

8 JUIN 2022



FILIÈRE MICROBRASSICOLE DU QUÉBEC

MÉMOIRE DÉPOSÉ DANS LE CADRE DE LA CONSULTATION PUBLIQUE DE L'ITHQ-ITAQ

À L'ATTENTION DE L'ITHQ-ITAQ

TABLE DES MATIÈRES

Qu'est-ce que la Filière microbrassicole du Québec ?	1
Les producteurs de grains brassicoles	2
Les micromaltes	4
Les houblonnières	4
Conclusion	6

QU'EST-CE QUE LA FILIÈRE MICROBRASSICOLE DU QUÉBEC ?

Le 17 juin 2020, la Filière microbrassicole du Québec voit le jour. C'est autour d'un objectif commun qui est d'accroître l'utilisation de matières premières provenant du Québec dans les bières de microbrasseries québécoises que la Filière articule sa mission : de réunir, concerter et coordonner l'ensemble des acteurs de la filière microbrassicole. Pour arriver à atteindre cet objectif, la Filière a adopté sa planification stratégique 2020-2024 qui comprend la vision et les valeurs, les défis, les orientations, les axes d'intervention, les indicateurs de performance, les cibles et les échéanciers. Dès lors, la Filière microbrassicole du Québec a mis de l'avant des actions de communications, de promotions et de développement qui ont été ciblées comme des priorités en matière de développement pour les secteurs microbrassicoles. En tout, la Filière représente 40 organisations qui proviennent de l'ensemble des maillons de la Filière, soit les houblonnières, les micromaltes, les microbrasseries, les producteurs de grains du Québec, des centres de recherche et producteur de levure.

Les houblonnières et les micromaltes sont encore très jeunes au Québec. Si aujourd'hui leurs produits jouissent d'une certaine popularité, il était impossible il y a 10 ans de se procurer des matières premières québécoises. Maintenant, l'objectif est d'accroître les matières premières du Québec dans les bières de microbrasserie et faciliter la coordination des activités. La Filière microbrassicole du Québec a joué un rôle majeur dans la concertation des différents acteurs de l'industrie du houblon et du malt. Pour la première fois, des spécialistes, des microbrasseries et des producteurs autour d'une même table pour faire avancer leur industrie respective. Les activités de la Filière sont primordiales dans le développement des matières premières du Québec dans les bières de microbrasseries. Son rôle dans la coordination des activités et son dévouement à effectuer des actions ciblées et constructives démontrent qu'elle est nécessaire pour faire avancer les intérêts de ses membres et dans le développement de l'industrie.



CONSULTATION PUBLIQUE DE LA FILIÈRE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUÉBEC : « DE LA TERRE AU VERRE »

La Filière microbrassicole du Québec est fière de porter à votre attention ce mémoire qui résume les besoins de ses membres en matière de formation, de recrutement, de recherche et de développement. Les conclusions de ce mémoire se fondent sur l'expertise des acteurs de la Filière microbrassicole du Québec et sur les témoignages recueillis lors de la séance de consultation qui a été menée le 26 mai 2022 avec ses membres.

Il y a encore un grand potentiel de développement pour l'utilisation des matières premières du Québec dans les bières de microbrasseries. Le défi est grand, mais nous comptons sur une industrie brassicole dynamique et un intérêt pour les produits faits à partir d'ingrédients d'ici. Ce mémoire mettra en lumière les problématiques et aussi les solutions ciblées pour y arriver.

