

**« Vive le Québec cidre ! » : le paysage social cidricole
québécois. Une ethnographie alcoologique**

Anaïs Détolle

Thèse
présentée
au

Département de sociologie et d'anthropologie

comme exigence partielle au grade de
philosophae doctor (Ph.D.)
Université Concordia
Montréal, Québec, Canada

Novembre 2018

CONCORDIA UNIVERSITY
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES

This is to certify that the thesis prepared

By: Anaïs Détolle

Entitled: « Vive le Québec cidre ! »: Le paysage social cidricole québécois. Une ethnographie alcoologique

and submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree of

Doctor Of Philosophy (Social and Cultural Analysis)

complies with the regulations of the University and meets the accepted standards with respect to originality and quality.

Signed by the final examining committee:

_____ Chair
Dr. Daniel Salée

_____ External Examiner
Dr. Vincent Fournier

_____ External to Program
Dr. Geneviève Sicotte

_____ Examiner
Dr. Jean-Philippe Warren

_____ Examiner
Dr. Kregg Hetherington

_____ Thesis Supervisor
Dr. Christine Jourdan

Approved by _____
Dr. Amy Swiffen, Graduate Program Director

December 17, 2018 _____
Dr. André Roy, Dean, Faculty of Arts and Science

Résumé

« Vive le Québec cidre ! »

Le paysage social cidricole québécois : une ethnographie alcoologique

Anaïs Détolle, Ph.D.

Université Concordia, 2018

Les cidres du Québec sont des produits sont « localisés » tant par l'origine de leur matière première et leur lieu de fabrication que par le discours des cidriculteurs, des journalistes et des institutions. Leur localisation s'effectue de plus en interaction avec un environnement politique et économique particulier. Cette thèse analyse l'histoire du cidre au Québec en regard des constituantes du paysage social cidricole du Québec. Elle se développe autour des questions suivantes : en quoi le cidre est-il spécifiquement québécois ? Qu'est-ce qui en fait un produit « de qualité » ? Quelles sont les origines de la reconnaissance mondiale dont bénéficie le cidre québécois ? Je réponds à ces questions et plus largement à la question : qu'est-ce qui fait du cidre du Québec ce qu'il est aujourd'hui ?

La thèse est construite en trois parties. La première présente une analyse des changements alimentaires au Québec et de la place des cidriculteurs dans le système alimentaire mondial. J'explique que la forme actuelle de la cidriculture est née en réaction à la mondialisation des marchés et à la dérèglementation de la qualité. La deuxième partie présente une sociogenèse du cidre au sein de l'histoire alimentaire du Québec. Par l'intermédiaire d'une biographie culturelle du cidre et, en particulier, du cidre de glace, elle montre que le cidre n'a pas toujours été un alcool de distinction comme il peut l'être aujourd'hui, mais qu'il a aussi été un objet médical, populaire, interdit, puis détesté et enfin apprécié. La troisième partie est une analyse approfondie des caractéristiques qui font la spécificité du cidre québécois actuel : (1) son héritage agricole ; (2) ses particularités de fabrication (les savoirs) ; (3) l'acquisition des savoir-faire des cidriculteurs ; (4) les savoir-être qui ont permis aux cidriculteurs de faire reconnaître leur production et de protéger sa qualité.

Grâce à l'utilisation d'une méthode de recherche qualitative et multisectorielle, cette étude du cas du cidre du Québec contribue à l'avancement des connaissances sur les spécificités historiques et politiques du cidre de la province, un exercice qui n'avait jamais été tenté. Enfin, elle illustre la réappropriation de la notion de « qualité » par les producteurs et son utilisation pour changer le paysage alimentaire plus généralement.

Mots-clés : changements alimentaires, cidre, cidre de glace, espace social alimentaire, *foodscape*, paysage social cidricole, qualité, Québec, savoir-être, terroir.

Abstract

« Vive le Québec cidre ! »

Le paysage social cidricole québécois : une ethnographie alcoologique

Anaïs Détolle, Ph.D.

Concordia University, 2018

Quebec ciders are “localized” products as much by the origin of their raw material and their place of manufacture as by the discourse of the *cidriculturists¹, the journalists and the institutions that surrounds them. Moreover, their localization is made by the interaction with a particular political and economic environment. This thesis reconstructs and analyzes, within the scope of Quebec society, the history of cider in relation to the constituents of the social landscape. It develops around the following questions: In what sense is cider a typical Quebec product? And what makes it a “quality” product? What are the origins of the worldwide recognition enjoyed by Quebec cider? I answer these questions and, more broadly, the question: What makes Quebec cider what it is today?

