

Rapport annuel 2023



Assemblée générale annuelle
14 mars 2024
Centrexpo Cogeco, Drummondville

Les Producteurs de cidre du Québec

cidreduquebec.com

info@cidreduquebec.com

Les Producteurs de cidre du Québec

Conseil d'administration 2023

Fonction	Nom	Entreprise
Président	Marc-Antoine Lasnier	Cidrerie Milton
1er vice-président	Frédéric Le Gall	Cidrerie Chemin des Sept
2e vice-présidente	Elisabeth Lacroix	Cidrerie Lacroix
Secrétaire-trésorier	Émile Robert	Cidrerie Le Somnambule
Administrateurs	Gabriel Choinière	Cidre Choinière
	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Ferme Cidricole Équinoxe
Administrateur, observateur à partir de septembre 2023	Benoit Gosselin-Piette	A. Lassonde, Vignoble Les Petits Cailloux (septembre 2023)



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

Collaboratrices

Direction générale	Catherine St-Georges, agr. - Directrice générale
Projets divers	Amélie Fortier, agente aux communications Éliane Lepage, agente aux communications (congé de maternité)
Secrétariat	Maude Lacombe, adjointe
Comptabilité	Caroline Dagesse, commis comptable Sabrina Diez, CPA, auditrice, chef comptable Véronique Gagnon, comptable

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

Avis de convocation	4
Projet d'ordre du jour	5
Procès-verbal de l'AGA du 16 mars 2023	6
Rapport d'activité du 1er janvier au 31 décembre 2023	13



AVIS DE CONVOCATION

Assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec
Le 14 mars 2023 de 8 h 30 à 14 h, au Centrexpo Cogeco - Salle D
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 14 mars 2024

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

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

Merci de remplir le formulaire ci-dessous afin de confirmer votre présence.

[S'INSCRIRE](#)

Veillez noter qu'un dîner sans frais est offert seulement aux participants inscrits via ce formulaire. Aussi, pour la toute première fois, une période d'échanges est prévue au retour du dîner. Un micro ouvert sera disponible pour vous permettre de partager vos préoccupations et vous faire entendre sur la vision et le développement de l'industrie du cidre.

De plus, nous vous rappelons que la cotisation annuelle au membership 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
2023 >](#)

Lors de cette assemblée, nous procéderons à l'élection des administrateurs. Veillez noter qu'il y aura au moins 4 postes en élection. De plus, nous adopterons les états financiers, le rapport annuel 2023 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



ORDRE DU JOUR

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Les Producteurs de cidre du Québec

Le 14 mars 2024

Centrexpo Cogeco Drummondville

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 16 mars 2023 |
| 9 h 20 | Présentation et adoption des états financiers 2023 et du budget 2024 |
| 9 h 50 | Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2023 |
| 10 h 20 | Allocution du président |
| 10 h 30 | Étude des résolutions et échanges |
| 11 h | Élection des membres du conseil d'administration 2024 |
| 11 h 20 | Événements 2024 |
| 11 h 50 | Divers |
| 12 h | Levée de la réunion |

Dîner avec les membres – Seulement pour les participants inscrits

13 h à 14 h Micro ouvert – Discussion avec les membres



**PROCÈS-VERBAL DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
DES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC
TENUE LE 16 MARS 2023, au CENTREXPO COGECO, Drummondville**

Présences MEMBRES ACTIFS :

Entreprise	Prénom	Nom
1. À l'Orée du Bois, Cidrerie et Ferme fruitière	Jérôme	Aubin
2. Arista (Lassonde)	Benoit Annie	Gosselin-Piette Guertin
3. Aurea Mediocritas	Thomas	McDonough
4. Cassine	Alexandre	Genest
5. Cidre Choinière	Gabriel	Choinière
6. Cidre Intrus	Gabriel Pierre-Édouard	Boutin Perron
7. Cidre Sauvageon	Raphael Pauline	Lefort Macera
8. Cidrerie Autour de la pomme	Jean-Philippe	Robert
9. Cidrerie Chemin des Sept	Frédéric	Le Gall
10. Cidrerie du Minot	Alan Audrenne	Demoy Demoy
11. Cidrerie Famille Tremblay	Antoine	Lemieux-Tremblay
12. Cidrerie Lacroix	Étienne Elisabeth Océane	Dancosse Lacroix Filion
13. Cidrerie Le Somnambule	Émile Nick Philippe Antoine	Robert Boldrer Jacques Raby
14. Cidrerie Les travaux et les jours	Jonathan Raphael	Cloutier Nguyen
15. Cidrerie Michel Jodoin	Michel Carl	Jodoin Caldareri
16. Cidrerie Milton	Marc-Antoine Audrée Philippe	Lasnier Marois Vear
17. Coteau St-Paul	Joffre	Roy-Beauregard
18. Domaine du Petit St-Joseph	Alexandre	Simard



Entreprise	Prénom	Nom
19. Domaine Hébert	Christian	Hébert
20. Domaine le Grand Saint-Charles	Mathis	Laroche
21. Domaine Ritt	Jean-François	Ritt
22. Domaine Steinbach	Andrée-Anne Jimmy	Poulin Whittom
23. Ferme Cidricole Équinoxe	Marc-Antoine Audrey-Anne	Arsenault-Chiasson Lussier
24. Joli Rouge	Frédéric	Simard
25. La Capsule Temporelle	Matthiew	Quinn
26. La cidrerie du village	Francis	Dubé
27. Les Domaines Roka	Dragos	Iuroaia
28. Les Roy de la pomme	Lise Elphège	Breton Roy
29. Les Vergers Petit et Fils	Stéphane	Petit
30. Verger Allen Demers	Nicolas	Demers
31. Verger Cidrerie Baie St-Pomme	Nicolas	Filion
32. Vignoble Camy	Frédéric	Tremblay

Présences OBSERVATEURS :

Entreprise	Prénom	Nom
Les Producteurs de cidre du Québec	Maude Éliane Catherine	Lacombe Lepage St-Georges
Union des producteurs agricoles	Sabrina Véronique	Diez Gagnon
Observatrice	Marlène	Dumont
Société des alcools du Québec	Éloïse	Michaud
Concept B	Luc Marjorie Marie-Michelle	Rousseau Choinière Young
Boisson Québec	Leonardo	Calcagno
Les Producteurs de pommes du Québec	Daniel	Ruel
Association des microbrasseries du Québec	Marie-Ève	Myrand
Arterre	Jean-Philippe	Mainville



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. Ouverture de l'assemblée générale annuelle;
2. Lecture et adoption de l'ordre du jour;
3. Lecture et adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 31 mars 2022;
4. Présentation et adoption des états financiers 2022 et du budget 2023;
5. Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2022;
6. Allocution du président;
7. Étude des résolutions et échanges;
8. Élection des membres du conseil d'administration 2023;
9. Événements 2023;
10. Divers;
11. Levée de l'assemblée.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par Mme Elisabeth Lacroix et appuyée par M. Alexandre Simard, 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 31 MARS 2022

Mme Catherine St-Georges procède à la lecture du procès-verbal de l'AGA du 31 mars 2022.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Frédéric Le Gall et appuyée par M. Jean-Philippe Robert, il est unanimement résolu d'adopter le procès-verbal de l'AGA du 31 mars 2022 comme proposé.

5. PRÉSENTATION ET ADOPTION DES ÉTATS FINANCIERS 2022 ET DU BUDGET 2023

Mme Sabrina Diez, comptable de l'Union des producteurs agricoles (UPA), présente les états financiers 2022 et l'avis au lecteur produit par le SCF Conseils Montérégie Inc. M. Émile Robert, de son côté, présente le budget 2023, lesquels ont été préalablement adoptés par le conseil d'administration (CA).



SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Émile Robert et appuyée par M. Alexandre Simard, il est unanimement résolu d'adopter les états financiers 2022 comme présentés.

6. RÉTROSPECTIVE DE L'ANNÉE ET RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022

Mme Catherine St-Georges présente le rapport des activités de l'année 2022. Ce dernier fait état de tout le travail accompli par les PCQ : activités de représentations, recherche et développement, services aux membres et état du membership. Le comité des communications, représenté par M. Étienne Dancosse et Mme Éliane Lepage, est invité à présenter le plan de communication et les différents événements portés par les PCQ.

De plus, M. Christian Hébert, délégué d'Éduc'alcool, est invité à présenter un bilan de son implication pour cet organisme.

7. ALLOCATION DU PRÉSIDENT

M. Marc-Antoine Lasnier rappelle que le travail de l'association contribue au développement de chacune des entreprises cidricoles : par des allègements règlementaires, par la promotion du produit, par l'implication avec différents partenaires et par le rapprochement des différents réseaux de mise en marché. Il importe de souligner le bénévolat de plusieurs administrateurs issus de toutes les tailles d'entreprise. Au passage, il souligne qu'il souhaiterait que des femmes rejoignent le CA. Pour assurer une bonne gouvernance de l'association, il est toujours pertinent d'avoir du renouveau dans le CA et M. Marc-Antoine Lasnier réitère qu'il pourrait s'agir de son dernier mandat à titre de président. Il invite tous ceux et celles qui ont de l'énergie, du temps et des idées à s'impliquer et à rejoindre les rangs de l'association qui a maintenant une réelle permanence.

8. ÉTUDE DES RÉOLUTIONS ET ÉCHANGES

Voici quelques résolutions soumises pour discussion.