DE LA TERRE AU VERRE

LES PRODUCTEURS DE GRAINS BRASSICOLES

Il y a un réel engouement pour les produits du Québec et pour la qualité du malt québécois qui gagne en popularité chez les microbrasseurs. Pourtant, la quantité en tonnes d'orge brassicole semées aux champs est en diminution depuis quelques années. Le défi sera de convaincre les producteurs d'adopter la culture de l'orge brassicole. Présentement, le marché défavorise grandement l'orge puisque le prix du maïs et du soja est extrêmement élevé. L'orge peut difficilement compétitionner avec ces deux céréales. Au niveau de la culture, nous utilisons des cultivars étrangers dont les rendements peuvent grandement varier puisqu'ils ne sont pas adaptés au climat et aux maladies fongiques du Québec. De plus, l'orge de brasserie doit être entreposée sur une plus longue période et avec des méthodes d'entreposage et de contrôle de l'humidité qui sont très spécifiques. Bien que l'orge de brasserie soit une excellente culture de rotation et payante lorsqu'elle atteint les grades brassicoles requis, elle reste une céréale en perte de popularité chez les producteurs agricoles.

FORMATION ET RECRUTEMENT

Les producteurs agricoles qui optent pour l'orge brassicole ne sont pas nécessairement bien outillés en matière de connaissances sur cette culture. Le déclassement de l'orge de brasserie est une grande problématique. Elle rend cette culture moins payante pour le producteur et diminue le nombre de tonnes disponibles pour les micromaltes. Pourtant, les connaissances et les technologies nécessaires pour aider les producteurs sont disponibles, mais elles ne se retrouvent pas dans la formule d'un cours. Un cours complet sur les grains brassicoles devrait être à la disposition des élèves dans les cégeps et les universités. Pour les producteurs qui voudraient peaufiner leur production ou qui aimeraient se lancer dans la production de céréales brassicoles, un cours de mise à niveau sur la machinerie et sur l'entreposage devrait être mis à leur disposition.

Il y a un manque important de spécialistes dans le domaine de la culture et de l'entreposage de l'orge de brasserie. Plusieurs producteurs contactent la Filière à savoir comment ils peuvent s'y prendre pour semer de l'orge de brasserie. La Filière dirige les producteurs vers les ressources appropriées et travaille présentement sur une trousse d'aide qui centraliserait l'information et faciliterait leurs recherches. Toutefois, puisque les cultivars utilisés ont été développés pour d'autres régions que celle du Québec, les producteurs doivent faire face à plusieurs problématiques qui peuvent grandement affecter le rendement et la qualité de leur récolte. Ils ont peu d'aide en ce qui a trait à la culture et à l'entreposage. La rétention des producteurs d'orge de brasserie est très importante pour augmenter la production d'orge de brasserie et une partie de la solution passe par un meilleur soutien au champ par des spécialistes de la culture et de l'entreposage. Il faudrait former plus de spécialistes dont le mandat serait d'aider et de soutenir le travail des producteurs d'orge brassicole au Québec.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Pour obtenir un grain qui se classe, il faut absolument que le grain soit proprement entreposé et que son humidité soit contrôlée. Pourtant, il est encore difficile de bien transmettre ce savoir aux agriculteurs. Si la technique ne se traduit pas en gain monétaire, il est difficile de les convaincre du contraire. Il y a présentement sur le marché des technologies qui existent pour contrôler l'humidité dans les silos. Les recherches démontrent clairement qu'il y a rapidement un retour sur investissement pour les producteurs qui les utilisent. Toutefois, les coûts et l'ajout d'un suivi supplémentaire relié à la culture de cette céréale sont assez pour décourager certains producteurs. Il faudrait donc démocratiser les bienfaits des techniques d'entreposage et la rentabilité supplémentaire à son utilisation et rendre attrayant par le biais d'un incitatif financier à l'achat de technologies d'entreposage.