The thesis is composed of three parts. The first presents an analysis of food social changes in Quebec and of the place of cidriculturists in the global food system. I explain that the current form of cidriculture was born in reaction to the globalization of markets and the deregulation of quality. The second part presents a sociogenesis of cider in Quebec’s food history. Through a cultural biography of the cider and, in particular of ice cider, the thesis shows that cider has not always been the alcohol of distinction it is today, but it has also been viewed as healthy, popular, forbidden, hated, and finally, appreciated. The third part is an in-depth analysis of the characteristics that make the specificity of Quebec cider today: (1) its agricultural heritage; (2) its manufacturing peculiarities (knowledge); (3) the cidriculturists’ acquisition of know-how; (4) the *savoir-être* or skills or savviness that have allowed cidriculturists to gain institutional recognition for their production and to protect its quality.

¹ The neologism *cidriculturist is the literal translation of the Quebecois term, “cidriculteur.” It designates the artisanal cider-maker, modeled after the term, “viticulteur.”

Using a qualitative and multisectorial research method, this case study of Quebec cider contributes to the advancement of knowledge on the historical and political specificities of cider in the province, an exercise that has never been attempted. Furthermore, it illustrates the reappropriation of the notion of “quality” by producers and its use to change the Quebec foodscape more generally.

Key words: Cider, Ciderscape, Food changes, Foodscape, Ice cider, Quality, Quebec, Social Space of Foodways, Terroir, Savviness (*savoir-être*).

Remerciements

Qui aurait cru, en 2008, que je m'embarquais dans cette si longue aventure ? Un mariage et un bébé, de nombreux défis personnels, plusieurs remises en question, du découragement, de l'endettement et une expérience enrichissante plus tard, nous y voici finalement. Il y a tant de personnes qui, au cours de ces années, ont été là au moment opportun.

Premièrement ma famille Yassine, Marjane, Annick, Nébil, Rajé et Paul. Vous m'avez soutenue inconditionnellement, aucun remerciement ne serait suffisant.

Christine Jourdan, ma directrice de maîtrise et de doctorat. Comment te remercier de ton attention constante, de ta bienveillance ainsi que de ton support durant des moments, disons... plus « sensibles » ? En espérant que le monde académique s'inspire de personnes comme toi.

Aux cidricultrices, cidriculteurs et autres personnes rencontrées sur le terrain, spécialement Catherine St-Georges : je vous remercie chaleureusement d'avoir accepté cette anthropologue qui tombait dans votre milieu comme un cheveu sur la soupe. Ça a été un plaisir de vous rencontrer, toutes et tous.

Kregg Heterington, Bill Reimer, Jean-Philippe Warren ainsi que tout le personnel de soutien du département de sociologie et d'anthropologie de l'Université Concordia, merci de votre aide tant théorique que bureaucratique. Amy Trubeck, Jean-Pierre Lemasson, Alan Nash, Jordan LeBel, Ingo Fiedler, Pascal Dorais, Johannes Frasnelli, Ana Tsing, merci de vos conseils, qui ont été brefs, mais dont l'utilité ne saurait être sous-estimée. Merci aussi à mon comité de thèse, Geneviève Sicotte et Vincent Fournier. Discuter avec vous a été un plaisir, merci pour vos commentaires.

Enfin, mes chaleureux remerciements vont à toutes les personnes qui ont lu mes chapitres qui m'ont grandement aidée, car, ne dit-on pas qu'« une bonne thèse est une thèse terminée » ? Pauline, Rachel, Catherine-la-Mexicaine, Catherine F. Catherine B, Richard, Géraldine, Valérie C., Valérie G., Vincent, Martial, Magali, Marion et les membres des groupes de lectures, merci ! À la tribu Sokoloff, un grand, grand merci de votre chaleureux accueil et à la bande de Thésé-z-vous, merci d'avoir créé une communauté qui a su réduire les moments de doute.