Précision de la méthode nature dans les cidres du Québec

- CONSIDÉRANT l'apparition de nouvelles catégories de cidre dans le cadre du projet pilote de nomenclature des Producteurs de cidre du Québec;
- CONSIDÉRANT l'utilisation de plus en plus fréquente de la dénomination nature dans la mise en marché des cidres au Québec;
- CONSIDÉRANT que de multiples organisations, comme la SAQ, l'Association des vins naturels de France et le communauté Raw Wine, adoptent des définitions du terme nature recoupant les éléments suivants, de manière commune : « Méthode d'élaboration utilisant des fruits minimalement biologiques, en fermentation spontanée, sans intrant chimique, sans collage ou filtration, et en limitant l'usage du soufre dans le vin »;
- CONSIDÉRANT que le vin est élaboré de manière très similaire au cidre, et qu'il est donc possible de faire le parallèle entre les deux produits;



CONSIDÉRANT que la dénomination nature est utilisée par plusieurs producteurs de cidre sans égard au respect de la définition présentée ci-haut;

CONSIDÉRANT que cette situation peut entraîner de la confusion auprès des consommateurs et possiblement nuire à certains producteurs par un usage inapproprié de la dénomination nature;

Il est proposé, à l'AGA des PCQ, de :

- préciser et reconnaître la dénomination nature comme étant une méthode d'élaboration en fermentation spontanée, sans intrant chimique quelconque, sans collage ou filtration, et en limitant l'usage de soufre à 40 milligrammes/litre lors de l'analyse;
- demander aux PCQ de promouvoir les cidres nature selon les termes définis ci-dessus, autant auprès des différents réseaux de mise en marché que des consommateurs;
- demander aux PCQ d'entamer une réflexion sur les véhicules possibles afin d'encadrer cette dénomination.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Marc-Antoine Arsenault-Chiasson et appuyée par M. Matthiew Quinn, il est résolu d'adopter la résolution comme amendée.

ADOPTÉE À LA MAJORITÉ

Précision de la dénomination « fermier » dans les cidres du Québec

CONSIDÉRANT l'apparition de nouvelles catégories de cidre dans le cadre du projet pilote de nomenclature des PCQ;

CONSIDÉRANT l'utilisation de plus en plus fréquente de la dénomination « fermier » dans la mise en marché des cidres au Québec;

CONSIDÉRANT que l'usage du mot fermier lorsqu'employé comme adjectif signifie « produit dans une ferme, de manière artisanale » (source : Petit Robert), ce qui implique moindrement la pratique d'activités agricoles, et que son usage pour qualifier un cidre devrait respecter cette définition;

CONSIDÉRANT que la dénomination fermière est utilisée par plusieurs producteurs de cidre sans égard au respect de la provenance des fruits comme prévu dans la définition ci-dessus;

CONSIDÉRANT que cette situation peut entraîner de la confusion auprès des consommateurs et possiblement nuire à certains producteurs par un usage inapproprié de la dénomination « fermier »;

Il est proposé à l'AGA des PCQ de :

- reconnaître que les dénominations « cidre fermier » et « cidre fermier aromatisé » soient réservées seulement aux détenteurs de permis qui utilisent des pommes provenant de terres cultivées par le détenteur de permis ainsi que leurs aromates 100 % Québec;
- demander aux PCQ de promouvoir les cidres fermiers selon les termes définis ci-dessus, autant auprès des différents réseaux de mise en marché que des consommateurs;



- demander aux PCQ d'entamer une réflexion sur les véhicules possibles et les critères à définir afin d'encadrer cette dénomination.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Marc-Antoine Arsenault-Chiasson et appuyée par M. Matthiew Quinn, il est résolu d'adopter la résolution comme amendée.

ADOPTÉE À LA MAJORITÉ

9. ÉLECTION DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 2023

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

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Marc-Antoine Lasnier et appuyée par M. Gabriel Choinière, il est unanimement résolu d'ouvrir la période d'élection et de nommer Mme Catherine St-Georges comme présidente d'élection, Mme Éliane Lepage comme secrétaire d'élection et M. Daniel Ruel comme scrutateur d'élection.

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

#	Candidature	Proposée par	Appuyée par
1.	Marc-Antoine Lasnier	Frédéric Le Gall	Matthiew Quinn
2.	Frédéric Le Gall	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Gabriel Choinière
3.	Benoit Gosselin-Piette	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Alexandre Simard
4.	Elisabeth Lacroix	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Frédéric Le Gall
5.	Antoine Lemieux-Tremblay	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Gabriel Choinière
6.	Gabriel Boutin	Pauline Macera	Frédéric Le Gall

La présidente d'élection vérifie, dans l'ordre de leur mise en nomination, le consentement de chaque candidat. Comme les six candidats acceptent leur mise en nomination, en conformité avec les règlements de l'association, un vote est alors appelé par scrutin secret.

Au terme du dépouillement des votes, la présidente d'élection confirme l'élection des quatre candidats suivants : Marc-Antoine Lasnier, Elisabeth Lacroix, Benoit Gosselin-Piette et Frédéric Le Gall. On demande la destruction des bulletins de vote.

10. ÉVÉNEMENTS 2023

Mme Éliane Lepage, agente aux communications, est invitée à présenter la Semaine du cidre 2023 : les attentes et les engagements des PCQ dans le cadre de l'organisation de cette 7e édition qui aura lieu du 4 au 14 mai 2023. On invite aussi les représentants de Concept B à se présenter, puisqu'ils seront en charge d'organiser l'événement Soif de cidre Montréal en juillet 2023 au Hangar 1825.



11. DIVERS

M. Frédéric Le Gall est invité à souligner le départ d'un administrateur des PCQ, M. Étienne Dancosse, administrateur sortant impliqué dans le CA depuis 2018. Des remerciements sont partagés par les participants.

De plus, le 20 octobre 2022, les PCQ ont fêté leurs 30 ans de fondation. Nous invitons tous les membres à visionner une capsule conçue dans le cadre de cet événement, à lever leur verre de cidre et à récupérer un petit biscuit souvenir à la sortie.

12. LEVÉE DE LA RÉUNION

Le président remercie les participants et les invite à demeurer pour le Congrès Cidres, vins et alcools d'ici qui débute à la clôture de l'AGA.

SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE par M. Jean-Philippe Robert et appuyée par M. Alexandre Simard, il est unanimement résolu de clore l'AGA.



COMMUNICATIONS ET ÉVÉNEMENTS

PLAN DE COMMUNICATION

Déploiement du plan de communication 2023 – Stratégie, suivi et bilan de performance

Nous avons retenu les services de oui L'agence pour mettre à exécution le plan de communication. L'agence nous épaula dans le déploiement de nos campagnes sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook et TikTok) et dans la prise de photo pour le développement de divers contenus depuis mars 2023 au terme d'un appel d'offres.

L'objectif de communication était de faire découvrir le cidre en l'associant à une occasion de consommation précise, tout en éduquant le consommateur et en facilitant la recherche du produit sur les tablettes. La stratégie proposée visait à accroître la fréquence de consommation chez les buveurs occasionnels et réguliers, tout en démocratisant le cidre auprès de la cible. L'objectif ultime était de faire du cidre un produit de consommation régulière.

Divers types de contenu ont été déployés pour promouvoir la marque Cidre du Québec auprès des amateurs de cidre, incluant :

- 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 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 :

- Semaine du cidre;
- Soif de cidre Montréal;
- La Grande Presse;
- Journée Détaillants ambassadeurs;
- Temps des Fêtes.

Pour maintenir le contrôle sur le contenu, l'agente aux communications et marketing, Amélie Fortier, s'assurait de vérifier le contenu publié, d'apporter les modifications nécessaires, de fournir les directives de contenu et de donner les approbations finales.



Nombre d'abonnés par plateforme

Réseau social	Données - Janvier 2023	Données - Janvier 2024	Pourcentage d'augmentation
Facebook	10 700 abonnés	13 300 abonnés	+ 24 %
Instagram	4 140 abonnés	5 096 abonnés	+ 23 %
Groupe Facebook J'aime le cidre QC	4 005 abonnés	4 294 abonnés	+ 7 %
Infolettre	5 200 abonnés	6 621 abonnés	+ 27 %

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

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 chaque mois.

Voici quelques thèmes abordés par ces campagnes :

- Les nouvelles recettes de la saison;
- Détaillants ambassadeurs – promotion du répertoire;
- Les nouveautés du mois;
- Les événements : Semaine du cidre, Soif de cidre Montréal, La Grande Presse, etc.

Nous avons également mis de l'avant plusieurs publications afin qu'elles atteignent un plus large public.



Concours



Au total, Cidre du Québec a organisé 10 concours tout au long de l'année. Chaque mois, à partir de mars, un concours a été organisé sur les pages Facebook et Instagram, offrant des prix variés pour chaque édition. Ceux-ci ont généré des milliers d'impressions ainsi que plusieurs participations. Voici un aperçu des thèmes :

- Concours cidre & érable - 28 mars au 5 avril;
- Concours brunch - 12 au 23 avril;
- Concours Semaine du cidre - 4 au 14 mai;
- Concours prêt-à-boire - 14 au 30 juin;
- Concours Soif de cidre - 17 au 25 juillet;
- Concours back to school - 18 au 31 août;
- Concours cidre & pommes - 26 septembre au 5 octobre;
- Concours La Grande Presse - 2 au 18 octobre;
- Concours Paint & Sip - 17 au 30 novembre;
- Concours des Fêtes - 4 au 14 décembre.



INITIATIVES PONCTUELLES

Cidre du Québec à l'émission *Ça vaut le coût* : Plongeon dans l'univers des cidres québécois qui sont réputés internationalement.

Ce printemps, nous avons collaboré à un reportage pour l'émission *Ça vaut le coup*, diffusée sur Télé-Québec. Un segment complet, d'une durée de 30 minutes, a été dédié au cidre du Québec. Sans vouloir faire de jeux de mots, ça vaut le coup de l'écouter!



