

# Rapport annuel 2024



Assemblée générale annuelle  
20 mars 2025  
Centrexpo Promutuel, Drummondville

**Les Producteurs de cidre du Québec**

[cidreduquebec.com](http://cidreduquebec.com)

[info@cidreduquebec.com](mailto:info@cidreduquebec.com)

# Les Producteurs de cidre du Québec

## Conseil d'administration 2024

Fonction	Nom	Entreprise
Président	Marc-Antoine Lasnier	Cidrerie Milton
1er vice-président	Frédéric Le Gall	Cidrerie Chemin des Sept
2e vice-président	Matthiew Quinn	La Capsule temporelle
Secrétaire-trésorier	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Ferme Cidricole Équinoxe
Administrateurs	Pauline Macera	Cidre Sauvageon
	Antoine Lemieux-Tremblay	Cidrerie Famille Tremblay
Administrateur - fin de mandat en juin 2024	Elisabeth Lacroix	Cidrerie Lacroix



De gauche à droite : M. Quinn, P. Macera, A Lemieux-Tremblay, M-A Arsenault-Chiasson, M-A Lasnier, F Le Gall et C. St-Georges - Absente de la photo : Elisabeth Lacroix

## Collaboratrices

Direction générale	Catherine St-Georges, agr. - Directrice générale
Projets divers	Amélie Fortier, agente aux communications Audrey Simard, agente de développement
Secrétariat	Maude Lacombe, adjointe Catherine Dufour, adjointe
Comptabilité	Caroline Dagesse, commis comptable Alina Pivkina, 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](mailto:info@cidreduquebec.com)  
[www.cidreduquebec.com](http://www.cidreduquebec.com)



---

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>Avis de convocation</b>	<b>4</b>
<b>Projet d'ordre du jour</b>	<b>5</b>
<b>Procès-verbal de l'AGA du 14 mars 2024</b>	<b>6</b>
<b>Rapport d'activité du 1er janvier au 31 décembre 2024</b>	<b>11</b>

# AVIS DE CONVOCATION

**Assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec**  
**Le 20 mars 2025 dès 8 h 30, au Centrexpo Promutuel**  
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 20 mars 2025  
**Heure :** Inscriptions : 8 h 30  
Assemblée : 8 h 45  
**Lieu :** Centrexpo Promutuel  
555, rue Saint-Amant, Drummondville

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

[S'INSCRIRE](#)

**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  
2024 >](#)

Lors de cette assemblée, nous procéderons à l'élection des administrateurs. Veuillez noter qu'il y aura au moins 4 postes en élection. De plus, nous adopterons les états financiers, le rapport annuel 2024 et il y aura une résolution pour discuter de la modernisation des permis de production de cidre qui orientera les actions de l'association pour les prochaines années

Au plaisir de vous retrouver en grand nombre!

*Les Producteurs de cidre du Québec*



# PROJET D'ORDRE DU JOUR

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Les Producteurs de cidre du Québec

Le 20 mars 2025

Centrexpo Promutuel Drummondville

## PROJET D'ORDRE DU JOUR

- 8 h 30 Accueil des participants
- 8 h 45 Ouverture de l'assemblée générale annuelle
- 8 h 50 Lecture et adoption de l'ordre du jour
- 8 h 55 Lecture et adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 14 mars 2024
- 9 h 00 Présentation et adoption des états financiers 2024 et du budget 2025
- 9 h 30 Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2024
- 10 h 00 Allocution du président
- 10 h 10 Plan stratégique : état d'avancement, grandes cibles et priorités
- 10 h 50 Étude des résolutions et échanges
- 11 h 30 Élection des administrateurs
- 11 h 50 Divers
- 12 h 00 Levée de l'assemblée

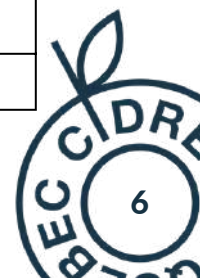


# PROCÈS-VERBAL

## PROCÈS-VERBAL DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES PRODUCTEURS DE CIDRE DU QUÉBEC TENUE LE 14 MARS 2024, au CENTREXPO COGECO, Drummondville

### Présences MEMBRES ACTIFS :

Entreprise	Prénom	Nom
1. Verger et cidrerie Merleau	Michel	Merleau
2. La Capsule temporelle	Matthiew Catherine	Quinn Grégoire Roch
3. Domaine Ritt	Jean-François	Ritt
4. Les Roy de la pomme	Elphège Lise	Roy Breton
5. Cidrerie Dragos	Dragos	Iuroaia
6. Autour de la pomme	Jean-Philippe	Robert
7. Cassine	Alexandre	Genest
8. Cidre Choinière	Gabriel	Choinière
9. Cidrerie Le Somnambule	Émile	Robert
10. Cidre Intrus	Pierre-Édouard	Perron
11. Cidrerie Les travaux et les jours	Raphael	Nguyen
12. Cidrerie Milton	Marc-Antoine	Lasnier
13. Domaine du Petit St-Joseph	Alexandre	Simard
14. Cidre Sauvageon	Raphael Pauline	Lefort Macera
15. Cidrerie du Village	Francis	Dubé
16. Chemin des sept	Frédéric	Le Gall
17. Vignoble Camy	Fred	Tremblay
18. La Ferme cidricole Équinoxe	Marc-Antoine	Arsenault-Chiasson
19. Vignoble Les Petits Cailloux	Benoit	Gosselin-Piette
20. Cidrerie Famille-Tremblay	Antoine	Lemieux-Tremblay
21. Vignoble et cidrerie Coteau St-Paul	Joffrey	Roy-Beauregard
22. Cidrerie Verger Léo Boutin	Léo	Boutin



**Présences OBSERVATEURS :**

Entreprise	Prénom	Nom
Pomdial	Bertrand	Deltour
Empire Gawett	Jasen	Gaouette
Société des alcools du Québec	Éloïse	Michaud
Concept B	Marjorie Kassandra	Choinière Gadoua
Papilles Développement	Audrey	Simard
Les Producteurs de pommes du Québec	Jérôme-Antoine	Brunelle
Les Producteurs de cidre du Québec	Maude Amélie Catherine	Lacombe Fortier St-Georges
L'Union des producteurs agricoles	Mathieu	Bolduc



## 1. ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Avant l'ouverture de la rencontre, le président, M. Marc-Antoine Lasnier, propose de faire un tour de table afin de se présenter et de mentionner « ton sport préféré ». 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 22. Il présente les administrateurs et l'équipe des Producteurs de cidre du Québec. Le rapport annuel peut être consulté par le code QR sur les tables. Les procédures délibérantes sont dans nos règlements généraux donc quelques copies sont à l'avant pour consultation.

## 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 16 mars 2023;
5. Présentation et adoption des états financiers 2023 et du budget 2024;
6. Rétrospective de l'année et rapport d'activités 2023;
7. Allocution du président;
8. Étude des résolutions et échanges;
9. Élection des membres du conseil d'administration 2024;
10. Événements 2024;
11. Divers;
12. Levée de l'assemblée.

**SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE** par M. Jean-Philippe Robert et appuyée par M. Pierre-Édouard Perron, 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 16 MARS 2023

Mme Catherine St-Georges procède à la lecture du procès-verbal de l'AGA du 16 mars 2023.

**SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE** par M. Matthiew Quinn et appuyée par M. Gabriel Choinière, il est unanimement résolu d'adopter le procès-verbal de l'AGA du 16 mars 2023 comme présenté.

## 5. PRÉSENTATION ET ADOPTION DES ÉTATS FINANCIERS 2023 ET DU BUDGET 2024

M. Mathieu Bolduc, chef comptable de l'Union des producteurs agricoles (UPA), présente les états financiers 2023 et l'avis au lecteur produit par le SCF Conseils Montérégie Inc. M. Émile Robert, de son côté, présente le budget 2024. Ces documents ont été préalablement adoptés par le conseil d'administration (CA).





**SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE** par M. Émile Robert et appuyée par M. Frédéric Le Gall, il est unanimement résolu d'adopter les états financiers 2023 comme présentés.

## **6. RÉTROSPECTIVE DE L'ANNÉE ET RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023**

Mme Catherine St-Georges présente le rapport des activités de l'année 2023. Mme Amélie Fortier présente le plan de communication et les différents événements. On souligne par une ovation, tout le travail accompli par les PCQ : activités de représentations, recherche et développement, services aux membres et état du membership.

## **7. ALLOCATION DU PRÉSIDENT**

M. Marc-Antoine Lasnier entame son allocution en mentionnant que plusieurs postes d'administrateurs seront à combler au sein du conseil pour cette année. Il rappelle l'importance de cette fonction pour l'avenir des PCQ et l'opportunité qu'elle représente pour une personne engagée d'orienter le travail de l'association et le développement de l'industrie. Le rapport d'activités met en évidence les réalisations impressionnantes des PCQ malgré des ressources financières limitées. M. Lasnier, s'est dit très fier du chemin parcouru par les Producteurs de cidre du Québec. L'année 2023 a été marquée par de grandes réalisations : la toute première Journée détaillants ambassadeurs en octobre, le déploiement de notre plan de communication avec Oui L'agence et plusieurs campagnes de presse aux retombées impressionnantes. Encore une année bien remplie au niveau des collaborations et des représentations pour faire connaître le cidre et défendre l'intérêt de l'ensemble des producteurs.

Il relate que l'ambiance au sein du conseil est décrite comme dynamique, avec un fort esprit de camaraderie. Il annonce aussi qu'il ne renouvellera pas son mandat à titre de président, qui prend fin en mars 2025. Mais il souhaite que d'autres personnes s'impliquent et apportent leurs idées autour de la table. Il termine en remerciant les administrateurs pour la dernière année et l'équipe des PCQ pour l'ensemble des réalisations.

## **8. ÉTUDE DES RÉOLUTIONS ET ÉCHANGES**

On souligne que la séance à micro ouvert prévue après le dîner servira à orienter le travail de l'association sur plusieurs enjeux tels que la journée estivale, la gestion des matières résiduelles, la turbulence dans le marché du cidre et les possibilités de communication.

Aucune résolution n'est soumise pour discussion.

## **9. Élection des membres du conseil d'administration 2024**

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. Jean-Philippe Robert, il est unanimement résolu d'ouvrir la période d'élection et de nommer M. Jérôme-Antoine Brunelle, comme président d'élection, Catherine St-Georges comme secrétaire d'élection et Mme Maude Lacombe comme scrutatrice 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.	Antoine Lemieux-Tremblay	Frédéric Le Gall	Pierre-Édouard Perron
2.	Matthiew Quinn	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Antoine Lemieux-Tremblay
3.	Marc-Antoine Arsenault-Chiasson	Matthiew Quinn	Pierre-Édouard Perron
4.	Pauline Macera	Gabriel Choinière	Marc-Antoine Lasnier

Le président d'élection vérifie, dans l'ordre de leur mise en nomination, le consentement de chaque candidat. Comme les quatre candidats acceptent leur mise en nomination, en conformité avec les règlements de l'association, ils sont alors élus par acclamation.

## 10. ÉVÉNEMENTS 2024

Mme Amélie Fortier, agente aux communications, est invitée à présenter la Semaine du cidre 2024: les attentes et les engagements des PCQ dans le cadre de l'organisation de cette 8e édition, qui aura lieu du 2 au 12 mai 2024. On invite aussi Marjorie Choinière, de Concept B à présenter les nouveautés entourant Soif de cidre Montréal qui aura lieu en juillet prochain au Hangar 1825.

## 11. DIVERS

Souhaitant céder leur place à de nouveaux producteurs, MM. Gabriel Choinière, Benoit Gosselin-Piette et Émile Robert ont choisi de ne pas solliciter un nouveau mandat au sein du conseil d'administration pour l'année 2024. M. Frédéric Le Gall est invité à leur rendre hommage et des remerciements ont été formulés pour leurs contributions au développement de l'association.

## 12. LEVÉE DE L'ASSEMBLÉE

Le président remercie les participants et les invite à dîner dans la salle puisqu'une séance de « micro ouvert » aura lieu tout de suite après. Il invite aussi les membres à demeurer pour le Congrès Cidres, vins et alcools d'ici qui sera lancé cet après-midi.

**SUR MOTION DÛMENT PROPOSÉE** par M. Pierre-Édouard Perron et appuyée par M. Matthiew Quinn, il est unanimement résolu de clore l'AGA.



## COMMUNICATIONS ET ÉVÉNEMENTS

### PLAN DE COMMUNICATION

#### Déploiement du plan de communication 2024

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 photos 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;
- Envoi d'infolettres mensuelles pour informer sur les cidres disponibles, les événements en cours et diverses recettes à essayer;
- Publications mettant en vedette les producteurs pour montrer aux consommateurs les personnes derrière les produits;
- Développement de la section « Détaillants ambassadeurs » pour promouvoir les meilleurs lieux de vente de cidre du Québec;
- Rédaction d'articles sur différentes thématiques (événements, nouveautés du mois, accords cidre et nourriture, portraits de producteurs).

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. Des rencontres hebdomadaires ont été effectuées avec Oui L'agence afin de discuter des éléments à promouvoir et de la gestion des différents contenus. Des rapports mensuels ont également été analysés afin d'améliorer le contenu et de mieux comprendre l'intérêt des consommateurs. Avec ces rapports, nous constatons que la communauté Cidre du Québec continue de s'accroître chaque mois! Un outil géré par l'agente aux communications est également mis à jour mensuellement afin d'assurer une équité dans la représentation des membres dans toutes les communications.



## Nombre d'abonnés par plateforme

Réseau social	Janvier 2024	Janvier 2025	Pourcentage d'augmentation
Facebook	13 300 abonnés	14 283 abonnés	+ 7,39 %
Instagram	5 096 abonnés	5 572 abonnés	+9,34 %
Groupe Facebook J'aime le cidre QC	4 294 membres	4 451 membres	+3,65 %
Infolettre	3 757 abonnés	3 984 abonnés	+ 6,04 %

## Quelques exemples de contenu



Les rapports de performance sont disponibles pour consultation et contiennent 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;
- Abonnement à l'infolettre;
- 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 6 concours tout au long de l'année. Lors de ces mois, 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 kit à fondue - 12 au 25 janvier;
- Concours Saint-Valentin - 6 au 11 février;
- Concours Semaine du cidre - 2 au 12 mai;
- Concours Soif de cidre - 10 au 21 juin;
- Concours Cozy - 17 au 30 septembre;
- Concours La Grande Presse - 1er au 17 octobre.

