



LA TRANSFORMATION DU CIDRE AU QUÉBEC

Perspective écosystémique

L'industrie du cidre a connu au cours des dix dernières années, en Europe, aux États-Unis, en Australie et au Canada, une forte croissance. Avec les développements récents, mais surtout sans précédent, du portefeuille de produits, des marchés de consommation et des reconnaissances marchandes, institutionnelles et internationales pour ses cidres, la filière cidricole québécoise n'est pas en reste.

Explorant une quinzaine de champs disciplinaires, le présent ouvrage traite d'autant de domaines de transformation des cidres au Québec. D'où viennent et où vont les cidres? Quelles sont les évolutions possibles du portefeuille de produits et de la filière du cidre? Quelles sont les conditions qui permettent d'élaborer de «grands cidres québécois»? Comment évaluer le potentiel cidricole des variétés de pommes? Quelle est l'influence du terroir sur le développement des saveurs et la qualité des pommes à cidre? Quelles sont les origines du cidre de glace? Quel est le rôle essentiel de la microbiologie dans la fabrication du cidre de glace? Quelles sont les catégories commerciales et psychologiques dans le positionnement du cidre de glace? Quel est le cadre juridique du cidre de glace au Québec, au Canada et à l'international? Quelles sont les suites à donner à l'indication géographique protégée (IGP) *Cidre de glace du Québec*? Quelles sont les caractéristiques de l'écosystème entrepreneurial et quels sont les principaux modèles d'affaires cidricoles? Et la Route des cidres, quelle est sa fonction et que devient-elle?

Ce livre constitue un partage d'idées et de réflexions issues d'une large perspective qui devrait éclairer tout lecteur, qu'il soit chercheur, cidriculteur, consultant, étudiant, analyste des politiques publiques, sommelier, consommateur curieux ou passionné des cidres.

**Sous la direction de L. Martin Cloutier
et Anaïs Détolle**

Préface de Karl Storchmann

Postface de Jean-François Outreville

2017 | 456 pages

978-2-7605-4698-1 **47,00 \$** PAPIER

978-2-7605-4699-8 **33,99 \$** PDF

978-2-7605-4700-1 **33,99 \$** EPUB

TABLE DES MATIÈRES

Préface *Karl Storchmann*
Introduction **Perspective écosystémique de la transformation du cidre au Québec**
L. Martin Cloutier et Anaïs Détolle

PARTIE 1 L'HISTOIRE, LES ACTEURS ET LES TENDANCES

Chapitre 1 **L'histoire synoptique du cidre au Québec**
Alain Boucher

Chapitre 2 **Les réalisations, les enjeux et les chantiers d'avenir : la perspective des cidriculteurs**
Florence Morrier et Catherine St-Georges

Chapitre 3 **L'industrie du cidre : rétrospectives et perspectives**
Richard Bastien

Chapitre 4 **Où vont les cidres ? L'évolution et les impacts macroéconomiques de la filière du cidre au Québec**
L. Martin Cloutier

PARTIE 2 LA QUALITÉ DU CIDRE

Chapitre 5 **Est-il possible d'élaborer de « grands cidres » québécois ?**
Claude Jolicoeur

Chapitre 6 **Les variétés de pommes pour la production de cidre : comment évaluer le potentiel cidricole ?**
Caroline Provost

Chapitre 7 **Développement des saveurs et terroir en production cidricole**
Karine Pedneault

PARTIE 3 LE CIDRE DE GLACE I : ASPECTS MICROBIOLOGIQUES, SENSORIELS ET PERCEPTUELS

Chapitre 8 **La microbiologie dans la production du cidre de glace**
Gustavo B. Leite, Held De Souza et Patrick C. Hallenbeck

Chapitre 9 **La valorisation sensorielle et physico-chimique du cidre de glace québécois**
Pauline Fernandez, Hassan Sabik, Nancy Graveline, Richard Bastien et Alain Clément

PARTIE 4 LE CIDRE DE GLACE II : HISTOIRE ET POSITIONNEMENT

Chapitre 10 **Un regard chronologique sur le cidre de glace au Québec**
Anaïs Détolle

Chapitre 11 **Le marketing du cidre de glace du Québec : quand un repositionnement s'impose pour éviter l'impasse**
Jordan L. LeBel et Anaïs Détolle

PARTIE 5 LE CIDRE DE GLACE III : IGP CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC, CADRE JURIDIQUE ET GOUVERNANCE

Chapitre 12 **Le cadre juridique du cidre de glace au Québec**
Pierre-Emmanuel Moysse et Claudette van Zyl

Chapitre 13 **L'IGP Cidre de glace du Québec : le début d'une aventure. Quelles suites donner ?**
Rémy Lambert, Carole Chazoule, Christine Monticelli et Fabien Jouve

PARTIE 6 LES ASPECTS ENTREPRENEURIAL, MANAGÉRIAL ET STRATÉGIQUE DE LA FILIÈRE CIDRICOLE

Chapitre 14 **L'écosystème entrepreneurial et les modèles d'affaires cidricoles au Québec**
E. Michael Laviolette, Sébastien Arcand et L. Martin Cloutier

Chapitre 15 **Les leviers stratégiques clés du développement de la filière cidricole au Québec**
L. Martin Cloutier, Sébastien Arcand et E. Michael Laviolette

Chapitre 16 **La Route des cidres : que devient-elle ?**
L. Martin Cloutier et Laurent Renard

Postface **La transformation du cidre au Québec**
Jean-François Outreville

DIRECTEURS

L. MARTIN CLOUTIER, Ph. D., est professeur titulaire au Département de management et technologie de l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal.

ANAÏS DÉTOLLE est candidate au doctorat en analyse socio-culturelle et chargée de cours au Département de sociologie et d'anthropologie de l'Université Concordia.

Avec la collaboration de Sébastien Arcand, Richard Bastien, Alain Boucher, Carole Chazoule, Alain Clément, L. Martin Cloutier, Held De Souza, Anaïs Détolle, Pauline Fernandez, Nancy Graveline, Patrick C. Hallenbeck, Claude Jolicoeur, Fabien Jouve, Rémy Lambert, E. Michael Laviolette, Jordan L. LeBel, Gustavo B. Leite, Christine Monticelli, Florence Morrier, Pierre-Emmanuel Moysse, Jean-François Outreville, Karine Pedneault, Caroline Provost, Laurent Renard, Hassan Sabik, Catherine St-Georges, Karl Storchmann et Claudette van Zyl.

Financé par le
gouvernement
du Canada

Funded by the
Government
of Canada

Canada



Conseil des arts
du Canada

Canada Council
for the Arts

SODEC

Québec



Distribution

Canada : Prologue inc.
Belgique : Patrimoine SPRL

France : SOFEDIS / SODIS
Suisse : Servidis SA



418 657-4399 | puq@puq.ca

Plus de
1 500 livres
à feuilleter

PUQ.CA



Presses
de l'Université
du Québec