Visionnez l'épisode : <https://cavautlecout.telequebec.tv/emissions/238/cidre-du-quebec-ortheses-en-vente-libre-felix-antoine-tremblay/73031/cidre-du-quebec>.

Des recettes en collaboration avec les Producteurs de pommes du Québec

En partenariat avec les Pommes du Québec, nous avons élaboré 8 délicieuses recettes estivales. Ces créations culinaires sont désormais disponibles dans la section Recettes de notre site Web et ont été mises en avant sur nos réseaux sociaux, partageant ainsi les saveurs de la saison.



Voici les 8 recettes et cidres mis de l'avant :



- Tarte fine aux pommes et sauce butterscotch au cidre - Domaine Lafrance;
- Planche de charcuteries et fromages avec pommes, accompagnée de cidre - Verger Hemmingford;
- Salade de poulet et de pommes grillées, vinaigrette au cidre - Autour de la Pomme ;
- Sangria pommes, cidre et fraises - Cidrierie Lacroix;
- Galette aux pommes sautées et aux amandes - La cidrierie d'un hectare;
- Burger de porc braisé au cidre et pommes croquantes - Domaine du Petit St-Joseph;
- Slush cidre et érable - Au Pied de Cochon;
- Bol poke au saumon et pommes - Domaine Steinbach.

RECETTES CIDRE DU QUÉBEC

En complément aux 8 recettes créées en collaboration avec les PPQ, nous avons lancé un appel à tous les producteurs pour développer 4 recettes automnales et 4 recettes pour les Fêtes. Une attention a été exercée pour sélectionner des produits n'ayant pas encore bénéficié de ce type de promotion. Les places ont été comblées rapidement, et les résultats sont délicieux.



Voici les 8 recettes et cidres mis de l'avant :



- Huîtres gratinées au cidre - À l'Orée du Bois;
- Moscow Mule - Joli Rouge;
- Gâteau fondant au chocolat et pommes - Domaine de Lavoie;
- Amaretto Sour au cidre - Cidrierie Michel Jodoin;
- Ramen porc et cidre - Ferme Cidricole Équinoxe;
- Potage chou-fleur et pommes - Les Vergers Petits et Fils;
- Croustade aux pommes, érable et canneberges - Vignoble et cidrierie Coteau Rougemont;
- Café-cidre - Cidrierie Arista.

SITE WEB

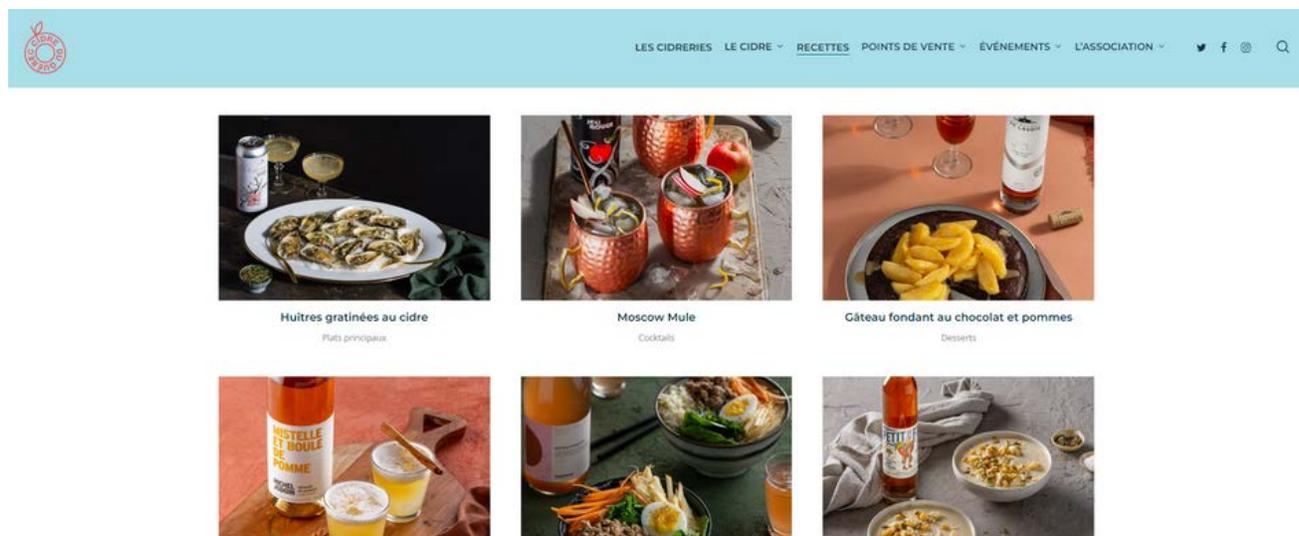
Le site internet de l'association est toujours actif et renouvelé. Toutes les sections sont continuellement mises à jour afin de toujours en améliorer le contenu.

La section Blogue est particulièrement dynamique : nous publions des articles tous les mois. Ces articles traitent principalement des événements de l'association, des nouveautés, des activités à faire dans nos cidreries et des caractéristiques de certains types de cidre. L'article le plus consulté en 2023 est « Le palmarès des cidres du Québec de l'année 2022 » avec 1 668 lectures.



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 la plus populaire. En 2023, cette section a attiré 27 352 visiteurs. La recette la plus populaire est « Salade de poulet et de pommes grillées, vinaigrette au cidre » avec 2 769 vues.

La section « Les cidreries » demeure très populaire avec 13 893 visites en 2023. Cela démontre que les consommateurs utilisent beaucoup notre site Web pour trouver des cidreries lors de visites ou d'escapades.



INFOLETTRES - GRAND PUBLIC



En 2023, nous avons envoyé 15 infolettres au grand public. Dans celles-ci, on répertorie les nouveautés, on invite les consommateurs à nos prochains événements et à participer à nos différents concours, 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 6 621 (janvier 2024), comparativement à 5 200 en 2023 (+27 %). Le taux d'ouverture moyen est de 36 %, 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 2,7 %, ce qui se situe dans la moyenne (entre 2 et 5 %).

Étonnamment, c'est l'infolettre d'avril 2023 qui énumérait cinq raisons d'intégrer le cidre aux prochains brunchs printaniers des consommateurs qui a été la plus populaire avec un taux d'ouverture à 40 %.

ÉVÉNEMENTS

Semaine du cidre 2023

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 7^e édition, du 4 au 14 mai 2023.



Pour mettre en œuvre la Semaine du cidre. Oui L'agence a été mandatée pour déployer une campagne de marketing d'influence ainsi que pour créer un événement afin de rassembler les curieux, les amateurs de cidre ainsi que les producteurs québécois. Cette campagne comportait plusieurs volets : une campagne rémunérée, une campagne de gifting et une campagne de relations de presse traditionnelles.



Campagne rémunérée et Gifting

Oui L'agence et Cidre du Québec ont collaboré auprès de 4 influenceurs afin de créer du contenu pour provoquer un engouement pour les différentes activités proposées lors de la Semaine du cidre du Québec tout en positionnant Cidre du Québec comme étant la référence dans l'industrie du cidre.

Afin de faire connaître les producteurs de cidre et de promouvoir la Semaine du Cidre, 20 influenceurs québécois ont été sélectionnés et ont su positionner le cidre à travers du contenu lifestyle en gardant son image premium et de qualité.

Les influenceurs ont reçu une sélection de cidres du Québec et de produits connexes afin de renforcer l'expérience qui a fait le succès de la campagne :

- Bouteilles de cidre des producteurs du Québec;
- Coupe de vin colorée et tendance;
- Planche de présentation à charcuterie;
- Caméra jetable pour immortaliser les bons moments entre amis;
- Différentes collations d'Aliments du Québec.



Événement de lancement

Finalement, le lancement officiel des activités de la 7e Semaine du cidre a eu lieu à l'annexe St-Ambroise - Brasserie & Distillerie le jeudi 4 mai. Un 4 @ 7 a été organisé pour l'occasion. Nous avons accueilli 15 producteurs du Québec pour une découverte et dégustation de cidre auprès d'une vingtaine de journalistes et créateurs de contenu.

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





Le développement de ces outils et de verres Ecocup 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 150 \$ de cidre échangeable chez un détaillant de leur choix. Ce sont 1 315 entrées pour le concours officiel qui ont été enregistrées.

Voici quelques résultats clés de la Semaine du cidre 2023 :

- 116 activités inscrites à la programmation;
- 28 retombées média et plus de 16 M d'impressions;
- Publicité dans La Presse et 200 000 impressions;
- 1 315 entrées sur le concours et 43 584 impressions;
- 122 pièces de contenu de créateurs et plus de 17 M d'impressions;
- 418 K vues sur les vidéos de Folks & Forks et K pour Katrine.

Activation chez Metro

Pour la première fois, Metro a été associé à la Semaine du cidre comme partenaire. Une activation promotionnelle multicanale avait pour objectif d'inciter les consommateurs à consommer du cidre par des dégustations en magasins, de la promotion circulaire, un concours, de la création de contenu et des rabais sur certains produits.





Les résultats :

- Une mention en circulaire - 2,3 M d'exemplaires
- 10 magasins Metro (grand Montréal) offraient 4 cidres en dégustation lors d'une journée;
- 829 participations au concours;
- 338 K impressions totales du concours.

Soif de cidre Montréal

C'est du 28 au 30 juillet 2023 que l'événement Soif de cidre Montréal s'est déroulé pour la 2e fois. Soif de cidre Montréal est l'événement estival pour partir à la découverte des cidres du Québec.



Le temps d'un week-end, près d'une trentaine de producteurs de cidre et quelques producteurs agroalimentaires et restaurateurs se sont réunis au Hangar 1825, tout près du Canal-de-Lachine dans Griffintown.

