



ADVVOQ Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec



Mémoire de l'Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec

Présenté dans le cadre de la

Commission sur l'avenir de l'agriculture et de
l'agroalimentaire québécois

Août 2007

L'Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec a mandaté Gaëlle Dubé et Isabelle Turcotte en tant qu'agronomes pour la rédaction du présent mémoire.

Table des matières

1. État de la situation	4
1.1. Production	4
1.2. Ressources disponibles	6
1.3. Présentation de l'association	6
1.4. Mise en marché	7
2. Problématique rencontrée et piste de solution	8
2.1. Mise en Marchée	8
2.1.1 Visibilité	8
2.1.2 SAQ	9
2.2. Financement	9
2.3. Demande de permis de production	10
3. Demandes à la Commission	11
3.1. Permettre le développement d'une appellation d'origine contrôlée	11
3.2. Améliorer la distribution des alcools artisanaux	12
3.3. Favoriser l'accès aux subventions des petits producteurs en démarrage	12
3.4. Favoriser le soutien à la recherche	13
4. Conclusion	13

Liste des tableaux

Tableau 1 Vignobles commerciaux au Québec en 2000	4
Tableau 2 Superficie de vigne par région en 2004	5

1. État de la situation

1.1. Production

La culture de la vigne dans le but d'élaborer du vin est en expansion au Québec depuis les années 1980. L'accroissement est encore plus rapide depuis quelques années. Comme le démontrent les tableaux 1 et 2, le nombre d'hectares de vignes enregistré au Québec est passé de 146 à 502 en seulement quatre ans.

La vigne est une plante qui s'adapte à plusieurs régions puisqu'elle est beaucoup moins exigeante au niveau de la topographie des sols et de la quantité de matière organique que plusieurs autres cultures. En effet, la vigne peut s'adapter autant aux terrains plats et meubles qu'aux terrains en pente et caillouteux. Au Québec, sa culture s'étend de l'extrême sud de la province jusqu'en Gaspésie en passant par l'Abitibi et le Saguenay-Lac-St-Jean.

Tableau 1 Vignobles commerciaux au Québec en 2000

Région viticole	Nombre de vignobles commerciaux	Superficies (ha)	Nombre de ceps	Types de vins
Yamaska	13	55	220 000	40
Estrie	4	20	83 000	15
Richelieu	8	27	100 000	35
Québec	7	20	37 000	14
Laurentides	3	15	45 000	8
Outaouais	1	5	15 000	1
Châteauguay	2	4	12 000	6
Total (Québec)	38	146	512 000	119

Tiré de : *La viticulture au Québec* par C.Vincent, J. Lasnier et N.J. Bostanian, 2002.

Tableau 2 Superficie de vigne par région en 2004

Région	Nombre de vignobles	Superficie (ha)	Région	Nombre de vignobles	Superficie (ha)
Abitibi-Témiscamingue	1	3.0	Lanaudière	10	26.18
Bas-St-Laurent	5	12.55	Laurentides	18	56.53
Capitale nationale	18	61.88	Laval	2	5.6
Centre du Québec	5	5.65	Mauricie	4	8.45
Chaudière-Appalaches	14	23.58	Montérégie	83	228.16
Estrie	14	46.48	Outaouais	4	4.8
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine	2	5.0	Saguenay-Lac-St-Jean	4	14.4
Total au Québec		183 fermes	502.26 ha de vigne		

Tiré de : La culture de la vigne au Québec; tout ce que vous devez savoir, par Larbi Zerouala agr., 2006.

Grâce à la recherche, aux hybrideurs et aux pépiniéristes, de nouveaux cultivars sont disponibles. Les producteurs ont bien voulu croire en ces nouveaux cultivars qui sont plus résistants à notre climat et offrent la possibilité d'obtenir de meilleurs rendements quantitatifs et qualitatifs. En effet, ces cépages possèdent une diversité de saveurs nouvelles qui permettent aux consommateurs de belles découvertes gustatives. De plus, ces cultivars ont démontré qu'il était possible de cultiver la vigne au Québec sans protection hivernale (buttage). Cette pratique culturale en moins a permis à de nombreux viticulteurs d'augmenter leur rendement économique aux champs, permettant ainsi l'élaboration de vins de qualité à des prix plus compétitifs. Suite à la réussite de ces cultivars, de nombreux producteurs ont exprimé un intérêt pour la viticulture.

