



# 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 : 1.2

**Dernière version des exigences : 3 juillet 2019**  
**Dernière mise à jour rédactionnelle : 3 juillet 2019**

*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 1. Produit tranquille (non perlant) Ou 2. Produit effervescent
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 »**

Comprises à l'intérieur d'une zone géographique plus restreinte que celle définie par le territoire québécois dans son ensemble, les spécificités de la méthode d'élaboration du produit expriment trois composantes du terroir dans lesquelles il trouve son origine :

1. La présence historique et actuelle de vergers de pommiers,
2. Un savoir-faire cidricole précédant la production de cidre de glace;
3. Et la présence d'un froid naturel hivernal suffisant nécessaire à la concentration des sucres dans les pommes entières et/ou dans le jus de pommes.

C'est la connaissance et la compréhension de ces trois éléments distinctifs et constitutifs qui a permis de déterminer l'aire géographique pour le *Cidre de glace du Québec*, laquelle est déterminée, plus spécifiquement par la zone de rusticité des plantes 3a et plus. L'aire géographique de l'IGP *Cidre de glace du Québec* est représentée par la carte en annexe.

### 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 *Cidre de glace du Québec* tire son origine des producteurs de pommes du Québec cherchant une façon de valoriser au mieux leur production. Outre la mention de pommiers plantés par Louis Hébert à Québec en 1617, les historiens rapportent que le premier grand verger implanté de façon durable au Québec l'a été au pied du Mont-Royal en 1666, par les Sulpiciens. Un pressoir à jus y sera construit en 1685 pour la production de cidre.

De 1700 à 1850, l'île de Montréal a été la principale région productrice de pommes. À partir du début du 19<sup>e</sup> siècle, des vergers ont été cultivés sur les collines graveleuses des Montérégiennes, sur les monts Saint-Hilaire et Yamaska à Saint-Paul-d'Abbotsford et à Covey Hill, près d'Hemmingford. À la même époque, des agriculteurs ont planté des pommiers à Dunham, à Saint-Armand et à Philipsburg, dans l'actuel comté de Brome-Missisquoi. Des vergers ont aussi occupé une certaine partie des fermes à Stanstead et à Compton. Pendant la même période, d'autres vergers sont apparus dans la région de Saint-Joseph-du-Lac dans les Laurentides. Dans la région de Québec, les pommiers ont surtout couvert une partie de la Côte-de-Beaupré, Saint-Joachim, l'Ange-Gardien et la paroisse de Sainte-Famille à l'Île d'Orléans. Plus loin vers l'est, le pépiniériste Augustin Dupuis, de Saint-Roch-des-Aulnaies, a exercé une influence considérable à partir de 1860 et a incité de nombreux cultivateurs des comtés de Montmorency, Québec et Montmagny, à planter quelques pommiers et même des vergers sur leur ferme.

Pour compléter cette expansion maximale des régions de pomiculture au Québec, constituée principalement de l'actuelle région administrative de Montérégie et de la vallée du Saint-Laurent proche de Québec, il faut enfin ajouter les lieux des stations d'arboriculture fruitière et des vergers de démonstration implantés sous l'impulsion du commissaire de l'agriculture de 1898 à 1916, où l'on note que des régions situées à l'extérieur de la région d'implantation traditionnelle de la pomme sont représentées dans un souci d'étendre la production de pommes au Québec. Des vergers sont ainsi apparus dans l'actuelle région administrative d'Estrie, à l'intérieur de terres de Chaudière-Appalaches, mais aussi au Bas-Saint-Laurent et Gaspésie, Bois-Francs, Saguenay-Lac-Saint-Jean et Charlevoix. La période d'expansion géographique maximale de la culture de la pomme au Québec est ainsi estimée à la décennie 1920. (Ménard, 2010)

Dans les années 2000, la répartition géographique de la culture de pommes au Québec concernant les vergers de taille égale ou supérieure à 5 hectares est plus restreinte que cette région d'expansion maximale, et est très proche de l'aire de répartition qui prévalait à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Ainsi, les trois principales régions productrices de pommes sont demeurées les mêmes.