Recommandations pour le secteur des grains brassicoles :

Formation et recrutement :

- **Intégrer des cours dans les programmes de techniques agricoles en lien avec les grains brassicoles et un cours de mise à niveau et de formation continue sur la machinerie et sur l'entreposage des grains brassicoles ;**
- **Former des spécialistes sur les grains brassicoles et augmenter les services de suivi au champ pour les producteurs.**

Recherche et développement :

- **Démocratiser les bienfaits des techniques d'entreposage et la rentabilité supplémentaire à son utilisation et rendre attrayant par le biais d'un incitatif financier à l'achat de technologies d'entreposage.**

LES MICROMALTERIES

L'industrie des micromaltes au Québec est en plein essor. Leur capacité à malter des grains du Québec sera en constante augmentation dans les prochaines années. Les micromalteurs sont dépendants de l'augmentation en quantité et en qualité de l'orge brassicole semée au Québec. Ainsi, le grand défi dans les prochaines années sera d'assurer les besoins en orge de brasserie pour les micromaltes.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Aujourd'hui, bien que l'on retrouve une plus grande quantité de malt québécois dans les bières de microbrasseries, son utilisation demeure marginale. Il reste encore beaucoup de défis à relever pour en assurer la pérennité. L'une des problématiques majeures est le manque d'orge brassicole cultivé. Les cultivars que l'on utilise n'ont pas été développés en conséquence du climat et des maladies fongiques du Québec. Elle donne donc un rendement au champ qui peut être extrêmement variable. Le développement d'une souche génétique d'orge de brasserie plus adaptée au Québec serait bénéfique pour l'industrie. Elle permettrait d'avoir des rendements plus élevés au champ et aussi de faciliter le travail au champ pour les producteurs.

À titre d'exemple, dans l'État de New York aux États-Unis, ils ont développé un cultivar nommé Excelsior Gold dans l'objectif de supporter et stabiliser la demande locale des microbrasseries de l'État. Ce cultivar a été choisi pour son grand rendement et pour sa résistance aux maladies fongiques et pathogènes propre au climat de New York. Si la recherche a porté ses fruits dans l'État de New York, c'est parce qu'il y a eu une réelle volonté politique pour soutenir le malt local et l'industrie microbrassicole. Une augmentation en qualité et en rendement des cultivars serait bénéfique pour les micromaltes, pour les producteurs et aussi pour les microbrasseries.

Au Québec, il n'y a pas de recherche de développement génétique sur l'orge brassicole. En reprenant l'exemple de New York, il y a eu une réelle volonté politique de soutenir l'économie microbrassicole locale. Le Québec devrait s'inspirer de cette initiative et assurer la mise en place de projets de développement génétique de cultivars propre au Québec.

Recommandations pour le secteur des micromaltes

Recherche et développement :

- **Assurer la mise en place de projets de développement génétique de cultivars propre au Québec.**

LES HOUBLONNIÈRES

Le secteur du houblon au Québec a approximativement 10 ans. Si la popularité des houblons du Québec était marginale au tout début, aujourd'hui le houblon du Québec jouit d'une bonne réputation et on en retrouve de plus en plus dans les bières du Québec. Les producteurs de houblon Québec ont investi beaucoup en matière de contrôle qualité, d'ensachage et de pratiques au champ. Les principaux enjeux pour le houblon du Québec sont la mise en marché, le développement génétique de cultivars, la recherche sur les composés organoleptiques et chimiques des houblons.

FORMATION ET RECRUTEMENT

Tout comme le secteur du grain brassicole, les houblonnières ont un grand besoin de suivi au champ. Il y a très peu de spécialistes dans le domaine du houblon au Québec pour supporter les agriculteurs. La culture du houblon peut être extrêmement capricieuse. Les agriculteurs sont dépendants de la température et des maladies qui peuvent affecter fortement le rendement. Plus encore, l'investissement relié à la culture du houblon est considérable. On estime à environs à 30 000 \$ pour un hectare l'investissement de base sans le champ et la main-d'œuvre pour être en mesure de se lancer dans la culture du houblon. A cela, il faut ajouter qu'il faut trois ans au plant avant qu'il atteigne sa maturité. Autant les producteurs d'expérience que les nouveaux producteurs de houblon pourraient bénéficier de conseils donnés par des spécialistes du houblon qui pourraient bien les encadrer et les aider dans leur culture. Présentement, il y a un grand manque de spécialiste dans le domaine du houblon pour épauler les producteurs de houblon. Il faudrait augmenter le bassin de spécialistes dont le mandat serait d'aider et de soutenir le développement des houblonnières.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Le développement du houblon au Québec dépend directement de la recherche et du développement. D'autres États accompagnent de manière structurée des études organoleptiques et chimiques sur chacun de leur houblon et développent de nouveaux cultivars à l'aide de recherche génétique. Ils s'établissent rapidement comme étant des cultivars aromatiques de haute performance. Grâce à la recherche et développement, ils ont réussi à se distinguer.