La viticulture est encore considérée comme une culture marginale au Québec, mais en pleine émergence. Beaucoup de personnes, producteur agricole ou non, expriment un intérêt pour cette culture, soit par goût pour le vin et des produits du terroir, par l'engouement du retour à la terre, ou encore par souci d'élaborer un produit qui se démarque des autres. De plus, cette culture nécessite moins de pesticides que d'autres productions, ce qui attire les nouveaux producteurs soucieux de l'environnement. Les vignobles contribuent beaucoup à l'agrotourisme ce qui incite les touristes et voyageurs à découvrir ou redécouvrir de nouvelles régions et des nouvelles saveurs. La viticulture, comme beaucoup d'autres petites productions, joue donc un rôle dans l'économie régionale.

Le Québec n'est pas le seul exemple où l'on retrouve la culture de la vigne en climat froid. À ce jour, de nombreux pays nordiques cultivent la vigne : les États-Unis (Minnesota, Wisconsin, Vermont, Dakota, etc.), la Lettonie, l'Estonie, la Suède, le Danemark, la Pologne, la Biélorussie, l'Angleterre et bien sur le Canada (Nouvelle-Écosse, Ontario, Nouveau-Brunswick, Île-du-Prince-Édouard, Terre-Neuve et Québec).

1.2. Ressources disponibles

Actuellement, deux associations représentent les vignerons québécois : l'Association des Vignerons du Québec (AVQ) et l'Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec (ADVQ). À ce jour 127 vignerons sont membres d'une association (ADVQ et/ou AVQ), sans compter les producteurs en démarrage d'entreprises ou qui ont choisi de n'adhérer à aucune des associations. L'AVQ fut fondée en 1987 et compte à ce jour 42 membres tous détenteurs d'un permis de production artisanale. Quant à elle, l'ADVQ fut fondée en 2006 et compte 85 membres détenteurs de permis de production artisanale, en attente de permis ou en démarrage. Chaque association répond aux attentes particulières de ses membres.

Les ressources disponibles aux vignerons québécois s'améliorent tranquillement. Il y a d'une part quelques conseillers régionaux du Ministère de l'Agricultures, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le laboratoire de phytodiagnostic du MAPAQ et quelques chercheurs du Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada. D'autre part, on peut compter sur des consultants privés pour l'œnologie (entre 5 et 10 personnes) et pour la viticulture (autour de 5 agronomes, soit sous formule club ou au privé). Au total, cela représente entre vingt et trente personnes qui travaillent activement pour le développement de la filière vini-viticole au Québec.

Malgré leur bonne volonté, l'appui des conseillers du MAPAQ est plutôt faible, puisque la culture de la vigne n'est pas encore très connue au Québec et que le soutien au niveau administratif est particulier à l'élaboration du vin (type de plan d'affaire, demande de permis d'alcool, construction du chai, etc.).

1.3. Présentation de l'association

L'ADVQ fut fondée en 2006 par un groupe de viticulteurs et de vignerons dans le but de regrouper les producteurs des régions du Québec et de favoriser le partage du savoir-faire de cette production en émergence. Dans cette optique, l'ADVQ favorise la tenue de rencontres régionales et interrégionales afin d'échanger sur les particularités de la production au Québec. Elle compte jusqu'à présent 85 membres.

L'Association a comme objectif de promouvoir l'élaboration de vin fait à partir de raisins entièrement issus du terroir québécois en proscrivant tout ajout de matière première provenant d'en dehors du Québec (raisins, jus et concentrés de jus), exclusion faite des alcools nécessaires à l'élaboration de vins fortifiés, selon une transformation exclusivement artisanale et non industrielle.

