

Formation pour les DÉTAILLANTS Cidre du Québec



Ordre du jour

- Histoire épique d'une industrie en ébullition
- Typicités de nos cidres qui rivalisent de créativité
- Accords mets et cidres
- Mises en situation de vente



Un mot sur Les Producteurs de cidre du Québec



MISSION

Représenter l'ensemble des producteurs afin de promouvoir leurs intérêts collectifs en vue d'optimiser le plein potentiel du Cidre du Québec et d'assurer la pérennité de l'industrie.

VISION

Amener le cidre à occuper une place de choix dans les préférences de consommation de la clientèle québécoise et démontrer la qualité supérieur de ce produit.

Pour participer à la conversation dans les médias sociaux...

#jaimelcidreQC



Histoire des cidres au Québec

**1921-
1971**

50 ans de mise au banc des cidres québécois. La fabrication du cidre n'est pas illégale, mais son transport et son commerce le sont.

1970

Enfin, le cidre sort de l'ombre avec l'adoption de la *Loi concernant la fabrication et la vente du cidre*.

1974

Entrée des cidres industriels dans les supermarchés, ce qui entraîne une forte augmentation de la demande

1976

La réputation est en chute libre. Souvent élaborés à partir de fruits qui ne sont pas arrivés à maturité, ils ont un goût aigrelet et ils donnent des maux de tête. Dans les années qui suivent, plusieurs cidreries ferment leurs portes.

1987

Robert Demoy (du Minot) et Michel Jodoin sont les premiers à obtenir un permis autorisant la fabrication et la vente de cidre artisanal

1992

Fondation de l'association des Cidriculteurs artisans du Québec, aujourd'hui renommée Les Producteurs de cidre du Québec

2014

Création de l'Indication géographique protégée (IGP) Cidre de glace du Québec. Les produits identifiés par l'IGP font gage de qualité, de traçabilité et sont cultivés à 100% au Québec

2016

Autorisation de vendre des cidres artisanaux aux épiciers





**Une histoire difficile? Oui.
De la résilience? Beaucoup.
On ne peut pas changer le passé.**



**Mais on peut s'en servir
comme tremplin pour dire :
après tous ces tumultes,
nos cidres québécois sont
aujourd'hui de
calibre mondial.
Point à la ligne**



Le cidre québécois en chiffres

110 producteurs

+ 10%

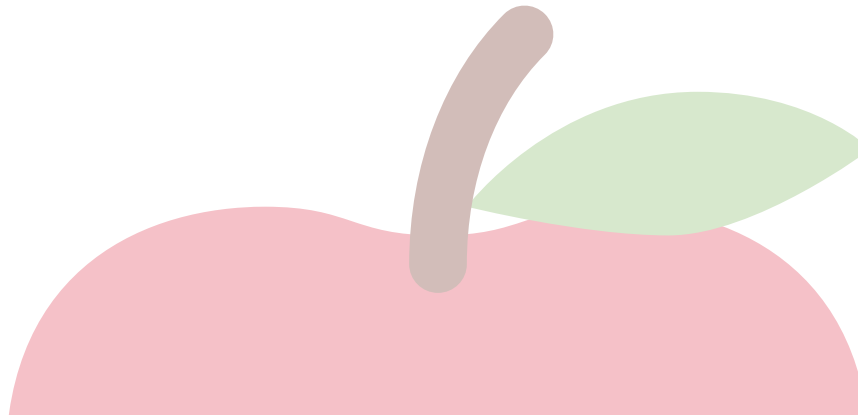
augmentation des ventes
de cidre par année au
Québec

+ 20,5%

Canada est le marché
qui connaît la plus
grande augmentation
de consommation de
cidre per capita

0,4 litre

consommation
annuelle de cidre au
Québec. C'est 6 fois
moins que la moyenne
canadienne
= OPPORTUNITÉ!



Le consommateur de cidre

NOUVEAUX CONSOMMATEURS

- Ils découvrent ou redécouvrent le cidre
- Puisque le cidre est en croissance, les nouveaux consommateurs de cidre sont également en croissance
- Ne sont pas toujours au courant qu'il existe des cidres secs et des cidres sucrés
- Certains vivent dans le passé et demandent à être mis à jour sur la révolution du cidre qui est en cours
- Ils ont besoin d'être bien informés, accompagnés et conseillés!