Pour cette édition, nous avons retenu les services de Concept B, agence expérientielle pour nous accompagner dans la réalisation de l'édition 2023.



Un verre souvenir a été produit et offert dans différents forfaits en vente à la billetterie. L'événement a connu une belle augmentation d'achalandage par rapport à sa première édition, et cela, malgré l'absence de soleil durant les deux premières journées.

L'édition 2023 en chiffres :

- Augmentation de 20 % d'achalandage par rapport à 2022;
- 30 cidreries participantes, 6 kiosques agroalimentaires et 3 restaurants participants;
- 10 partenaires commanditaires;
- Des ventes de plus de 90 000 \$ auprès des producteurs;
- Plus de 200 cidres en dégustation;
- Une campagne d'influence qui a généré plus de 1,7M d'impressions;
- Portée médiatique de plus 7,8 M.



Les PCQ ont aussi animé un kiosque interactif et d'information sur le cidre pendant la durée du festival. Dans l'objectif de bien représenter ses membres, l'association a offert, à 9 producteurs qui n'ont pu réserver un kiosque lors de l'événement, la possibilité que leurs produits soient présentés et offerts en dégustation.

Une campagne d'affichage sauvage et d'affichage sur le site, sur les réseaux sociaux, des infolettres, des capsules radio et une campagne auprès de créateurs de contenus a permis de rejoindre une grande proportion d'amateurs de cidre et de curieux!

En plus des 30 kiosques de producteurs de cidre, une programmation bien remplie était déployée sur le site : espace restauration, bistro SAQ avec cocktails à base de cidre, animation musicale, espace jeux et détente ainsi que plusieurs conférences dans le Hangar mettant en valeur les producteurs.

Merci à tous les partenaires de l'édition 2023 :

SAQ (présentateur officiel), le gouvernement du Québec, Tourisme Montréal, Éduc'alcool, Au Pied de Cochon, l'Union des producteurs agricoles, Atuvu.ca et Florilège Jardinier.



Rendez-vous ici pour voir la vidéo récapitulative de l'événement :
<https://youtu.be/k5845jb1YeU>.



La Grande Presse, dans une cidrerie près de chez vous

La troisième édition de La Grande Presse a eu lieu dans nos cidreries les 21 et 22 octobre 2023 alors que 18 entreprises ont reçu des fans de cidre le temps d'une fin de semaine.

Les activités principales étaient la visite des installations, la démonstration de presse de pommes, la vente de jus pour cidre maison, des rencontres avec les producteurs, la dégustation de cidre commentée ainsi que des ateliers et conférences sur la production de cidre.

Les consommateurs étaient invités à se rendre dans les cidreries participantes 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. Ce sont 370 entrées qui pouvaient gagner un kit complet pour faire son cidre maison ainsi que du jus pour commencer sa micro-production.



Quelques résultats clés de La Grande Presse :

- Nombre de cidreries participantes : 18
- Nombre de mentions médias : 81 (dont : La Presse, LCN, Noovo et Radio-Canada)
- Nombre d'influenceurs présents lors de l'événement : 5
- Portée totale des influenceurs : 98 K
- Visites du site Web : 24 K

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

Les PCQ ont été partenaires de la 2e édition de la Foire des vins et cidres d'ici les 12 et 13 août au Marché Jean-Talon et pour la première fois au Marché Atwater le 5 août. Pour cette édition, la foire accueillait 13 cidreries participantes :

- Domaine Le Grand Saint-Charles
- Sommelier Nordiq
- Chemin des Sept
- Domaine du Petit-St-Joseph
- La Capsule Temporelle
- Ferme Cidricole Équinoxe



- Cidrerie Au Pied de Cochon
- Autour de la pomme
- Cidrerie Black Creek
- Cidre Sauvageon
- Errant
- Les Jardins d'Émilie
- Cidrerie d'un hectare

Plus de 2 000 personnes étaient présentes par jour d'événement. La clientèle était curieuse de découvrir les nouveautés et de discuter avec les producteurs. Cinq conférences étaient également offertes tout au long de la journée par des producteurs. Deux membres des PCQ ont donné des conférences :

- Marc-Antoine Arsenault-Chiasson : Équinoxe, Le cidre fermier – boire et soutenir la paysannerie québécoise;
- Elizabeth Ryan : Sommelier Nordiq, Les partenariats dans le monde du vin et du cidre en pleine éclosion.



Ferment Fest

Cidre du Québec s'est associé à Ferment Fest qui a eu lieu à Montréal les 16 et 17 septembre 2023 au Marché Jean-Talon pour tous ceux qui s'intéressent à la fabrication de cidre maison. Les PCQ étaient partenaires d'un concours pour remporter un kit de cidre maison et quelques articles promotionnels. Aussi, La Capsule Temporelle était sur place pour faire découvrir ses cidres.



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

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Congrès Cidres, vins et alcools d'ici

Organisé conjointement par Les Producteurs de cidre du Québec et le Conseil des vins du Québec, le Congrès Cidres, vins et alcools d'ici était de retour les 16 et 17 mars 2023 après 4 ans d'absence. Cet événement annuel unique a rassemblé plus de 320 participants et participantes provenant de toutes les régions du Québec et des représentants et représentantes d'entreprises de toutes tailles qui produisent une grande diversité de boissons alcoolisées artisanales.



L'événement qui s'est déroulé au Centrexpo Cogeco de Drummondville s'est adressé aussi aux futurs producteurs intéressés par la transformation de leurs produits en boissons alcooliques. Réseautage, conférences, dégustations et visite des exposants ont été quelques moments forts de l'événement.

Quelques chiffres clés :

- 327 participants, dont 150 producteurs;
- 34 kiosques de fournisseurs de produits et services;
- 10 commanditaires;
- 23 conférenciers, panélistes et animateurs;
- Plus de 125 cidres et vins dégustés.



Révision de la nomenclature du cidre



Le projet de révision de la nomenclature s'est poursuivi en 2023.

Une présentation a été faite aux représentants régionaux de transformation et mise en marché de proximité du MAPAQ ainsi qu'aux responsables de la gestion de l'offre à la SAQ sur l'évolution de ce projet.

Du matériel promotionnel a été développé afin de présenter les catégories de cidre lors de nos événements et pour en remettre à tous les producteurs et détaillants ambassadeurs qui manifesteraient leur intérêt.

- Des autocollants pour identifier les bouteilles;
- Une affiche présentant les catégories;
- Un dépliant résumé des différentes catégories;
- Une bannière autoportante;
- Du matériel de promotion pour les lieux de vente (vignettes).

Voici les étapes réalisées en 2023 :

- Poursuite du projet pilote en magasins spécialisés;
- Sondage Facebook sur les catégories (346 répondants);
- Dégustation dans 2 magasins pendant la Semaine du cidre;
- Présentation du projet à la SAQ et au MAPAQ;
- Matériel promotionnel développé pour les magasins et pour nos événements;
- Promotions dans différents événements : Semaine du cidre, Soif de cidre Montréal, Journée estivale cidricole, réseaux sociaux et Journée détaillants ambassadeurs.



Journée estivale

La Journée estivale cidricole s'est tenue le 24 août à la Cidrerie Michel Jodoin à Rougemont. Au programme de cette journée :

- Présentation des projets de recherche avec le CRAAQ, l'IRDA et l'Association canadienne des œnologues;
- Conférence et quiz sur la nomenclature du cidre et vous!
- Des nouvelles de l'association :
 - o La mission au Royaume-Uni, ce qu'on retient!
 - o Le projet de loi 17 – où en sommes-nous?
 - o Retour sur nos événements : Semaine du cidre et Soif de cidre Montréal;
- Visite de la Cidrerie Michel Jodoin et d'une partie du verger;
- Échanges, dégustation de cidre et repas.

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 de la Cidrerie Michel Jodoin qui a accueilli les participants cidriculteurs à Rougemont!



Mission au Royaume-Uni

Du 25 mars au 1er avril 2023, une délégation de 12 participants (producteurs de cidre du Québec et représentants de la SAQ) s'envolait pour le Royaume-Uni afin de parcourir le plus grand marché de cidre au monde.

Visites de vergers consacrés à la pomme à cidre, rencontre de producteurs de toutes tailles, détaillants et pubs servant du cidre... Bref, une tournée très variée et le groupe était animé par nul autre que The Ciderologist, spécialiste du cidre, Gabe Cook, qui a permis d'enrichir le séjour avec des anecdotes historiques, des explications actuelles et de partager ses connaissances sur le secteur cidricole anglais.

De belles rencontres avec des collègues qui ont partagé leur amour du cidre, leur passion pour le produit, mais aussi sur les difficultés rencontrées dans un marché dominé par de très

gros joueurs. Un voyage de groupe qui permet d'échanger sur une réalité différente de la nôtre, de partager nos impressions sur les produits, sur l'encadrement réglementaire et sur un marché de taille considérable.

Un grand merci à notre partenaire, la SAQ, pour le soutien financier et la participation de deux représentantes, Geneviève Longchamps et Éloïse Michaud.



Essais des cultivars cidricoles – RECUPOM, CRAM et CRAAQ

Les PCQ appuient le Réseau d'essais de cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM) selon une entente de collaboration. 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.

Le rapport 2023 sera disponible bientôt et déposé sur Agri-Réseau, mais les données sont disponibles sur une plateforme permettant de consulter rapidement les résultats de plus de 20 ans d'essais selon certains critères, comme la résistance au gel, l'alternance, le rendement et la productivité en créant des tableaux de bord interactifs afin de faciliter la prise de décisions. Visitez la base de données du RECUPOM au <https://bit.ly/3lqvUBk>.