Dédicace

À Marji et Yassine, ma famille, mes âmes sœurs

Table des matières

Liste des tableaux	xii
Liste des figures	xiii
Liste des sigles	xv
Liste des abréviations	xviii
Introduction	1
État de la recherche sur le cidre au Québec	6
Constats et lacunes	15
Méthodologie	17
Déploiement.....	23
Première partie – État des lieux	25
Chapitre I – L’environnement cidricole actuel	26
1.1. La planète cidre.....	27
1.2. « Le » cidre québécois	33
1.3. Les consommateurs et consommatrices.....	36
1.4. Les cidriculteurs.....	37
1.5. L’environnement institutionnel.....	38
Conclusion : la néocidriculture	44
Chapitre II – Le paysage social cidricole québécois : référent théorique	46
2.1. Pluridisciplinarité et développementalisme	46
2.2. Analyse des changements socioculturels	56
2.3. Le paysage social cidricole	58
Conclusion : une réflexion théorisante	64
Chapitre III – « Vive le Québec cidre ! » : le cidre dans son contexte	66
3.1. Le cidre du Québec, un produit local dans un système alimentaire global.....	68
3.2. Le SAM : particularités et conséquences.....	69
3.3. Les changements alimentaires au Québec	73

Conclusion	87
Deuxième partie – La vie sociale du cidre	88
Chapitre IV – Le phénix de ces vergers : la biographie culturelle du cidre.....	89
4.1. L’arrivée de l’alcool en Nouvelle-France (1534-1763).....	90
4.2. La colonisation anglaise et l’arrivée de nouveaux savoirs alcooliques au Bas-Canada (1763-1843).....	95
4.3. Les changements de consommation et de production alcooliques à partir des 30 glorieuses	103
4.4. La fabrication industrielle du cidre (1970-1980) : un feu de paille	107
Conclusion	112
Chapitre V – « On s’est tellement fait traiter de fous ! » : la renaissance du cidre et la naissance de la cidriculture	113
5.1. La cidriculture artisanale	113
5.2. Le rôle déterminant du cidre de glace.....	117
5.3. Les vies sociales de la qualité	125
Conclusion	127
Troisième partie – La fabrication matérielle et politique du cidre.....	129
Chapitre VI – « Tout le monde veut du produit québécois ! » : la spécificité des cidres québécois.....	130
6.1. Qu’est-ce qui fait du cidre québécois un produit unique ?.....	131
6.2. Le cidre, héritier du développement historique des vergers québécois	134
6.3. La fabrication québécoise du cidre	140
Conclusion : des savoirs au savoir-faire	162
Chapitre VII – Une nécessaire créativité : savoirs et savoir-faire cidricoles.....	165
7.1. Pause terminologique : « savoirs », « savoir-faire » et « savoir-être ».....	166
7.2. « Parce qu’on est ingénieux » : l’acquisition du savoir-faire et la contrainte de la créativité.....	169
Conclusion : du savoir-faire au savoir-être.....	176

Chapitre VIII – « C’était une job de missionnaire ! » : le savoir-être, le patrimoine associatif et la fabrication politique du cidre québécois.....	179
8.1. Améliorer la gouvernance.....	181
8.2. Augmenter la reconnaissance et les ventes.....	183
8.3. Règlementer la production (1994-2008).....	191
8.4. Obtenir une protection de la spécificité du cidre de glace produit au Québec	193
Conclusion	199
Conclusion.....	202
Contributions et nouvelles directions de recherche	206
Limites de la recherche	207
Bibliographie	209
Annexe I – Certificat d'éthique.....	245
Annexe II – Liste des entrevues	246
Annexe III – Liste des observations	248

Liste des tableaux

Tableau I.	Statistiques de vente, catégorie « Terroir d’ici – Pomme » – SAQ	32
Tableau II.	Les différents types de cidres et leur définition légale	35
Tableau III.	Production de cidre entre 1971 et 1997	109
Tableau IV.	Évolution des ventes de cidre de glace	121
Tableau V.	Substances permises dans les cidres du Québec	149
Tableau VI.	Les exigences institutionnelles d’étiquetage.....	161

