

DE : Monsieur Pierre Fitzgibbon
Ministre de l'Économie et de l'Innovation
Madame Geneviève Guilbault
Ministre de la Sécurité publique

Le [date]

TITRE : Projet de Règlement modifiant le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes

PARTIE ACCESSIBLE AU PUBLIC

1- Contexte

On dénombre près de 100 cidreries en opération au Québec, réparties principalement dans les régions de la Montérégie, de l'Estrie, de Québec et des Laurentides. Ces entreprises possèdent 71 permis de production artisanale et 35 permis de fabricant de cidre. En 2018-2019, le marché québécois du cidre représentait des ventes de 68,9 M\$, pour un volume d'environ 10,8 millions de litres. Cette industrie affiche une croissance annuelle de plus de 5 % depuis plusieurs années.

L'industrie est régie principalement par deux lois :

- Loi sur la Société des alcools du Québec (RLRQ, chapitre S-13);
- Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (RLRQ, chapitre I-8.1).

Selon l'article 61 de la Loi sur la Société des alcools du Québec, le ministre des Finances est chargé de l'application de cette loi. Toutefois, l'article 29.1, les premier, deuxième et troisième alinéas de l'article 30, les articles 30.1 à 34, 35 à 35.3, 36 à 36.3, 37.2 et 38 à 55.7 de cette loi relèvent du ministre de la Sécurité publique, et, depuis le 14 août 2019, l'application des autres dispositions des sections III et IV relève du ministre de l'Économie et de l'Innovation (décret numéro 820-2019 du 14 août 2019).

Les règlements afférents sont sous la coresponsabilité du ministre de l'Économie et de l'Innovation et de la ministre de la Sécurité publique.

Le présent mémoire vise la modification du Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes (RLRQ, chapitre S-13, r. 4) (le Règlement), de manière à permettre la production de cidre non limpide et que la stabilisation soit acquise au moment de la mise en marché, plutôt qu'au moment de l'embouteillage.

2- Raison d'être de l'intervention

Cidre non limpide

Actuellement, selon le Règlement, le cidre au Québec peut être non limpide seulement sous deux dénominations : cidre bouché traditionnel et cocktail au cidre. Les caractéristiques techniques définies par ce règlement pour chacune de ces dénominations viennent limiter les opportunités de commercialisation pour les producteurs.

Une part importante de la turbidité du cidre (cidre trouble ou non limpide) serait attribuable aux tanins ainsi qu'à la présence de résidus de pectines libérés lors des opérations de clarification du moût. La présence de troubles dans le cidre n'a aucune incidence sur la santé des consommateurs pourvu que le cidre soit stabilisé.

La majorité des pommes utilisées au Québec pour la fabrication de cidre proviennent de cultivars de pommes à croquer (McIntosh, Cortland, Empire, etc.). L'utilisation des cultivars de pommes à cidre (Geneva, Golden Russet, etc.) demeure marginale, mais de plus en plus de cidriculteurs en plantent. Les cultivars à cidre ont des teneurs en tanin, plus importantes que les cultivars à croquer. Ces nouvelles pommes devraient élargir et enrichir la palette aromatique des produits disponibles et permettre aux cidriculteurs d'avoir de nouvelles sources de matière première disponible pour fabriquer de nouveaux produits.

Le secteur cidricole, pour se développer, doit également tenir compte de nouvelles techniques de fabrication des cidres. Le Règlement actuel sur le cidre reconnaît 12 sortes de cidre. Les techniques de fabrication de cidre fermier et de Pet' Nat' (pétillant naturel) ne sont pas encore reconnues au Québec. L'introduction de cidres issue de ces techniques pourrait engendrer plus de fabrication de cidres troubles.

Le cidre non limpide, ou trouble, est en demande partout sur la planète, et l'offre des fabricants des pays producteurs de cidre tels que l'Angleterre, la France et l'Espagne, s'y ajuste. Plusieurs entreprises québécoises veulent également profiter de ces nouvelles occasions d'affaires. Ce sont pour la majorité de très jeunes entreprises, souvent à dimension agrotouristique, qui participent activement au rayonnement du terroir québécois ainsi qu'au développement des emplois en région. Avec le règlement dans sa forme actuelle, ce type de produit ne pourrait pas être commercialisé.

Finalement, il convient de mentionner que contrairement au cidre, la bière et le vin peuvent être vendus au Québec en n'étant pas limpides. La modification proposée viendrait donc harmoniser le corpus réglementaire à cet égard.

3- Objectifs poursuivis

L'objectif poursuivi est de soutenir l'essor de l'industrie du cidre au cours des prochaines années. Pour ce faire, la modification réglementaire est nécessaire pour donner aux producteurs les capacités d'innovation et de création requises et leur permettre de développer de nouveaux produits, et ainsi conquérir une nouvelle clientèle. Ultiment, la modification proposée devrait entraîner une augmentation de la capacité de production et

des ventes des producteurs. Il est donc recommandé de modifier le règlement pour retirer la notion de limpidité et que la stabilisation soit acquise au moment de la mise en marché.

4- Proposition

Modifier le Règlement en retirant la notion de limpidité et en permettant que la stabilisation soit acquise au moment de la mise en marché.

5- Autres options

Le gouvernement du Québec pourrait ne pas modifier le Règlement. Toutefois, maintenir le statu quo pourrait engendrer des enjeux économiques, car les entreprises ne pourraient pas profiter des mêmes opportunités d'affaires que certaines entreprises canadiennes ou étrangères.

6- Évaluation intégrée des incidences

La proposition s'inscrit dans une démarche d'allègement réglementaire et d'allègement administratif afin de créer un environnement d'affaires compétitif pour le secteur des boissons alcooliques, dont le sous-secteur du cidre. Nous envisageons donc des retombées économiques positives pour les producteurs de cidre, ainsi que pour les pomiculteurs qui bénéficieront d'un nouveau marché.

Ces modifications réglementaires favoriseront également la mise en valeur du terroir québécois, en plus de stimuler le développement économique régional, notamment par l'agrotourisme.

7- Consultation entre les ministères et avec d'autres parties prenantes

La Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) qui relève de la ministre de la Sécurité publique, responsable de l'application du règlement, a été consultée et est favorable pour la notion de limpidité et que la stabilisation soit acquise lors de la mise en marché.

8- Mise en œuvre, suivi et évaluation

Une modification réglementaire est nécessaire. Un délai d'environ 18 semaines est à prévoir et comprend les étapes suivantes : l'approbation du projet de règlement, la publication du projet de règlement à la Gazette officielle du Québec, la réception des questions et commentaires du public et des groupes d'intérêt, l'approbation du règlement avec ou sans modification et la publication du règlement.

9- Implications financières

Il n'y a pas d'implications financières pour le gouvernement, car ces changements sont de nature administrative.

10- Analyse comparative

Les cidres non limpides sont traditionnellement produits dans les pays producteurs de cidre tels que l'Angleterre, la France et l'Espagne. Dans ces régions du monde, la production de ce type de cidre, qu'elle soit industrielle ou artisanale, est bien établie et le produit est recherché par les consommateurs.

Le ministre de l'Économie et de l'Innovation,

PIERRE FITZGIBBON

La ministre de la Sécurité publique

GENEVIÈVE GUILBAULT