CONSOMMATEURS ACTUELS

- Ils sont à la recherche d'innovation
- Ils achètent ce qui est nouveau
- Ils savent déjà que certains cidres sont sucrés et d'autres, secs
- Ils apprécient la diversité dans l'offre de cidre et sont en mesure de choisir un cidre selon l'occasion de consommation qui s'offre à eux
- Excellent potentiel d'augmenter leur consommation de cidre en nourrissant leur besoin de découverte et d'innovation

8 Ce qui distingue le consommateur de cidre :
il assume sa différence et il sort du lot



Le consommateur de cidre

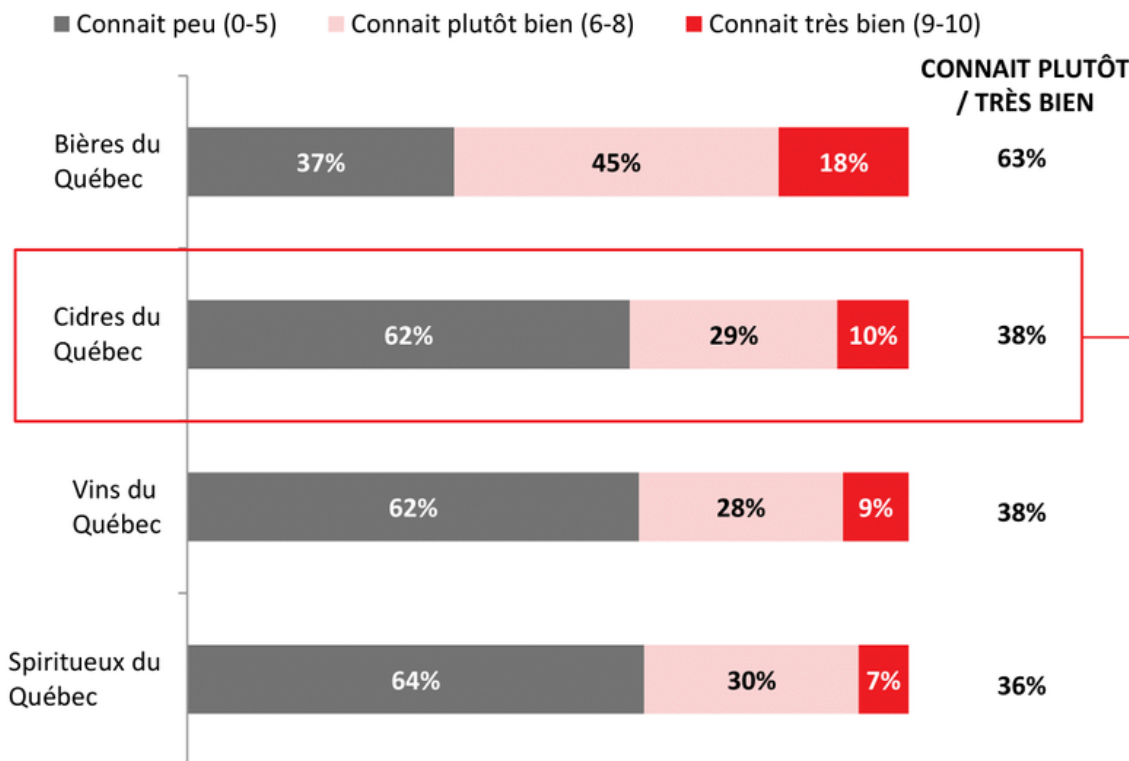


Leger

NIVEAU DE CONNAISSANCE DU CIDRE DU QUÉBEC

Q2. Sur une échelle de 0 à 10, où 0 signifie que vous ne connaissez pas du tout et 10 signifie que vous connaissez très bien, à quel point connaissez-vous chacune des catégories d'alcools suivantes produites au Québec?