## RECETTES CIDRE DU QUÉBEC

Nous avons lancé un appel à tous les producteurs pour développer 5 recettes par saison, pour un total de 20 nouvelles recettes. 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 20 recettes et cidres mis de l'avant :

- Hot Toddy à l'érable et au cidre - Verger Bilodeau
- Cocktail printanier au Kombucha - Cidre Intermiel
- Pouding chômeur au cidre et à l'érable - Les Roy de la Pomme
- Filet de porc, sauce au cidre de glace - Vergers Écologiques Philion
- Oeufs bénédicines et champignons - Cidrierie du Chemin 9
- Tacos de poisson - Domaine Lafrance
- Martini au cidre doux à la rhubarbe - Labonté de la Pomme
- Brochettes d'agneau apéritives - Baie St-Pomme
- Crudo de daurade - Les Travaux et les Jours
- Slush au cidre et aux agrumes - Domaine Hébert
- Poires pochées au cidre - La Capsule Temporelle
- Choucroute au cidre - Domaine du Petit St-Joseph
- Pâtes vongole - Domaine Héritage
- Risotto à la courge - Autour de la Pomme
- Cocktail festif à l'orange - Domaine Lafrance
- Beignets au cidre et aux épices - Côteau St-Paul
- Crème brûlée au cidre de glace - Domaine Pinacle
- Parmentier au canard effiloché - Cidrierie Dragos
- Rillettes de canard - Cidrierie Milton
- Jazz ton cidre moussoux - Au Pied de Cochon



## SITE WEB

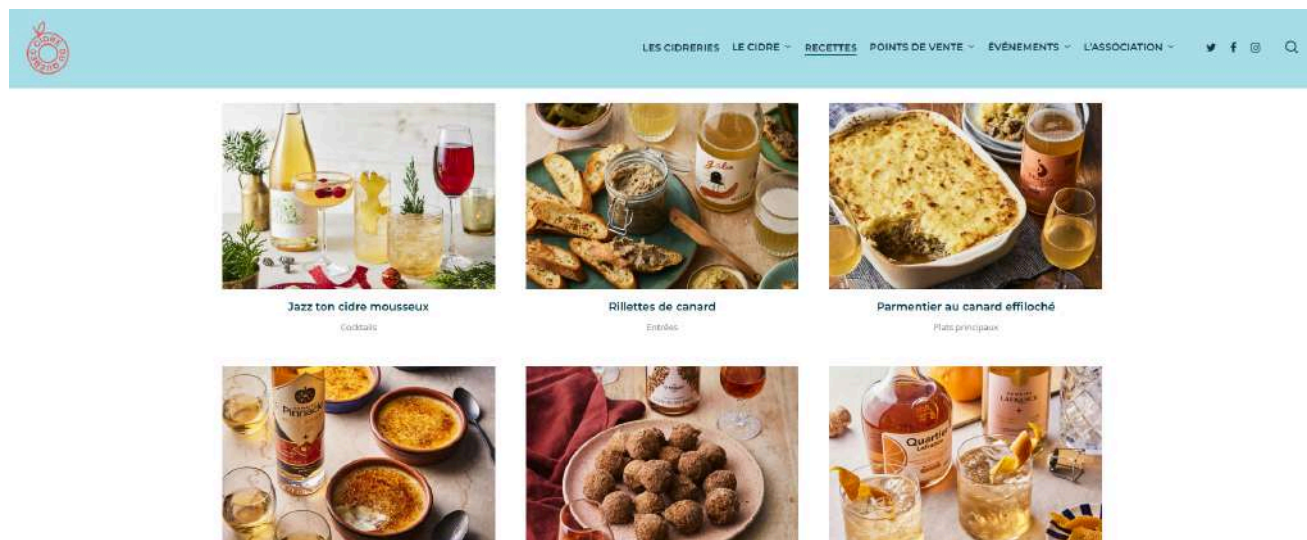
Le site Internet de l'association est toujours actif et renouvelé. Toutes les sections sont continuellement mises à jour afin de toujours en améliorer le contenu.

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.



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.

La section « Les cidreries » demeure très populaire en 2024. Cela démontre que les consommateurs utilisent beaucoup notre site Web pour trouver des cidreries lors de visites ou d'escapades.



## INFOLETTRES - GRAND PUBLIC



Envie de profiter pleinement de l'hiver et de t'évader au cœur de paysages pittoresques? Pas besoin de chercher plus loin!

Ce mois-ci, on vous présente **cinq cidreries incontournables pour vivre pleinement la saison et pratiquer ton activité hivernale préférée**. De la marche à la raquette, en passant par le ski de fond et le vélo surdimensionné, ces cidreries offrent une variété d'activités pour tous les amateurs de plein air. ❄️

[CONSULTE L'ARTICLE DE BLOGUE](#)



**Parle parle, jase jase-moi d'amour**

Cupidon est venu cogner à nos portes pour te donner la chance de vivre une Saint-Valentin des plus gourmandes, qui te permettra d'apprendre à bien connaître ta douce moitié et de conquérir son cœur à coupées de cidre Ô Fraise!

En 2024, nous avons envoyé 13 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 en croissance, passant de 3 757 abonnés en 2024 à 3 984 abonnés en janvier 2025. Le taux d'ouverture moyen est de 34 %, 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 2,1 %, ce qui se situe dans la moyenne (entre 2 et 5 %).

C'est l'infolettre de janvier 2024 qui annonçait le top 20 des cidres de l'année qui a été la plus populaire avec un taux d'ouverture à 35,9 %.

## ÉVÉNEMENTS

### Semaine du cidre 2024

La Semaine du cidre est un événement qui se déroule sur 11 jours au mois de mai 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 8e édition, du 2 au 12 mai 2024.



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 3 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, 22 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;
- Verre et items promotionnels Cidre du Québec;
- Planche de présentation à charcuterie;
- Différentes collations d'Aliments du Québec.



## Événement de lancement

Le lancement officiel des activités de la 8e Semaine du cidre a eu lieu à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le jeudi 2 mai. Un 4 @ 7 a été organisé pour l'occasion. Nous avons accueilli des producteurs pour une découverte et dégustation de cidres auprès de 14 journalistes et créateurs de contenu.



Pour une troisième 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 leur commerce. Voici ce que nous avons développé.



Le développement de ces outils 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 son choix. Ce sont 593 entrées pour le concours officiel qui ont été enregistrées.

Voici quelques résultats clés de la Semaine du cidre 2024 :

- 138 activités inscrites à la programmation;
- 31 retombées médias et plus de 61 M d'impressions;
- Publicité dans Urbania générant 248 698 impressions;
- 17 748 visites sur la page du concours;
- 49 pièces de contenu de créateurs et plus de 598 K impressions.

### Soif de cidre Montréal

C'est du 26 au 28 juillet 2024 que l'événement Soif de cidre Montréal s'est déroulé pour la 3e 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 la deuxième année, nous avons retenu les services de Concept B, une agence expérimentielle, pour nous accompagner dans la réalisation de l'édition 2024.