Liste des figures

Figure 1.	Mondial des cidres, Montréal 2015	1
Figure 2.	Bière, vin, cidre.....	3
Figure 3.	Les milieux cidricoles rencontrés	18
Figure 4.	Méthodologie	19
Figure 5.	La production pomicole au Québec en 2008	37
Figure 6.	L’environnement institutionnel de la cidriculture.....	39
Figure 7.	Logo IGP.....	42
Figure 8.	Logo IGP « Cidre de glace du Québec »	42
Figure 9.	Logo « Origine Québec ».....	43
Figure 10.	Les principaux vignobles commerciaux en 1992.....	115
Figure 11.	Les éléments constitutifs de l’unicité des cidres québécois	133
Figure 12.	Malus fusca (Raf.) C.K. Schneid	136
Figure 13.	Malus pumila Mill.....	137
Figure 14.	Les savoirs cidricoles québécois	142
Figure 15.	Pomme tavelée	144
Figure 16.	Conservation des pommes en hiver	145
Figure 17.	Pomme cuite par le froid.....	146
Figure 18.	Pressage des pommes gelées par presse hydraulique	147
Figure 19.	Congélation du moût de pomme par froid naturel	151
Figure 20.	Pommes gelées dans l’arbre.....	152
Figure 21.	Saccharomyces cerevisiae.....	154
Figure 22.	Cuves de fermentation	155
Figure 23.	Barils de fermentation.....	156
Figure 24.	Système de filtration – Filtres propres et filtres souillés.....	157
Figure 25.	Pupitres et gyropalettes utilisés pour la méthode traditionnelle	158
Figure 26.	Chaîne d’embouteillage	159
Figure 27.	Bouchon apposé à la main	159
Figure 28.	Bouteilles de cidre de glace	160

Figure 29.	Les éléments du patrimoine professionnel.....	168
Figure 30.	Les origines des savoir-faire de la néocidriculture	170
Figure 31.	Bouteilles apprêtées pour la dégustation.....	180
Figure 32.	Le savoir-être spécifique des cidriculteurs québécois	182
Figure 33.	Signalétique au cœur du village de Rougemont	188
Figure 34.	Mondial des cidres de glace, Rougemont 2014	189
Figure 35.	Station de dégustation préparée pour un comité d'agrément de vins	195
Figure 36.	Les reconnaissances	200

Liste des sigles

AAC	Agriculture et agroalimentaire Canada
ACAQ	Association des cidriculteurs artisans du Québec, aujourd’hui PCQ
ACFAS	Association francophone pour le savoir
ACIA	Agence canadienne d’inspection des aliments
ADAQ	Association des distilleries artisanales du Québec
ADVVO	Association des vignerons indépendants du Québec
ALÉ	Accord de libre-échange Canada–États-Unis, aujourd’hui Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA)
AOC	Appellation d’origine contrôlée
AOP	Appellation d’origine protégée
APCG	Association des Producteurs de cidre de glace
AREPO	Association des Régions Européennes des Produits d’Origine
AVQ	Association des vignerons du Québec
AVV	Restaurants apportez votre vin
CAQ	Cidriculteurs artisans du Québec, aujourd’hui PCQ
CARTV	Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
CTAQ	Conseil de la transformation alimentaire du Québec
CRAM	Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel
CRÉ	Conférence régionale des élus
ESG-UQAM	École des sciences de la gestion de l’Université du Québec à Montréal
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise)
HEC	École des hautes études commerciales
IG	Indication géographique
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l’origine et de la qualité
IRDA	Institut de recherche et de développement en agroenvironnement

ISO	<i>International Organization for Standardization</i> (Organisation internationale de normalisation)
ITA	Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe
ITHQ	Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec
LAR	Loi sur les appellations réservées
LARTV	Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants
MAMOT	Ministère des Affaires municipales et Occupation du territoire
MAMR	Ministère des Affaires municipales et des Régions, aujourd'hui MAMOT
MAMROT	Ministère des Affaires municipales, Régions et occupation du territoire, aujourd'hui MAMOT
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MMC	Ministère de la Culture et des Communications
MDE	Ministère du Développement économique, aujourd'hui MDEIE
MDEIE	Ministère de l'Économie, de l'Innovation et des Exportations
MDERR	Ministère du Développement économique et régional et de la Recherche, aujourd'hui MDEIE
MF	Ministère des Finances
OMC	Organisation mondiale du commerce
PCQ	Producteurs de cidre du Québec
PQAP	Programme québécois d'amélioration des pommiers
PPQ	Producteurs de pommes du Québec
RACJ	Régie des alcools, des courses et des jeux
RACJQ	Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec, aujourd'hui RACJ
RAQ	Régie des alcools du Québec, aujourd'hui RACJ
SAM	Système alimentaire mondialisé
SAQ	Société des alcools du Québec
SAT	Système alimentaire territorialisé
SIAL	Salon international de l'alimentation
SRQ	Solidarité rurale du Québec
TRANSAQ	Transformation alimentaire Québec
UPA	Union des producteurs agricoles

