

Actualités / Actualités

17 janvier 2013 - 00:00

L'ère de glace est commencée

Par Isabelle Laramée



Plusieurs producteurs de cidre de glace ont commencé à exporter en Europe et dans les pays émergeant, comme la Chine. - Photo: (Photo : Luc Giard)

Produit unique au Québec, le cidre de glace traverse les frontières pour devenir un produit exotique à l'étranger. En pleine expansion, son exportation permet aux cidriculteurs québécois, dont ceux de la région, de voir grand. À la vôtre !

« Le cidre de glace est un produit emblématique au Québec, en plus d'être unique au goût. C'est un produit exotique pour plusieurs pays puisqu'il n'est pas possible de créer

cette boisson dans les pays où il n'y a pas de gel », souligne le propriétaire de la cidrerie Cryo de Mont-Saint-Hilaire, Hugo Poliquin.

En effet, plusieurs producteurs de cidre de glace ont commencé à exporter leurs produits haut de gamme en Europe et dans les pays émergents, comme la Chine. Les Vergers Petit et fils exporte déjà à petit volume.

« Nous exportons de petits conteneurs une ou deux fois par année vers l'Asie et quelques palettes de caisses de cidre de glace en Europe. Toutefois, en Europe, une bouteille de cidre de glace est vendue entre 30 et 40 euros. C'est donc un produit cher », précise le propriétaire du verger situé à Mont-Saint-Hilaire, Stéphane Petit.

Le palais sucré des Asiatiques explique en partie la popularité du cidre de glace dans ces marchés, selon M. Poliquin. Pour ce dernier, l'exportation de ses produits dans cette partie du monde est en pente ascendante.

« Le marché asiatique est friand des produits sucrés, comme le sirop d'érable et le vin de glace, dit-il. Ça devient un marché intéressant, car on est concurrentiel puisque le prix du cidre de glace est plus bas que celui du vin de glace dans la catégorie des vins de dessert. »

Le marché asiatique étant aussi fort sur les imitations, les producteurs québécois ne doivent pas sous-estimer la menace que représente la fausse production de ce produit haut de gamme, selon Michel Jodoin, propriétaire de la cidrerie du même nom à Rougemont.

« Il y a des copies qui se font présentement dans les marchés asiatiques. C'est pourquoi il est important d'avoir un règlement qui encadre la production des cidres pour nous protéger », dit-il, ajoutant qu'une appellation contrôlée est la manière la plus efficace pour contrôler la contrefaçon.

Le gouvernement québécois a d'ailleurs resserré les règles entourant la production et la vente de cidre dans la province en décembre 2012. Le Québec est ainsi devenu le seul endroit en Amérique du Nord où ce liquide doit être fait à 100 % de pommes, et non à partir de concentré. De plus, la majorité des pommes utilisées doivent provenir d'ici.

Aide gouvernementale

L'exportation du cidre de glace est par ailleurs très coûteuse pour les producteurs québécois. En effet, l'opération marketing se fait présentement de façon individuelle entre les cidriculteurs.

« Au début, c'était bien, car les médias en parlaient, mais à l'étranger on n'en parle pas beaucoup. Nous travaillons chacun de notre côté. C'est un marché qui coûte cher à développer puisque ce sont les producteurs qui doivent assumer les frais », explique Stéphane Petit.

Pour ce dernier, le volume d'exportation pourrait être intéressant avec l'appui du gouvernement. « Si on développe avec l'aide du gouvernement et que les producteurs défrayent aussi une partie des frais, ce serait plus facile pour nous. Mais le gouvernement voudrait que ce soit le contraire, que les producteurs développent le marché et que le gouvernement s'implique par la suite. »