Les PCQ contribuent également au projet d'« 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 en collaboration avec le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM). Les pommes à cidre issues des essais du RECUPOM sont utilisées dans le cadre de ce projet.

Les PCQ collaborent aussi au comité pomiculture du CRAAQ qui est responsable de la diffusion d'information sur l'implantation de vergers à haut rendement et favoriser la production fruitière intégrée (PFI), en mettant l'accent sur la culture, la conduite (régie), la récolte, les opérations post-récolte, l'économie et la mise en marché, de façon à encourager la modernisation de la pomiculture au Québec. Voici le site Web du comité : https://www.craaq.qc.ca/Comite-pomiculture#tab_tabs-2.

C'est Marc-Antoine Arsenault-Chiasson de la Ferme cidricole Équinoxe qui représente les PCQ dans les différents comités de suivi de ces projets.

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'emballeurs, de transformateurs, de producteurs de cidre du Québec, de représentants des chaînes, du MAPAQ et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. En novembre 2023, la Table filière pomicole se réunissait pour faire le point sur les différents dossiers : représentations, activités et campagnes de promotion. Une nouvelle demande d'appui a été déposée au Programme de développement territorial et sectoriel pour la continuité des services de coordination de Papilles développement en lien avec les différents projets spéciaux de la Table filière pour 2023-2026 et le financement a été accordé. Papilles développement a été mandaté de nouveau comme agent de développement afin d'agir comme agent de liaison dans la mise en œuvre de projets prioritaires.

Comme la portion financière du projet est assumée par les Producteurs de pommes du Québec et les Producteurs de cidre du Québec, une partie du mandat de l'agent sera consacrée à l'industrie cidricole.

MEMBRES DE LA TABLE FILIÈRE POMICOLE DU QUÉBEC



Cidre de glace du Québec – Indication géographique protégée

Les producteurs adhérents à l'appellation peuvent compter sur :

- le partenariat avec ECOCERT Canada, organisme certificateur de référence mondialement reconnu, pour assurer la délivrance de la certification;
- l'appui financier des PCQ afin de réduire les frais de la première année de certification;
- de la visibilité dans le cadre de Soif de cidre Montréal aux cidres de glace du Québec IGP pour accroître la notoriété auprès du public;
- des représentations pour que seuls les produits certifiés cidre de glace du Québec IGP puissent porter la dénomination « cidre de glace »;



- une aide financière du PAPAQ volet 2 pour une remise de 2 \$ par bouteille vendue dans le réseau de la SAQ;
- une promotion dédiée au cidre de glace du Québec IGP dans nos communications et sur notre site internet;
- des étiquettes du logo IGP à un tarif préférentiel.

Selon les données du 6 octobre 2023, ce sont 9 producteurs qui avaient un certificat de conformité pour l'une ou l'autre des cuvées de cidres de glace du Québec – IGP.

COMMERCIALISATION ET RÉSEAUX DE MISE EN MARCHÉ

Société des alcools du Québec

Deux fois par année, la SAQ rencontre les PCQ et quelques représentants pour échanger sur les résultats des ventes de cidre dans leur réseau, des promotions à venir, du déploiement de la catégorie en tablettes et de l'appui à nos activités. Ces rencontres permettent de partager les différents enjeux et préoccupations de part et d'autre afin d'assurer une croissance de la catégorie à la SAQ. Les présentations détaillées des rencontres sont partagées périodiquement avec les membres via l'infolettre.



Les PCQ rencontraient le président de la SAQ, M. Jacques Farcy, lors d'un dîner afin d'échanger sur sa vision des produits du Québec et sur son intérêt envers le développement de la catégorie Cidre.

Des représentants des PCQ participaient également au Blitz annuel d'information qui a eu lieu le 7 juin et qui a rejoint plus de 500 invités. Cet événement a permis à la SAQ de faire le bilan de la dernière année et d'échanger avec les participants sur les initiatives et les orientations à venir.

Pour la dernière année financière de la SAQ se terminant en mars 2023, les ventes de cidre ont affiché une croissance de 3 % pour atteindre 8,6 M\$. La planographie révisée de la catégorie est toujours en cours de déploiement, puisque 157 succursales sont maintenant révisées.

Lors de cette rencontre, la SAQ annonçait ses orientations afin de susciter des offres liées à la catégorie Cidre et de bonifier son assortiment :

- Cidre prêt-à-boire (PAB);
- Cidre issu de l'agriculture agrobiologique certifiée;
- Cidre tendance et/ou innovateur disponible en petit lot, nature, fermier;
- Formats alternatifs (473 ml, 500 ml, etc.).



Plusieurs promotions ont mis en valeur les produits Origine Québec, notamment une promotion éclair sur les produits origine de 15 x les points Inspire à l'achat de deux produits Origine Québec du 23 au 26 février 2023 et la promotion exclusive du 15x les points Inspire lors de la fête nationale, du 22 au 25 juin, où les consommateurs ont pu profiter de plus de points à l'achat de 2 produits ou + Origine Québec. Un relâchement de nouveaux cidres naturels a aussi eu lieu pendant la Semaine du cidre 2023.

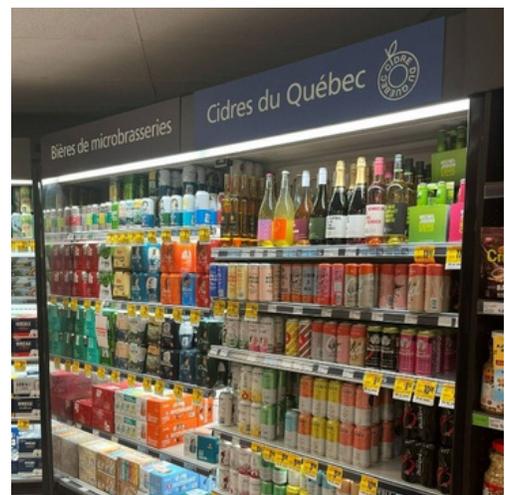
En juin et en septembre, l'Association des directeurs et directrices de succursales SAQ (ADDS-SAQ) tenait deux tournois de golf regroupant près de 150 directeurs/directrices à chacun des tournois. Les organisateurs ont invité les PCQ et leurs représentants à présenter en dégustation une belle variété de cidres du Québec. Une belle vitrine pour le Cidre du Québec.



Metro

En plus d'une collaboration dans le cadre de la Semaine du cidre, la bannière Metro confirmait en 2023 le déploiement d'une section Cidre dans leur réseau. Un processus qui a débuté au printemps 2023 et qui s'est échelonné sur plusieurs mois. Selon l'information transmise par l'équipe, ce sont près de 75 magasins partout au Québec qui affichent le visuel Cidre du Québec en magasins. Nous n'avons pas encore les résultats préliminaires des changements effectués, mais selon les commentaires recueillis sur le terrain par l'équipe responsable, c'est un vif succès. Certains marchands nous ont même mentionné avoir vu leurs ventes exploser exponentiellement.

metro



Détaillants ambassadeurs

Depuis le lancement du projet détaillants ambassadeurs, ce sont maintenant 118 fiches qui sont actives dans cette section de notre site web afin de mettre de l'avant des commerces qui mettent en valeur le cidre du Québec. Du matériel promotionnel a été développé en 2023 pour accompagner ces détaillants. Ceux-ci sont sollicités dans le cadre de nos différents événements et ils sont aussi mis de l'avant dans les contenus du plan de communication.



Le 23 octobre dernier, l'ensemble de ces partenaires a été invité à participer à la première Journée détaillants qui se déroulait au Domaine Lafrance à Saint-Joseph-du-Lac. Près d'une quarantaine de participants étaient présents, représentant des détaillants et des producteurs. L'horaire de cette journée prévoyait une présentation de l'industrie, un panel de producteurs, une visite des installations du Domaine Lafrance, un dîner réseautage et un atelier de dégustation de cidres par catégories. Chaque participant repartait avec un sac rempli de matériel promotionnel, de marchandise à l'image du Cidre du Québec, quelques bouteilles de cidre et un petit cadeau du Domaine Lafrance. Merci à Papilles Développement, au Domaine Lafrance et à toute l'équipe pour le merveilleux accueil dans leur tout nouveau bistro!



Présentation au Congrès de l'Association des détaillants en alimentation du Québec

En novembre, Cidre du Québec était présent au 67e Congrès annuel de l'ADA pour démystifier le cidre du Québec auprès de 150 propriétaires d'épicerie ou de commerces d'alimentation. Nous avons présenté les différentes catégories de cidre, les tendances de consommation, le projet de détaillant ambassadeur et les opportunités de marché qui s'offrent aux détaillants pour conquérir avec nous de nouveaux consommateurs.



Les participants ont eu la chance de déguster quatre cidres emblématiques de la catégorie et quatre coffrets-cadeaux étaient remis aux participants.

REPRÉSENTATIONS ET PARTENARIAT

Modernisation de la consigne

En 2023, en vertu du *Règlement visant l'élaboration, la mise en œuvre et le soutien financier d'un système de consigne de certains contenants*, les producteurs de boissons sont tenus de devenir membres de l'Association québécoise de récupération des contenants de boissons (AQRCB). Ainsi, les producteurs de cidre visés par la première phase de modernisation de la consigne ont rempli un formulaire d'adhésion et ont dû fournir la liste complète et détaillée des contenants qu'ils produisent.

La consigne sur l'aluminium est entrée en vigueur le 1er novembre 2023. Les PCQ ont partagé les différentes informations stratégiques et les invitations aux différentes séances d'information virtuelle prévues au calendrier afin de présenter l'état des lieux, de partager des informations pertinentes concernant la modernisation du système de consigne et de répondre aux questions.