UQAM Université du Québec à Montréal
UQAR Université du Québec à Rimouski
UQTR Université du Québec à Trois-Rivières

Liste des abréviations

\$CA	Dollar canadien
°C	Celsius
Directive (la)	Diminutif utilisé dans le texte pour parler de la Directive RACJ-010598-1127.
etc.	<i>Et cætera</i>
g	Gramme
g par l	Gramme par litre
gal	Gallon
kg	Kilogramme
l ou L	Litre
lb	Livre impériale
ml	Millilitre
Nb	Nombre
pH	Potentiel hydrogène
Ppm	Particules par million
Pdts	Produits
Qté	Quantité
Régie (la)	Diminutif utilisé dans le langage courant, parfois utilisé dans le texte pour nommer la Régie des alcools des courses et des jeux.
<i>Règlement</i> (le)	Diminutif utilisé dans le texte (et le langage courant du milieu du cidre) pour parler du <i>Règlement sur les cidres et autres boissons alcooliques à base de pommes</i> .
VIP	<i>Very Important Person</i> (personnalité de marque)

Introduction

Figure 1. Mondial des cidres, Montréal 2015

Crédit photo : Anaïs Détolle, février 2015



« Le cidre c'est *in* ! » Le slogan sied parfaitement à la toute nouvelle édition 2015 du Mondial des cidres qui se veut résolument urbaine et actuelle². Au milieu du centre commercial qui accueille l'évènement trône une imposante fontaine éclairée par de magnifiques jeux de lumière. Autour de la fontaine, dans la grande place du centre commercial, sont installés les kiosques et la scène de l'évènement. La décoration est minimaliste. Elle est axée sur les couleurs froides : rideaux argentés, tables de bar en plastique transparent, arbre peint en blanc décoré de

² Observation effectuée le 13 février 2015.

perles argentées, nappes blanches et lumières bleutées. Avec une certaine surprise, je constate l'absence de toute référence à la pomme, au verger ou au monde rural. Sauf pour l'arbre en perles, les symboles liant le produit à son origine semblent soigneusement évités (figure 1).

L'évènement a une importance politique tout autant qu'économique. Pour une grande partie d'entre les producteurs de cidre, ceci n'est pas leur première présence au Mondial, mais c'est la première fois qu'ils présentent toute leur gamme de cidres. En effet, les années précédentes, l'évènement était réservé aux cidres de glace. Pour les cidriculteurs, cet évènement permet non seulement de faire connaître les produits, mais aussi d'acquérir une reconnaissance officielle grâce au concours des cidres du Québec, organisé par la Société des alcools du Québec (SAQ)³. En outre, durant les deux jours que dure le Mondial, plusieurs occasions de rencontres permettent aux différents acteurs de faire avancer des dossiers de vente et de promotion, ainsi que des dossiers légaux, les représentants du gouvernement étant sur place.

La clientèle est constituée de personnes de tout âge, mais au cours de la journée les visages changent. Alors qu'en matinée, outre les cidriculteurs j'y vois des acteurs impliqués dans le milieu (employés de la SAQ, représentants du gouvernement, journalistes, œnologues), les quelques clients de l'après-midi semblent majoritairement approcher l'âge de la retraite. Ce sont des habitués des salons gastronomiques. Certains vont jusqu'à apporter leurs propres petits cubes de fromage pour se nettoyer le palais entre les dégustations.

En soirée, le type de consommateurs change encore. À partir de 18 h, l'évènement s'anime de spectacles de *flair* (barman jongleur), de mixologie (création de cocktails) et de musique techno. Cette programmation nocturne tente de rejoindre une clientèle « jeune, branché [e] et urbain [e] » (Baillargeon 2016 : para. 5) spécifiquement ciblée par les organisateurs. Celle-ci répond d'ailleurs à l'appel avec engouement. En soirée, l'endroit est comble et il est difficile de se déplacer d'un présentoir à l'autre. L'évènement est un franc succès. Je constate que le cidre semble bien, en effet, être « *in* ».

³ La SAQ est une société d'État créée en 1970 dont le mandat est la distribution de l'alcool sur tout le territoire de la province. J'y reviendrai en chapitre I.

