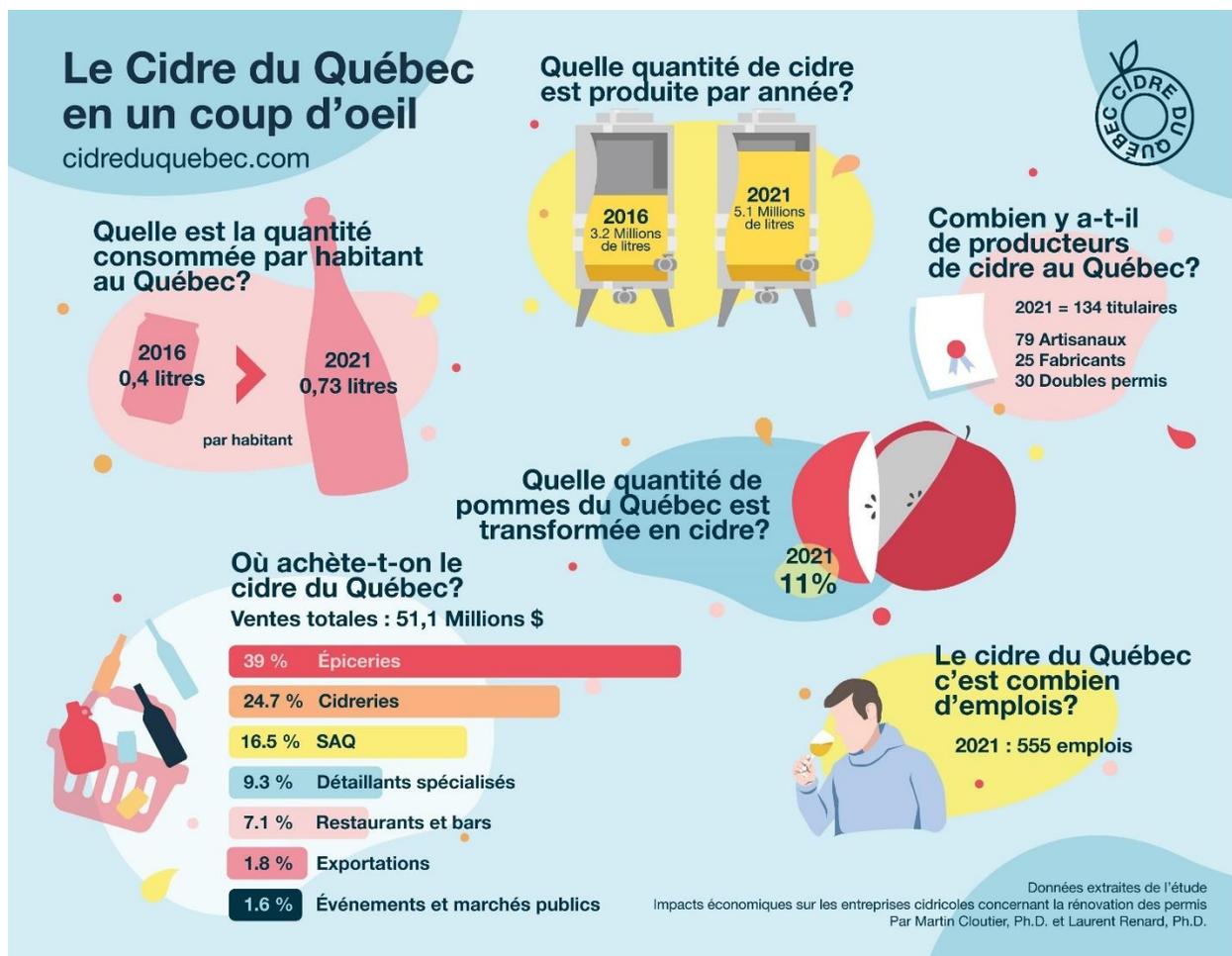


Table filière pomicole

Présidée par les Producteurs de pommes du Québec (PPQ), la table filière pomicole est composée de représentants des producteurs de pommes, d'emballleurs, de transformateurs, de producteurs de cidre du Québec, de représentants des chaînes et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). La firme Papilles a été embauchée comme agent de développement afin d'agir comme agente de liaison dans la mise en œuvre de projets prioritaires.

Voici quelques chiffres concernant les réalisations de Papilles :

- 28 entrevues réalisées;
- 4 rencontres de la Table filière pomicole;
- 10 infolettres – La Presse-pommes et Ex-Presses-pommes;
- 12 rencontres du comité de suivi;
- 3 nouveaux comités de travail (Chaînes, Cidre et Anti-gaspillage);
- 5 remises de rapport;
- 10 rapports mensuels de veille;
- 4 présentations des résultats Étude consommateurs;
- 2 projets spéciaux.

Dans les différentes réalisations de la Table filière pomicole en 2022 :

- Étude Synopsis, réalisée auprès de plus de 1 000 consommateurs de pommes pour établir de grands constats sur la perception de la pomme en général et sur celle produite au Québec;
- Étude Nielsen dans le but d'établir le portrait des trois niveaux de consommateurs établis ainsi que leur profil de consommation;
- Création d'une signature éditoriale et visuelle distinctive et porteuse pour l'industrie : Québec Terre de pommes;
- Concertation avec tous les membres de la table filière afin d'assurer la mise en place de la stratégie sur les médias sociaux.

Une lettre conjointe a été envoyée au MAPAQ concernant le programme de modernisation des vergers et sa bonification du programme 2023-2029.

Durant tout le mois de septembre, les pommes du Québec ont été à l'honneur dans le cahier Zéro Gaspillage du Mouvement J'aime les fruits et légumes, propulsé par l'AQDFL et réalisé avec la contribution financière des PPQ et de l'Association des emballeurs de pommes du Québec. Une page publicitaire a été créée avec la participation de quelques membres de la filière pomicole impliqués dans le comité antigaspillage.