Projet de loi 17 – Consultations particulières

En septembre, les PCQ déposaient un mémoire dans le cadre de la consultation sur le projet de loi 17. L'UPA a invité les PCQ à témoigner pendant leur présentation de mémoire. Le président, Marc-Antoine, a pu présenter certaines de nos positions qui faisaient consensus avec l'UPA : l'abolition des timbres, la livraison par un tiers et l'achat de pommes.



La *Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif* a été sanctionnée le 27 octobre 2023.

L'UPA réservait son éditorial du 3 novembre sur le sujet : <https://www.upa.qc.ca/citoyen/centre-des-communications/nouvelles/toutes-les-nouvelles/valoriser-encore-plus-les-artisans-dexception>.

Voici quelques changements qui touchent les permis de fabricants de cidre :

- Retrait d'une condition préalable à la délivrance ou transfert d'un permis de fabrication de boissons alcooliques, soit l'avis préalable du ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE);
- Que la dégustation soit autorisée par un permis d'épicerie plutôt qu'uniquement par le fabricant;
- Modification aux pouvoirs d'intervention de la Régie des alcools, des courses et des jeux;
- Élargissement du régime des sanctions administratives pécuniaires;

- Assouplissement du marquage des boissons pour les boissons vendues sur les lieux de fabrication où ils exploitent un permis de restaurant ou de bar;
- Réduction de la fréquence de transmission des rapports aux trois mois plutôt que mensuellement;
- Assouplissement quant à la provenance de matières premières en cas de force majeure.

Tableau récapitulatif des changements :

https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Modernisation/PL-17/TAB_ChangementsLegislatifs_ProjetLoi17-PrWeb_vf.pdf.

Cidre Canada

En 2023, Cidre Canada comptait 119 membres de partout au pays représentant environ 26 M de litres de cidre produits. Depuis sa fondation, les PCQ participent au conseil d'administration de cette organisation afin de représenter l'intérêt des producteurs québécois et de contribuer au développement de l'industrie canadienne du cidre. Cidre Canada a pour mission de représenter l'intérêt des producteurs canadiens, de contribuer à l'éducation des consommateurs, de réfléchir à la qualité du cidre produit, de réseauter les différents producteurs canadiens et de négocier des ententes de services avantageuses pour ses membres.

CIDER CANADA

 CIDRE CANADA

Taxe spécifique

En janvier, les PCQ ont été invités à présenter un mémoire en consultation prébudgétaire au cabinet du ministre des Finances sur les différentes préoccupations de la taxe spécifique applicable sur le cidre. Le mémoire visait à démontrer que cette taxe constitue un obstacle au développement de certains modèles d'affaires, un frein au développement et à la croissance des entreprises établies, un désavantage concurrentiel pour le cidre face à la bière et une barrière à l'entrée pour de nouveaux joueurs en raison du fait qu'elle n'a pas encore été adaptée à l'évolution du marché.

Plusieurs rencontres ont été organisées avec l'équipe responsable de l'interprétation de la taxe spécifique de Revenu Québec afin d'obtenir des précisions et une interprétation claire de son application et de sa déclaration. Nous sommes toujours dans l'attente d'une réponse.

Rencontre de concertation des alcools

Plusieurs rencontres informelles ont eu lieu en 2023 pour échanger sur les enjeux avec les différentes autres associations de producteurs d'alcools. Dans ce contexte, les PCQ participaient également au Congrès de l'Union québécoise des microdistilleries et de l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ).



Marc-Antoine Lasnier et Jean-François Nellis, président de l'AMBQ.

Régie des alcools, des courses et des jeux

Dans le cadre de la révision des conditions de permis artisanaux de cidre, des travaux ont débuté afin de bonifier les densités de plantation et d'analyser la possibilité de reconnaître l'usage de pommiers sauvages. Les réflexions sont en cours avec le Service des fabricants de la RACJ. Les travaux pour les modifications réglementaires ont été mis sur pause le temps du dépôt et de la sanction du projet de loi 17.

Régie des alcools,
des courses
et des jeux

Québec 

En avril 2023, en collaboration avec le Conseil des vins du Québec, les PCQ ont accueilli les régisseurs de la RACJ lors d'une visite chez Coteau Rougemont et au Domaine Cartier-Potelle à Rougemont. Pour plusieurs, c'était leur première visite chez un fabricant d'alcools. Tout au long de la journée, nous avons pu les sensibiliser à certains enjeux : timbre, registres, analyses de laboratoire, enjeux réglementaires, doubles permis, etc.

Après un sondage auprès des membres réalisé au printemps 2023, une lettre a été acheminée au président de la RACJ concernant le gel printanier qui a grandement affecté la récolte de pommes pour certains membres des PCQ. Dans un contexte aussi exceptionnel et afin de ne pas mettre en péril la survie financière de ces entreprises, nous avons demandé que la RACJ permette l'achat de pommes à la hauteur de la production moyenne des trois dernières années pour les entreprises qui doivent faire face à des pertes importantes. Le projet de loi 17 prévoit maintenant la possibilité d'acheter des pommes en cas de force majeure. De notre côté, nous poursuivrons les représentations pour obtenir l'achat de pommes pour augmenter la capacité de production des producteurs artisanaux.

Le 21 décembre 2023, la RACJ a renouvelé la directive concernant la commercialisation des boissons alcooliques dans des endroits considérés comme une extension du lieu de fabrication. Celle-ci s'applique du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2025.

Rappelons 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.

Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie

Plusieurs rencontres ont eu lieu avec l'équipe dédiée aux boissons alcooliques du MEIE afin de discuter du Programme d'appui au positionnement des alcools québécois (PAPAQ) et de sa révision, du projet de loi 17, de la révision du *Règlement sur le cidre*, des impacts économiques, de l'appui aux producteurs et à l'association ainsi que des différents enjeux entourant le secteur cidricole.

Économie,
Innovation et Énergie

Québec 



Les PCQ ont bénéficié d'une aide financière pour l'année 2023-2024 dans le cadre du PAPAQ pour différents projets, 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

Les PCQ, en collaboration avec l'AMBQ, ont assuré des représentations auprès du cabinet du ministre de l'Agriculture afin d'avoir accès à la prochaine mouture du Programme de développement sectoriel. Ce Programme finance entre autres la réalisation d'une planification stratégique et les actions qui en découlent en finançant un agent de développement. Nous demandons :



- d'appliquer également l'admissibilité du Programme aux différentes associations sectorielles de boissons alcooliques;
- de rendre admissibles les PCQ et l'AMBQ à tous les volets de la prochaine mouture du Programme.

Toutefois, nos représentations n'ont pas permis d'obtenir un gain, mais nous avons tout de même saisi l'opportunité de déposer un projet d'étude dans le cadre de l'appel de projets de la fin d'année 2023 afin de réaliser une analyse comparative de la performance des emballages de cidre chez les consommateurs.

Différentes communications ont été échangées avec les représentants du MAPAQ pour discuter des autres enjeux : appellation réservée, Programme Proximité, mais également un appui à nos différents événements.

L'Union des producteurs agricoles

Les PCQ et l'UPA sont actuellement liés par une entente de collaboration afin d'offrir des services de comptabilité, de secrétariat, mais aussi de ressources humaines, de services de paie, de technologies de l'information et de différents services collectifs. Les PCQ siègent aussi maintenant sur la Table des secrétaires des groupes spécialisés afin d'échanger sur les enjeux touchant les différents secteurs.



Dans le cadre de son Congrès annuel, l'UPA a lancé sa programmation du 100e anniversaire qui se déroulera toute l'année pour souligner un siècle de solidarité et d'action collective. Dans le cadre des différentes initiatives, un cidre emblématique a été développé. Produit spécialement pour le 100e anniversaire par le maître-cidriculteur Christian Hébert du Domaine Hébert, Cœur vaillant est un cidre fermier aromatisé à la gadelle, un petit fruit ancestral. Ce cidre sera servi lors d'événements nationaux et régionaux pour rendre



hommage à la persévérance et au courage des agriculteurs et agricultrices. Il sera possible de se procurer le produit notamment dans toutes les épiceries Maxi du Québec.



Éduc'alcool

Depuis 2017, une entente a été conclue entre les PCQ et Éduc'alcool afin de permettre à chaque membre PCQ de devenir membre Éduc'alcool. Cette adhésion les rend ainsi conformes aux programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques exigés par la RACJ. Les membres PCQ peuvent ainsi bénéficier des programmes, des publications et des projets menés par Éduc'alcool. 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.



Pour la toute première fois, ÉducAlcool a invité ses membres à un événement en février 2023 au Centre Phi : [Événement Science et Industrie](#). L'événement visait à répondre à cette question : « Qu'est-ce que la science et l'industrie des boissons alcooliques peuvent apprendre l'une de l'autre sur la prévention et la consommation modérée d'alcool? ». Au programme : l'alcool et le marketing, l'alcool et la santé et l'alcool et les jeunes.