Pour réaliser ses objectifs l'ADVQ dispose des moyens suivants :

- Faciliter et promouvoir la distribution et la vente des produits vinicoles du terroir québécois, soutenir la viticulture et l'émergence de nouveaux producteurs.
- Rechercher, reconnaître et accréditer les cultivars de climat nordique offrant les meilleurs potentiels vinicoles et viticoles.
- Démocratiser l'accès à l'information et rendre les connaissances mutuelles accessibles à tous.
- Représenter les producteurs auprès des instances décisionnelles et administratives (élus, gouvernements, organismes, sociétés et régies).
- Suivre et participer à l'évolution mondiale des cultivars nordiques.
- Initier de façon périodique des rencontres d'échanges, de discussions et bien sûr de dégustation.

1.4. Mise en marché

Actuellement, un producteur de vin peut choisir entre deux types de permis d'alcool : celui de fabricant de vin (anciennement permis de producteur industriel) et celui de production artisanale (non industriel). Dans le premier cas, il permet d'une part à son détenteur de fabriquer et d'embouteiller ses vins et d'autre part d'importer et d'assembler des vins importés en vrac. Ce type de permis autorise la vente à la Société des Alcools du Québec (SAQ), aux établissements possédant un permis d'épicerie (vente de boissons alcoolisées) ou à d'autres détenteurs d'un permis de fabricant. En aucun cas, ce type de permis autorise la vente à la ferme ou aux restaurants. Dans le cas du permis de production artisanale, il autorise la fabrication et la vente de vin fait à partir de la matière première produite par l'entreprise. Ce permis autorise la vente, sur les lieux de fabrication, pour la consommation sur place et aux détenteurs de permis pour la consommation sur place (brasserie, restaurant, bar et club), la vente dans certains marchés publics autorisés (marché des saveurs et marché du vieux port) et la vente à la SAQ.

Présentement la majorité des vignobles québécois ont développé leur marché en vendant directement les vins à la ferme. Ils offrent généralement aux visiteurs des dégustations, gratuites ou non, des visites guidées, des tables à pique-nique, des salles de réception et des forfaits sont aussi disponibles dans certains vignobles. Les routes des vins (Route des vins du Québec, Route

des vins de Brome-Missisquoi, Route des vins de Chaudière- Appalaches, etc.), les circuits agro-touristiques (circuit du Paysan) et le bouche à oreille sont les principales sources de publicité pour attirer les visiteurs dans les vignobles.

Il leur est aussi possible de vendre dans les marchés publics, telle que le Marché des Saveurs à Montréal et le Marché du Vieux Port à Québec, et lors d'expositions de toutes sortes qui ont leur permis de vente pour l'occasion. Les vigneron peuvent aussi vendre leurs produits par l'entremise des détenteurs de permis de brasserie, de restaurant ayant un permis de vente, de bar, de club. Quelques vignobles distribuent leurs vins dans les sociétés des alcools du Québec (SAQ) qu'on retrouve sous la bannière « Vin du Québec » ou « Terroir d'ici ».

2. Problématique rencontrée et piste de solution

2.1. *Mise en Marchée*

2.1.1 *Visibilité*

Dans les conditions de mise en marché actuelles, un producteur artisanal obtient une visibilité relativement limitée de ses produits et on constate une lacune au niveau de la publicité faite autour des vins québécois. En effet, il est essentiel de mettre en place un système de contrôle de l'origine et de la qualité des vins pour être en mesure d'effectuer une publicité convenable. Encore trop de gens ignorent que le Québec peut produire non seulement du vin, mais de bonne qualité. Le MAPAQ pourrait soutenir les vigneron dans cette démarche en mandatant un porte-parole, comme les maraîchers du Québec l'on fait pour favoriser l'achat des fruits et légumes du Québec. On pourrait aussi penser à l'organisation d'évènements, comme un concours de dégustation des vins du Québec ouvert à toute la population, qui amènerait une bonne visibilité pour ces produits. Cette publicité pourrait être financée par les ministères reliés à la viti-viticulture et par l'ensemble des vigneron peu importe l'association de laquelle ils sont membres.