Les membres de la Table filière pomicole du Québec



LES PRODUCTEURS DE
POMMES DU QUÉBEC



AEPQ
ASSOCIATION DES
EMBALEURS DE POMMES
DU QUÉBEC



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DE LA DISTRIBUTION
DE FRUITS ET LÉGUMES
QUEBEC PRODUCE MARKETING ASSOCIATION



CTAQ
CONSEIL DE LA
TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

La Financière
agricole
Québec



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada



Certification de produits

Les producteurs adhérents à l'appellation peuvent compter sur :

- Partenariat avec ECOCERT Canada, organisme certificateur de référence mondialement reconnu, pour assurer la délivrance de la certification;
- Appui financier des PCQ afin de réduire les frais de la première année de certification;
- Visibilité dans le cadre de Soif de cidre Montréal aux cidres de glace du Québec IGP pour accroître la notoriété auprès du public;
- Représentations pour que seuls les produits certifiés cidre de glace du Québec IGP puissent porter la dénomination « cidre de glace »;
- Aide financière du PAPAQ volet 2 pour une remise de 2 \$ par bouteille vendue dans le réseau de la SAQ;
- Promotion dédiée au cidre de glace du Québec IGP dans nos communications et sur notre site internet;
- Étiquettes du logo IGP à un tarif préférentiel.



Pour l'année 2022, huit producteurs ont renouvelé leur adhésion à la démarche et un nouveau producteur adhérent s'est manifesté. De nouveaux certificats ont été émis pour des cidres de glace du Québec IGP.

Depuis la reconnaissance de l'appellation Cidre de glace du Québec, ce sont plus de 35 cuvées de cidres de glace qui ont obtenu l'indication géographique protégée. En 2022, 10 comités d'agrément étaient accessibles pour soumettre un échantillon à la dégustation de cidre de glace du Québec.

Collaboration avec le Conseil des vins d'appellation du Québec - CVAQ

Depuis 2022, le CVAQ est maintenant mandataire pour l'organisation des comités d'agrément pour les cidres de glace du Québec IGP. Les PCQ sont en discussion pour que le logiciel Auchamp utilisé par les vigneron détenteurs d'une appellation IGP puisse intégrer les cidres de glace. Comme pour les vins, les cidreries pourront enregistrer les produits qu'elles souhaitent présenter au comité d'agrément directement sur la plateforme et télécharger les analyses de laboratoire et les certificats une fois émis. Les dégustateurs pourront également saisir les notes de dégustation directement dans le logiciel et simplifiera le suivi par le certificateur ECOCERT.

Échanges avec les producteurs hors Québec

Au cours de l'année, nous avons eu des échanges avec Eleanor Leger, présidente de l'Association des cidriculteurs américains (ACA) et productrice de cidre de glace au Vermont, et Andreas Sundgren, producteur de cidre de glace en Suède, pour discuter des enjeux de concurrence des produits réalisés avec usage d'une congélation artificielle qui se revendique cidre de glace. Deux enjeux se posent pour eux, soit l'usage du froid artificiel et l'usage du concentré.

Nous leur avons présenté notre réglementation, l'IGP, et discuté de la possibilité de créer une communauté de producteurs de cidre de glace à travers le monde. Afin de faire valoir que tous les cidres de glace devraient être élaborés grâce au froid naturel et sans l'usage de concentré, les PCQ, l'ACA et Cidre Canada ont fait parvenir une lettre à l'Association des Industries des Cidres et Vins de fruits de l'Union Européenne.

Le cidre de glace du Québec IGP au SIAL Montréal

M. Jean-Pierre Potelle, producteur certifié IGP, a été invité à être paneliste au SIAL lors d'une conférence organisée par le consulat de France sur le thème des IGP. Il était accompagné d'un producteur français de jambon et de fromage d'appellation d'origine protégée ainsi que du professeur Sylvain Charlebois. Une belle occasion d'échanger sur la valorisation des appellations et de mettre à l'honneur notre cidre de glace du Québec IGP auprès de participants internationaux!



COMMERCIALISATION ET RÉSEAUX DE MISE EN MARCHÉ

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC

Rencontre trimestrielle

À tous les trois mois, la SAQ rencontre les PCQ afin de discuter des différents dossiers en cours : résultats des ventes, promotion à venir, planographie, appui à nos activités, etc. Les présentations détaillées des rencontres de janvier, de juin et de novembre sont partagées périodiquement avec les membres via l'infolettre.



Mise à jour de l'application mobile – Espace Québec

L'Espace Québec sur l'application mobile de la SAQ a été mise à jour pour refléter davantage l'expérience développée sur SAQ.com. En accueil, on retrouve tous les contenus sur les produits et les producteurs du Québec, maximisant ainsi leur visibilité. Vous y trouverez également une navigation améliorée qui reflète celle que nous trouvons sur SAQ.com.

Les PCQ partagent, sur nos différentes plateformes, les promotions Origine Québec 15 X les points Inspire à l'achat de produits Origine Québec à la SAQ, notamment celle du temps des fêtes du 8 au 11 décembre 2022. De plus, en 2022, la SAQ a aussi effectué un relâchement de nouveaux produits, soit des cidres non filtrés.

Formation sur le cidre – aux conseillers SAQ

À l'issue de quatre semaines de formations, soit 16 sessions au total, des représentants des PCQ et des producteurs participants ont pu rejoindre 800 employés de la SAQ pour leur offrir une formation sur nos produits. Autant dire que le succès a été au rendez-vous! Les participants se sont dit très agréablement surpris par la qualité et sont unanimes sur le fait qu'il devrait y avoir plus d'espace sur les tablettes pour mettre en valeur les cidres d'ici!



Les conseillers se sont dit ravis d'avoir désormais de bons arguments de vente pour faire tomber certains préjugés (le sucre, les sulfites, la teneur en alcool, les calories, l'absence de gluten, etc.). Ils ont apprécié qu'on leur rappelle le lien historique entre le savoir-faire, le terroir et la production de cidre au Québec et souhaitent remettre ces produits emblématiques du Québec dans le panier des clients.

On note un vrai coup de cœur des participants pour les cidres et, selon certains, si les gins du Québec ont fait une percée dans le cœur des consommateurs, les cidres peuvent en faire tout autant avec leurs nombreux atouts!

Guide des relations d'affaires

La SAQ a mis à jour le Guide des relations d'affaires en 2022 et la nouvelle version du document de référence a été partagée aux membres.

Caisse découverte – Cidres d'ici

La caisse Découverte des cidres d'ici a été lancée à la fin avril sur SAQ.com. L'édition 2022 de la caisse contenait les prêts-à-boire suivants :

- Cidre Rosé Pétillant (Cidrerie Michel Jodoin);
- Milton Star Pomme (Cidrerie Milton);
- Spritzol (Verger Hemmingford);
- Cidre Bio (Domaine Lafrance);
- Milton Star Limonade (Cidrerie Milton);
- Seltzer Framboise Camerise (Taïga Seltzer).