L'édition 2024 en chiffres :

- Augmentation de 5% pour la vente de coupons de dégustation;
- 30 cidreries participantes et 7 exposants alimentaires;
- 9 partenaires commanditaires;
- Plus de 200 cidres en dégustation;
- Une campagne auprès de 32 influenceurs qui a généré une portée de plus de 342 k impressions;
- 69 mentions dans les médias.

Lors de l'événement, les gens ont eu la chance de voter pour leur cidre coup de cœur, voici donc les résultats :

3e position : Cidre Darragon des bois du Domaine Lafrance  
2e position : Cœur Vaillant du Domaine Hébert  
GRAND GAGNANT : Ô Fraise ! de la Cidrerie Côteau St-Paul



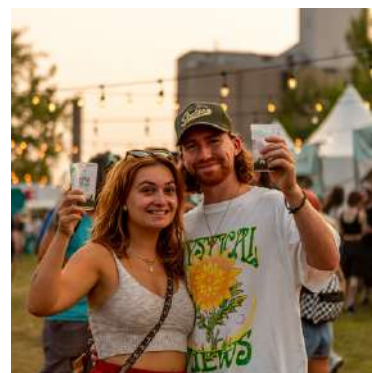
Les PCQ ont aussi animé un kiosque interactif et d'information sur le cidre pendant la durée du festival. Dans l'objectif de bien représenter ses membres, l'association a offert, à 9 producteurs qui n'ont pu réserver un kiosque lors de l'événement, la possibilité que leurs produits soient présentés et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

Une campagne d'affichage sauvage, de lumiçquais dans le metro et d'affichage sur le site de l'événement, 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 2024 :

SAQ (présentateur officiel), le gouvernement du Québec, Tourisme Montréal, Aliments du Québec, Au Pied de Cochon, Impressions Flexoplus, PRINCE service logistique, Alt Hôtel et Location Légaré.



Rendez-vous ici pour voir la vidéo récapitulative de l'événement :

<https://www.youtube.com/watch?v=OsmNcLzvNyQ>



### La Grande Presse, dans une cidrerie près de chez vous

La quatrième édition de La Grande Presse a eu lieu dans nos cidreries les 19 et 20 octobre 2024 alors que 12 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 les presser pour fabriquer du cidre.

Pour faire la promotion de l'événement, Cidre du Québec organisait un concours pour les cidriculteurs amateurs. Ce sont 693 entrées qui pouvaient gagner un kit complet pour fabriquer son cidre maison ainsi que du jus pour commencer sa microproduction.



Quelques résultats clés de La Grande Presse :

- Nombre de cidreries participantes : 12
- Nombre de mentions médias : 42 (dont : La Presse, LCN, Noovo et Zeste)
- Nombre d'impression pour la campagne médiatique : 3,1 M
- Visites sur le site Web : 5,7 k

### De nouvelles photos pour nos communications

Trois *shootings* photos ont eu lieu en 2024 afin de faire briller nos cidres d'ici sur nos différentes plateformes (réseaux sociaux, infolettres, articles de blogue, événements, etc.). Plusieurs appels à tous ont été lancés au courant de l'année afin d'avoir des cidres de différents producteurs pour les photos. Voici les trois *shootings* :

- L'hiver au Domaine Lafrance
- Journée détaillants ambassadeurs
- Une terrasse et du cidre



## 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 s'est déroulé le 14 et 15 mars 2024. Voici quelques faits saillants de cette édition :

- 352 participants, dont 180 producteurs
- 42 exposants de produits et services
- 13 commanditaires
- 21 conférenciers et panélistes
- Une centaine de vins et cidres ont été dégustés.



## Plan stratégique

Une aide financière a été obtenue dans le cadre du Programme de développement territorial et sectoriel 2023-2026 pour la réalisation d'un plan stratégique de la filière pomicole 2025-2030. Ce plan stratégique en deux volets, pomme fraîche/transformée et cidre, sera déployé en collaboration avec Les Producteurs de pommes du Québec (PPQ). Le mandat a été confié à Forest Lavoie Conseil, un consultant qui connaît bien le secteur pomicole et les deux organisations : les PPQ et les PCQ.

Un comité de pilotage a été formé afin de suivre les travaux et assister le consultant dans la planification de ce projet. Jusqu'à maintenant, une vaste série d'entrevues afin de bien cerner l'environnement d'affaires (forces, faiblesses, menaces et opportunités), les besoins, les idées et les opinions liées au secteur ont été conduites et le projet final devrait être déposé au courant de l'année 2025.

## RECUPOM

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

Les résultats 2023 du RECUPOM sont publiés sur Agri-Réseau et les données ont été intégrées à la base de données.

<https://app.powerbi.com>

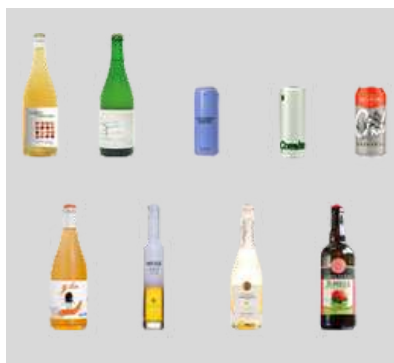
## Inauguration du Centre d'expertise en viticulture et œnologie du Québec

Les PCQ ont été conviés en juin 2025 à l'annonce de la mise en place du Centre d'expertise en viticulture et œnologie du Québec à Oka. Porté par le Centre de recherche agricole de Mirabel (CRAM), le centre d'expertise a reçu une aide financière du Programme de soutien aux organismes de recherche et d'innovation – Soutien au financement d'infrastructures de recherche et d'innovation du MEIE. Le centre d'expertise proposera diverses activités de recherche et développement, ainsi qu'une offre de services et de formation adaptée aux besoins des producteurs, des transformateurs et des intervenants de l'industrie viticole.



Les objectifs sont de faire croître davantage le secteur, de développer les expertises et d'améliorer la qualité des produits alcoolisés fabriqués au Québec, entre autres, le vin, le cidre, l'hydromel et les produits à base d'érable et de petits fruits. Les PCQ sont fiers d'appuyer cette initiative afin de poursuivre les projets de recherche sur le cidre!

## Évaluation de la performance des emballages



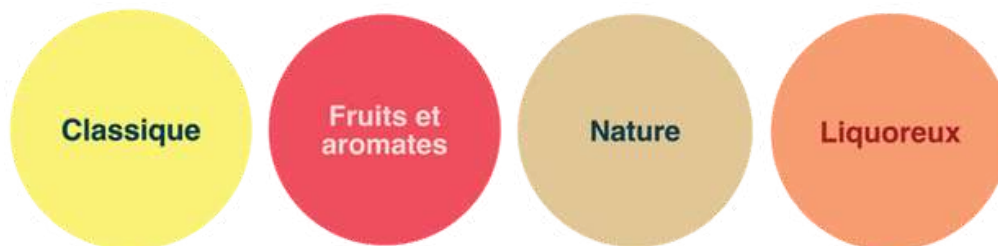
Un nouveau projet a été lancé en 2024 auprès de nos membres afin de mesurer la performance de 10 cidres commercialisés au Québec. Grâce à la collaboration de Nielsen, l'audit de marque a été lancé auprès de 600 répondants et visait à étudier les étiquettes, la performance des emballages et des différentes mentions et mesurer leur compréhension et leur perception du produit.