Base : Tous les répondants (n=401)



Proportion supérieure chez :

- Ceux dont la scolarité est de niveau universitaire (46%)
- Ceux qui consomment de l'alcool au moins 1 fois par semaine (43%)



Le consommateur de cidre



CRITÈRES D'ACHAT DU CIDRE DU QUÉBEC

Leger

Q7. Que vous ayez acheté ou non un cidre du Québec dernièrement, qu'est-ce qui vous incite (ou pourrait vous inciter) à en acheter?

JUSQU'À TROIS RÉPONSES POSSIBLES¹ – Base : Tous les répondants (n=401)

	TOTAL
	n= 401
TOTAL Outils de promotions	48%
Les dégustations	33%
Les promotions	17%
La publicité sur le cidre	5%
Le goût	41%
Le bouche-à-oreille (amis, collègues, famille, etc.)	27%
Le prix accessible	24%
La provenance québécoise	23%
L'originalité du produit	17%
L'attrait de l'emballage	11%
La suggestion d'un employé	10%
Autres	2%
Rien / N'en achète pas / N'est pas intéressé	2%

¹ Le total dépasse 100%, les répondants ayant la possibilité de sélectionner jusqu'à trois réponses.



Le consommateur de cidre

Éléments que le consommateur apprécie ou recherche dans le cidre québécois = **des arguments de vente!**

- Faible % d'alcool
- Facile à boire, facile à digérer
- Sans gluten
- Effervescence (naturelle ou pas)
- Sucrosité ou aspect sec (diversité extraordinaire)
- Associé au plaisir et à la curiosité
- Consommation flexible (pas limitée à une occasion en particulier comme le vin rouge l'est au souper)
- Apéro distinctif
- Boisson parfaite pour les épicuriens qui assument leur différence et veulent sortir du lot!
- Formats variés
- Origine québécoise
- Absence de compétition internationale (les cidres internationaux sont peu distribués ici)
- Côté naturel, terroir québécois, un seul ingrédient connu : LA POMME!



3 grandes catégories de cidre

Prêt-à-boire

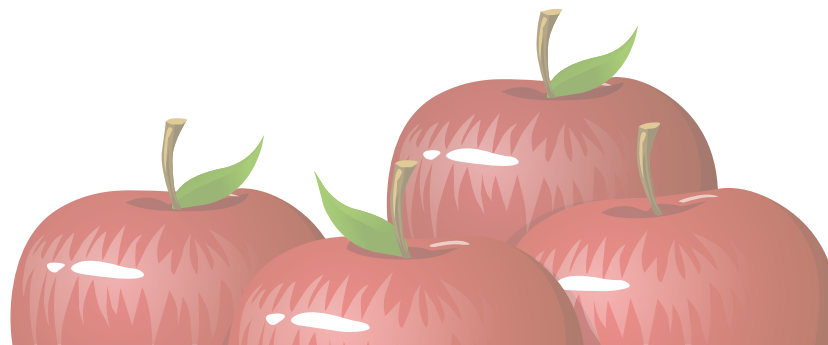
- Format individuel
- Faible % d'alcool
- Pétillant (CO2 - Charmat)
- Belle diversité sur le marché de produits aromatisés (fruits, houblon)

Gastronomique

- 500-750ml
- + haut % d'alcool
- Tranquille ou effervescent (bulle naturelle ou méthode trad)
- Saveurs naturelles ou légèrement aromatisé

Liquoreux et Cidre de Glace du Québec IGP

- 200-375ml
- + haut % d'alcool
- Tranquille
- Saveurs naturelles
- Rayonnement à l'étranger
- Produit-phare QC



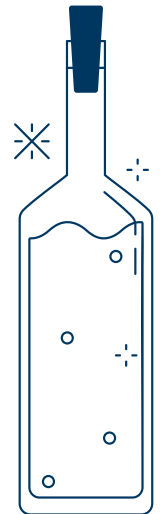
Cidre de glace du Québec IGP

Qualité - Traçabilité -
Savoir faire - 100% Québécois



CIDRE DE GLACE IGP

- issu exclusivement de variétés de pommes tardives
- cultivées au Québec et récoltées à maturité;
- obtenues par la fermentation partielle du jus de pomme;
- dont les sucres sont uniquement concentrés au moyen du froid naturel;
- soumis à une évaluation et analyse rigoureuses par des experts
- des critères rigoureux de fabrication sont consignés dans un cahier des charges
- certification du processus par un organisme indépendant