Ce sont 1 000 unités qui ont été rendues disponibles pour les consommateurs. Cette caisse donne l'occasion aux consommateurs de découvrir de nombreux cidres locaux de différents producteurs.

Grande bannière - METRO



Plusieurs rencontres ont eu lieu avec les représentants de Metro afin de leur présenter la catégorie cidre et le potentiel de commercialisation dans leur réseau.

Pour ce projet, nous avons été accompagnés par Mûr Conseil afin de nous appuyer dans le développement d'une stratégie de marchandisage qui aura pour objectif d'augmenter la visibilité et les ventes de cidre du Québec. Cet accompagnement se résume ainsi :

- Analyser et discuter des données de vente et de marchandisage;
- Développer une stratégie de commercialisation au détail pour les cidres du Québec;
- Élaborer une présentation pour la bannière Metro;
- Participer aux rencontres avec Metro;
- Assurer les suivis et faciliter les communications.

À la suite de visites en magasins, nos observations ont été présentées à l'équipe Metro et une proposition de planographie et d'assortiment de produits basés sur les données de ventes a été déposée.

Une nouvelle planographie de la catégorie Cidre du Québec devrait être déployée au cours de l'année 2023 dans plusieurs magasins Metro et une identification Cidre du Québec sera visible.



Lancement du projet Détaillant ambassadeurs

Le projet Détaillants ambassadeurs a permis de créer un répertoire des meilleurs endroits où se procurer du cidre au Québec. Pour ce faire, une carte virtuelle a été créée et ajoutée à notre site Web. Une section complète a également été créée pour les mettre en valeur.

Les détaillants qui s'y inscrivent doivent répondre à certains critères pour être considérés comme des ambassadeurs :

- Proposer un minimum de **huit références produits** dans leur assortiment cidre;
- Représenter au moins **cinq producteurs de cidre du Québec**;
- Identifier @cidreduquebec et utiliser le mot clic #jamelecidreqc sur les réseaux sociaux;
- Participer à la Semaine du cidre;
- Afficher l'autocollant Ambassadeur Cidre du Québec dans la vitrine de leur établissement;
- Adhérer à notre groupe Facebook J'aime le cidre du Québec pour y partager leurs suggestions;

Pour faire la promotion de ce nouveau répertoire, nous avons fait une série de vidéos mettant en vedette certains de nos détaillants ambassadeurs. Ces vidéos sont hébergées sur une page Web les mettant en vedette. Depuis le lancement de la section « Ambassadeurs », nous avons eu un total de 90 inscriptions au répertoire.



Modernisation de la consigne

Les PCQ suivent le projet de modernisation de la consigne depuis plusieurs mois. Le projet de règlement entourant la modernisation de la consigne a été déposé en janvier 2022. Le ministre de l'Environnement a également annoncé un délai supplémentaire pour la mise en œuvre prévue en novembre 2023. Les PCQ collaborent avec les autres associations de producteurs de boissons alcooliques afin d'analyser l'impact et de soulever les enjeux relevés par les producteurs de cidre dans ce dossier.

Dans le cadre des consultations publiques sur le projet de règlement visant l'élaboration, la mise en œuvre et le soutien financier d'un système de consigne de certains contenants, un mémoire conjoint a été déposé au ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs. Le mémoire a été signé par :

- l'Association des microbrasseries du Québec ;
- l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec;
- le Conseil des vins du Québec;
- l'Union québécoise des microdistilleries;
- les Producteurs de cidre du Québec.

Comme le secteur des boissons alcooliques du Québec est composé de plus de 800 petites et moyennes entreprises qui mettent en marché environ 150 M de contenants annuellement, le regroupement demande à ce qu'une juste place leur soit accordée en révisant la définition de petit contributeur à 5 M de contenants mis en marché annuellement et qu'au moins trois sièges leurs soient réservés au conseil d'administration de l'Organisme de gestion désignée qui assurera la gestion du système.

Le 9 novembre, les PCQ ont invité les membres à participer au webinaire sur la modernisation de la consigne. On présentait la nouvelle réglementation, la mise en œuvre du système de consigne et le déploiement prévu le 1^{er} novembre 2023.

Cidre Canada

Depuis sa création en 2021, Cidre Canada compte maintenant 115 membres partout au pays, ce qui en fait la 2^e plus grande association de producteurs de cidre en Amérique du Nord. La directrice générale, Catherine St-Georges, y siège pour représenter le Québec à titre d'observatrice.

Droit d'accise

Une rencontre a eu lieu le 16 mars avec le député du Bloc Québécois, Yves Perron, afin de présenter les enjeux de la taxe d'accise qui sera applicable en juillet 2022 et afin d'obtenir l'appui du Bloc quant à un programme de compensation. Cidre Canada nous a accompagné pour cette rencontre.

Le 16 mai, Cidre Canada a présenté au Comité permanent des finances nos préoccupations sur l'impact de la taxe d'accise sur l'industrie canadienne du cidre et sur l'importance d'avoir un programme de compensation cohérent pour appuyer les producteurs.

Le 26 mai dernier, Marc-Antoine Lasnier et Catherine St-Georges ont témoigné au Comité permanent des finances de la Chambre des communes sur l'enjeu du droit d'accise. À la suite de la présentation des préoccupations des producteurs de cidre du Québec, trois demandes ont été faites :

- Augmenter l'allocation du budget pour que le programme de compensation soutienne l'ensemble de l'industrie du cidre;
- Prolonger le programme de compensation jusqu'en 2030 pour permettre une prévisibilité pour les entreprises;
- Accorder un délai d'application du droit d'accise pour que cela concorde avec l'entrée en vigueur du programme et le décaissement aux producteurs.

Grâce aux témoignages des PCQ et de l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec au Comité permanent des finances, le député du Bloc Québécois, M. Gabriel Ste-Marie, a proposé un amendement au projet de loi C-19. Cet amendement a été adopté à la majorité par le Comité pour que soient exclus l'hydromel et le cidre de la taxe d'accise, puisque le litige à l'Organisation mondiale du commerce s'appliquait strictement au vin de raisin.

Nous demandons ensuite la collaboration de nos membre pour l'envoi d'une lettre circulaire pour sensibiliser leurs députés ainsi que Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, ainsi que l'honorable Chrystia Freeland, ministre des Finances et vice-première ministre.



Grande nouvelle pour le cidre du Québec!

Le 23 juin dernier, le Sénat a procédé à la sanction royale du projet de loi C19, portant sur certaines dispositions du budget, qui confirme qu'aux fins du droit d'accise, les producteurs de cidre n'auront pas à payer le droit d'accise comme prévu le 30 juin 2022.

