

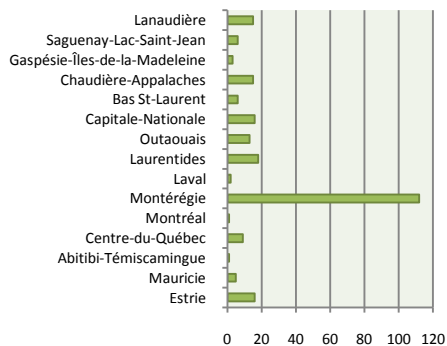
LES MISSIONS DU CQH

La culture de la vigne et la production de vin connaissent un développement fulgurant au Québec et cette tendance s'est accélérée au cours des dernières années. Le *Plan stratégique de développement 2010-2020*, élaboré en novembre 2010 pour l'industrie du vin au Québec, stipule que celle-ci doit adopter une démarche structurée et regrouper les forces des principaux acteurs afin d'assurer la pérennité des affaires. C'est dans cette optique que le CQH, en collaboration avec les deux associations de producteurs, a participé au développement de réseaux de contacts et de maillage en France ainsi qu'à une mission de formation en Ontario. Ces deux exemples de soutien à l'innovation font partie du mandat du CQH de favoriser l'innovation afin d'améliorer la compétitivité du secteur horticole québécois. Bien sûr, cette initiative pourrait s'appliquer à d'autres productions.

La viticulture ici et ailleurs

Ayant débuté en 1980 au Québec, la viticulture est aujourd'hui prospère et gagne en superficie d'année en année. En 2009, on a recensé 238 viticulteurs, majoritairement implantés en Montérégie. La superficie totale est de 631,8 ha, dont environ 450 ha en production.

Graphique 1 : Nombre de vignobles de chacune des régions administratives du Québec (2009)



Source : MAPAQ

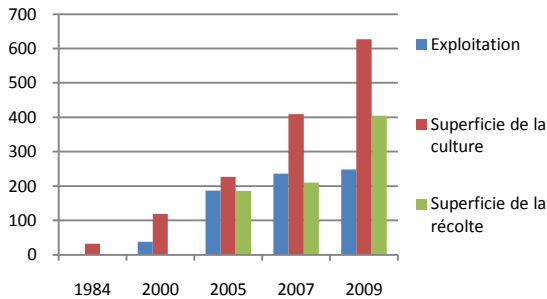
Le tableau 1 montre la superficie consacrée à la viticulture dans les provinces productrices au Canada, de même qu'en France et aux États-Unis. On peut noter un très grand écart entre le vignoble canadien et le vignoble français, ce dernier étant environ 75 fois plus important que celui du Canada. Deuxième producteur au monde en importance, la France est aussi le pays qui possède le meilleur savoir-faire en production vinicole (tant technologique qu'en R-D).

Tableau 1 : Superficie des cultures selon le pays ou la province (2009)

Pays/provinces	Superficie des cultures (ha)
France	836 997
États-Unis	382 221
Canada	11 195
Québec	630
Ontario	7 163
Colombie-Britannique	3 381

Source : Statistique Canada, Agreste, Wine Institute

Graphique 2 : Évolution de la viticulture au Québec



Note : Ces données incluent le raisin de table et le raisin pour la production de vin.

Source : CRDH et AAC, Profil sectoriel de l'industrie horticole au Québec

La viticulture connaît une expansion fulgurante au Québec ces dernières années. En effet, la superficie de culture a plus que triplé de 2005 à 2009. Toutefois, on observe que le nombre d'exploitations a peu varié entretemps, ce qui veut dire que la majorité des superficies additionnelles se sont ajoutées dans des vignobles existants.

Le *Plan stratégique de développement 2010-2020* a été préparé par GAMA Communications Marketing pour les deux associations de vignerons et pour l'ensemble de l'industrie du vin.

L'industrie du vin regroupe quatre compétences nécessaires pour mener à bien les opérations d'un vignoble :

- Culture de la vigne (viticulture);
- Élaboration des vins (viniculture);
- Commercialisation des produits;
- Agrotourisme.

Actuellement, deux associations représentent les intérêts des vignerons québécois : les Vignerons Indépendants du Québec et l'Association des vignerons du Québec.

Association des vignerons du Québec



Cette association a été créée en 1987 et a pour mission de représenter les intérêts des producteurs, de faire la promotion des vins et des vignobles du Québec et d'en développer la notoriété. Cette association compte à ce jour 65 membres. Les bureaux de l'[Association des Vignerons du Québec](#) sont situés à Napierville, en Montérégie.