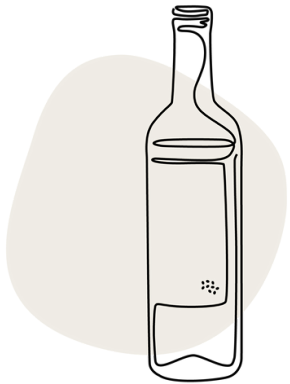


Dégustation

FORMAT



Format individuel associé à l'apéro et aux bouchées/entrées, mais peut être surprenant à table!
Rapport qualité-prix
Solution de rechange à la bière
Pétillant
S'il n'est pas aromatisé, un festival de pommes au nez!

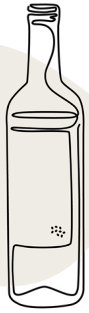


Bouteille de verre 375 ou 750ml
Plus cher que la bière, moins que le vin
Solution de rechange au vin
Pétillant, effervescent ou tranquille
Produit généralement plus sec
Versalité des instants de consommation : apéro ou repas



Dégustation

EFFERVESCENCE



PLAT OU TRANQUILLE

Accords mets et cidre

Produit unique qui fait l'objet de curiosité

Sec ou liquoreux (variété exceptionnelle pour tous les goûts!)



GAZÉIFIÉ

Produit de soif, prêt-à-boire, sans prétention, rapport qualité-prix

Sec ou présentant une petite résiduelle de sucre qui rend le tout très festif!



BULLE NATURELLE

Méthode traditionnelle - pétillant naturel - méthode charmat

Associé aux cidres de type gastronomique

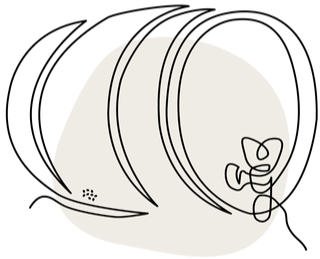
Prix généralement plus élevé et éditions limitées



Dégustation

FABRICATION

Pour le plus grand plaisir des amateurs de nouveauté et d'innovation, on assiste à une vraie révolution en matière de fabrication de cidre au Québec. Les producteurs s'éclatent et démontrent une grande créativité en ce qui a trait aux procédés de fabrication du cidre.



élevage,
fermentation,
macération

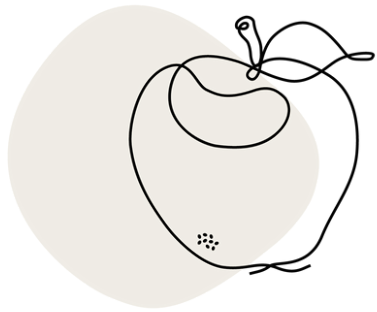
- Certains cidres subissent un élevage en fût de chêne
- Certains cidres macèrent avec les peaux de pomme (rosé, orange)
- Certains cidres macèrent avec d'autres (petits) fruits (ou aromatisé)
- Certains cidres sont élevés en amphore
- Fermentation sur levures indigènes
- Présence d'arômes plus complexes : fermier, poivron vert, fleurs, etc.



Dégustation

POMMAGE

Des pommes, il y en a pour tous les goûts et tous les publics au Québec! Alors que nos pommes à croquer sont loin d'avoir dit leur dernier mot, on assiste à une montée en popularité des pommes sauvages et des pommes à cidre. À chaque pomme son instant de consommation!



variétés de
pommes

POMMES À CROQUER

Avantages : des pommes qui font la fierté du Québec, gages de qualité et de bon goût. Profil aromatique simple qui met la pomme en valeur. Souvent gazéifié en cannette. Bas en alcool, léger et fluide, faible en tanin, aromatisé ou pas. Parfait pour l'apéro et les canapés. Des cidres accessibles qui rejoignent un large public, prix abordable