Nous estimons que la taxe d'accise aurait coûté entre 15 à 20 M\$ par an pour l'ensemble des producteurs de cidre du Canada, soit entre 0,33 \$ et 0,688 \$ le litre! Les représentations assurées par Cidre Canada et les Producteurs de cidre du Québec ont réellement porté fruit et permettront aux producteurs d'éviter des dépenses considérables.



CIDER CANADA
CIDRE CANADA



CIDRERIE
MILTON



Consultation – Filière des boissons alcooliques du Québec

Le 25 avril, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) annonçaient la mise en commun de leur expertise au service de la filière des boissons alcooliques du Québec, de la terre à la table. Les deux établissements d'enseignement proposent la création d'un lieu de référence dédié à la formation, à la recherche et à l'information stratégique dans ce domaine en plein essor.

Lors d'une conférence de presse en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, les directrices générales de l'ITHQ et de l'ITAQ, l'honorable Liza Frulla et Mme Aisha Issa, ont invité tous les acteurs de cette industrie à participer à une grande consultation publique pour exprimer leurs besoins et pour partager leur vision de l'avenir afin de développer un lieu de collaboration qui puisse répondre à leurs objectifs. Présidé par



M. Alain Brunet, ancien président et chef de la direction de la SAQ, le comité consultatif n'a toujours pas déposé son rapport au MAPAQ alors que celui-ci était attendu en août 2022.

Les PCQ ont participé à cette consultation en déposant et en présentant un mémoire le 16 juin à l'ITAQ de Saint-Hyacinthe. Les enjeux du secteur cidricole et les changements souhaités ont été présentés.

Rencontre avec les autres associations de boissons alcooliques

- Plusieurs rencontres informelles pour échanger sur les enjeux;
- Participation au 1^{er} Congrès de l'Union québécoise des microdistilleries – Les 2 et 3 mai 2022;
- Participation au Congrès de l'Association des microbrasseries du Québec – Les 14 et 15 novembre 2022.

Dans le cadre de la campagne électorale, Cidre du Québec a signé une lettre commune avec les autres associations de producteurs de boissons alcooliques pour demander la modernisation de l'encadrement juridique. Le cadre juridique qui régit la production d'alcool date d'il y a une trentaine d'années. Nous croyons fermement qu'il est temps de mettre à jour la législation entourant la production d'alcool.

Règlement sur le cidre

Plusieurs représentations ont eu lieu pour faire avancer nos demandes de modifications réglementaires. Elles ont été présentées et discutées avec les représentants du MEI et de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

Nous avons soumis un document au MEI qui résume les allègements proposés au *Règlement sur le cidre* qui n'entraîneraient pas de modification à un autre texte de loi. La liste de modifications

règlementaires a été remise et présentée à la RACJ. Deux rencontres ont été organisées avec plusieurs représentants de la RACJ afin de bien expliquer les différentes demandes et de discuter des propositions.

Taxe spécifique

Les PCQ ont assuré plusieurs représentations en 2022 entourant la taxe spécifique. Un mandat a été confié à Raymond Chabot Grand Thorton afin de nous accompagner à développer un argumentaire entourant la révision de la taxe spécifique applicable au cidre. Une présentation détaillée de l'association, l'industrie, les enjeux soulevés par la taxe spécifique sur certains de nos membres et nos demandes ont été exposés lors d'une rencontre avec des représentants du ministère des Finances et de Revenu Québec le 7 septembre. Plusieurs lettres ont été envoyées au ministère des Finances et à Revenu Québec pour présenter nos arguments et demander une bonification du régime fiscal applicable au cidre, notamment :

- Maintenir l'exemption de la taxe spécifique sur les 150 000 premiers litres de cidre produits pour les producteurs artisans;
- Maintenir les taux réduits sur les premiers litres produits, même si le plafond est atteint;
- Appliquer les taux réduits sur tout le cidre fabriqué à partir de pommes du Québec, comme pour la bière;
- Ajouter des paliers de taxation entre 0,21 \$ et 1,40 \$, comme pour la bière;
- Augmenter le plafond au-delà de 1,5 million de litres.

Ministère de l'Économie et de l'Innovation (MEI)



Plusieurs rencontres ont eu lieu avec l'équipe du MEI dédiée aux boissons alcooliques. Les éléments qui ont fait l'objet de rencontres sont : le PAPAQ, le chantier sur la révision des permis et l'allègement réglementaire, les modifications au *Règlement sur le cidre*, la livraison par un tiers, le projet de loi 44 et le dossier de la taxe spécifique.

Projet de loi 44

Le projet de loi 44, Loi modifiant diverses dispositions aux fins d'alléger le fardeau réglementaire et administratif, déposé le 7 juin par la ministre déléguée, Lucie Lecours, pourrait amener plusieurs avantages au domaine cidricole.

« Le projet de loi allège différentes règles relatives aux boissons alcooliques, notamment en éliminant le permis de livraison, en permettant aux transporteurs publics d'entreposer et de transporter des boissons alcooliques et en autorisant les titulaires d'un permis de restaurant à vendre ou à servir des boissons alcooliques à base d'alcool ou de spiritueux définies par règlement. Il réduit la fréquence de la production de rapports par les titulaires d'un permis de production artisanale et permet à ces derniers d'utiliser les matières premières d'un autre producteur en cas de force majeure. Il prévoit également des assouplissements se rapportant à la dégustation de boissons alcooliques et au marquage de leurs contenants. »

Toutefois, le projet de loi est malheureusement mort au feuilleton.

Convention PAPAQ

Les PCQ ont bénéficié d'une aide financière du MEI au PAPAQ pour différents projets. Quelques projets ont pu bénéficier de l'aide financière, notamment, le Plan de communication, la Semaine du cidre, La Grande Presse et Soif de cidre Montréal.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



Plusieurs communications ont été échangées avec les représentants du MAPAQ et le cabinet du ministre pour discuter des enjeux suivants : appui au projet d'appellation réservée, les différents programmes d'aide, notamment le Programme d'appui au développement des appellations réservées, le Programme Proximité et le Programme de développement sectoriel.

Régie des alcools, des courses et des jeux



Le 30 décembre 2021, la RACJ a renouvelé la directive concernant la commercialisation des boissons alcooliques dans des endroits considérés comme une extension du lieu de fabrication. Elle a été reconduite pour l'année 2022 et 2023.

