

### LES VINS DU QUÉBEC : LES CONSOMMATEURS EN REDEMANDENT!

Les Québécois ont déjà adopté les bières des microbrasseries, les cidres de glace et les spiritueux locaux. Cette fois-ci, ils tombent sous le charme du vin du Québec qui profite dorénavant d'une appellation réservée. L'enthousiasme pour les vins québécois est tel que les artisans vigneron peinent à répondre à la demande. Quel parcours pour ces producteurs qui cultivent la vigne depuis plusieurs décennies et qui préparent des nectars bien enracinés dans leurs terroirs! Aujourd'hui, quelque 140 vignobles jalonnent le territoire québécois et contribuent à la vitalité des régions.

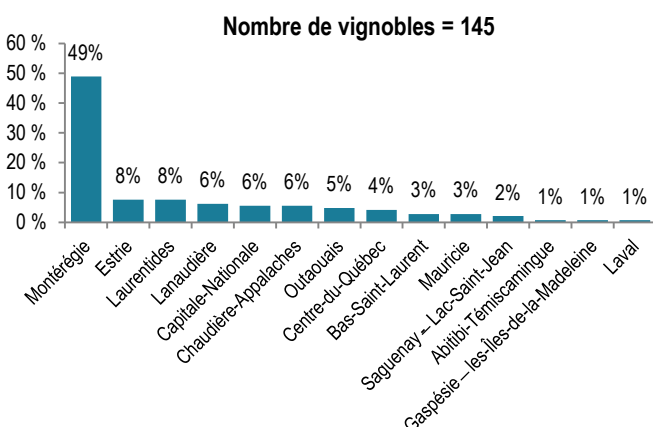
L'air du temps est à l'achat local, au savoir-faire des artisans et aux produits issus des terroirs. À l'engouement pour les fromages, les bières et les autres douceurs d'ici s'ajoute maintenant celui pour le vin québécois. L'essor est fulgurant. Portrait d'une industrie en effervescence.

#### L'OFFRE

#### EN 2017, UN PEU PLUS DE 140 PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE DE VIN ÉTAIENT EN VIGUEUR...

Le registre des titulaires de permis de production artisanale de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec (RACJ) indique que le nombre de permis délivrés aux producteurs artisanaux de vin, de cidre, de mistelle, de petits fruits, d'hydromel et d'érable s'élevait à 263 au cours de la dernière année. Il s'agit d'une augmentation de 28 % en comparaison de 2012 où ce nombre était de 205. Des 263 permis, ceux qui sont attribués précisément aux producteurs de vin totalisent 145; on compte 134 permis d'artisans-vin (AV), alors que les autres sont des permis d'artisans-cidre (AC) ou d'artisans-érable (AE)<sup>1</sup>. Notons que la région de la Montérégie concentre près de la moitié des vignobles (49 %), suivie par les régions de l'Estrie et des Laurentides.

FIGURE 1. RÉPARTITION DES VIGNOBLES PAR RÉGIONS ADMINISTRATIVES AU QUÉBEC, EN 2017

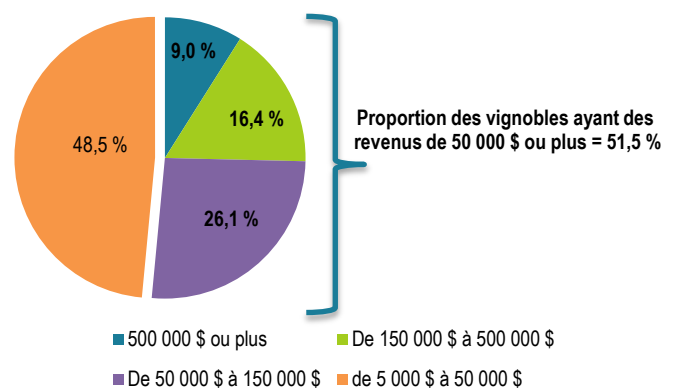


Source : Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ); compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

1. Selon les données publiées au mois d'août 2018. Précisons que les titulaires de permis AV (artisan-vin) peuvent aussi fabriquer des alcools autres que du vin, par exemple du cidre ou de la mistelle; à l'inverse, cette option est également à la portée des titulaires des autres catégories de permis de production artisanale de boissons alcooliques. RACJ : [https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Registre\\_public/RF\\_Artisan.pdf](https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Registre_public/RF_Artisan.pdf).