Exemples : McIntosh, Spartan, Cortland

POMMES À CIDRE

Avantages : des pommes reconnues pour produire un cidre plus complexe. Généralement de petite taille, peuvent avoir un profil amer, doux ou acide. Riches en tanins. En émergence au Québec, plusieurs projets de plantation en cours. Potentiel à table, pour client plus averti prêt à payer plus cher, éditions limitées

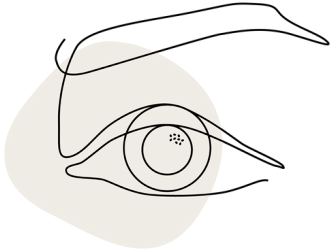
Exemples : Geneva, Golden Russet, Scarlet Pippin

POMMES SAUVAGES, ANCESTRALES, POMMETTES

Avantages : des pommes dont on ne connaît pas la variété (pommiers déjà présents sur des terres) et qui sont associées à des goûts plus surettes voire acides dans le cas des pommettes. Assemblées ou pas avec des pommes connues. Associées aux cidreries innovantes. Potentiel à table, pour client plus averti, prêt à payer plus cher, éditions limitées



Dégustation COMME UN SOMMELIER



robe



nez



bouche

Couleur du cidre

- Limpidité : claire, trouble, voilée
- Robe : transparente, dorée/brillante, jaune clair, ocre (autre couleur = aromatisé)
- Intensité : pâle, claire, soutenue, foncée, opaque

Arômes perçus au nez

(et généralement en bouche également)

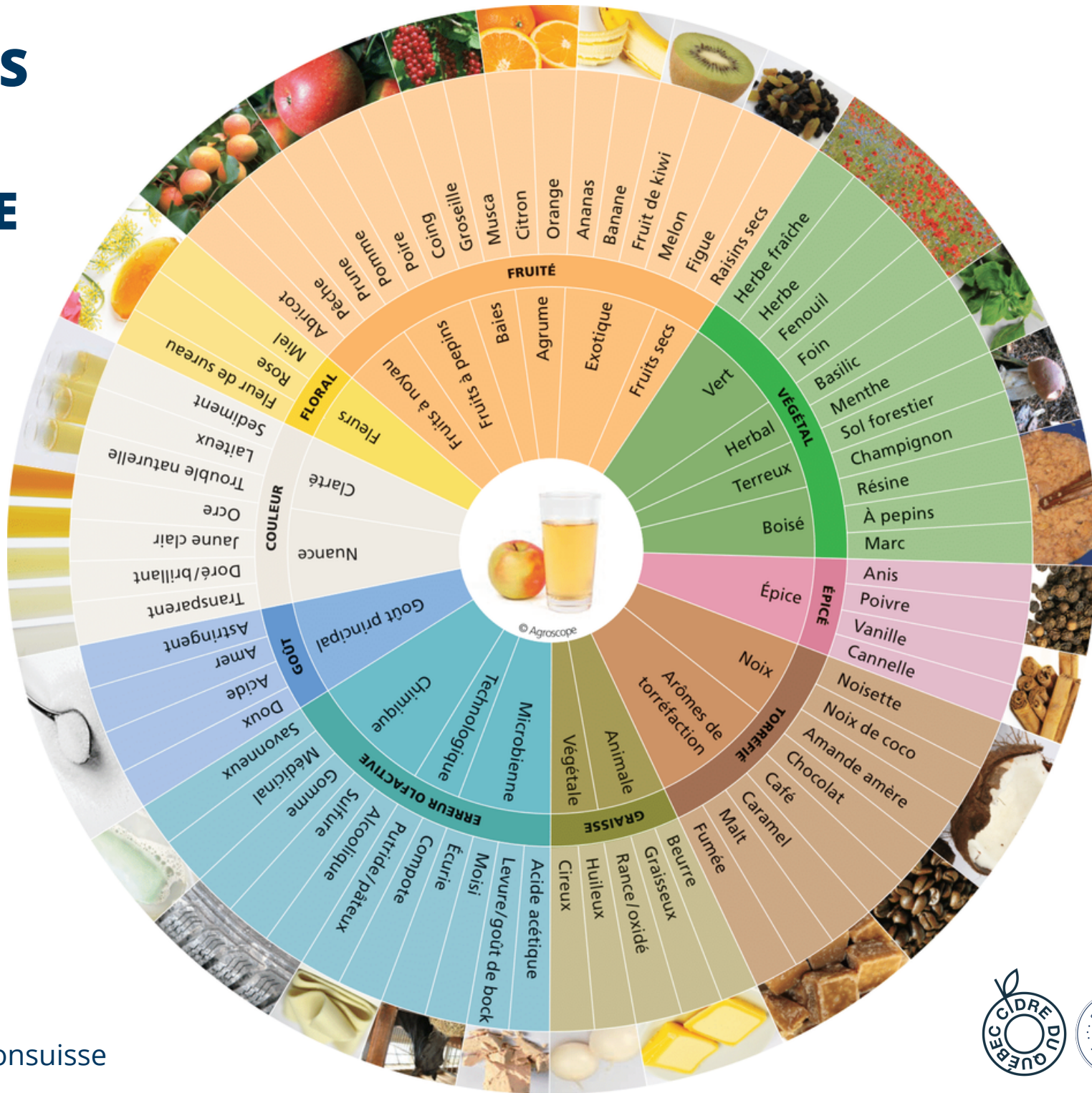
Complexité : peu complexe (profil fruité, floral) à très complexe (végétal, épices, torréfaction, etc.)