Rapelons que cette directive permet aux titulaires d'un permis de production artisanale de vendre leurs boissons aux endroits suivants :

- Exposition agricole reconnue par le MAPAQ;
- Marchés de producteurs agricoles;
- Foires et autres événements publics.

Éduc'alcool

Depuis 2017, une entente a été conclue entre les PCQ et Éduc'alcool qui prévoit que l'ensemble des membres PCQ deviennent membres d'Éduc'alcool et peuvent bénéficier des programmes, des publications et des projets de ce dernier. Cette adhésion permet également aux membres de se conformer aux programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques de la RACJ.



Depuis 2016, c'est M. Christian Hébert du Domaine Hébert qui assure la représentation des producteurs de cidre au sein du conseil d'administration d'Éduc'alcool. Nous en profitons pour le remercier de son implication.

Les Producteurs de pommes du Québec (PPQ)



Les PCQ participent à la Table filière pomicole. Également, une rencontre a eu lieu en février avec le comité de liaison PPQ-PCQ afin de s'engager mutuellement à :

- réviser l'entente de financement;
- former un comité de travail chargé de trouver des leviers pour améliorer la déclaration des producteurs et les montants destinés au cidre;
- déposer une demande conjointe pour réviser le Programme de développement sectoriel;
- travailler en concertation sur des actions de promotion conjointes.

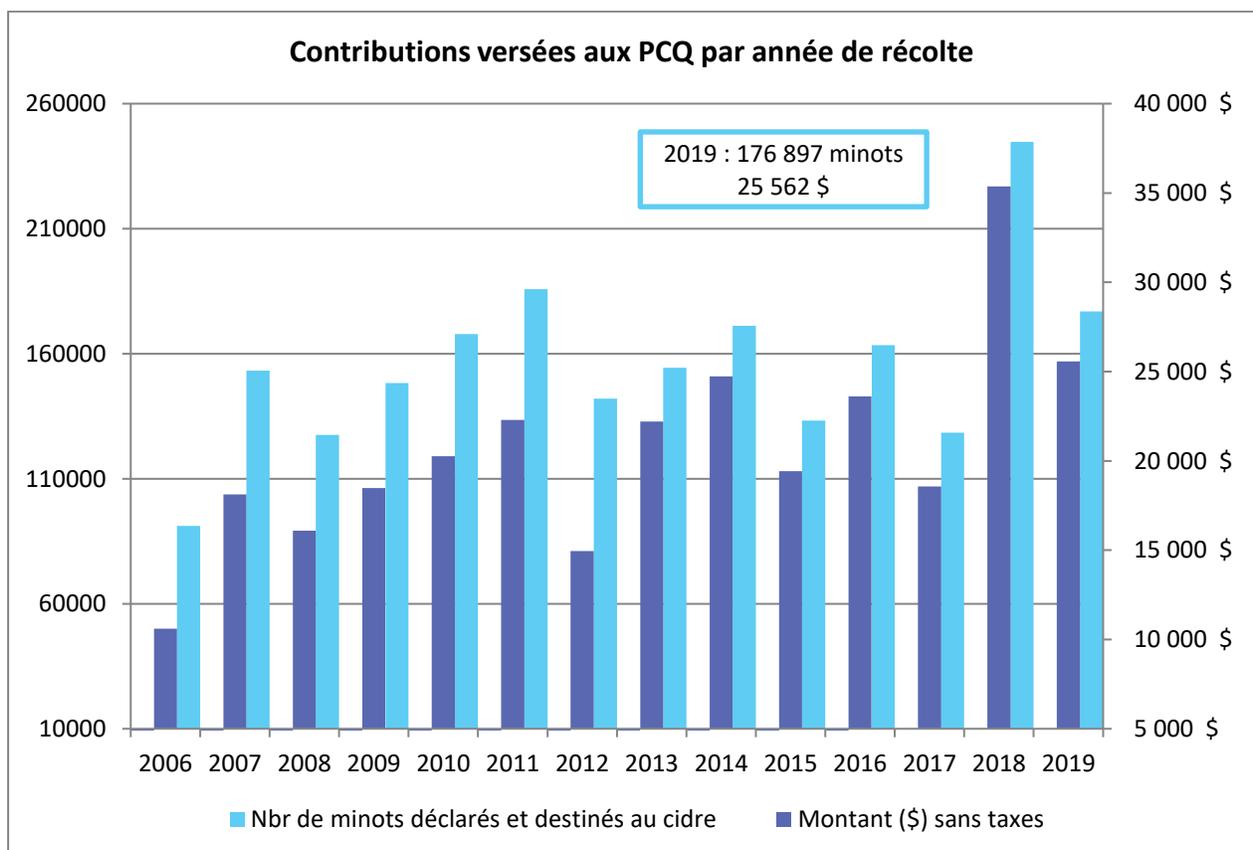
En 2022, l'entente de financement en vigueur entre les PPQ et les PCQ prévoit le versement aux PCQ de 85 % de l'ensemble des contributions perçues des producteurs de cidre pour les pommes :

- achetées d'un autre producteur de pommes pour être transformées en cidre;
- produites et transformées en cidre.

Le formulaire de déclaration de production comprend une section pour les producteurs de cidre. Cette déclaration est obligatoire pour tous les producteurs de pommes visés par le plan conjoint.

Pour la récolte 2019-20 (contributions versées en 2022), 63 producteurs ont identifié des minots de cidre dans leur déclaration, pour un total préliminaire de 176 897 minots de pommes destinés au cidre.

À la suite de la révision périodique du plan conjoint des PPQ, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a déposé son rapport en janvier 2022. Dans les recommandations, la Régie a demandé d'obtenir l'entente de financement qui lie les PCQ et les PPQ. Les discussions sont en cours pour conclure une entente de financement à la satisfaction de toutes les parties.



Autres représentations

Au cours de l'année, d'autres représentations ont été effectuées auprès de certains intervenants du secteur afin de défendre les intérêts collectifs des cidriculteurs :

- Union des producteurs agricoles;
- Groupe export agroalimentaire;
- Conseil des appellations réservées et des termes valorisants;
- Association des détaillants en alimentation du Québec;
- Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois – Aliments du Québec;
- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec;
- Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec;
- Revenu Québec – Comité consultatif sur la facturation obligatoire dans le secteur des restaurants et des bars.

ADMINISTRATION DE L'ASSOCIATION

Rencontres du conseil d'administration

En 2022, il y a eu 21 rencontres du conseil d'administration et une assemblée générale annuelle.