« Bière, vin, cidre »

Figure 2. Bière, vin, cidre

Crédit photo : Producteurs de cidre du Québec, octobre 2017⁴



Qui se souvient des dépanneurs affichant sur leur devanture qu'ils vendaient « bière, vin, cidre » (figure 2)? Lorsque j'ai moi-même eu 18 ans (l'âge légal pour boire au Canada), au tournant des années 1990, je me suis souvent demandé pourquoi ces enseignes incluaient le cidre alors qu'aucun des dépanneurs n'en vendait. Le cidre ne faisait pas partie non plus des boissons alcooliques⁵ consommées par ma famille ni mes amis qui buvaient généralement de la bière commerciale, du vin importé ou des *coolers*⁶, ces boissons alcooliques sucrées aux saveurs chimiques. Il n'y avait pas non plus de cidre aux menus des restaurants ni dans les bars ou les tavernes (qui indiquaient d'ailleurs, vestige du passé, que les « dames » étaient les « bienvenues »).

⁴ Autorisation de reproduction obtenue le 3 septembre 2018.

⁵ En français, les termes « boisson alcoolisée » et « boisson alcoolique » sont tous deux acceptables, mais les producteurs préfèrent les distinguer en suivant la définition légale. Selon les normes légales, une boisson « alcoolique » est issue de la fermentation d'un fruit ou d'une céréale, alors que la boisson « alcoolisée » est une boisson alcoolique à laquelle a été ajouté, en plus, un alcool après sa fermentation.

⁶ Terme anglais utilisé couramment au Québec pour désigner un panaché, soit une boisson pétillante et aromatisée.

Par ailleurs, il n’y avait pas non plus de bières brassées dans les microbrasseries ni de vins québécois sur les rayons de la SAQ.

Aujourd’hui la situation est très différente, comme le démontre le Mondial des cidres décrit ci-haut. Outre le fait que, de manière générale, le choix des boissons alcooliques fabriquées dans la province (vins, bières) se soit agrandi, le cidre est accessible dans les bars, les restaurants, les brasseries, les épiceries, les marchés publics et à la SAQ. Pour les plus jeunes qui viennent d’acquérir le droit de boire de l’alcool, consommer du cidre est normal et courant. Ils boivent du cidre en apéritif, durant le repas ou après le repas en lieu et place de la bière, du vin, du mousseux, ou comme une liqueur. Ils le mixent aussi volontiers en cocktails.

Au Québec, la fabrication du cidre est encadrée par le *Règlement sur les cidres et les autres boissons alcooliques à base de pomme* (Gouvernement du Québec 2017) (dorénavant appelé « *Règlement* »). Celui-ci définit le cidre comme étant « une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique de jus de pomme et dont le titre alcoolémiq ue acquis est d’au moins 1,5 % et d’au plus 15 % d’alcool par volume. » (Section I, Article 1.) Par contraste, la définition espagnole du cidre désigne une teneur en alcool minimale de 4 % (Gobierno de España 2013) celle d’Allemagne de 5 % (Lea 2014) et celle du Royaume-Uni limite la teneur en alcool à 8,5 % (ibid.)

Sur le site Internet de la SAQ, en effectuant la recherche avec le mot clef « cidre », l’on retrouve 190 cidres différents⁷. Seul l’un d’entre eux est français. Les 189 autres sont canadiens, tous produits dans des cidreries québécoises. Alors qu’en 1986, la quantité de cidre vendue était de moins de 500 000 l, selon les dernières données disponibles, en 2013, les consommateurs ont bu près de 3 500 000 de l de cidre (Cloutier 2017). L’agroéconomiste Martin Cloutier prévoit d’ailleurs que la consommation continuera d’augmenter et atteindra près de 8 000 000 de L en 2023 (ibid.) C’est dire que le cidre est bel et bien entré dans les habitudes de consommation d’alcool des buveurs de la province.

Les cidriculteurs sont d’ailleurs très fiers de leurs produits. Françoise m’explique que, selon elle le cidre québécois est l’un de meilleur au monde :

⁷ Les résultats incluent aussi les autres boissons alcooliques contenant du cidre tel que la mistelle de pomme (3) et le vermouth de cidre (3). Recherche effectuée le 22 octobre 2018.

<https://www.saq.com/webapp/wcs/stores/servlet/SearchDisplay?storeId=20002&catalogId=50000&langId=-2&pageSize=20&beginIndex=0&searchCategory=Entete&searchTerm=cidre>.