Vignerons Indépendants du Québec



Fondée en 2006 sous le nom d'Association pour le développement de la vini-viticulture au Québec, elle a eu pour but premier de rompre l'isolement des producteurs situés en régions éloignées et désireux de partager leur expérience dans l'industrie. C'est en 2010 que l'Association a changé de nom pour [Vignerons Indépendants du Québec](#) (VIQ). Présentement, la VIQ regroupe 55 vignerons membres. Ses bureaux sont basés à Québec.

Mission en France

La mission de maillage et de développement de réseaux de contacts en France pour les secteurs viticole et vinicole québécois s'est déroulée entre

le 28 novembre et le 11 décembre 2011. Les membres de cette mission étaient Sébastien Brossard, agr. (CQH), Fabien Gagné (AVQ) et Jean-François Péloquin, agr. (Terres et Vignes conseil.)

La mission visait à amorcer des démarches afin de couvrir trois des cinq grands thèmes du *Plan stratégique de développement 2010-2020* de l'industrie du vin québécois, soit :

- Optimiser et uniformiser la qualité générale des vins québécois et mieux adapter l'offre à la demande des consommateurs;
- Mettre en œuvre des mécanismes propres à optimiser le rendement de l'industrie;
- Guider les nouveaux arrivants et les accompagner dans leur implantation, de manière à mieux les intégrer au développement de l'industrie.

Cette mission s'inscrit parfaitement dans le mandat d'innovation du CQH. En effet, dans le secteur viticole et vinicole, l'Europe est au cœur de la recherche et du développement technique. Les vignerons du Québec ont tout intérêt à aller s'informer à la source et d'arriver à un maillage afin d'adapter les travaux exécutés là-bas à nos conditions plutôt que de tenter de tout recréer.

L'objectif général était d'établir un réseautage Québec-Aquitaine en viticulture et œnologie¹, entre autres à l'occasion du Salon international Vinitech-Sifel 2010 ainsi que par différentes visites en entreprises afin de récolter des informations concernant les quatre sphères suivantes :

- 1- Technologie, équipement, machinerie;
- 2- Innovation et recherche scientifique;
- 3- Production, conditionnement et mise en marché;
- 4- Organisation du travail

¹ Selon le Grand Dictionnaire terminologique : science qui a pour objet l'étude des techniques de la fabrication et de la conservation du vin.

1- Technologie, équipement, machinerie

La visite du Salon a été une belle occasion pour les trois membres de la mission de rencontrer plus d'une douzaine de fabricants de machinerie et d'équipement. Voici quelques exemples d'équipement très prometteur pour les besoins du Québec :



Effeuilleuse de la compagnie Tordable [IFV]



Technologie Flash-détente de la compagnie Fabbri [Fabbri]



Semoir de la compagnie Delimbe [CQH]

Plan d'action futur

Pour chaque exemplaire de machinerie et d'équipement retenu, le CQH et l'AVQ entreront en contact avec les fabricants concernés et des concessionnaires québécois en machinerie agricole dans le but d'arriver à des ententes de distribution commerciale dans les principales régions viticoles du Québec.

De plus, les logiciels de gestion Isacuve et Isavignoble de la compagnie [Isagri](#) ont retenu l'attention des membres. Ils seront adaptés et distribués par la société québécoise *Siga 2000 Informatique inc.*

2- Innovation et recherche scientifique

Un maillage a été effectué avec deux des instituts de recherche et développement les plus importants en France : l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) et l'Institut national de la recherche agronomique (INRA). Ces relations rendront possibles une collaboration et un partenariat pour réaliser plusieurs projets et essais expérimentaux en viticulture et viniculture.

Les principaux projets d'expérimentation en viticulture porteraient sur une étude du dépérissement des ceps de Frontenac et le

dessèchement de la rafle² des ceps de Seyval Blanc. Il a également été question d'essais et de recherches sur l'effet potentiel en pathologie des éliciteurs³ (Elicityl).

Pour ce qui est de la viticulture, le principal projet porterait sur le développement d'une méthode de désacidification du vin par électrodialyse. Des essais sont réalisés avec la collaboration de l'INRA, la Société [Eurodia](#) et un chercheur canadien.

La possibilité d'essais du procédé [Flash-détente](#) pour l'amélioration des caractéristiques des vins québécois et l'optimisation des composés polyphénoliques, précurseurs d'arômes, tanins et anthocyane, était en discussion.

Plan d'action futur

1. Contacter les organismes, ministères et professionnels québécois ou canadiens intéressés à travailler à l'un de ces projets. (AAC, universités, ITA, etc.).
2. Développer un protocole et présenter le projet avec la collaboration d'un institut de R-D français (INRA ou IFV).
3. Structurer le financement pour réaliser ces projets.