Québec

*Ce projet a été rendu possible grâce au Programme de développement territorial et sectoriel du MAPAQ.*

## Révision de la nomenclature

Après réflexions et analyse avec les différents partenaires, il a été convenu de retenir 4 catégories de cidre afin de simplifier la nomenclature. Les pastilles se retrouvent sur les différentes plate-formes des PCQ, dépliants, bannières autoportantes, étiquettes, et sont maintenant déployées dans les médias sociaux et lors des divers événements.



## Appellation Cidre de glace du Québec – Indication géographique protégée

Le calendrier des dates de tombée pour l'envoi de vos bouteilles de cidre de glace du Québec – Indication géographique protégée – au comité d'agrément a été diffusé à tous les membres, de même que le fonctionnement pour adhérer à l'appellation.



Rappelons que le volet 3 du Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV) permet d'avoir un appui financier pour

les entreprises qui souhaitent obtenir leur certification pour leur cidre de glace. L'aide peut atteindre jusqu'à 75 % des dépenses pour l'an 1, 60 % pour l'an 2, et 40 % pour l'an 3.

Aussi, une aide financière est disponible pour les cidres de glace d'appellation commercialisés à la SAQ. En 2024, une demande d'aide financière a été déposée au PADARTV et accordée afin d'appuyer la gestion de l'appellation et relancer les travaux d'un comité de suivi.

Selon les données 2024, ce sont 9 producteurs qui avaient un certificat de conformité pour l'une ou l'autre des 42 cuvées de cidre de glace du Québec – IGP.

## 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. Devant initialement débiter en mars 2025, la consigne sur le verre a été reportée en mars 2027.

### Éduc'alcool

Les PCQ sont membres d'Éduc'alcool et participent à la diffusion des programmes, publications et projets menés par cet organisme. Les PCQ participaient en janvier à la 2e édition de l'Événement Science et industrie pour échanger sur les enjeux de santé, de consommation d'alcool et sur la responsabilité sociale des fabricants avec un panel sur la sécurité routière.

### Table filière pomicole

Présidée par les 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. Les PCQ participent aux rencontres afin de faire le point sur les divers dossiers : représentations, activités et campagnes de promotion. Un appui financier a été obtenu pour l'embauche d'un agent de développement afin d'assurer les services de coordination de Papilles développement en lien avec les différents projets spéciaux de la Table filière pour 2023-2026.

C'est notamment la Table filière qui a permis de déposer une demande conjointe d'aide financière (PPQ et PCQ) afin de renouveler nos planifications stratégiques.



## Les Producteurs de pommes du Québec

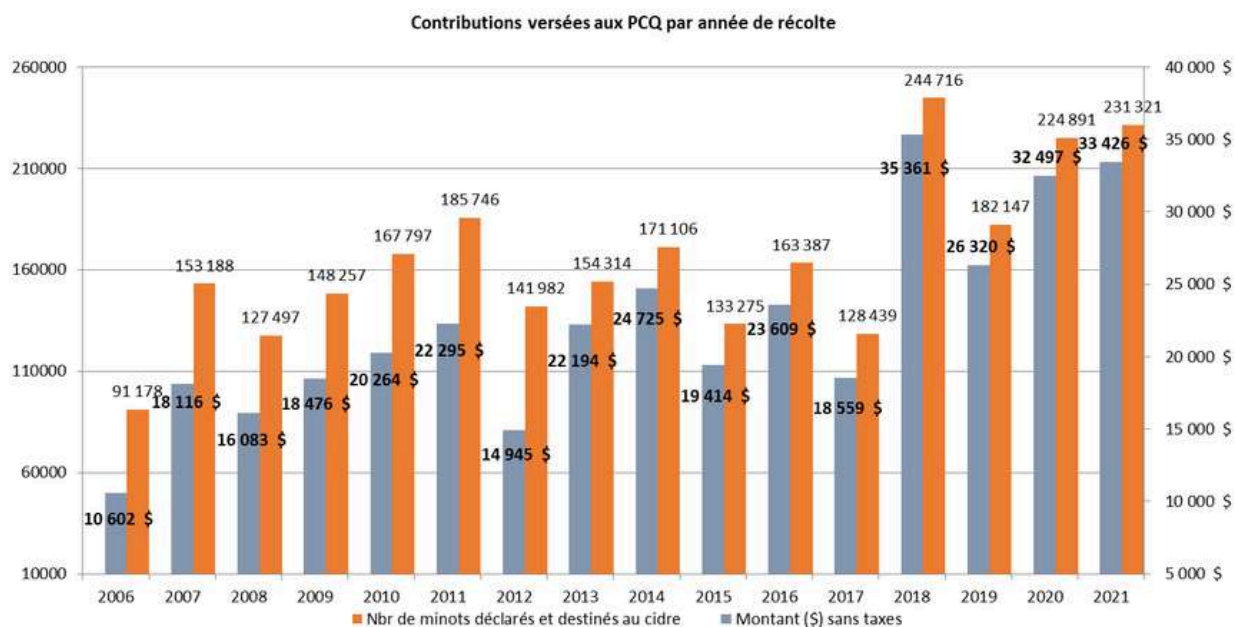
Le 25 janvier, les PPQ célébraient lors de leur assemblée générale annuelle, le 50e anniversaire de la fédération. C'est plus d'une centaine de participants qui se sont réunis et qui ont également rendu un hommage à M. Daniel Ruel, directeur général sortant des PPQ, qui a occupé ce poste pendant près de 39 ans.



Les PCQ se sont aussi impliqués dans La Grande Tournée pomicole. Les PPQ, en collaboration avec l'IRDA, ont créé un circuit de visites les 17 et 18 juillet et la Cidrerie Milton est l'un des sites qui a été sélectionnés. Nous en avons profité pour présenter le travail des PCQ aux 150 participants : producteurs, agronomes, professionnels de recherches et divers intervenants du milieu pomicole.

Le partenariat établi entre les PPQ et les PCQ s'est poursuivi cette année afin d'assurer un levier financier permettant le développement de l'industrie du cidre. Dans le cadre d'une entente, les PPQ remettent 85 % des contributions en provenance des entreprises cidricoles aux PCQ.

D'emblée, ceci permet de supporter des actions structurantes, notamment dans le cadre de la mise en œuvre du Plan stratégique de développement des producteurs de cidre du Québec. Pour la récolte 2021, le nombre total de minots de pommes destinés au cidre via les déclarations des PPQ est de 231 321 minots pour un montant total de 33 426 \$.



En 2024, les PPQ offrent dorénavant un service de soutien administratif aux PCQ selon des honoraires facturables.