Ce sont la Montérégie (Montérégie-Est et Montérégie-Ouest), la région des Laurentides et la Capitale-Nationale, où sont cultivées respectivement 66 %, 24 % et 3 % des superficies de pommes au Québec. Il faut noter cependant la présence de petits vergers situés dans des

régions périphériques du point de vue de la culture de la pomme (Outaouais, Bas-Saint-Laurent, Gaspésie, Mauricie, Saguenay-Lac-Saint-Jean, intérieur de Chaudière-Appalaches) qui ont hérité de la volonté de promotion du début du 20e siècle, ainsi que l'implantation réussie de vergers d'envergure dans Charlevoix, en Estrie et dans les Bois-Francs.

La production cidricole est la seconde composante du terroir. Depuis son apparition au premier quart du 18e siècle, elle a toujours été strictement liée géographiquement aux vergers et à la présence des pomiculteurs situés au Québec.

L'industrie cidricole a connu un certain développement jusqu'au début du 20e siècle lié à la culture de pommes locales, qu'elle utilise comme matière première. Après un ralentissement majeur de la vente officielle de cidre au milieu du 20e siècle, le développement industriel accéléré et mal contrôlé des années 1970 a alors entraîné une réputation défavorable dont l'industrie cidricole peina à se remettre au cours des décennies suivantes.

Le savoir-faire cidricole s'est toutefois maintenu, parfois à bout de bras, dans les années 1980 jusqu'à la date qui a vu la création d'une nouvelle classe de permis d'artisans en 1986 et la naissance du cidre de glace du Québec, en 1989. Le produit reprend les caractères de la production cidricole québécoise (notamment l'utilisation de variétés de pommes tardives identiques à celles destinées au marché de la pomme entière et le savoir-faire de fermentation) en y ajoutant une innovation inspirée, dans une certaine mesure, de la technologie des vins de glace.

La troisième composante du terroir déterminant dans la production de cidre de glace du Québec est caractérisée par la présence d'un froid hivernal suffisant pour assurer la concentration des sucres dans les pommes entières et/ou le jus. Ce froid est dit « naturel », car il permet de réaliser l'étape de concentration des sucres sans avoir recours à un procédé de congélation artificielle. Ce procédé est essentiellement possible sur tout le territoire québécois. Tout le Québec serait propice à la concentration des sucres par le froid mais seulement certaines régions permettent la culture du pommier et de la pomme.

La concentration des sucres par l'action du froid naturel dans le jus et/ou directement dans la pomme entière est une innovation que les producteurs de cidres ont su maîtriser et adapter aux caractères propres des conditions géographiques québécoises. Des objectifs de qualité ambitieux ont été fixés par les transformateurs. Dans les années 2000, la diffusion des techniques de concentration des sucres que l'on retrouve dans tous les cidres de glace est un fait marquant. Cette période est aussi celle de la reconnaissance grandissante du produit par les consommateurs et de l'essor du cidre de glace du Québec. De ce point de vue, le succès commercial du cidre de glace du Québec, au Québec, au Canada et de plus en plus sur les marchés internationaux, ont permis à l'industrie cidricole un développement important, et ont procuré à l'industrie pomicole de nouveaux débouchés, assurant la pérennité d'un système verger-cidrier adapté aux conditions du marché. Le développement de cette industrie a permis une valorisation économique des pommes cultivées au Québec bien plus importante que la seule vente de pommes tardives au prix du marché.

Cependant, les critères spécifiques du produit, c'est-à-dire les étapes d'élaboration liées à la zone géographique du cidre de glace du Québec, peuvent difficilement être argumentés par des aspects historiques, car nous sommes en présence d'un produit récent et innovant, qui compte moins d'une génération d'existence depuis sa première apparition attestée.

Ce produit n'en est pas moins authentiquement lié au terroir québécois, et les étapes d'élaboration spécifiques du produit justifient par ces liens la contrainte selon laquelle elles doivent être exclusivement réalisées par des entreprises situées dans l'aire géographique délimitée par le présent cahier des charges. Les sections suivantes reprennent les étapes de la méthode d'élaboration en mettant en relief les éléments qui permettent de relier les exigences concernant les étapes d'élaboration à l'aire géographique délimitée.