La plupart des vignobles (51,5 %) génèrent des revenus supérieurs à 50 000 \$ annuellement. Les plus gros vignobles exploitent en moyenne 9,2 hectares de vignes, tandis que les plus petits en cultivent en moyenne 3,2 hectares.

FIGURE 2. PROPORTION DES VIGNOBLES AU QUÉBEC PAR TRANCHES DE REVENUS BRUTS AGRICOLES, EN 2017



Source : Fiches d'enregistrement des entreprises agricoles du MAPAQ; compilation du MAPAQ.

Au Québec, la superficie consacrée à la culture du raisin est estimée à 802 hectares, dont 558 sont en production<sup>2</sup>.

#### ... ET 2,3 MILLIONS DE BOUTEILLES DE VIN QUÉBÉCOIS AVAIENT ÉTÉ PRODUITES

Toujours en 2017, les 71 membres du Conseil des vins du Québec (CVQ)<sup>3</sup> ont déclaré avoir réalisé une production de 2,3 millions de bouteilles<sup>4</sup>, ce qui est deux fois plus qu'en 2012 où l'on a totalisé 1,1 million de bouteilles. Le vin blanc compose 40 % de la production, alors que le vin rouge en représente 35 %.

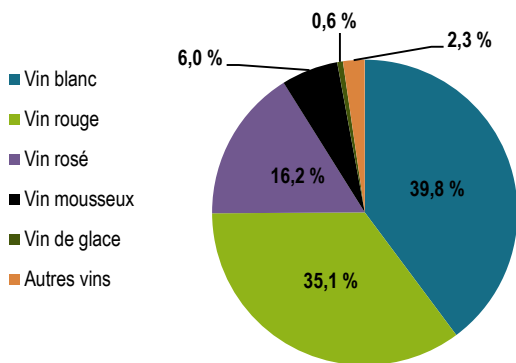
Par ailleurs, les données du CVQ concernant les superficies en culture des 71 vigneron qui font partie du Conseil faisaient état de 471 hectares et indiquaient des intentions de plantation pour 2018 et 2019 de 28 et de 94 hectares respectivement.

2. Statistique Canada, tableau 32-10-0364-01, « Estimations, production et valeur à la ferme des fruits frais et pour la conserve » (reproduit dans le *Profil sectoriel de l'industrie horticole au Québec. Édition 2018*, page 35 : <http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/agriculture/profil-horticole2018.pdf>).

3. Conseil des vins du Québec, « Bilan des récoltes – édition 2017 » (<http://vinsduquebec.com/wp-content/uploads/2018/03/Bilan-des-recoltes-2017-Rév.3.pdf>).

4. Soit l'équivalent de 1,7 million de litres.

**FIGURE 3. RÉPARTITION DE LA PRODUCTION QUÉBÉCOISE PAR TYPES DE VIN EN 2017**



Source : Conseil des vins du Québec, « Bilan des récoltes – édition 2017 »; compilation du MAPAQ.

### CIRCUITS DE VENTE ET MISE EN MARCHÉ DU VIN DU QUÉBEC

La plupart des vigneron commercialisent leurs produits dans des circuits courts. Ils vendent soit directement aux consommateurs, c'est-à-dire sur les lieux mêmes du vignoble, dans des marchés publics ou encore lors d'événements agroalimentaires, soit en faisant appel à un seul intermédiaire, tel que les restaurateurs, la Société des alcools du Québec (SAQ) ou les épicerie.

- ❖ La vente directe demeure le principal moyen de commercialisation pour bon nombre de vigneron. Cette façon de faire s'inscrit dans l'agrotourisme et tire parti d'activités comme les circuits gourmands ou les routes des vins. Ces produits d'appel touristiques permettent aux régions de gagner en visibilité et en vitalité économique.
- ❖ La vente aux restaurateurs représente un bon débouché pour certains vigneron qui, parfois, y écoulent l'essentiel de leur production. Les restaurants qui proposent des vins québécois font d'excellents ambassadeurs du produit auprès de leurs clientèles.
- ❖ En ce qui concerne les ventes de vins *Origine Québec* dans les succursales de la SAQ, elles ont atteint 400 000 litres (volume équivalent à 533 300 bouteilles) en 2017, ce qui constitue une hausse de 6 % par rapport à l'année précédente.
- ❖ Quant aux ventes en épicerie, elles ont procuré une visibilité accrue aux vins du Québec, surtout avec l'entrée en vigueur, en décembre 2016, de la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales. Cet assouplissement a en effet permis d'assurer une présence plus importante aux alcools locaux sur les tablettes des magasins.

