

Entretiens Cidricoles Sival

Jeudi 14 janvier 2010



SAQ

SAQ : Société des Alcools du Québec

La SAQ en quelques chiffres...

- 3 milliards de dollars de ventes brutes
- 400 magasins
- 400 agences
- 10 000 produits
- 1 200 produits courants
- 60 pays
- 6 000 employés

Bannières

	Nb de succursale	% de vente (2006-2007)
	282	43,7 %
	86	45,4 %
	33	8,9 %
		Ventes en \$ (2008)
	6	135,6 M
	2	21,8 M
	En ligne	5,9 M

Tendances du marché

Répartition des ventes en litre

66,7 %	14,9 %	5,6 %	1,4 %	0,4 %
Vins	Spiritueux	Boissons panachées	Bières	Artisans

Prix moyen : 13,87 \$ Euros: 9,36

Ventes en milliers de litres de vin par pays

1- France	30 204	31 %
2- Italie	22 127	23 %
3- Argentine	8 508	9 %
4- Espagne	7 773	8 %
5- Etats-Unis	6 877	7 %
6- Australie	5 738	6 %
7- Canada	4 729	5 %

Tendances du marché - suite

Consommation au Québec par habitant

- Spiritueux 4,0 L
- Vins 20,1 L
- Bières 94,0 L

Consommation canadienne par habitant

- Spiritueux 7,6 L
- Vins 15,0 L
- Bières 84,3 L

Consommation à la maison

Hausse des ventes aux particuliers de 4,4 %

Ventes en litre :

- Particuliers 78,3 %
- Titulaires de permis 16,6 %
- Autres clients 5,1 %

Tendances du marché - suite

Ventes nettes	2,34 milliards 5,5 %
----------------------	---------------------------------------

Bénéfice net	806,7 millions
---------------------	-----------------------

Après remise au gouvernement québécois	806,0 millions
(avec taxes)	1,197 milliard

Après remise au gouvernement canadien	1,534 milliard
--	-----------------------

Produits courants :	En hausse de 9,6 % depuis 5 ans
----------------------------	--

Produits de spécialité :	En hausse de 12,3 % depuis 5 ans
---------------------------------	---

Statistiques de vente

Catégorie Terroir d'ici - Pomme



Nature:	Vente nettes 2008-2009	Qté unité 2008-2009	Croissance des \$	Part de marché	Nb pdts	Vente nette 2003- 2004	Qté unité 2003- 2004
Brandy de pomme	79 555,00 \$	2 036	38,08%	0,78%	1	120 205 \$	2 884
Cidre apéritif	69 343,00 \$	3 042	47,49%	0,68%	13	68 848 \$	4 091
Cidre de glace	7 879 413,00 \$	394 056	4,11%	77,52%	51	3 142 858 \$	140 814
Cidre effervescent	1 029 908,00 \$	92 468	11,56%	10,13%	21	702 196 \$	76 312
Cidre liquoreux	10 863,00 \$	734	-53,23%	0,11%	1	60 094 \$	4 634
Cidre tranquille	1 001 634,00 \$	87 560	87,88%	9,85%	29	366 288 \$	30 016
Eau-de-vie de pomme	8 017,00 \$	184	7,46%	0,08%	1	21 122 \$	488
Liqueur de pomme	49 960,00 \$	1 677	-22,87%	0,49%	3	84 739 \$	2 253
Mistelle de pomme	36 022,00 \$	1 986	-29,89%	0,35%	11	214 845 \$	11 147
TOTAL	10 164 715,00 \$	583 743	9,58%	100,00%	131	4 781 195 \$	272 639

Total Euros

6,868,062

3,230,199

Progression des ventes par catégorie

Terroirs (nov. 08 à nov. 09)



Érable	187 943,26 \$	
Petits fruits	251 210,42 \$	
Miel	356 192,73 \$	
Raisin	1 872 426,49 \$	
Pomme	10 774 651, 36 \$	(croissance % Pomme : 13,82 %)
Total	13 442,424,26 \$	(Euros : 9,081,767)
% de croissance (1 an) :	4,3 %	

Évolution des ventes – Cidre de glace



	<u>\$</u>	<u>Nb produits</u>	<u>Producteur</u>
2001 – 2002	758 629 \$	7	3
2004 – 2005	3 403 259 \$	35	10
2008 – 2009	7 879 413 \$	51	22

Appui aux artisans

- **Mission commerciale**
- **Cahier des produits québécois**
- **Soutien à des activités de grand renom :**
 - **Le Mondial du cidre de glace** (fév. 2010)
 - **Le Salon des vins du Québec** (nov. 2010)
 - **Les fêtes des vendanges de Magog** (sept. 2010)
- **Organisation de concours**
Selon les règles de l'O.I.V.

Programmes promotionnels

- Promotion croisée « Veau de grain et cidres du Québec »
(Rabais et collerettes en succursale)
- Promotion estivale des produits du terroir (24 juin 2010)
(Circulaire et rabais de 10 % pour toute la catégorie)
- Appui et participation de la SAQ au Mondial du cidre de glace
(février 2010)
- Mise en valeur des produits d'un fournisseur québécois dans
chaque magazine *Tchin tchin*
- Article de fond sur une catégorie Terroirs d'ici dans la revue
Cellier
(2 à 4 pages par numéro)

Merci de votre attention!