« [l]e cidre [québécois] n'a absolument rien à envier au cidre breton et normand. Du normand j'en ai moins bu, mais du breton j'en ai bu plus que ma part. Aussi du cidre d'Ontario et de Nouvelle-Écosse, pis le cidre québécois est à mon avis bien meilleur. Bien meilleur ! Et ce n'est pas une question de nationalisme, c'est une question de goût. Le cidre artisanal ici au Québec est de qualité autrement meilleure, autrement meilleure que le cidre néo-écossais par exemple. » (Françoise.)

Par ailleurs, selon les personnes que j'ai rencontrées, les cidres québécois sont en effet reconnus mondialement pour leur originalité et leur qualité :

« Les Américains ils vont sortir un produit et c'est marqué derrière leur bouteille, qu'ils se sont inspirés de nous au Québec [...]. Même en France, ils ont commencé à faire des cidres liquoreux. Dans leur communication ils écrivent "on s'est inspiré du Canada, du Québec, de la pomme de glace, du cidre de glace du Québec." » (Pascal.)

Nous le verrons tout au long de cette thèse, les producteurs de cidre ailleurs dans le monde s'inspirent en effet de la fabrication québécoise. Les fabricants bretons, par exemple, viennent faire des voyages de reconnaissance commerciale au Québec. Les Américains s'inspirent de la législation québécoise pour élever le niveau de qualité de leurs cidres. Les Japonais et les Espagnols entreprennent des recherches pour fabriquer du cidre de glace. On en déduit que la cidriculture québécoise a su développer un modèle de fabrication dont la qualité est maintenant reconnue mondialement.

À la lumière de cette situation, l'on peut se poser plusieurs ordres de questions. Premièrement, quels sont les événements qui ont fait que le cidre est aujourd'hui davantage répandu dans les habitudes de consommation alcooliques au Québec ? Dans quel contexte social et historique le cidre actuel est-il apparu ? Quelles transformations du paysage alimentaire et de l'économie ont eu lieu au Québec pour qu'émergent de nouvelles boissons alcooliques d'origine québécoise ? Comment se fait-il que le cidre du Québec soit si reconnu à travers le monde ? Qu'est-ce qui fait du cidre québécois un produit spécifique ? Sa matière première ? Sa fabrication ? Ou d'autres facteurs ? Comment la qualité du cidre du Québec est-elle construite ? En bref, **qu'est-ce qui fait du cidre et de la cidriculture québécoise ce qu'ils sont aujourd'hui ?** En présentant une analyse du paysage social cidricole actuel du Québec, cette thèse tentera de répondre à ces questions.

Comme je l'expliquerai au cours de la thèse, l'alcool est un médium très pertinent pour comprendre les changements socioculturels, car notre relation à l'alcool se positionne à la croisée des dynamiques politiques, économiques et culturelles de la société. Le cidre n'est pas un produit

qui est profondément ancré dans l'histoire du Québec, comme il l'est en France, en Angleterre ou en Espagne. Et pourtant, malgré une littérature scientifique relativement généreuse, aucune recherche ne se penche sur les raisons exactes qui sont derrière l'apparition des cidres artisanaux au Québec et les raisons de la reconnaissance mondiale de leur spécificité. Mais, en quoi la cidriculture québécoise est-elle spécifique ? Nous le verrons dans la section suivante, peu de recherche a été effectuée pour comprendre l'ancrage socioculturel du cidre dans la province, et ce, même si les acteurs se disent très intéressés par ces connaissances.

État de la recherche sur le cidre au Québec

La littérature scientifique contemporaine sur le cidre artisanal québécois est issue de disciplines diverses. C'est pourquoi je choisis de les répertorier par champ disciplinaire. Je fais aussi une récapitulation par ordre chronologique pour montrer l'évolution des problèmes soulevés dans l'industrie. Cela aurait certainement pu être fait autrement, mais, pour les besoins de la démonstration, cette façon est toute aussi efficace. En effet, il est, dès maintenant, important de noter que les publications scientifiques étaient, jusqu'à récemment, rares et généralement tournées vers le cidre de glace. Puis, en 2016, plusieurs scientifiques de domaines divers qui, jusque-là, travaillaient en vase clos sur différents aspects du cidre se sont regroupés pour communiquer leurs résultats de recherche dans un colloque organisé au congrès de l'Association francophone pour le savoir (ACFAS, Montréal le 11 mai 2016). Ils ont ensuite publié un recueil de textes (Cloutier et Détolle 2017).