Si nous voulons que ces producteurs puissent tirer un revenu de leur production il est essentiel que la vente dans les marchés publics de même que dans les distributeurs autorisés de la SAQ (épicerie qui possède un espace de vente de la SAQ) et les commerces locaux soit facilitée. Les membres de l'ADVQ ne demandent pas d'être présents dans l'ensemble des commerces au Québec mais bien localement, dans leur région respectives. Le but est aussi d'offrir aux gens de la région ainsi qu'aux visiteurs des produits diversifiés élaborés au Québec.

2.1.2 SAQ

La majorité des membres de l'ADVQ n'ont pas pour objectif de vendre leurs produits à la grandeur du Québec par le biais de la SAQ. La vente dans les SAQ locales peut cependant être envisagée. Dans ce cas, la SAQ devrait favoriser et encourager les entreprises locales en adaptant leurs critères d'admissibilité. Il semble logique que les produits québécois soient aussi présents et accessibles sur les tablettes que ceux produits dans d'autres pays et ce, à un prix concurrentiel. La qualité des vins produits au Québec a beaucoup varié depuis 30 ans. Il semble qu'il existe encore une certaine méfiance à l'égard des vins québécois, ce qui rend difficile l'introduction des vins artisanaux sur les tablettes. De là découle la nécessité d'élaborer un règlement sur le vin dans le cadre de la loi sur les alcools, comme il a été fait pour le cidre.

2.2. Financement

La vigne est une culture pérenne; elle s'installe en plusieurs années et reste en place à long terme. En considérant le temps d'implantation d'un vignoble (trois ans minimum entre la plantation et la première année de récolte), les frais relatifs à l'achat des terres, des demandes de permis et du matériel pour le vignoble ainsi que l'entretien des vignes, nous croyons que l'aide financière doit être disponible le plus tôt possible dans le processus afin d'assurer la pérennité de la culture et de l'entreprise. De plus, au cours de ces trois premières années, le vigneron doit enclencher le processus de construction du chai (réception de la vendange, cuverie, entreposage) ce qui nécessite une certaine expertise et une somme d'argent considérable.

Jusqu'à présent les vignobles ont droit aux mêmes subventions que les autres producteurs agricoles telles que Prime-vert et les réseaux agri-conseil, mais la majorité des vignobles ne sont pas éligibles aux subventions offertes par l'entremise des clubs conseil en agroenvironnement, étant donné leurs faible superficie (moins de cinq hectares). Le Programme de soutien au secteur de la fabrication des boissons alcooliques artisanales (TRANSAQ 2005-2008) fut instauré en 2005 afin d'aider les vignobles. Malheureusement, encore une fois de nombreux vignobles ne sont pas éligibles au programme, soit parce qu'ils ne répondent pas aux critères de la clientèle admissible ou parce que le coût total des dépenses admissibles est inférieur aux critères exigés.

Voici quelques exemples de problématiques d'accessibilité au programme. Dans le volet 1 (production de la matière première : acquisition de connaissances et développement des habiletés), il faut avoir déposé un dossier complet en vue de la délivrance d'un permis de production artisanale d'alcool, mais beaucoup de producteurs déposent la demande de permis seulement à leur troisième année de production. Cependant, le recours aux services conseils est souvent nécessaire dès la première année d'implantation du vignoble. En effet, comme la vigne est une culture pérenne, une attention particulière doit être donnée dès les premières années de