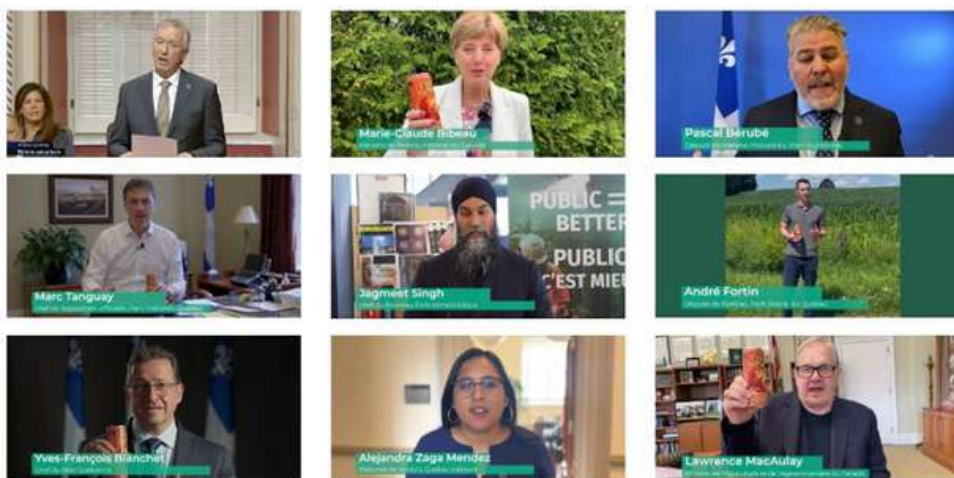
## L'Union des producteurs agricoles



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 à la Table des secrétaires des groupes spécialisés afin d'échanger sur les enjeux touchant les différents secteurs.

Le mercredi 2 octobre, l'UPA célébrait officiellement son 100e anniversaire. Plusieurs chefs, députés et ministres ont profité de l'occasion pour souligner l'événement et certains l'ont fait avec le cidre officiel du 100e, Cœur Vaillant, produit par le Domaine Hébert.

[Voyez la vidéo complète.](#)



## Cidre Canada

En 2024, 38 producteurs du Québec ont joint les rangs de Cidre Canada grâce à une entente avec Cidre du Québec, portant le nombre total de membres de partout au pays à 150 pour environ 29 M de litres de cidre. Depuis sa fondation, les PCQ participent au conseil d'administration de cette organisation afin de représenter les intérêts 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.





Cidre Canada a organisé son tout premier Sommet canadien sur le cidre, qui s'est tenu deux après-midis d'avril. Ce sont près de 80 participants qui se sont connectés à cet événement virtuel. M. Émile Robert de la Cidrerie Le Somnambule a présenté une conférence sur les différents défis vécus au sein de son entreprises dans les dernières années et la directrice générale des PCQ a fait le point sur les différents enjeux touchant le secteur cidricole québécois. Les PCQ ont collaboré à la promotion de cet événement et ont participé à trouver quelques conférenciers, notamment M. Émile Robert pour parler de son expérience de propriétaire dans les moments difficiles.



### **Régie des alcools, des courses et des jeux**

Après près de deux ans de pause des travaux de révision du Règlement sur le cidre en lien avec le projet de loi 17, les PCQ ont rencontré à plusieurs reprises un groupe de travail composé de représentants de la Régie des alcools, des courses et des jeux pour remettre sur les rails le chantier de révision règlementaire. Les objectifs de cette révision sont de :

- Simplifier le texte règlementaire
- Permettre l'innovation et le développement de nouveaux produits
- Garantir la dénomination de produits actuellement commercialisés
- Prévoir des dispositions transitoires pour l'entrée en vigueur
- Inclure les conditions de permis dans le Règlement pour une plus grande transparence

Les représentants de la RACJ ont été invités à visiter un verger et une cidrerie pour s'imprégner de la réalité cidricole avant de se pencher sur les changements règlementaires que nous demandons depuis déjà plusieurs années. Nous avons présenté les différentes demandes et discuté de l'impact de certaines propositions. Le groupe de travail a soumis aux PCQ des propositions bien définies pour répondre à nos demandes et nous a offert de le présenter au conseil d'administration du 18 décembre.

### **Concertation avec les autres producteurs d'alcool**

Plusieurs rencontres informelles ont eu lieu en 2024 pour échanger sur les enjeux communs du secteur des alcools. Une lettre conjointe a d'ailleurs été envoyée aux autorités gouvernementales dans les suites du projet de loi 17 pour réclamer une réelle modernisation du secteur des alcools. Les PCQ étaient aussi invités à participer au Congrès de l'Association des microbrasseries du Québec en novembre 2024.

## Financière Agricole du Québec - Assurance récolte

Au courant de la dernière année, les PCQ ont rencontré les représentants de la FADQ et deux membres des PPQ étaient aussi présents afin de discuter de la révision du programme d'assurance récolte et d'échanger sur le processus de modernisation de l'assurance récolte pour les pommes. Ces rencontres ont permis de bien comprendre les changements proposés et la tarification associée et d'évaluer l'impact pour les producteurs de cidre du Québec et ainsi pouvoir répondre à nos membres. Il a été convenu que la Financière étudierait nos demandes et que les PPQ nous inviteraient aussi à la prochaine séance de discussion pour s'assurer que les intérêts des cidriculteurs soient entendus et bien compris.

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

Plusieurs communications ont été échangées avec les représentants du MAPAQ pour discuter des enjeux entourant le secteur et obtenir leur appui à différents projets : appellation réservée, Programme Proximité, planification stratégique et également un soutien à nos divers événements.



## 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 85, 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.

Les PCQ ont bénéficié d'une aide financière pour l'année 2024-2025 dans le cadre du PAPAQ pour différents projets, notamment le plan de communication qui se déploie sur plusieurs saisons.

La nouvelle mouture du PAPAQ nous a été présentée par le sous-ministre. Quelques changements ont été effectués :

- Volet 1 et 2 – appui aux entreprises pour les ventes SAQ
  - Tout contenant de 200 ml et plus sera admissible;
  - Aide financière rétroactive au 1er avril 2024;
  - Pour IGP, le montant de 2 \$ est en fonction du volume d'une bouteille de 750 ml, un cidre de glace de 375 ml recevra maintenant 1\$.



## Projet de loi 85 – Allègement réglementaire

Le 4 décembre 2024, le projet de loi 85 était déposé visant des allègements réglementaires. Quatre mesures touchent les alcools :

- Livraison possible par et entre artisans, sous certaines conditions;
- Activités (pressage, embouteillage et filtration) à forfait possibles entre artisans sous certaines conditions;
- Retrait des timbres CSP pour les microbrasseries produisant moins de 15 M de litres annuellement;
- Possibilité d’avoir un double permis pour les brasseurs qui produisent leurs grains et veulent le distiller.



## MISE EN MARCHÉ

### Détaillants ambassadeurs

Depuis le lancement du projet de mise en valeur des détaillants ambassadeurs, ce sont plus d'une centaine de commerces qui s'affichent dans cette section de notre site web. Du matériel promotionnel a été développé 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.



### Journée Détaillants Ambassadeurs

C'est le 23 septembre qu'avait lieu la deuxième édition de la Journée Détaillants Ambassadeurs Cidre du Québec à la Ferme cidricole Équinoxe, à Farnham. Ce sont 43 participants, dont 29 représentants des détaillants et 14 cidreries qui y participaient. Une journée remplie : conférences, visite de la cidrerie et du verger, dégustations, nouvelles de l'industrie, salon des producteurs et plus encore! Un contenu spécifiquement adapté pour les détaillants!