DATES			
19 janvier	13 avril	13 juillet	26 octobre
2 février	27 avril	25 août (courriel)	9 novembre
16 février	11 mai	8 septembre	23 novembre
2 mars	25 mai	12 octobre	7 décembre
16 mars	8 juin	14 octobre (courriel)	20 décembre
31 mars (AGA)	23 juin		

Les frais liés aux rencontres du conseil d'administration ont été comptabilisés dans les états financiers de l'association. Pour l'année 2022, ils ont été estimés à **10 794,84 \$**. Rappelons que ce montant constitue une contribution volontaire des administrateurs de l'association pour la tenue des conseils et non des différentes représentations.



Embauche de la directrice générale

En octobre 2022, les PCQ ont embauché leur toute première employée à temps plein de l'association. Il s'agit de Mme Catherine St-Georges à titre de directrice générale. Jusqu'à cette date, c'était un prêt de services de l'UPA qui permettait à Catherine d'assumer cette fonction à temps partiel. Depuis le 31 octobre dernier, elle s'est jointe à temps plein aux Producteurs de cidre du Québec.

Les PCQ ont donc conclu une entente de services avec l'UPA pour la gestion de la paie, les services des technologies et de l'information ainsi que de ressources humaines et pour les différents services collectifs que l'UPA offre aux groupes.



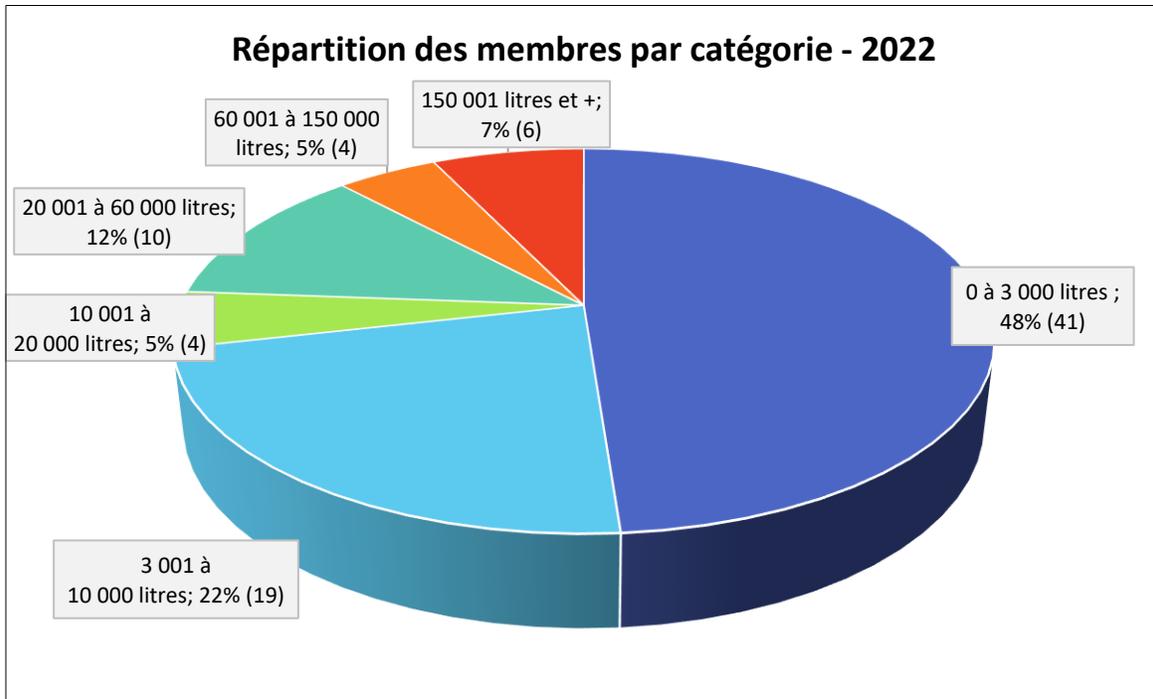
SERVICE AUX MEMBRES

En 2022, **85 membres** actifs et 5 membres associés adhéraient à l'association des PCQ.

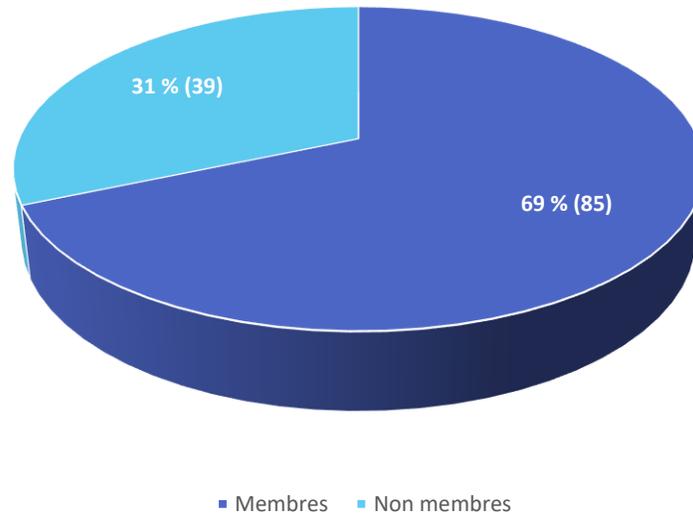
1	Verger Allen Demers	30	Cidre Joli Rouge	58	La Capsule Temporelle
2	Cidre Intrus	31	Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel	59	Cidrierie Vergers Pedneault
3	Domaine de Dunham	32	Cidrierie Cryo	60	Autour de la pomme
4	Les Roy de la Pomme	33	Domaine Hébert	61	Domaine Polisson
5	Ferme Cidricole Équinoxe	34	Domaine Steinbach	62	Vignoble du Clos Baillie
6	Domaine Lafrance	35	Verger Croque-Pomme	63	Chemin des Sept
7	Au Pavillon de la Pomme	36	Pomdial	64	Domaine ValBrome
8	Cidrierie Michel Jodoin	37	Domaine Sainte-Famille	65	Cidrierie Joe Giguère
9	Domaine Le Grand Saint-Charles	38	Verger Lamarche	66	Domaine Orleans inc.
10	Cidrierie du Chemin 9	39	Cidrierie Rockburn	67	Cidrierie McKeown
11	Intermiel	40	Cidrierie Verger Bilodeau	68	Les Vergers Denis Charbonneau inc.
12	Domaine RITT	41	Cidrierie Black Creek	69	Cidre Sauvageon
13	Cidrierie du goût de l'île (Polyculture Plante)	42	Cassine	70	Cidre Choinière
14	Les Domaines Roka	43	Verger Archambault	71	Brasserie McAuslan
15	Cidrierie Arista (A. Lassonde)	43	L'Enraciné	72	Vignoble Camy
16	École du 3e rang, vignoble et cidrierie	45	Cidrierie Lacroix	73	Cidrierie Turbulence
17	Vergers Écologiques Philion	46	Verger Hemmingford	74	Fleuri Cidres Biologiques
18	Cidrierie du Minot	47	Domaine de Cavel	75	Cidrierie Verger Léo Boutin