#### 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<sup>e</sup> siècle de variétés tardives, adaptées aux sols et au climat spécifique de la Nouvelle-France. Le développement de la pomiculture au cours du XX<sup>e</sup> 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

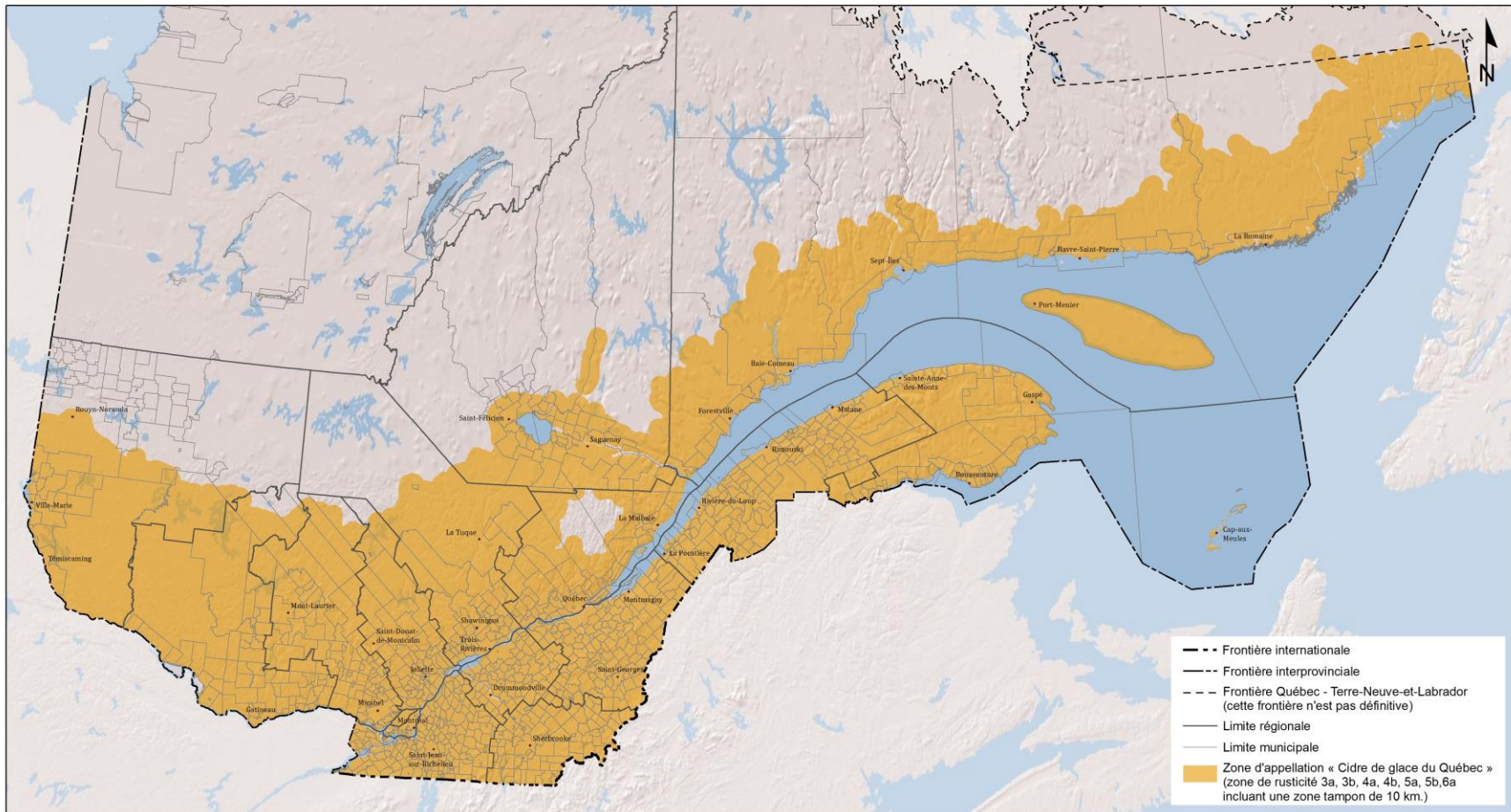
Un organisme de certification est accrédité par le CARTV pour la portée de l'appellation *IGP - Cidre de glace du Québec* :

<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

### Zone de l'appellation IGP « Cidre de glace du Québec »



Source : - Zones de rusticité des plantes au Canada, 2010, Gouvernement du Canada;  
Agriculture et Agroalimentaire Canada; Division de l'agroclimatique, de la géomatique, et de l'observation de la terre  
- Découpages administratifs à l'échelle de 1/20 000, Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles, 2018-12  
Crédit fond de carte : World Shaded Relief, Copyright:© 2014 Esri

0 50 100 200 Kilomètres

Cartographie : MAPAQ, février 2019

Québec