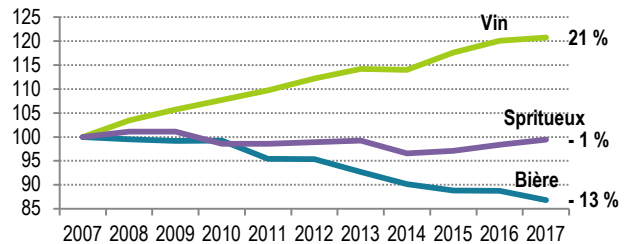
### LA DEMANDE<sup>5</sup>

#### LA CONSOMMATION CANADIENNE DE VIN A FAIT UN BOND DE 21 % EN 10 ANS

Bien que la bière soit toujours l'alcool le plus consommé au Canada (72 litres par personne en 2017), c'est la consommation de vin qui a affiché la meilleure croissance (+21 %) de 2007 à 2017. En comparaison, celle de la bière a enregistré une baisse de 13 %, tandis que la consommation de spiritueux a légèrement diminué (-1 %). En 2017, la consommation moyenne de vin par personne s'établissait à 16,4 litres.

5. Dans cette partie, le concept de la consommation canadienne et celui du volume des ventes canadiennes s'harmonisent.

**FIGURE 4. CROISSANCE DE LA CONSOMMATION DE BIÈRE, DE VIN ET DE SPIRITUEUX AU CANADA, DE 2007 À 2017, LITRES PAR PERSONNE\* (INDICE DE 2007 = 100)**

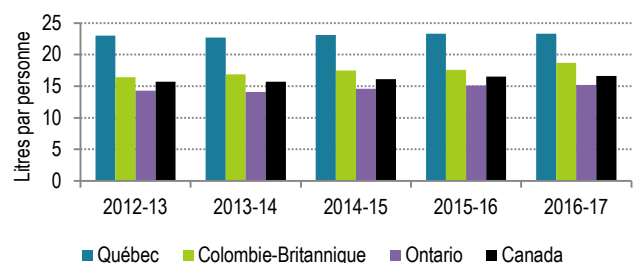


\* Population âgée de 15 ans ou plus.

Source : Statistique Canada, tableau 32-10-0054-01, « Aliments disponibles au Canada »; compilation du MAPAQ.

Toutefois, le Québec se distingue du reste du pays par des volumes de vente de vin par personne qui sont en moyenne une fois et demi plus élevés. En 2017, les Québécois ont consommé individuellement 23 litres de vin, alors que les Britannico-Colombiens en ont bu 18,7 litres et les Ontariens, 15,2 litres.

**FIGURE 5. VOLUME DES VENTES TOTALES DE VIN DE 2012 À 2017, DANS TROIS PROVINCES DU CANADA (LITRES PAR PERSONNE)**



\* Population âgée de 15 ans ou plus.

Source : Statistique Canada, tableau 10-10-0010-01, « Ventes de boissons alcoolisées des régions des alcools et d'autres points de vente au détail, selon la valeur, le volume et le volume absolu »; compilation du MAPAQ.

Sur le plan qualitatif, la demande pour les vins québécois est portée par les plus jeunes générations qui adoptent naturellement la consommation de produits locaux. Les consommateurs plus âgés se les approprient aussi de plus en plus grâce à la meilleure accessibilité des vins du Québec, en particulier dans les épicerie et dans les succursales de la SAQ.

### DE BEAUX DÉFIS SE PRÉSENTENT

Les vigneron québécois font face à un heureux problème : répondre à la demande grandissante pour les vins du Québec. En particulier, deux mesures liées à la mise en marché ont permis cet avancement :

- ❖ La Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, qui donne aux alcools artisanaux une meilleure entrée chez les détaillants en alimentation;
- ❖ La nouvelle appellation réservée « Vin du Québec ».

Par ailleurs, les viticulteurs ont quelques défis à relever pour réaliser leurs projets de croissance, notamment :

- ❖ Investir davantage pour augmenter les superficies cultivées et pour adapter l'encépagement aux goûts des consommateurs;
- ❖ Composer avec les aléas climatiques.

En résumé, l'avenir s'annonce prometteur, car déjà l'industrie viticole engendre des retombées économiques importantes dans plusieurs régions du Québec. De plus, elle contribue au maintien et à la création d'emplois directs dans les vignobles et d'emplois indirects, spécialement dans le secteur touristique.