PRÉSENTATION DES CIDRICULTEURS ARTISANS DU QUÉBEC



**Entretiens cidricoles
SIVAL - ANGERS
Jeudi 14 janvier 2010**

LE PORTRAIT DU SECTEUR

- En 2009 : 60 titulaires de permis de fabrication artisanale alors qu'en 2003, il y en avait 39.
- Obligation de détenir un permis de la RACJ (Régie des alcools, des courses et des jeux)
- 2 types de permis : fabricant de cidre (industriel) et production artisanale (cidre).
- En 2005: Plus de 1,5 M de bouteilles de cidre vendues dont 500 000 à la SAQ



ENCADREMENT ET SOUTIEN

Organisme	Rôle
Régie des alcools, des courses et des jeux – RACJ	Délivre les permis de fabrication
Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation - MDEIE	Stipule les conditions de fabrication Règlement sur le cidre et autres boissons alcooliques de pommes
Fédération des producteurs de pommes du Québec	Administre le Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec Encadrement de la mise en marché de la pomme
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du QUÉBEC	Administre le Programme de soutien au secteur des boissons alcooliques artisanales

LA COMMERCIALISATION DES CIDRES

(sous permis de production artisanale)

- Sur le lieu de production/ à la ferme:
- Par extension du lieu de production:
 - Marché de producteurs reconnus
 - Expositions et foires agricoles
- À la SAQ* si accepté



- * La SAQ a le monopole d'importation pour tous les alcools et un monopole de vente pour toutes les boissons alcoolisées sauf la bière et le cidre jusqu' à 7 % d'alcool.
- Restaurants et hôtellerie
- Sur les marchés étrangers
- Pour les titulaire d'un permis de fabricant (industriel) s'ajoute la possibilité de vente dans les magasins d'alimentation générale sous certaines conditions.

L'ASSOCIATION



Les Cidriculteurs artisans du Québec :
fondée en 1992

Notre mission est de regrouper les producteurs artisans de cidre du Québec en vue de promouvoir les intérêts collectifs, de développer et de faire la promotion du cidre artisanal du Québec et de façon générale, favoriser toute activité visant l'atteinte de buts communs.

Adhésion volontaire: En 2009, 45 membres

Conseil d'administration: 10 membres élus annuellement.



LES SERVICES AUX MEMBRES

- Bulletin électronique hebdomadaire
- Gestion de codes à barres
- Outils promotionnels
- Achats regroupés: étiquettes, livres, ...
- Cotisation collective à un programme éducatif en matière de boissons alcooliques
- Défense des intérêts des membres



LES ACTIVITÉS DE PROMOTION

- Étalages et dégustations collectives dans les succursales SAQ
- Outils promotionnels et relations de presse
- Campagne radio et affichage panneaux
- Circulaires et magazines SAQ
- Site Internet : www.cidreduquebec.com



LES ACTIVITÉS DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT

- Plan stratégique de développement du secteur
- Projet de recherche et d'amélioration de la qualité des cidres
- Marque de certification et cahier de charges
- Démarches de reconnaissance d'une appellation réservée
- Transfert de connaissances, formation et veille concurrentielle
- Représentation diverses auprès des instances, ministères et partenaires



UN PEU D'HISTOIRE...

- **1650** : aménagement de vergers sur le Mont-Royal par les Sulpiciens et début de la production de cidre
- **1920** : le gouvernement provincial instaure la Commission des liqueurs; mais la vente de cidre reste toujours officiellement interdite.
- **1970** : légalisation du cidre au Québec. Début de la production industrielle et qualité inégale du produit.
- **1988** : attribution du premier permis de production et de vente de cidre artisanal.
- Les années 2000 marquent un tournant: l'arrivée du cidre de glace et l'exportation vers de nouveaux marchés.
- Demain... **Reconnaissance du cidre québécois comme produit du terroir et définition de standards de qualités reconnus.**



LE CIDRE EN QUELQUES MOTS

1. Le cidre tranquille (ou plat)

- Sans effervescence, élaboré à partir de pommes cueillies à pleine maturité
- Entre 1,5 % et 15 % d'alcool
- Teneur en sucre : < que 25 g/l (sec) ou > que 25 g/l (doux)

2. Le cidre effervescent ou mousseux

- Élaboré à partir de cidre tranquille
- Entre 2 % et 12 % de taux d'alcool
- Peut être gazéifié ou effervescence naturelle



LE CIDRE EN QUELQUES MOTS

3. Le cidre de glace

- Une invention québécoise.
- Unique au terroir du Québec : seul notre climat permet son élaboration.
- Deux méthodes : cryoconcentration et cryoextraction.
- Sa production est réglementée : toute congélation artificielle de la pomme est interdite, de même que tout ajout d'alcool, de sucre, d'arômes ou de colorants.
- Le cidre de glace peut aussi être mousseux.



LE CIDRE EN QUELQUES MOTS

- En moyenne 1,7 kg de pommes pour produire un litre de cidre tranquille
- Et 9,5 kg de pommes pour produire un litre de cidre de glace
- Les variétés de pommes les plus cultivées sont la McIntosh, la Spartan, l'Empire et la Cortland.





***Merci de votre
attention...***

***Place à la
dégustation!***