croissance au niveau de la taille, de la fertilisation et du dépistage. De plus, au Québec, les méthodes de culture ne se transmettent pas de génération en génération comme dans les vieux pays producteurs. Il est donc nécessaire que les producteurs puissent avoir accès à des conseillers dès l'implantation du vignoble, même si la demande de permis d'alcool n'est pas complétée. Ensuite, pour être admissible aux volets 2, 3 et 5, les entreprises doivent être détentrices d'un permis de production artisanale depuis un an. Cependant, c'est dès la première année que les vignerons ont besoins de parfaire leurs procédés de fabrication, d'accroître leurs connaissances et de développer leurs habiletés (volet 2). Ils ont aussi besoin d'implanter un système de contrôle et de gestion de la qualité (volet 3) et d'aide pour la mise en marché (volet 5). De plus, pour être éligible au volet 4 (acquisition d'équipement de fabrication), les entreprises devront être détentrices d'un permis de productions artisanale depuis moins de 3 ans ce qui limite l'admissibilité. Cependant, la construction du chai doit être complété avant la troisième année d'implantation puisque les vignes seront normalement en production à ce moment. On constate donc que ce programme vise une clientèle plutôt restreinte.

Enfin, d'autres vignobles ne sont pas éligibles, car leur demande financière n'atteint pas le minimum des dépenses admises (entre 1 500\$ et 5 000\$ selon le volet). Instaurer des coûts minimums pour les demandes d'aide financière provoque une surfacturation de la part de certains conseillers ou distributeurs d'équipement, afin de rendre plus d'entreprises éligibles au programme. Le fait d'abolir les coûts minimums permettrait d'accorder une aide financière à plus d'entreprises, autant celles en émergence que celles établies.

2.3. Demande de permis de production

La régie des alcools des courses et des jeux du Québec (RACJQ) est l'organisme responsable de délivrer les permis d'alcool. En tant que petits producteurs, la majorité des membres de l'ADVQ demandent un permis de production artisanale. Afin de délivrer le permis, la RACJQ impose une quantité considérable de documents à joindre à la demande de permis. On peut citer, entre autres, les photos des installations intérieures et extérieures et le plan d'affaire (la description des produits, le curriculum vitae du requérant, l'acte de propriété ou le bail, le plan détaillé des installations, le programme de gestion de la qualité, l'étude de marché, le coût et le financement du projet et d'autres données financières). Ces exigences sont compréhensibles pour une demande de financement auprès d'organismes financiers mais semblent un peu excessives pour une demande de permis de production artisanale.

Il est évidemment nécessaire que la délivrance du permis d'alcool soit bien encadrée afin d'éviter un développement anarchique de la production et de la vente d'alcool. Cependant, il est aussi nécessaire de rappeler que la demande de permis est celle d'une production artisanale et non celle d'une production industrielle. Les justifications et demandes administratives se doivent donc d'être proportionnelles.

3. Demandes à la Commission

Afin de soutenir le développement de la vini-viticulture au Québec, nous demandons à la Commission de considérer les points suivants dans ses recommandations.

3.1. *Permettre le développement d'une appellation d'origine contrôlée*

Afin d'éviter l'importation de raisins venant de l'Ontario ou de la Californie et dans le but d'exprimer pleinement le potentiel de la viticulture québécoise il est nécessaire que l'origine, la production du raisin et l'élaboration des vins soit contrôlées. Une appellation d'origine permettrait aux consommateurs d'identifier les vins sur la base du secteur où les raisins sont cultivés, des méthodes utilisées pour leur élaboration et d'autres standards de qualité.

L'Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec est favorable et en cours d'élaboration d'une appellation réservée québécoise contrôlant la qualité du raisin (charge en fruit, état sanitaire, cahier des charges) et du vin (cahier des charges, grille de dégustation effectué à l'aveugle par un groupe indépendant, analyse chimique du SO₂, de l'alcool, de l'acidité volatile, extrait sec). Un système pourrait être mis en place pour authentifier la provenance des produits, de la plantation à la mise en bouteille. Le contrôle des normes de production pourrait se faire par un organisme de certification ou par un contrôle interne (inspecteurs mandatés par l'association). Ces normes pourraient être établies afin de s'approcher de celles déjà en place de la VQA (Vinter's Quality Alliance). La VQA a établie des normes de qualité des vins, mais ces normes s'appliquent uniquement aux cépages *Vitis vinifera* et aux anciens hybrides. La majorité des cépages québécois ne correspond donc pas à ces normes. Tous les viticulteurs québécois seraient libres ou non d'adhérer à cette appellation, peu importe leur association.

