



CONSEIL DES APPELLATIONS

RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

L'Indication géographique protégée (IGP) Acerum du Québec est officielle !

Montréal, le 25 avril 2025 – Le Conseil des Appellations réservées et des Termes valorisants (CARTV) et l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ) se réjouissent de l'annonce du ministre Lamontagne reconnaissant officiellement l'Indication géographique protégée (IGP) Acerum du Québec, une première pour un spiritueux issu exclusivement du terroir québécois.

Cette reconnaissance marque une étape historique pour l'industrie des spiritueux d'érable et vient consacrer l'unicité de ce produit 100 % québécois, élaboré à partir de sirop ou d'eau d'érable fermenté et distillé ici, selon des pratiques artisanales précises.

« Cette reconnaissance démontre la rigueur et la qualité du travail des artisans d'ici. L'IGP Acerum du Québec vient officialiser le caractère unique de ce spiritueux en garantissant son authenticité, son origine et son savoir-faire. Elle agit comme un levier de création de valeur pour l'ensemble des acteurs de la filière acéricole québécoise », **souligne Marie-Josée Guin, Présidente-directrice générale du CARTV.**

Une reconnaissance du terroir et de la qualité

L'IGP Acerum du Québec garantit aux consommateurs un produit authentique, élaboré dans le respect de critères stricts, depuis la provenance des matières premières jusqu'au procédé de distillation. Cette certification permet de protéger l'intégrité du spiritueux d'érable tout en valorisant l'expertise des distillateurs d'ici.

« L'IGP Acerum du Québec c'est l'incarnation de la passion et la ténacité des microdistilleries d'ici, qui travaillent à valoriser le produit le plus identitaire du Québec, le sirop d'érable. Cette appellation, c'est le fruit de plusieurs années de travail collaboratif et le développement d'une vision commune. Nous avons mis au monde une expertise qui n'existe nulle part ailleurs sur la planète. Grâce à celle-ci, on peut réellement positionner le Québec comme un terroir de spiritueux uniques, et valoriser l'érable à travers des produits d'une grande noblesse.

Les Écossais ont le Scotch, les Français le Cognac, les Mexicains le Mezcal, les Américains le Bourbon — les Québécois ont maintenant l'Acerum du Québec », **mentionne Hugo Bourassa, président de L'UDSÉ.**

Un levier économique et identitaire

L'obtention de l'IGP Acerum du Québec contribuera à positionner ce produit sur les marchés nationaux et internationaux, tout en renforçant la notoriété de notre industrie bioalimentaire. Elle appuie également les démarches de développement durable, de traçabilité et de valorisation du terroir entreprises par les artisans de la filière.

L'IGP Acerum du Québec en quelques chiffres

- ❖ L'Acerum du Québec est un spiritueux à base de sève d'érable fermentée ou des produits qui en découlent provenant du Québec
- ❖ L'Acerum du Québec n'est pas sucré. Son titre alcoométrique volumique minimal est de 35 % et il ne doit pas contenir plus de 15 grammes de sucre par litre.
- ❖ L'Acerum du Québec peut se décliner en trois versions :
 - Blanc : il n'a pas vieilli en fût de bois. Il est translucide et incolore.
 - Ambré : il a vieilli moins d'un an en fût de bois.
 - Vieilli : il a vieilli au moins un an dans un fût de bois et l'âge doit obligatoirement être inscrit sur l'étiquette.
- ❖ Neuf distilleries sont membres de l'UDSÉ, réparties partout à travers la province.
- ❖ 40 litres d'eau d'érable sont requis pour faire 1 litre de sirop, ainsi cela représente entre 800 et 1 000 litres d'eau d'érable pour produire 1 seul litre d'Acerum du Québec. Ceci montre à quel point ce spiritueux est précieux !

À propos de l'UDSÉ

L'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ) regroupe depuis 2018 les producteurs qui ont à cœur de promouvoir le savoir-faire québécois et l'excellence des spiritueux issus de l'érable. L'UDSÉ travaille activement à faire reconnaître, protéger et développer cette filière unique au monde.

À propos du CARTV

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a été créé en 2006 par le gouvernement du Québec pour mettre en valeur et assurer l'authenticité de produits bioalimentaires distinctifs d'ici au bénéfice des collectivités. La famille des appellations réservées et des termes valorisants rassemble l'appellation *biologique*, l'IGP Agneau de Charlevoix, l'IGP Vin du Québec, l'IGP Vin de glace du Québec, l'IGP Cidre de glace du Québec, l'IGP Maïs sucré de Neuville, l'IGP Acerum du Québec, l'appellation de spécificité Fromage de vache de race Canadienne et le terme valorisant Fromage fermier.



– 30 –

Source pour le CARTV

Tina Girard
Responsable des communications
et des relations publiques

Conseil des appellations réservées et des
termes valorisants
4.03 – 201, boulevard Crémazie Est –
Montréal (Québec) H2M 1L2 – Canada
514 864-8999 p.211
communications@cartv.gouv.qc.ca

Source pour l'UDSÉ

Emmanuelle Choquette
Consultante mandatée par l'UDSÉ
418 809-7895
emmanuelle@papilles.ca