Persistance des arômes : court, moyen, long

Goût du cidre

- Doux, acide, amer, astringent
- Sucrosité : extra-sec, sec, doux, moelleux, liquoreux
- Acidité : faible, moyenne, élevé, très élevé
- Tannins : très faible, faible, moyennement élevé, élevé
- % Alcool : très faible, faible, moyennement élevé, élevé
- Corps : léger, moyennement corsé,
- Bulle : courte, moyenne, longue : fine, moyenne, grossière

ROUE DES ARÔMES DU CIDRE



Arômes typiques des cidres du Québec

FRUITÉ

À pépins : pomme verte (pommes à croquer), pomme jaune, poire
Fruits sauvages lorsque macération ou aromatisation : pimbina, camerise, bleuets, framboise, fruits des champs, sureau, chicoutai

FLORAL

Fleurs blanches, fleurs jaunes, cire d'abeille, fleurs séchées

VÉGÉTAL

Poivron vert, gazon fraîchement coupé, herbe fraîche, foin

TERREUX

Sous-bois, champignon, marc de raisin, résine

FERMIER

Brett, écurie, étable

ÉPICES

Poivre blanc, vanille (élevage en fût)

FERMENTATION

Pain frais ou grillé, levure, brioche (méthode traditionnelle)



Accords mets et cidre

Le secret le mieux gardé des cidres québécois est leur **versatilité à table**. Le côté fruité de plusieurs de nos cidres est gage d'accords réussis avec des plats de tous les jours! Ils accompagnent également à merveille nos recettes plus élaborées.

4 trucs pour réussir un accord avec le cidre

Lien géographique entre l'origine du plat et du cidre : une occasion de mettre le Québec en valeur! Des exemples : un pâté chinois avec un cidre tranquille, une poutine avec un cidre rosé, une tourtière avec un cidre gastronomique

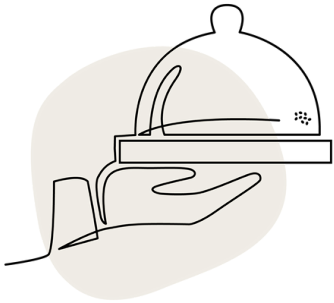
Lien aromatique entre le cidre et le plat. La plupart des cidres ont des arômes de pommes, donc on peut suggérer une recette qui met la pomme en valeur comme un filet de porc braisé aux pommes. Autre exemple : un coulis de framboise pour un cidre aromatisé aux framboises.

Lien structurel : un cidre très structuré, complexe sur le plan aromatique avec de la matière en bouche accompagnera un mets plus raffiné, tandis qu'un cidre peu structuré, plutôt léger et fluide s'avèrera idéal à l'apéro ou avec des mets simples, comme des canapés.