Les Producteurs de pommes du Québec

À la suite de la révision périodique du Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) s'est questionnée sur l'entente de financement qui lie les PCQ aux PPQ. Plusieurs rencontres avec les régisseurs, les représentants des PPQ et leur avocate ont été au programme afin de réviser l'entente de financement et de la rendre compatible avec les pouvoirs du Plan conjoint. Une entente de financement révisée a été soumise à la RMAAQ qui l'a approuvée. Cette entente est maintenant valide pour les cinq prochaines



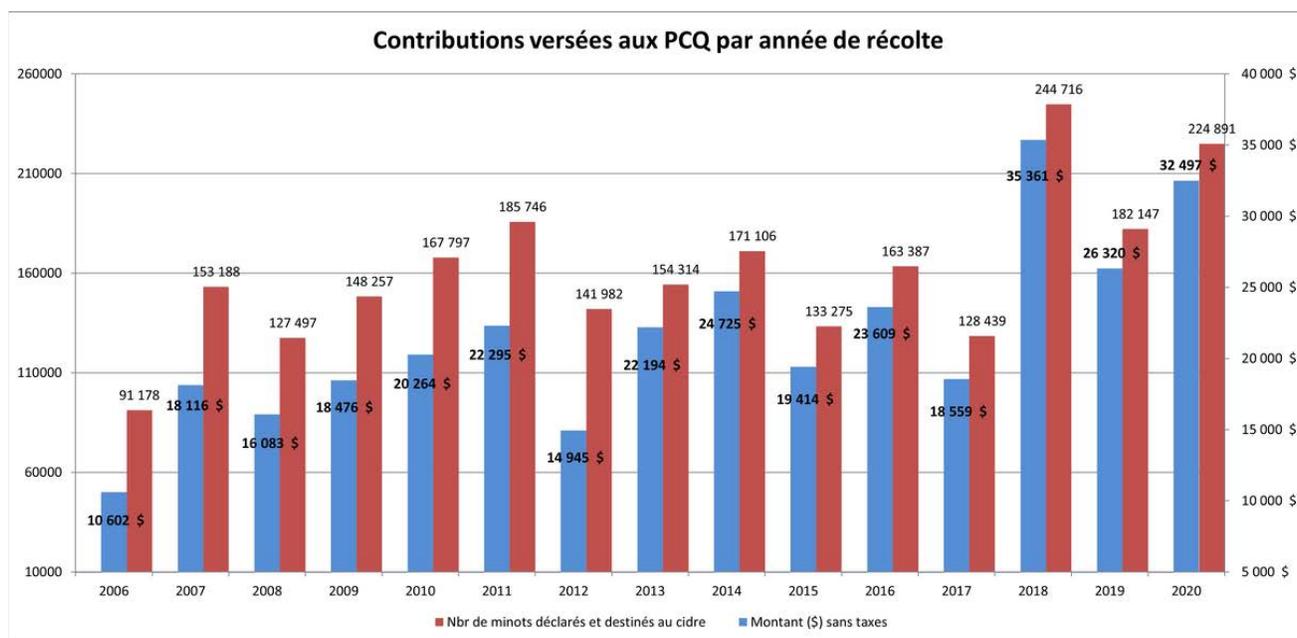
années et vise les récoltes 2020 à 2024. Les versements des contributions destinées au cidre auront lieu de 2023 à 2027.

En 2023, l'entente de financement a permis de verser, aux PCQ, 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 2020, le nombre total de minots destinés au cidre a été de 224 891 minots pour un total de 32 497 \$ versé par les PPQ. Ce sont 65 producteurs de pommes qui ont identifié des minots de cidre dans leur déclaration.



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 :

- 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 technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ);
- 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 2023, il y a eu 17 rencontres du conseil d'administration et une assemblée générale annuelle.

DATES			
27 janvier	12 avril	21 juin	20 octobre
31 janvier	26 avril	19 juillet	30 octobre
22 février	25 mai	16 août	20 novembre
7 mars	6 juin	11 septembre	20 décembre
13 mars			

Les frais liés aux rencontres du conseil d'administration ont été comptabilisés dans les états financiers de l'association. Pour l'année 2023, ils ont été estimés à **8 233,82 \$**. Rappelons que ce montant constitue une contribution volontaire des administrateurs de l'association pour la tenue des conseils et non des différentes représentations.



SERVICE AUX MEMBRES

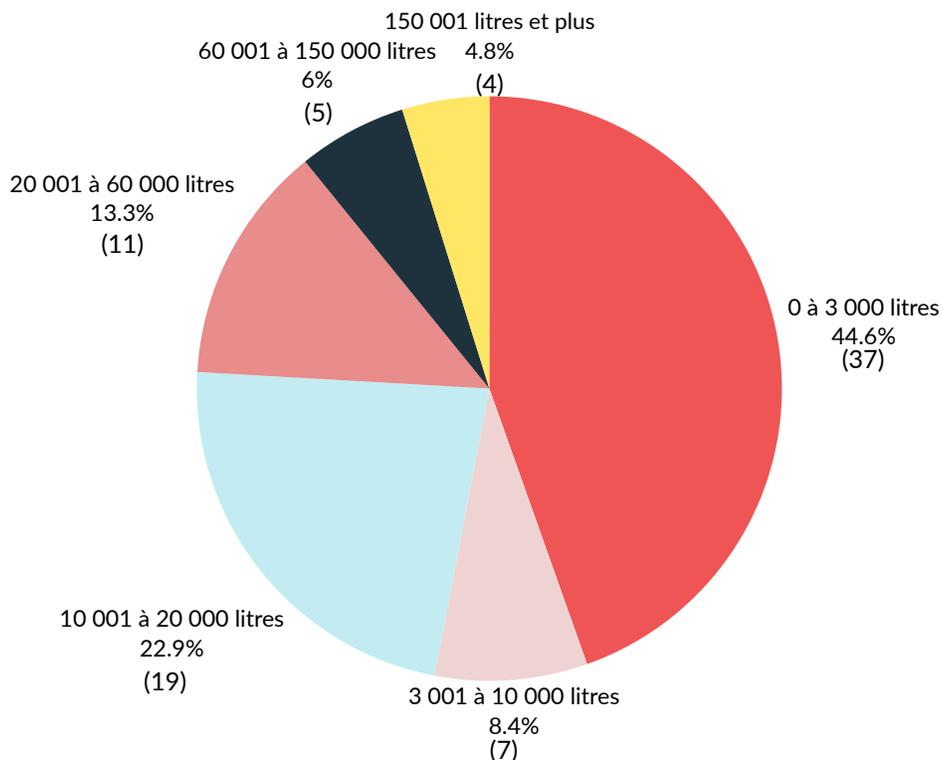
En 2023, 83 membres actifs et 3 membres associés ont adhéré à l'association des PCQ.

1	A. Lassonde	29	Cidrerie St-Antoine	57	La Cidrerie du Village
2	ATAB Coop	30	Cidrerie St-Nicolas	58	La cidrerie d'un hectare
3	Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel	31	Cidrerie & Verger à l'Orée du Bois	59	Cidrerie de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac
4	Au Pied de Cochon	32	Cidrerie Verger Bilodeau	60	Labonté de la pomme
5	Autour de la Pomme	33	Cidrerie Vergers Pedneault	61	Cidrerie Dragos
6	Cassine	34	Domaine Cartier-Potelle	62	Les Pommes Perdues
7	Au Pavillon de la Pomme	35	Domaine de Cavel	63	Les Roy de la Pomme
8	Château de cartes, vignoble et cidrerie	36	Verger Cidrerie Baie St-Pomme	64	Les Vergers Denis Charbonneau
9	Chemin des Sept	37	Domaine de Lavoie	65	Qui Sème Récolte
10	Cidre Choinière	38	Domaine du Nival	66	Val Caudalies
11	Cidre Intrus	39	Domaine du Petit St-Joseph	67	Verger Allen Demers
12	Cidre Sauvageon	40	Domaine Hébert	68	Domaine de Dunham
13	Cidrerie Turbulence	41	Domaine Labranche	69	Verger Cidrerie Larivière
14	Cidrerie Compton	42	Domaine Lafrance	70	Verger et Cidrerie Merleau
15	Cidrerie Cryo	43	Domaine Le Grand Saint-Charles	71	Verger Ferland
16	Cidrerie du Bout de l'Île	44	Domaine Orléans	72	Verger Hemmingford
17	Cidrerie du Chemin 9	45	Domaine Sainte-Famille	73	Verger Joe Giguère
18	Cidrerie du Minot	46	Domaine Steinbach	74	Verger Lamarche
19	Cidrerie du Parc	47	Jus Sec	75	Vergers Petit et Fils
20	Cidrerie et Distillerie C.E. Petch	48	Ferme Black Creek	76	Verger Archambault
21	Cidrerie Famille Tremblay	49	Ferme Cidricole Équinoxe	77	Verger de Velours Bianca et Robin Voyer
22	Domaine RITT	50	Ferme cidricole l'Enracinée	78	Vergers Écologiques Philion
23	Cidrerie Lacroix	51	Intermiel	79	Vignoble Camy
24	Cidrerie Le Somnambule	52	Joli Rouge	80	Vignoble Sainte-Pétronille
25	Cidrerie Les Travaux et les Jours	53	École du 3e rang, vignoble et cidrerie	81	Vignoble et Cidrerie Coteau Rougemont
26	Cidrerie Michel Jodoin	54	La Brasserie McAuslan	82	Coteau Saint-Paul
27	Cidrerie Milton	55	La Capsule Temporelle	83	Vignoble le Chat Botté
28	Cidrerie Rockburn	56	La Cidrerie des générations		



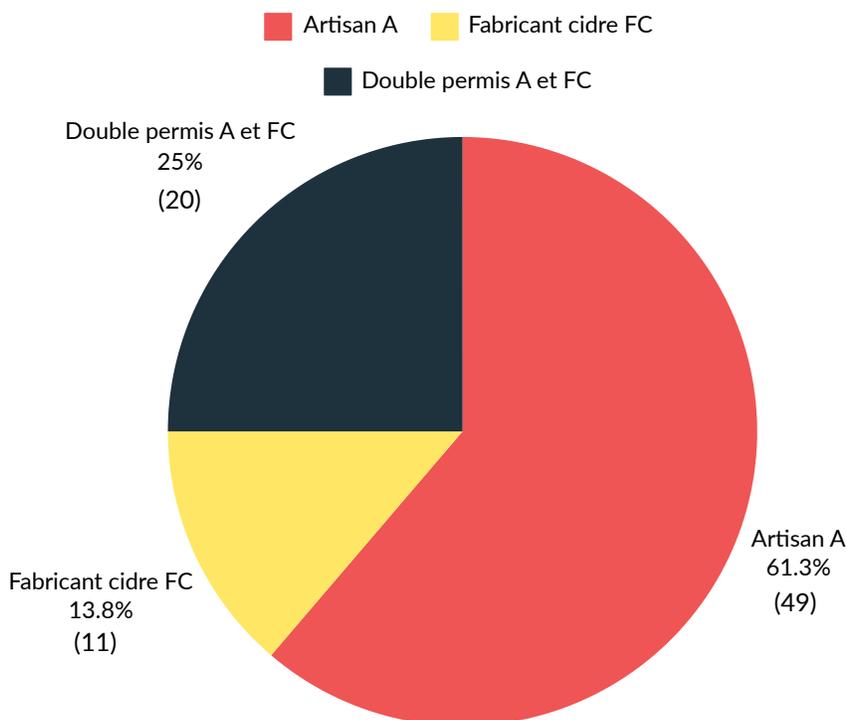
Les membres associés : Sommelier Nordiq, Pomial et Authentique Projet.