De plus, un maillage est effectué avec l'INRA et son centre de recherche Unité expérimentale Pech Rouge afin d'obtenir de l'information et, éventuellement, de réaliser un projet d'expérimentation avec leur collaboration.

² Dans une grappe, branches qui supportent le raisin.

³ Selon le Grand Dictionnaire terminologique : Molécule spécifique, appartenant à des familles chimiques variées, produite par un microorganisme phytopathogène ou une plante parasite et déclenchant des réactions de défense de la part des cellules de la plante attaquée.

3- Production, conditionnement et mise en marché

La rencontre avec la compagnie [Elicityl](#) a débouché sur un maillage entre cette société française et la société québécoise AEF Global. D'autre part, un réseau d'expérimentateurs sera mis en place au Québec au printemps 2011 dans le but de faire des essais d'efficacité dans la vigne et de commercialiser le produit [PEL101GV](#) de lutte au gel printanier au Canada. Les principaux acteurs de ces projets seront Elicityl, AEF Global et l'AVQ.

4- Organisation du travail

Afin de mettre en commun, au moindre coût possible, la machinerie agricole, l'équipement, les intrants et l'outillage, les Français ont mis sur pied, il y a plusieurs années déjà, des Coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA). Ces coopératives, déjà présentes au Québec dans certaines productions maraîchères, ne sont malheureusement pas compatibles avec les besoins en machinerie des vigneron. Quatre CUMA ont donc été visitées, dont une qui assurait le partage d'une embouteilleuse et d'une machine à étiqueter. Ce concept pourrait être implanté au Québec.



Quelques machines partagées de la CUMA de l'Entre-Deux-Mers [CQH]



Cave coopérative vinicole de Sauveterre [CQH]

Plan d'action futur

1. Recenser des vigneron du Québec sur le plan géographique et régional afin d'étudier le potentiel de développement des CUMA.
2. Informer les différents acteurs du milieu sur le concept de la CUMA, ses avantages et ses succès.
3. Garder contact avec M^{me} Josée-Josée Gardères et M. Jean-Paul Crinquand pour leur solide expérience en CUMA.

Visites des vignobles français

Il va sans dire que les visites effectuées dans des entreprises viticoles et vignobles ont permis d'accroître les connaissances sur le travail de la vigne, sur la machinerie et l'équipement ainsi que sur la production du vin.

Centres de formation

Les programmes de formation offerts par M. Antonio Gonzales du Château Belgrave vont de la technique à la maîtrise et sont également offerts aux citoyens étrangers, tels que des ouvriers ou étudiants provenant du Québec. Cette formation pourrait alléger la problématique

de l'industrie viticole québécoise, où plusieurs vigneron manquent de main-d'œuvre spécialisée qualifiée. Son approche pédagogique est par ailleurs intéressante.

Sur le plan universitaire, la rencontre avec l'enseignant du Lycée agro-viticole de Blanquefort, M. Stéphane Badet, a permis d'avoir un contact fiable sur les formations offertes par le Lycée et ses programmes de haute qualité.

Partenaires financiers

La mission de maillage et de développement de réseaux de contacts en France a été réalisée grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre du Volet C du *Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés*.

Mission en Ontario



Photo : Participants à la mission [CQH]

Une mission de formation en Ontario pour les secteurs viticole et vinicole québécois a eu lieu entre le 22 et le 26 janvier 2011. Les responsables du projet étaient Sébastien Brossard, agronome au CQH, et Charlotte Reason, présidente de la VIQ.

Un groupe de 19 personnes, composé de vigneron et du représentant du CQH, ont reçu des formations données par des spécialistes de l'industrie du vin en Ontario. Ils ont pris part à des visites et des rencontres chez des fabricants de machinerie et d'équipement, dans des vignobles et au Vineland Research and Innovation Centre.

L'objectif de la mission cadrerait bien avec le mandat du CQH, c'est-à-dire d'accorder une importance à la formation pour le transfert des connaissances.

Le but du voyage était d'améliorer les connaissances des producteurs en certification, en commercialisation et en perfectionnement des vins afin de rendre notre industrie prospère. Le tout conformément au *Plan stratégique de développement 2010-2020* de l'industrie du vin québécois.

Les formations ont eu lieu dans les salles de conférence du [Vineland Research and Innovation Centre](#) qui a pour mission de catalyser les partenariats en matière d'innovation dans l'industrie de l'horticulture, et plus principalement pour les fruits tendres et la vigne.

