



Indication Géographique Protégée

Cidre de glace du Québec

Partie 3 : Description de l'authenticité de l'appellation

Cette fiche-résumé reprend les principales caractéristiques du produit décrites dans le cahier des charges pour démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination.

Vous pouvez consulter le cahier des charges complet de l'appellation en adressant une demande au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

Version : 1.1

Dernière version des exigences : 4 septembre 2014

Dernière mise à jour rédactionnelle : 21 avril 2018

Le cahier des charges du « Cidre de glace du Québec » a permis aux personnes demandant l'appellation réservée de démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination relativement au lien avec son terroir. Les éléments suivants résument la démonstration de l'authenticité incluse dans le cahier des charges.

1. Description

Les produits faisant partie de l'appellation *Cidre de glace du Québec* sont des cidres issus exclusivement de variétés de pommes tardives, cultivées au Québec et récoltées à maturité, obtenus par la fermentation partielle du jus de pomme, dont les sucres sont uniquement concentrés au moyen du froid naturel. Le sucre résiduel et le degré alcoolométrique résultent uniquement des sucres naturels de la pomme.

Les produits désignés par l'appellation *Cidre de glace du Québec* peuvent être commercialisés uniquement sous forme embouteillée, en bouteille de verre.

Caractéristiques chimiques du *Cidre de glace du Québec*

Titre alcoolométrique acquis	Au moins 9% et au plus 13% d'alcool par volume
Sucre résiduel	Au moins 140 grammes par litre

Caractéristiques visuelles du *Cidre de glace du Québec*

Texture	Liquoreuse Produit tranquille (non perlant)
Couleur	Tons jaune paille à ambré, rosé ou orangé

Caractéristiques organoleptiques du *Cidre de glace du Québec*

Goût	Franc et agréable
Arômes (description non exhaustive)	Fruité, floral, pomme cuite, pomme fraîche, sucre, miel, cassonade, fruits exotiques, litchi, abricot, figue

2. L'aire géographique du « Cidre de glace du Québec »

L'aire géographique protégée du *Cidre de glace du Québec* comprend les municipalités régionales de comté (MRC) incluses dans la liste située en annexe 1.

Comprises à l'intérieur d'une zone géographique plus restreinte que le territoire québécois, les spécificités de la méthode d'élaboration du produit expriment trois composantes du terroir dans lequel le produit trouve son origine : la présence historique et actuelle de vergers pomicoles, la présence d'un savoir-faire cidricole précédant la production de cidre de glace, et la présence d'un froid naturel hivernal suffisant nécessaire à la concentration des sucres dans la pomme entière ou dans le jus. Une combinaison de ces trois composantes est donc nécessaire afin de déterminer l'aire géographique du *Cidre de glace du Québec*.

3. Histoire

Le *Cidre de glace du Québec* est un produit qui tire son origine, sa spécificité ainsi que sa réputation du terroir québécois. C'est une création québécoise. Ce produit est la résultante de la combinaison de trois facteurs : les caractéristiques liées à l'histoire de la pomiculture au Québec, le développement cidricole subséquent et l'innovation consistant à procéder à la concentration des sucres dans la pomme et le jus à l'aide du froid naturel.

Le premier facteur est l'apparition de la culture pomicole au Québec, caractérisée par la présence ancienne, attestée dès le XVIII^e siècle, de variétés tardives, adaptées aux sols et au climat spécifiques de la Nouvelle-France.

Le développement de l'industrie au cours du XX^e siècle a entraîné l'adoption de variétés modernes plus productives, tout en conservant le caractère tardif de certaines variétés de pommes. Parallèlement, l'industrie cidricole a connu un développement lié à la culture de pommes locales, qu'elle utilisait traditionnellement comme principale matière première. Ceci permit à la production agricole de bénéficier de nouveaux débouchés, procurés par la vente de cidre.

Entre les années 1920 et 1970, le secteur connut un ralentissement majeur de son activité. Par la suite, l'industrie cidricole a connu un renouveau jusqu'à un certain déclin entamé dès 1975. Le développement accéléré et mal contrôlé du produit, du point de vue qualitatif, a entraîné une réputation défavorable dont l'industrie cidricole peinera à se remettre au cours des décennies suivantes. Le savoir-faire cidricole, ancien et ancré à la production de pommes s'est cependant maintenu jusqu'à la période où est né le cidre de glace, au début des années 1990.

Ce produit reprend des caractères anciens de la production cidricole québécoise (variétés de pommes tardives identiques à celles destinées au marché de la pomme à croquer, savoir-faire de pressage, de fermentation et d'embouteillage en lien étroit avec la production pomicole) en y ajoutant une innovation inspirée, dans une certaine mesure, de la technologie des vins de glace européens et ontariens.