Répartition des membres par catégorie - 2023

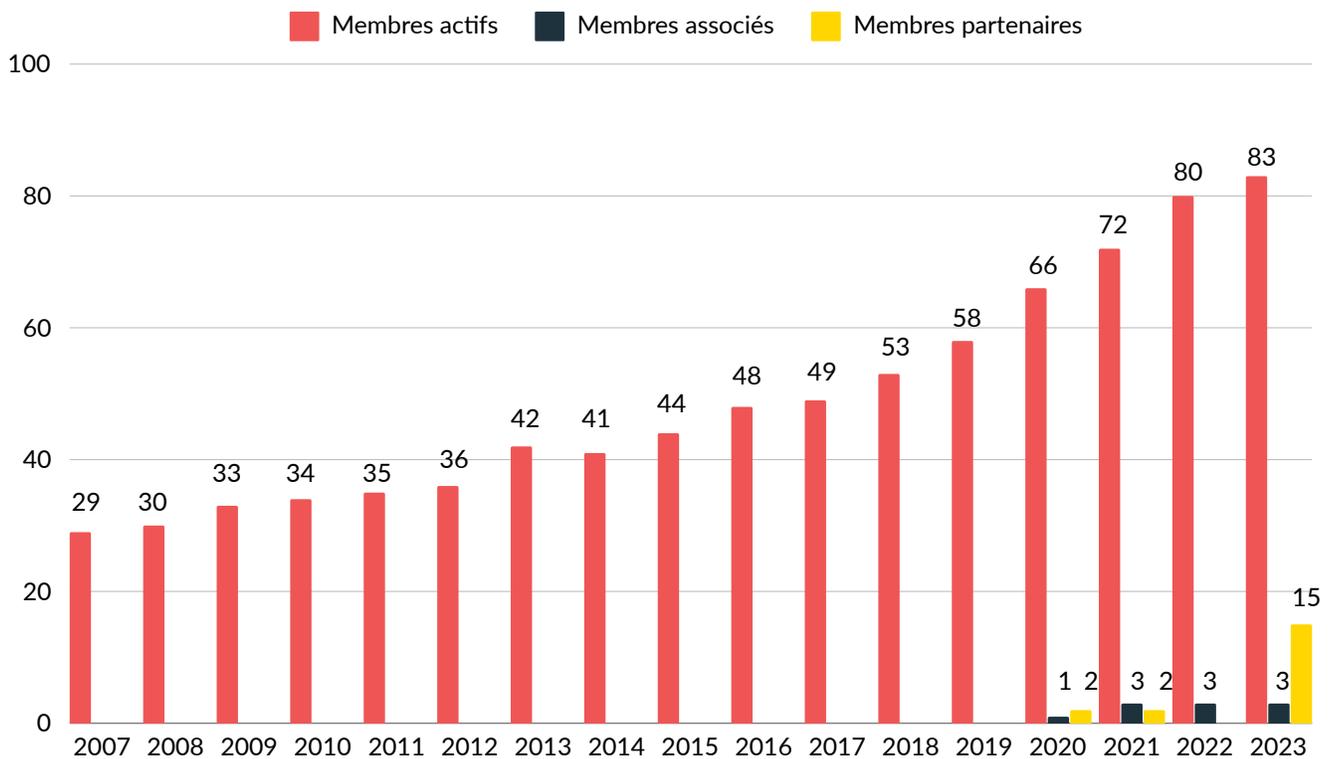


Selon les données compilées de nos membres, la déclaration volontaire du volume de cidre produit en 2022 par nos 83 membres se porte à 3,05 M de litres.

Types de permis des membres - 2023



Évolution du membership



Communiqués, articles et conférences

En 2023, 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 2023, 19 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 2023, 19 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, des données sur le cidre, 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 formations sur la production artisanale de cidre. La première a eu lieu du 15 mars au 12 avril 2023 et a été donnée de façon hybride par le service de formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). La seconde a eu lieu les 16 et 17 novembre 2023 au SAE de Saint-Germain-de-Grantham. Ces formations ont été 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 305 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

Gala Agristars

<https://www.upa.qc.ca/en/producteur/recherche/10e-gala-agristars-de-la-grande-monteregie-les-10-ans-de-lupa-monteregie-mis-a-lhonneur-et-les-50-laureats-devoiles>

Félicitations à Marc-Antoine Arsenault-Chiasson, copropriétaire de la Ferme Cidricole Équinoxe et administrateur PCQ, pour avoir remporté le Prix Relève 2023 pour son implication dynamique et la passion dont il a fait preuve à travers les années.



GLINTCAP et Great American Cider Competition

<https://glintcap.org/results/commercial/year/2023-commercial-results/>

Félicitations aux gagnants du Great Lakes International Cider and Perry Competition :

- Cidrerie Verger Bilodeau (7 médailles);
- Cidrerie Milton (6 médailles);
- Cidrerie Le Somnambule (4 médailles);
- Cidrerie Compton (2 médailles);
- Vins Arista (1 médaille).



Soulignons également que la Cidrerie Milton et la Cidrerie Verger Bilodeau ont remporté respectivement la 1ère et 2e place dans la catégorie Cidre de glace!

Le Great American Cider Competition a également eu lieu et nous voulions féliciter les Vergers de Velours qui ont gagné une médaille d'argent avec leur cidre Pomme de Velours.

All Canadian Wine Championships

<https://allcanadianwinechampionships.com/acwc-2023-results/>

Félicitations à l'équipe de Qui sème Récolte pour les 4 médailles du concours All Canadian Wine Championships (ACWC) :

- Bronze pour le BRUT;
- Bronze pour le Houblon;
- Or pour leur nouveauté 2023 le Fermier Surette;
- Double Or pour le Kir.



Soulignons également qu'Intermiel a remporté la médaille d'argent pour son cidre de glace Macle - 12 ans. Félicitations!



International Wine and Spirit competition 2023

<https://iwsc.net/>



Félicitation à Cidre Joli Rouge qui a charmé les experts du jury du concours International Wine and Spirit competition 2023 (IWSC), en Grande-Bretagne, décrochant la troisième position!

Coupe des nations 2023

<https://www.coupedesnations.ca/wp-content/uploads/2023/06/Affiche2023.gagnants-1.pdf>



Félicitations à tous les gagnants de la Coupe des Nations 2023!
Nous voulions particulièrement féliciter :

Médaille grand or :

- Domaine de Lavoie;
- Vignoble Le Chat Botté;
- Intermiel.

Médaille d'or :

- Domaine Lafrance;
- Domaine de Lavoie;
- Intermiel (6);
- Cidrerie et Vergers Pedneault;
- Vignoble Le Chat Botté;
- Les Vergers Petit et Fils (2).

Médaille d'argent :

- Intermiel (4);
- Domaine Steinbach (2);
- Cidrerie et Vergers Pedneault (4);
- Vignoble Le Chat Botté;
- Cidrerie Dragos;
- Les Vergers Petit et Fils.

World Cider Awards 2023

<https://www.worldciderawards.com/winner-Cider/cider/2023/taste>



Félicitations à tous nos membres gagnants du World Cider Awards où sont remis des prix mondiaux récompensant et promouvant les meilleurs cidres du monde auprès des consommateurs et des professionnels à travers le globe.

Catégorie Effervescent :

- Médaille d'or – Vignoble Camy

Catégorie Aromatisé :

- Médaille d'or – Joli Rouge Houblon

Catégorie Design Canette :

- Médaille d'or Joli Rouge Houblon et médaille argent – Cidre Joli Rouge

Ordre national du mérite agricole

<https://www.onma.gouv.qc.ca/gagnants/?cat=regionaux&id=16>



Félicitations à la Cidrerie Michel Jodoin (1er rang) et à Val Caudalies (2e rang) qui se sont distingués dans la catégorie OR de l'Ordre national du mérite agricole!

FÉLICITATIONS À TOUS!



MEMBRES PARTENAIRES

L'association des Producteurs de cidre du Québec compte des partenaires importants liés à l'industrie. Nous souhaitons les remercier chaleureusement de leur support!



<https://oenoscience.com/>



<https://oenoquebec.com/>



<https://www.elnova.ca/fr/>



<https://cupko.ca/fr/>



<https://impsj.com/>



<https://www.papilles.ca/>



<https://www.vinestovintages.ca/>



www.tonnelleriemoreau.com



<https://oakleafglass.ca/>



<https://producetech.com/>



<https://lareau.ca/>



<https://etiquettespdf.com/>



<https://fermentis.com/fr/>



<https://dbsq.ca/>



<https://www.conceptb.ca/>



<https://ouilagence.com/>