Au Québec, il n'y a pas encore de projet de connaissances organoleptiques et chimiques sur les houblons. Pour l'instant, les producteurs de houblon ne détiennent aucune donnée sur les spécificités aromatiques de leurs houblons. Il est donc impossible de savoir si les cultivars du Québec se distinguent d'une manière ou d'un autre. Ce type de projet requiert quelques années d'étude pour être en mesure d'obtenir des données scientifiques viables. Il s'agit d'une nécessité pour les houblonnières puisque le milieu microbrassicole devient plus technique. Les brasseurs veulent en connaître davantage sur les composés chimiques et organoleptiques des houblons pour être en mesure d'aller chercher les arômes et l'amertume désirée. Il faudrait soutenir et mettre sur pieds des projets de développement des connaissances organoleptiques et chimiques pour les houblons du Québec.

C'est le même constat dans le développement de cultivar. Il y a présentement des réflexions pour un projet de houblonnière expérimentale à l'Université Bishop. Sinon, les initiatives en développement de cultivars sont inexistantes. Les cultivars développés pourraient potentiellement :

- Aider l'industrie à se distinguer en développant des arômes uniques ;
- Augmenter le rendement au champ ;
- Trouver des cultivars résistants aux maladies fongiques et au climat québécois.

Ce projet requiert une volonté politique réelle de faire évoluer l'industrie du houblon au Québec. Pour la suite des choses, il faudrait assurer la mise en place de projets de développement génétique de cultivars propre au Québec.

La majorité des houblons sont mis en granules, ensachés et celés sous vide à l'azote. Si cette méthode de transformation permet d'obtenir une excellente qualité d'extraction et de conservation des houblons, les brasseurs utilisent maintenant une multitude de produits transformés différents, dont une méthode d'extraction par cryogénéisation, par résine et par extraits. Les technologies de transformation du houblon sont extrêmement coûteuses et empêchent les producteurs de houblon de pouvoir suivre les

tendances actuelles de transformation. Notre recommandation est de soutenir financièrement les houblonnières qui désirent se procurer la machinerie nécessaire à la transformation du houblon.

Recommandations pour les houblonnières

Formation et recrutement :

- **Augmenter le bassin de spécialistes dont le mandat serait d'aider et de soutenir le développement des houblonnières.**

Recherche et développement :

- **Assurer la pérennité de la recherche sur les connaissances organoleptiques et chimiques des houblons du Québec et financer le développement de la recherche génétique de nouveaux cultivars ;**
- **Soutenir financièrement les houblonnières qui désirent se procurer la machinerie nécessaire à la transformation du houblon.**

CONCLUSION :

Ce mémoire a mis en lumière les différentes problématiques et les solutions qui pourraient être prises en charge par cette nouvelle entité sur la filière des boissons alcooliques. Depuis le tout début, l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) a agi comme leader dans le développement des matières premières à des fins microbrassicoles en travaillant à la création de la Filière microbrassicole du Québec. Aujourd'hui, la Filière continue de réunir, concerter et coordonner l'ensemble des acteurs reliés à la production de matières premières. Elle met de l'avant depuis deux ans des actions ciblées, constructives et nécessaires pour faire avancer les intérêts de ses membres. C'est pour ces raisons que la Filière appuie cette initiative de l'ITAQ-ITHQ de créer une entité qui pourra prendre en charge les problématiques ciblées dans ce mémoire. On souhaite que notre démarche ait su vous démontrer toute l'importance que nous portons au développement des matières premières du Québec à des fins microbrassicoles.