Le cidre est le **PARFAIT compagnon pour les plats épicés ou aromatiques**. Sa fluidité et légèreté en bouche feront en sorte d'atténuer la chauffe des épices. Encore mieux si le cidre présente une petite résiduelle de sucre ou même une certaine amertume.



Accords mets et cidre



des suggestions
d'accords

CIDRE MOUSSEUX

- apéro et occasions spéciales
- bouchées gratinées
- craquelin et humus
- brunch
- saumon croûte d'épices
- fish and chips
- poulet rôti
- nachos maison

CIDRE ROSÉ

- si mousseux, voir case précédente
- pizza et poutine
- sushis
- poulet rôti aux herbes
- jambon braisé à l'érable
- steak au poivre
- mets chinois
- macaroni au fromage

CIDRE FAIT DE POMMES SAUVAGES OU POMMES À CIDRE

- va bien accompagner des recettes plus évoluées qu'on fait pour épater la galerie
- poulet cordon bleu, canard confit, lapin braisé, filet de porc mariné à l'érable, etc.

CIDRE TRANQUILLE

- à accorder comme un vin blanc (ou rosé)
- coquille St-Jacques ou poulet en sauce blanche
- pâtes crémeuses aux fruits de mer
- fromages doux ou fort (à accorder avec le % d'alcool du cidre)

CIDRE ORANGE OU DE MACÉRATION

- mets indiens
- mets thaïlandais
- pâtes carbonara
- poulet shish taouk
- fromage de chèvre et de brebis
- lasagne aux légumes
- salades-repas
- champignons

CIDRE DE GLACE IGP

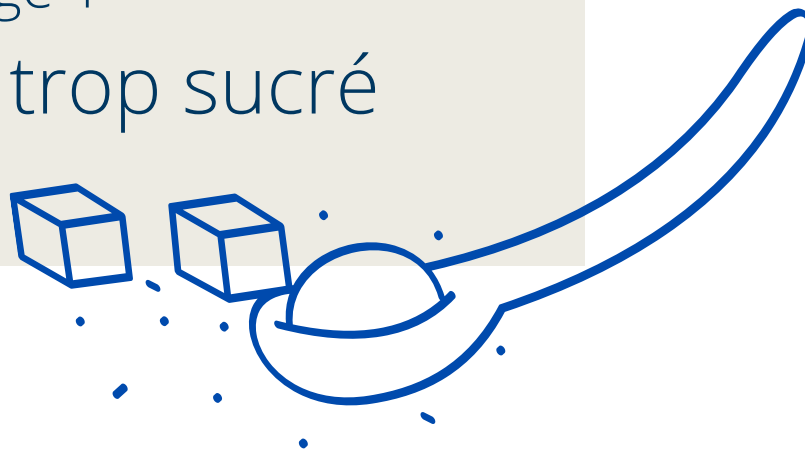
- plateau de fromages fins (vieillis) et charcuteries
- dessert à base de sirop d'érable
- dessert mettant la pomme en valeur
- c'est un dessert en soi, parfait seul!

Mises en situation de vente

Des trucs pour vaincre les préjugés...
une fois pour toutes!