Dans le même ordre d'idée, la production de cidre au Québec est maintenant régie par un règlement à l'intérieur de la loi sur la Société des alcools du Québec. La production de cidre est donc réglementée par des méthodes précises ce qui assure une plus grande stabilité au niveau de

la qualité du produit. L'introduction d'un règlement sur la qualité du vin au Québec permettrait d'assurer aux consommateurs la qualité du produit et offrirait aux producteurs une meilleure visibilité.

L'ADVQ demande à la CAAAQ qu'un règlement semblable soit adopté prochainement afin d'éviter une croissance anarchique de la production de vin qui pourrait entacher pour plusieurs années la réputation du vin québécois. De plus, elle lui demande aussi d'être favorable à la démarche de création d'une appellation d'origine contrôlée.

3.2. Améliorer la distribution des alcools artisanaux

Pour faciliter la distribution des vins, il faudrait permettre aux artisans la vente de leurs vins dans un endroit autre que l'établissement et ses dépendances, comme le permis de cidre le permet. Cela permettrait au vignoble de vendre dans d'autres entreprises qui offrent des produits du terroir, mais qui n'élaborent pas de vin.

Nous demandons à la Commission qu'elle recommande à la Société des Alcools du Québec d'aider le développement de la viti-viniculture québécoise et d'assouplir ses règles d'achat et de mise en marché pour les produits du Québec. Comme il a été mentionné précédemment, il s'agit essentiellement de faciliter l'accès des vins québécois aux distributeurs autorisés de la SAQ (épicerie et dépanneurs ayant un comptoir SAQ) situés dans les régions ou localités respectives des producteurs. En effet, la SAQ est le principal acteur dans le commerce des produits alcoolisés et elle se doit de faire sa part afin d'aider les produits artisanaux québécois.

La Commission devrait aussi être favorable à l'amélioration de la visibilité des vins du Québec en tant que produits artisanaux, que ce soit par le biais d'un(e) porte parole, de concours de dégustation ou par une campagne de publicité démontrant le potentiel qualitatif de ces produits régionaux.

3.3. Favoriser l'accès aux subventions des petits producteurs en démarrage

Afin d'éviter de favoriser uniquement les entreprises déjà établies, les prochains programmes de soutien devraient s'étendre à tous les producteurs. Le Programme de soutien au secteur de la fabrication des boissons alcooliques artisanales se terminera en 2008. Il semble que le moment est propice à l'élaboration d'un programme mieux adapté à cette production et qui permettrait aussi aux nouveaux producteurs d'avoir accès à ce soutien. Évidemment, le statut de producteur agricole et le désir d'obtenir une production rentable sont des critères essentiels à toute demande. On s'assure ainsi d'un démarrage efficace des entreprises et d'une pérennité de la production.

3.4. Favoriser le soutien à la recherche

Encore beaucoup de choses sont à faire au niveau de la recherche sur la viticulture québécoise; que ce soit au niveau des insectes et des maladies, de la fertilisation, de la qualité et du rendement par cépage ou encore d'essai de cépages émergents. Ces activités sont généralement effectuées par quelques personnes présentes soit dans le centre de recherche fédéral (Agriculture et Agroalimentaire Canada) ou par des agronomes du MAPAQ. Cependant, le temps et l'argent nécessaire à ces recherches sont souvent limités puisque la vini-viticulture au Québec est encore en développement.

Pour aider à l'accroissement des connaissances, il devrait y avoir plus de conférences offertes dans le domaine viticole, par exemple lors des journées horticoles organisées par le MAPAQ, afin d'améliorer les compétences des intervenants du milieu. Ces conférences sont généralement données par des chercheurs du Québec ou d'autres provinces ou encore par des agronomes du secteur vini-vicole. La Commission devrait donc inciter le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation à organiser et à transmettre les connaissances disponibles.