Voici les thèmes des formations qui ont eu lieu :

- La taille spécifique de nos vignes hybrides;
- Les opérations viticoles appropriées à nos vignes en climat froid;
- Les rapports sucre et acidité recherchés dans nos cépages;
- Démonstration de taille à l'extérieur;
- Les blessures causées par le gel hivernal dans les vignes;
- La protection contre le gel hivernal, printanier et automnal;
- L'importance du drainage en viticulture;
- Les bonnes pratiques de vinification et de salubrité en viniculture;
- La lutte intégrée et le dépistage des maladies.

Pour en savoir plus sur le contenu des formations, veuillez contacter Sébastien Brossard, agr. (CQH).



Classe de formation [CQH]

De plus, les membres de la mission ont visité des centres de vente et des entreprises de fabrication d'équipement viticole et vinicole.



Embouteilleuse et étiqueteuse de Criveller Group [CQH]



Taille de vignes endommagées par le gel [CQH]

Ces formations ont été présentées par des spécialistes de la vigne, soit D^r Helen Fisher (Brock University, University of Guelph et Niagara College), D^r Andrew Reynold (Brock University), D^r Wendy McFadden-Smith (Brock University), D^r Hugh Fraser (MAAAO), M. Ken Slingerland (MAAAO) et M^{me} Nathalie Reynolds (consultante privée).

Le groupe a également fait des visites chez des vignerons ontariens détenant une solide expérience dans le commerce du vin et pouvant nous informer afin de surmonter certains problèmes que nos producteurs connaissent actuellement :

- La certification et commercialisation du vin;
- Le vin de glace;
- Les cépages adaptés;
- Le manque de connaissance.



Démonstration de pressurage de raisins glacés pour la production de vin de glace [CQH]

Plan d'action futur

Dr Helen K. Fisher et les autres spécialistes ayant donné les formations ont été enchantés des contacts et échanges lors de cette mission. Ils se sont dits disposés, sur demande, à se rendre au Québec pour donner des formations aux vignerons québécois selon les besoins et objectifs exprimés.

Partenaires financiers

La mission de formation en Ontario a été réalisée grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre du Volet C du *Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés*.

Nous invitons les lecteurs à prendre connaissance des rapports finaux mis en ligne sur le site du [Conseil québécois de l'horticulture](http://www.conseilquebecoisdehorticulture.com). Pour avoir plus de renseignements sur les missions, veuillez communiquer avec Sébastien Brossard, agr. (CQH).

Dans l'optique de continuer à développer les réseaux de maillage en lien avec le *Plan stratégique de développement 2010-2020*, la prochaine étape consistera à tisser des liens avec les deux associations et celles des autres pays dans le monde. À cet effet, la VIQ va effectuer une mission de maillage à ses frais afin de participer à l'AGA de la Confédération Européenne des Vignerons Indépendants (CEVI), la plus grande association mondiale en viticulture. Le but étant de profiter des contacts, des ressources et d'une importante bibliothèque de références en vue de développer plusieurs aspects du secteur du vin du Québec tels que des études comparatives et de méthodologie pour réaliser des études économiques ou des essais expérimentaux. Par ailleurs, la mission visera à trouver de nouvelles méthodes de vinifications et de nouveaux cépages adaptés à notre climat.

Références et liens

Brossard, S. et Charlotte Reason. *Mission de formation en Ontario pour les secteurs viticole et vinicole québécois – Rapport final*. Conseil québécois de l'horticulture et Vignerons Indépendants du Québec, Québec, Canada, 2011, 35 p.

Brossard, S., Fabien Gagné et Jean-François Péloquin. *Développement de réseaux de contacts et de maillage en France pour les secteurs viticole et vinicole québécois – Rapport final*. Conseil québécois de l'horticulture, Association des vignerons du Québec et Terres et vignes, Québec, Canada, 2011, 55 p.

GAMA Communications Marketing. *Plan stratégique de développement 2010-2020*. Industrie du vin québécois, Québec, Canada, 2010, 88 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, *Profil sectoriel de l'industrie horticole au Québec*. Édition 2009, 112 p.

Portrait de la vigne au Québec

<http://www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/documents/Portrait%20de%20la%20viticulture%20au%20Qu%C3%A9bec.pdf>

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire — Agreste

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/thematiques/producti- ons-vegetales/fruits-legumes-viticulture/>

Vincent, C., J. Lasnier et N.J. Bostanian. *La viticulture au Québec*. Centre de recherche et de développement en horticulture et Agriculture Canada, Québec, Canada, 42 p.

Wine Institute

<http://www.wineinstitute.org/>



Rédaction :

ÉQUIPE DE L'OBSERVATOIRE

Jennifer Gagné

Sébastien Brossard

Pour information :

☎ 450 679-0540, poste 8810

✉ sbrossard@upa.qc.ca