Préjugé 1

Le cidre est trop sucré

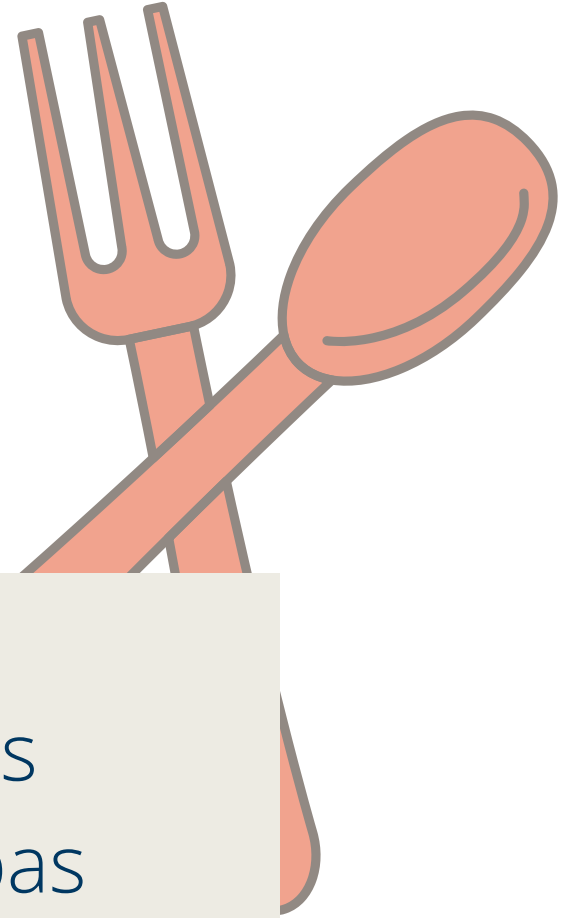




Préjugé 2

Le Cidre de glace du Québec IGP est toujours fait avec des pommes gelées sur l'arbre

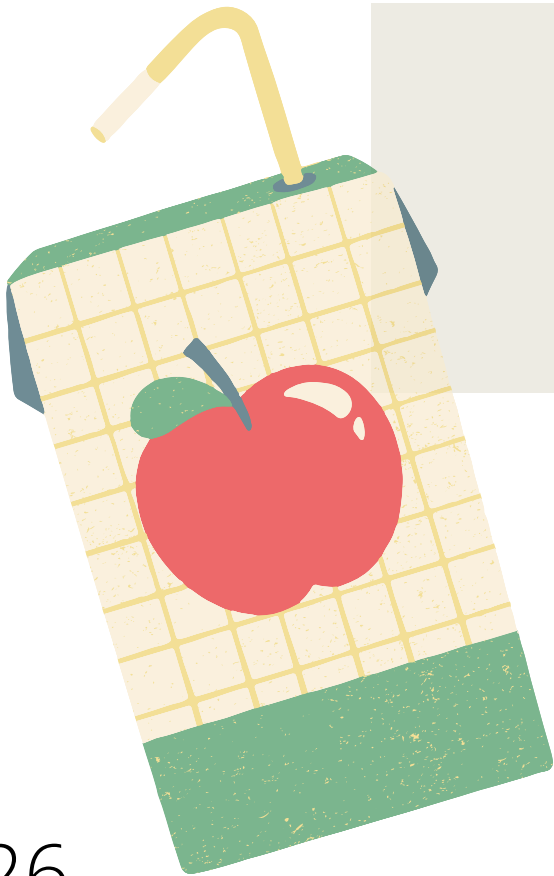




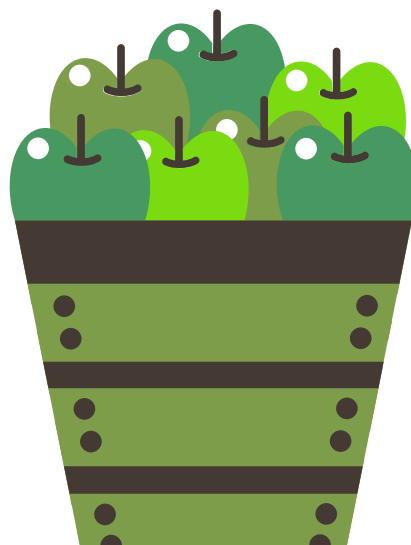
Préjugé 3
Le cidre ne peut pas
accompagner un repas



Préjugé 4
Le cidre goûte le jus de
pommes



Préjugé 5
Le cidre nature est synonyme
de bon goût



Conclusion

Le cidre québécois met notre terroir et notre savoir-faire en valeur comme nul autre alcool artisanal ne sait le faire. Et pourtant, il y a bien du travail à faire pour faire connaître le cidre de chez nous.

Le secret : continuer de partager vos connaissances, votre passion et votre enthousiasme pour le cidre et **ses producteurs!** Ainsi, nous arriverons tous ensemble à gagner le cœur de nouveaux adeptes et à séduire encore et encore les irréductibles!



Des questions?

elizabeth@sommeliernordiq.com
steven@sommeliernordiq.com



MERCI





Ce projet est rendu possible par l'intermédiaire du programme Proximité du MAPAQ, dans le cadre du partenariat canadien pour l'agriculture