19	Cidrerie Le Somnambule	48	Cidrerie Milton	76	Cidrerie Maison Christieville inc.
20	Domaine du Nival	49	Verger Cidrerie Larivière	77	La Cidrerie des Générations
21	Domaine Cartier-Potelle	50	Vignoble Val Caudalies	78	La Cidrerie du Village
22	Qui Sème Récolte	51	Cidrerie Beaupré	79	Cidrerie & Verger à l'Orée du Bois
23	Domaine du Petit Saint-Joseph	52	Cidrerie et Distillerie C.E. Petch	80	Verger Petit et Fils
24	Vignoble et Cidrerie Coteau Rougemont	53	Verger Cidrerie Baie St-Pomme	81	Cidrerie St-Nicolas
25	Vignoble Ste-Pétronille	54	L'Abbaye de Saint-Benoit-du-Lac	82	Les cidres Aurea Mediocritas
26	Vergers de Velours Bianca et Robin Voyer	55	Cidrerie Compton	83	Cidrerie Au Pied de Cochon
27	Clos Saragnat	56	Domaine de Lavoie	84	Vins Arterra Canada
28	Cidrerie Saint-Antoine	57	La Cidrerie d'un hectare	85	Les Pommes Perdues
29	Cidrerie Verger Ferland				

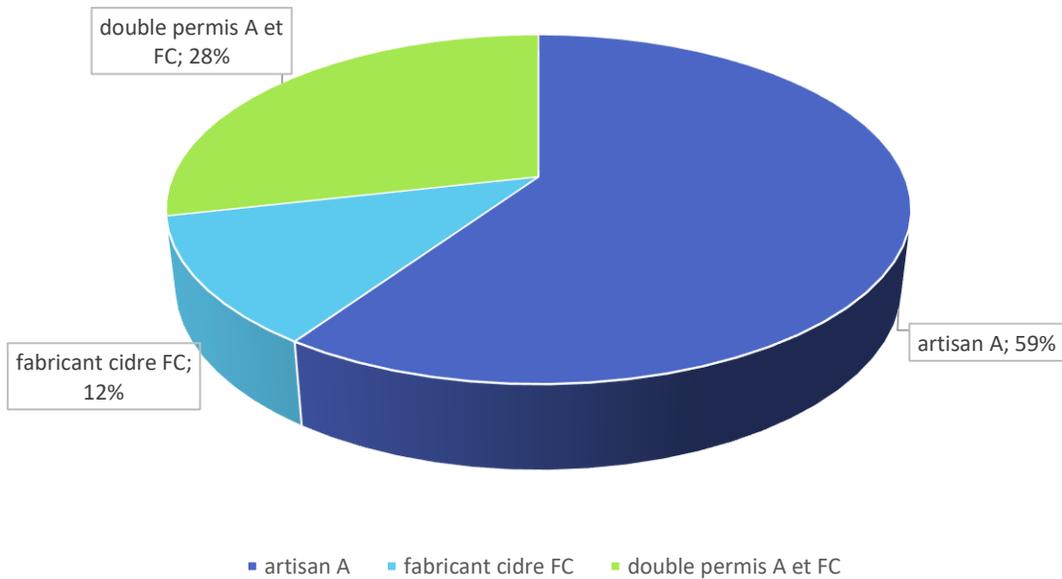
Les membres associés : Sommelier Nordiq, Jus Sec, Fontaine Bleue inc, Lamoureux & Co – Communication & Stratégie pour Taïga Seltzer et Domaine Héritage.