Nous avons écouté les suggestions et commentaires des participants, profité d'un repas accord mets-cidres et assisté à une classe de maître avec le sommelier Noël Fourcroy. Nous sommes très fiers de pouvoir compter sur nos ambassadeurs friands de Cidre du Québec.

Merci à la Ferme Cidricole Équinoxe pour son accueil et à Papilles Développement pour l'organisation de cette formidable journée.

[Découvrez le vox pop qui a été réalisé lors de l'événement!](#)



## Rencontre exploratoire avec Maxi



Après avoir été contactés par Maxi afin de participer à la foire des fournisseurs, les PCQ ont rencontré les représentants de Maxi à leur siège social en mars 2024 pour présenter la catégorie Cidre et les possibilités de déployer certaines actions dans leur réseau. Actuellement, très peu de cidres y sont distribués, et de belles opportunités ont été présentées via nos programmes, événements et recommandations.

## 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, les promotions à venir, le déploiement de la catégorie Cidre 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 Cidre à la SAQ. Lors de la rencontre biannuelle de novembre, le comité s'est réuni pour visiter 3 succursales et échanger sur la mise en marché en magasin. Cette rencontre a permis d'observer le déploiement de la planographie, échanger avec les directeurs de secteurs et les représentants des succursales sur les ventes de cidre et le comportement du consommateur face à notre catégorie.

Des représentants des PCQ ont participé également au Blitz annuel d'information qui a eu lieu le 5 juin et 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. Encore cette année, le cidre se positionne bien dans les ventes 2023-2024 et est un des univers identifiés par la SAQ pour performer en 2024-2025 : produit local, faible en alcool, petit format, bio/nature, clientèle jeune.

Dans la présentation de l'Atelier de l'Univers Faible en alcool, célébrations, Prêts à boire et Spiritueux Québec, on présente la performance du cidre dans le réseau pour l'année 2023-2024. [Voir la présentation PowerPoint.](#)

Aussi, 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.



## Sous le bouchon - Balado

La SAQ consacrait son 33e épisode de son balado « Sous le bouchon » sur le cidre d'ici! Pour en parler, la SAQ a rencontré 2 cidriculteurs bien de chez nous : Marc-Antoine Lasnier, de la Cidrierie Milton, et Matthiew Quinn, de La capsule Temporelle.

[www.saq.com/fr/contenu/inspiration/reportages/le-cidre-ici-la-vie-dans-les-pommes](http://www.saq.com/fr/contenu/inspiration/reportages/le-cidre-ici-la-vie-dans-les-pommes)



## ADMINISTRATION DE L'ASSOCIATION ET MEMBERSHIP

### Rencontres du conseil d'administration

En 2024, il y a eu 11 rencontres du conseil d'administration et une assemblée générale.

DATES				
28 février	14 mars	3 avril	24 avril	22 mai
26 juin	29 juillet	19 août	18 septembre	30 octobre
18 décembre				

Les frais liés aux contributions volontaires des administrateurs pour la tenue des conseils d'administration ont été comptabilisés dans les états financiers et pour l'année 2024, ils ont été estimés à 5 666 \$.



## SERVICE AUX MEMBRES

En 2024, les PCQ pouvaient compter suret 9 membres associés et 77 membres actifs.

Membres associés :

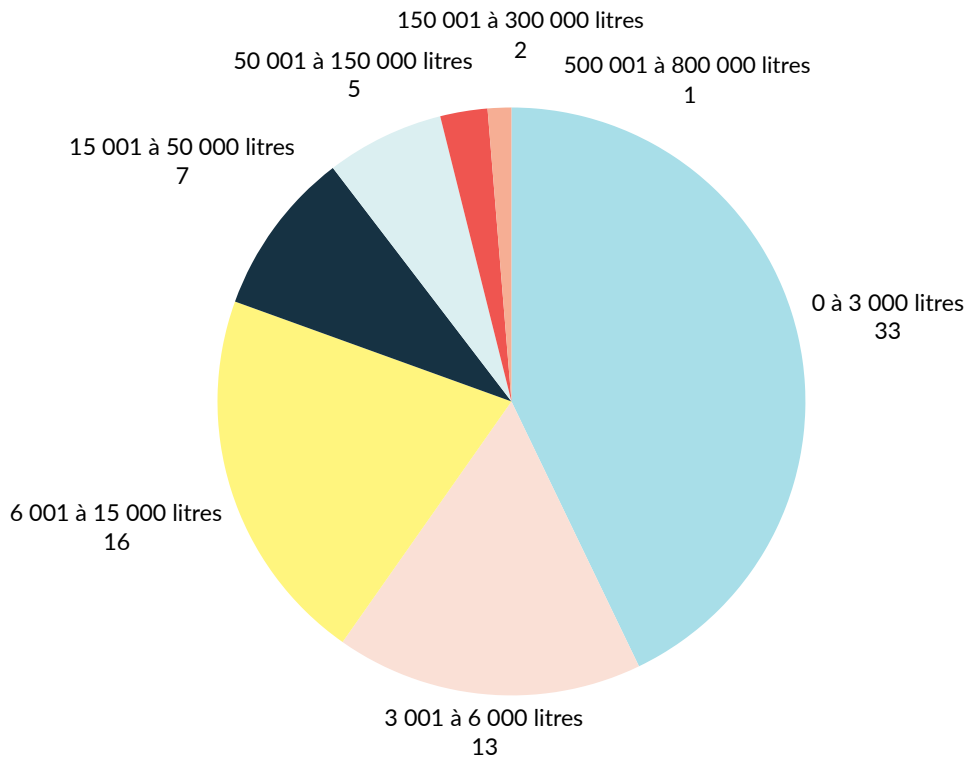
1	Authentique Projet	4	Ferme Bergeron - McClure	7	Pomdial
2	Cidrerie Estran	5	Ferme cidricole Moulton Hill	8	Sommelier Nordiq
3	Empire Gawett	6	L'enclave des noyers	9	Vignoble Les Petits Cailloux



Membres actifs :