Nous demandons à la Commission d'être favorable au financement d'essai ou de projet de groupe, profitables à tous les gens du domaine. Ces subventions pourraient être remises à des clubs conseil en agroenvironnement ou à des agronomes privés. Ces derniers, en échange du financement, accepteraient de remettre un rapport de leur projet. Celui-ci pourrait être publié sur Agri-réseau (section vigne) rendant ainsi l'information disponible à tous les consultants viticoles. À titre d'exemple, il serait intéressant de créer un réseau d'essai à l'image de RÉCUPOM dans le domaine pomicole (réseau qui travaille sur l'essai de cultivar et de porte-greffe). Cela permettrait d'évaluer plus facilement le rendement, la résistance au froid, la tolérance aux insectes et aux maladies, le potentiel vinicole et toutes autres informations utiles aux producteurs. Ce réseau pourrait être financé par l'ensemble de la filière viticole. En tant que partenaires de recherche, les producteurs et les conseillers privés sont une mine de ressources et le financement nécessaire au fonctionnement d'un tel réseau reste abordable. L'information relative à la production est alors plus près des producteurs et plus facile à transmettre.

4. Conclusion

La viticulture est en expansion au Québec et doit être favorisée dans le but de conserver une diversification de la production agricole de la province et de poursuivre le développement agrotouristique des régions. Chez nous, les vignerons doivent se battre pour produire et surtout pour vendre leurs produits. Ces producteurs se retrouvent trop souvent isolés dans leur région et méconnus de la majorité des Québécois.

Les problèmes se situent surtout au niveau de l'accès aux conseillers, à l'information adapté à cette culture en milieu nordique, aux moyens de financement ainsi qu'au niveau de la mise en marché. Un bon nombre de solutions ont été proposées dans le présent mémoire pour aider les viticulteur et vigneron québécois à faire valoir leurs positions face à l'avenir de la production vini-viticole. L'élaboration de norme, dans le but d'encadrer la production de la culture à la mise en bouteille, semble un moyen à mettre en œuvre prochainement afin de protéger la réputation des vins produits au Québec d'assurer un produit de qualité aux consommateurs.

Étant présentement dans une ère où le consommateur est de plus en plus favorable aux produits du terroir, nous devrions aider les entreprises du domaine viticole à grandir en leur offrant une bonne visibilité dans nos différents marchés et commerces locaux, le tout soutenu par une publicité efficace.

La culture de la vigne a sa place au Québec, elle ne demande qu'à se faire découvrir.

Références

- Loi sur les permis d'alcool, site consulté en juillet 2007.
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_9_1/P9_1.htm&PHPSESSID=b0c1ac6773a271fcbf8b8dce14de4244
- Loi sur la société des alcools du Québec, site consulté en juillet 2007.
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/S_13/S13.htm&PHPSESSID=8cbddaed75789e30044365b545e39cf8
- Portail Québec (Services Québec).
Types de permis d'alcool.
http://www.formulaire.gouv.qc.ca/cgi/affiche_doc.cgi?query=&dossier=2707&table=0&tableOrg=0
- Régie des alcools, des courses et des jeux, site consulté en juillet 2007.
Formulaires et guides, Lois et règlements, Demande de permis, Types de permis.
<http://www.racj.gouv.qc.ca>
- Société des alcools du Québec, site consulté en juillet 2007.
Pratiques commerciales et importation.
<http://www.saq.com>
http://www.saq-b2b.com/politique_et_normes.htm
- VINCENT C., LASNIER J., BOSTANIAN N.J., *La viticulture au Québec*, Centre de recherche et développement en horticulture, Agriculture et Agroalimentaire Canada. Compte rendu de conférence à St-Rémi le 4 décembre 2002.
- ZEROUALA Larbi, *La culture de la vigne au Québec; tout ce que vous devez savoir*, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAPAQ), 2006.