La concentration des sucres par l'action du froid naturel dans le jus ou directement dans la pomme entière est une innovation que les premiers producteurs-transformateurs de cidre de glace ont su maîtriser et adapter aux caractères propres des conditions géographiques locales, ainsi qu'à des objectifs ambitieux de qualité.

Les faits marquants de la décennie 2000 sont l'innovation et l'adaptation des techniques de concentration des sucres que l'on retrouve dans tous les cidres de glace produits actuellement. Cette période est aussi celle de la reconnaissance grandissante de certains produits par les consommateurs et de l'essor commercial du cidre de glace avec l'arrivée de nombreux nouveaux producteurs.

4. Lien du produit avec son terroir

Produit fait exclusivement à base de pommes de variétés tardives

La culture pomicole au Québec est caractérisée par la présence ancienne, attestée dès le XVIII^e siècle de variétés tardives, adaptées aux sols et au climat spécifique de la Nouvelle-France. Le développement de la pomiculture au cours du XX^e siècle a provoqué l'adoption de variétés modernes plus productives, conservant le caractère tardif des variétés de pommes alors les plus répandues. L'industrie cidricole a connu un développement lié à la culture de pommes locales, qu'elle utilise traditionnellement comme matière première

principale. Le *Cidre de glace du Québec* reprend des caractères anciens de la production cidricole québécoise avec l'utilisation des variétés de pommes tardives.

Savoir-faire cidricole associé au froid naturel

L'usage spécifique du froid naturel dans la concentration des sucres, associé à la production traditionnelle de pommes dans la zone géographique délimitée et à la transformation de celles-ci pour obtenir du cidre de glace dans cette même zone justifie l'emploi de l'appellation *IGP- Cidre de glace du Québec*.

L'utilisation exclusive du froid naturel hivernal est un critère essentiel de la spécificité du produit attribuable à son origine géographique. Ce critère est fortement lié à la zone géographique délimitée définie comme la zone d'origine du *Cidre de glace du Québec*.

5. Groupement demandeur

<i>Nom</i>	Les Producteurs de cidre du Québec
<i>Président</i>	Monsieur Marc-Antoine Lasnier
<i>Adresse</i>	555, boulevard Roland-Therrien, bureau 100 Longueuil (Québec) J4H 3Y9
<i>Téléphone</i>	450 679-0540
<i>Composition</i>	Association de producteurs cidre du Québec

L'association des Cidriculteurs artisans du Québec est enregistrée comme personne morale sans but lucratif. Son rôle est de participer à la gestion de l'appellation, c'est-à-dire de s'impliquer dans le développement de la filière (application du cahier des charges, communication, promotion, veille, etc.).

6. Structure de contrôle

Un organisme de certification est accrédité par le CARTV pour la portée de l'appellation *IGP - Cidre de glace du Québec* :

<i>Nom</i>	Écocert Canada
<i>Adresse</i>	510 rue Saint-Onésime Lévis (Québec) G6V 5Z4

Écocert Canada est responsable de la certification des produits chez les entreprises visées au cahier des charges (voir la partie 1 - Entreprises visées au cahier des charges).

Annexe 1. Zone d'appellation

L'aire géographique de production du *Cidre de glace du Québec* comprend les municipalités régionales de comté (MRC) incluses dans la liste qui suit.

Région administrative	MRC ou ville hors MRC	Région administrative	MRC ou ville hors MRC
Capitale-Nationale	Charlevoix-Est Charlevoix La Côte-de-Beaupré L'Île-d'Orléans Québec Portneuf	Montréal	
		Montérégie	Acton Beauharnois-Salaberry Brome-Missisquoi La Haute-Yamaska La Vallée-du-Richelieu Marguerite-D'Youville Le Haut-Richelieu Le Haut-Saint-Laurent Les Jardins de Napierville Les Maskoutains Longueuil Pierre-De-Saurel Roussillon Rouville Vaudreuil-Soulanges
Centre-du-Québec	Arthabaska Bécancour Drummond L'Érable Nicolet-Yamaska		
Chaudière-Appalaches	Beauce-Sartigan Bellechasse La Nouvelle-Beauce Les Appalaches Lévis Lotbinière Montmagny Robert-Cliche		
		Outaouais	Gatineau Les Collines-de-l'Outaouais Papineau Pontiac
Estrie	Coaticook Le Haut-Saint-François Le Val-Saint-François Les Sources Memphrémagog Sherbrooke	Lanaudière	D'Autray L'Assomption Les Moulins
		Laurentides	Deux-Montagnes Mirabel Thérèse-De Blainville
Laval	Laval		
Mauricie	Les Chenaux Maskinongé Trois-Rivières		