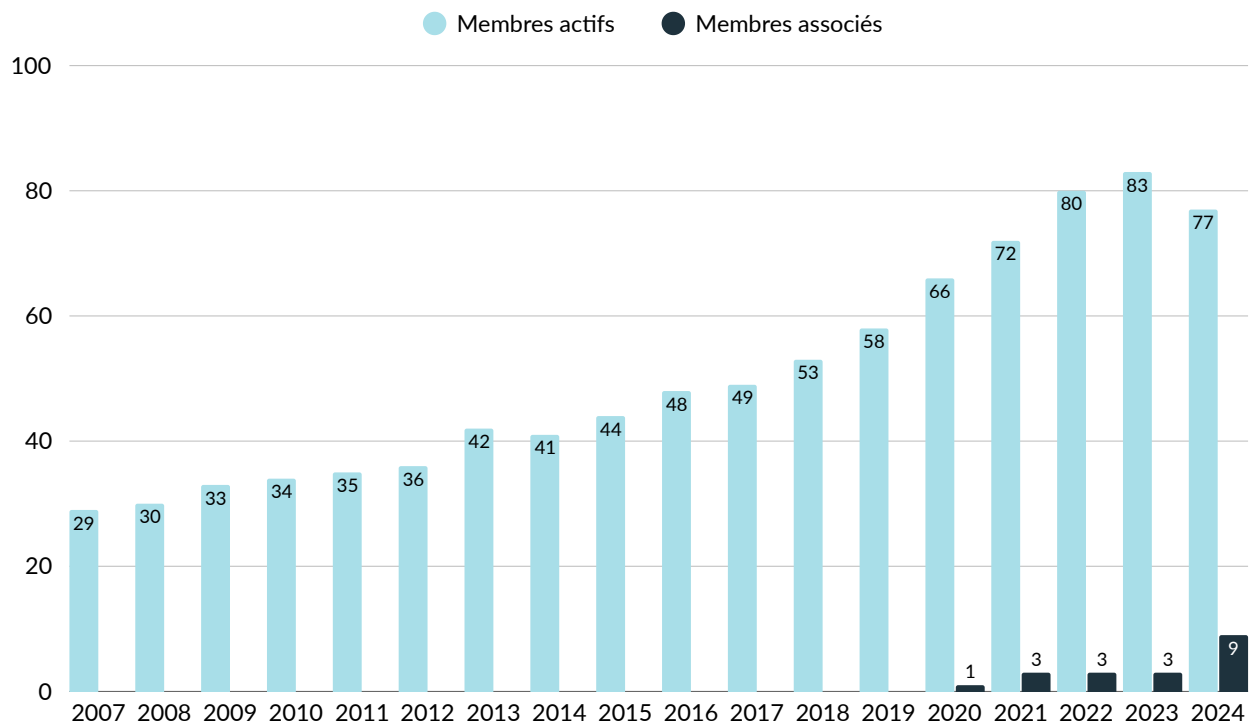
1	À l'Orée du Bois, Cidrerie et Ferme fruitière	27	Cidrerie Lacroix	53	Entre Pierre et Terre
2	Au pavillon de la pomme	28	Cidrerie Le Somnambule	54	Ferme Cidricole Équinoxe
3	Autour de la pomme	29	Cidrerie l'Enracinée	55	Intermiel
4	Brasserie McAuslan (Cidre McAdam)	30	Cidrerie Les Travaux et les jours	56	Joli Rouge
5	Breuvage Trybec	31	Cidrerie Milton	57	Jus Sec
6	Cassine	32	Cidrerie Paradoxe	58	La Capsule Temporelle
7	Centre de recherche agricole de Mirabel -CRAM	33	Cidrerie Saint-Antoine	59	Labonté de la pomme
8	Chemin des Sept	34	Cidrerie St-Nicolas	60	Les Roy de la pomme
9	Cidre Choinière	35	Cidrerie Turbulence	61	Terre 50
10	Cidre Intrus	36	Cidrerie Verger Bilodeau	62	Val Caudalies
11	Cidre Sauvageon	37	Cidrerie Verger Léo Boutin	63	Verger Allen Demers
12	Cidrerie Abbaye Saint-Benoit	38	Cidrerie Vergers Pedneault	64	Verger Cidrerie Baie St-Pomme
13	Cidrerie Arista (A. Lassonde)	39	Clos Shanouk	65	Verger et Cidrerie Merleau
14	Cidrerie au Pied de Cochon	40	Domaine de Cavel	66	Verger Ferland
15	Cidrerie Black Creek	41	Domaine de Dunham	67	Verger Joe Giguère
16	Cidrerie Compton	42	Domaine de Lavoie	68	Verger Lamarche
17	Cidrerie Cryo	43	Domaine du Nival	69	Verger Larivière
18	Cidrerie des générations	44	Domaine du Petit St-Joseph	70	Vergers Archambault
19	Cidrerie Dragos	45	Domaine Hébert	71	Vergers de Velours
20	Cidrerie du Bout de l'Île	46	Domaine Héritage	72	Vergers Denis Charbonneau
21	Cidrerie du Chemin 9	47	Domaine Lafrance	73	Vergers Philion
22	Cidrerie du Minot	48	Domaine le Grand Saint-Charles	74	Vignoble Camy
23	Cidrerie du Village	49	Domaine Orléans	75	Vignoble et Cidrerie Coteau St-Paul
24	Cidrerie d'un hectare	50	Domaine RITT	76	Vignoble et Cidrerie Coteau Rougemont
25	Cidrerie et Distillerie C.E.Petch	51	Domaine Sainte-Famille	77	Vignoble Ste-Pétronille
26	Cidrerie Famille Tremblay	52	Domaine Steinbach		

## Répartition des membres par catégorie - 2024



Selon les données compilées de nos membres, le volume total de cidre produit en 2024 par nos 77 membres est de 1,68 M de litres.

## Évolution du membership



## Infolettres

En 2024, 22 infolettres ont été envoyées aux membres et partenaires de l'industrie. L'envoi électronique à 839 destinataires permet aux abonnés d'être avisés des différents enjeux, des opportunités d'affaires et de recevoir des informations stratégiques touchant le secteur cidricole.



**Inscrivez-vous à l'infolettre!**

## Communiqués

D'autres mentions ont également été répertoriées, telles que le mot du président dans La Terre de chez nous, la diffusion de communiqués de presse et la participation à différents reportages et articles consacrés au cidre du Québec. La section Revue de presse de l'infolettre présente mensuellement les différentes mentions.



En plus des trousse de démarrage offerte aux nouveaux membres, ces derniers sont invités à participer à plusieurs groupes tels que Cidre amateur, et le groupe privé des PCQ sur Facebook qui réunit 321 membres et permet d'échanger sur les nouvelles, nouveautés, événement et sujets d'intérêt qui touchent l'industrie.

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/](https://www.facebook.com/groups/MembresPCQ/)



## BONS COUPS ET DISTINCTIONS DES MEMBRES

### Cider World Award

#### Catégorie Sparkling

Médaille d'or – Cidrerie Milton - CID Rosé

Médaille Honneur – Cidrerie Milton - CID

#### Catégorie Flavored

Médaille Honneur – Cidrerie Milton – Hollyhop



### Félicitations aux cidreries gagnantes de l'édition 2024 de la Coupe des Nations!



- Cidrerie Paradoxe
- Domaine Lafrance
- Verger Lacroix
- Intermiel inc.
- Les Roy de la Pomme
- Les Vergers Petits et Fils
- Vignoble et Cidrerie Coteau Rougemont

### World cider awards

Félicitations aux gagnants :

- Best can Design : Joli Rouge - Framboise
- Best Label Design : Jolie Rouge – Framboise
- BestRose Cider : Lacroix - Lot 300 Rosé
- Best Sparkling : Lacroix - Lot 300 Rosé



### Inauguration de l'ÉCONOMUSÉE® du cidriculteur

On félicite la Cidrerie du Minot qui est maintenant membre Artisans à l'œuvre - Économusée du cidriculteur! Les propriétaires, Audrenne et Alan vous invitent à découvrir les secrets de fabrication de leurs cidres d'exception au musée du Grand-père.



Au nom des PCQ, nous partageons la nouvelle et avons offert nos félicitations à la Cidrerie du Minot d'être un fier ambassadeur Cidre du Québec et de partager son savoir-faire avec les visiteurs.



# 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!



**HORTAU**



oui L'agence