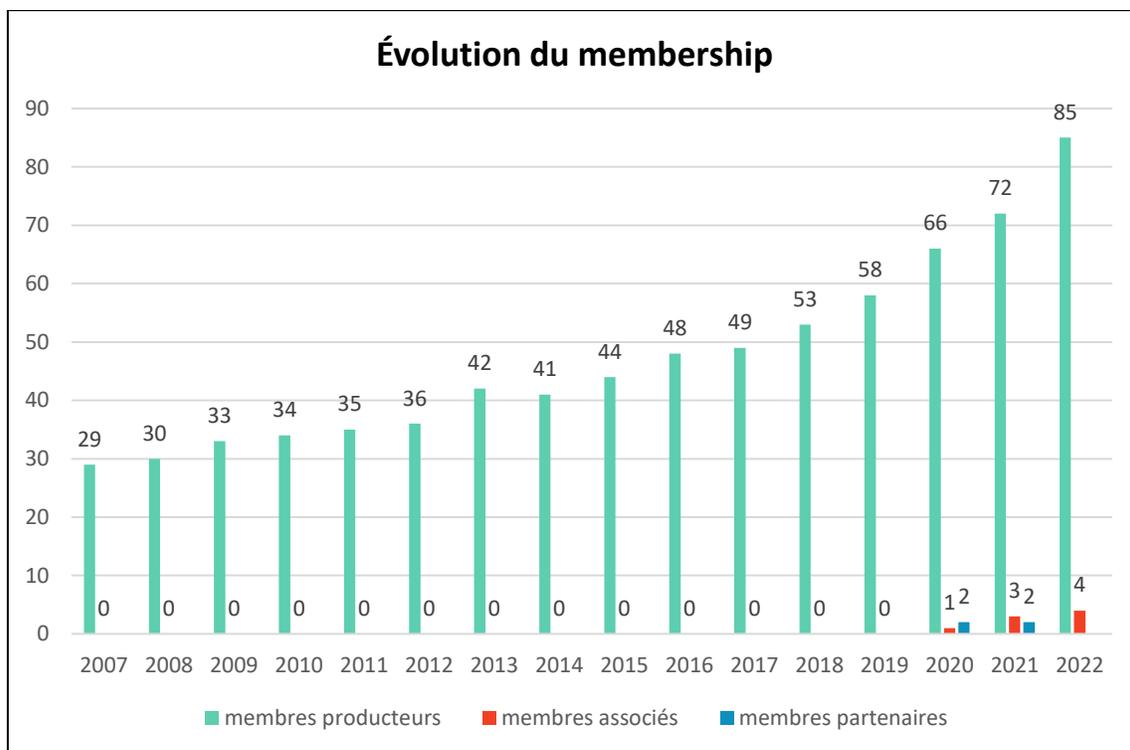


124 titulaires de permis de cidre (AC et FC) au Québec - 2022



Types de permis des membres

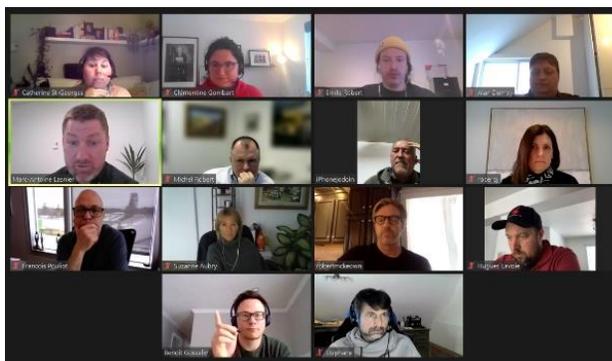




Révision du membership

Un nouveau mode de cotisation a été développé et présenté lors d’une consultation sur la révision de la cotisation en février, pour les producteurs les plus impactés par ces changements. 10 cidreries y ont participé.

Le projet a ensuite été adopté lors de l’AGA 2022. Le scénario retenu par les membres est la mise en place d’un système de cotisations fixes et variables. Afin d’atténuer l’impact d’un tel changement, notamment pour les plus gros joueurs, un plafond évolutif sera mis en place pour les premières années. Ce projet sera en application pour l’année 2023.



Communiqués, articles et conférences

En 2022, l’association a émis quelques communiqués et le Cidre du Québec a souvent été cité dans des articles et reportages. Pour suivre l’actualité cidricole, la page Facebook Cidre du Québec et les infolettres (section Revue de presse) répertorient tous les liens vers les différentes communications sur le Cidre du Québec.

Les Infolettres PCQ

En 2022, 22 infolettres ont été envoyées aux membres et aux partenaires. L'envoi électronique d'une infolettre permet aux abonnés d'être avisés des différents enjeux, des opportunités d'affaires et des informations stratégiques touchant le secteur cidricole.

Démarrage : trousse et formation pour les nouveaux producteurs

En 2022, 22 trousse ont été envoyées à des futurs producteurs de cidre. Cette trousse contient une tonne d'informations pour les aider à débiter du bon pied avec leur entreprise. En plus de cette trousse, l'envoi contient un mot du président, le rapport annuel ainsi que la lettre et le formulaire d'adhésion à titre de membre associé.

De plus, les PCQ ont fait la promotion de deux formations sur la production artisanale de cidre. La première a été donnée par le Service aux entreprises (SAE) du Centre-du-Québec. Cette formation a eu lieu au SAE de Victoriaville les 24 et 25 novembre 2022. La seconde aura lieu du 15 mars au 12 avril 2023 et sera donnée virtuellement par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). Ces formations sont données en priorité aux producteurs et productrices agricoles désirant s'initier à la production de cidre artisanal dans le but d'en faire la commercialisation à petite échelle.

Groupe privé des PCQ sur Facebook



Un groupe privé sur Facebook est un lieu d'échange pour regrouper les producteurs de cidre du Québec. Ce groupe est ouvert à tous les producteurs de cidre ainsi qu'à leurs équipes. À ce jour, le groupe compte 256 adhérents.

L'objectif de ce groupe est de faciliter les échanges entre les producteurs et d'offrir une vitrine à tous les membres pour aider notre équipe à se tenir au parfum de vos initiatives et mettre vos produits et cidreries respectives de l'avant.

Nous vous invitons à y partager vos nouvelles, vos nouveautés, vos événements à venir, à y poser vos questions et à échanger sur des sujets d'intérêt qui touchent notre industrie. Notre équipe de communications pourra ainsi relayer vos nouvelles et contenus plus facilement. C'est votre plateforme, à vous de vous l'approprier!

www.facebook.com/groups/MembresPCQ/

DISTINCTION DES MEMBRES

Cidercraft awards - <https://cidercraftmag.com/announcing-the-fifth-annual-cidercraft-awards-winners/>

La Cidrerie Milton a récemment remporté 5 prix lors du 5e concours annuel Cidercraft awards. Le CID rosé (Or), le CID cuivré (Choix du jury), le Galia 2019 (Or), le Gawett – Panne de courant (Choix du jury) et le Honeycrisp Sour (Double Or) ont remporté les honneurs. Félicitations!



Gala des Dubuc 2022 - <https://ccisf.ca/evenements/gala-des-dubucs-2022>

Nous voulons féliciter la cidrerie Joli Rouge qui a gagné le trophée Start-Up du Gala des Dubuc 2022 de la Chambre de commerce et d'industrie Saguenay-Le- Fjord. Bravo pour votre bon travail!



Association canadienne des œnologues - <https://bit.ly/avis-de-nomination-jean-philippe-president-ACOE>

Jean-Philippe Robert, propriétaire de la cidrerie Autour de la pomme, a été élu au poste de président de l'Association canadienne des œnologues. L'objectif principal de cette association est la promotion de l'expertise de l'œnologue dans la filière vins et alcools au Canada. Elle assure la défense du titre d'œnologue et favorise les liens professionnels avec les différents acteurs du milieu. Félicitations!



22^e édition de la Coupe des Nations - <https://www.coupedesnations.ca/gagnants/>

Félicitations aux diverses cidreries qui ont remporté un prix à la Coupe des Nations, vins et produits alcoolisés du Québec. La 22^e édition a eu lieu le 14 septembre 2022 à l'École Hôtelière de la Capitale avec la participation des étudiants en sommellerie, de cinq commissions de juges et d'une équipe technique :



Les Vergers Petit et fils

St-Hil Poire (Or)

La Fameuse (Argent)

St-Hil - Pomme (Argent)

St-Hil - Framboise (Argent)

St-Hill - Melon d'eau concombre (Argent)

Le Brut (Argent)

Cidrerie verger Ferland

Cidre de glace (Or)

Cidre aromatisé à l'érable (Argent)

Cidrerie Vergers Pedneault

Le Glacier (Or)

Domaine Steinbach

Cidre tranquille au cassis (Argent)

Domaine Orléans

Le Glacier (Argent)

Félicitations à tous!