Outre les recherches scientifiques, un important corpus de littérature grise porte sur le cidre. Cette littérature inclut des rapports fait sur commande d'associations de professionnels, des manuels de fabrication, des textes légaux, des rapports gouvernementaux et des archives des cidriculteurs qui ont été publiés entre 1943 et 1980⁸. Je choisis de ne pas répertorier ce type de textes ici. En effet, ces publications sont beaucoup plus d'intérêt historique puisque les techniques de fabrication du cidre et l'environnement économique ont, depuis, radicalement changé. Je les utilise donc plutôt, dans le reste de ma thèse, comme sources ethnographiques et historiques.

⁸ J'en ai répertorié onze : Mougeot (1946), Chaurette (1948), Thinel (1969), D'Astous et Delisle (1971), Gagnon (1971), Landry-Day (1971), Simard (1972), Clark et Gagnon (1973), Cogem inc. (1973), Nammour (1973), et Jean Routier Consultation (1980).

L'intérêt de faire une revue de littérature sur le cidre du Québec est bidirectionnel. Cette revue de littérature contribue premièrement à assembler toutes les recherches qui ont été effectuées jusqu'à présent, un exercice qui n'a pas encore été fait et qui sera certainement utile aux lectrices du milieu cidricole. De plus, cette revue de littérature me permet de faire certains constats et d'identifier certaines apories dans la compréhension du contexte social général de la cidriculture.

Les recherches agro-bio-chimiques

Les publications que je regroupe ici se penchent sur les spécificités agronomiques, biologiques et chimiques des cidres québécois. Ces recherches ont pour objectif de comprendre les spécificités de chacun des éléments naturels inclus dans la fabrication du cidre et des différentes étapes de transformation et ce, du sol dans lequel pousse le pommier au produit fini. Plus généralement, ces recherches se penchent sur le processus de fabrication artisanale qui, contrairement à la fabrication industrielle, implique de prendre en considération les éléments qui modulent ce que les acteurs du milieu nomment « l'authenticité » de cidre.

En 1999, Jorg Radu est le premier œnologue à publier des résultats de recherche sur la fabrication de cidre artisanal. Radu travaille comme maître de chais à la cidrerie Saint-Nicolas et y complète son mémoire en collaboration avec le département de l'alimentation de l'Université Laval. Il s'intéresse spécifiquement à la fabrication de cidre de glace. En basant ses expériences sur les connaissances techniques de la fabrication des vins de glace, il explore différentes techniques de fabrication en modulant des facteurs tels que la température, le type de pomme, le pressurage et le processus de fermentation.

Au même moment, l'ingénieur agronome Shahrokh Khanizadeh mène plusieurs recherches au sein du PQAP, le programme québécois d'amélioration des pommiers, de la station de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) (Khanizadeh et Granger 1998, Khanizadeh, Groleau et al. 2000). Le PQAP a pour objectif de créer de nouveaux cultivars de pommiers résistants au gel et aux maladies. En 2009, en collaboration avec le cidriculteur Robert Demoy de la cidrerie du Minot, Khanizadeh et son équipe examinent les caractéristiques de conservation et de transformation de la pomme Diva. Cette pomme est résistante à certaines maladies et se maintient aux arbres jusqu'en hiver ce qui en fait une pomme idéale pour la production du cidre de glace (Khanizadeh, Groleau et al. 2009).

Au courant des années 2010, paraissent deux manuels de fabrication du cidre destinés au grand-public. Alain Boucher (2010a), dont les recherches principales portent sur l’histoire du cidre (j’en parle plus bas), vulgarise, dans la seconde partie de son livre, les techniques de fabrication du cidre domestique. Pour sa part, le chercheur autonome Claude Jolicoeur (2016a, 2017)⁹ explore aussi la fabrication domestique de cidre, mais analyse de plus les différents types de pommes et leurs caractéristiques cidricoles respectives. D’ailleurs, Jolicoeur, qui est propriétaire d’un verger qui contient des variétés uniques de pommes, contribue à de nombreuses recherches. En effet, plusieurs biologistes se penchent sur l’analyse plus poussée des composantes biochimiques des pommes à cidre. Pour des raisons historiques sur lesquelles je reviendrai plus tard, les pommes à cidre sont nouvelles dans l’environnement cidricole du Québec. Ainsi, la biologiste Caroline Provost (2017) explique, dans le cadre du projet intitulé *Détermination du potentiel cidricole de variétés de pommes nouvelles et traditionnelles adaptées à l’est du Canada*, du Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM), la plus-value de fabriquer du cidre avec ce type de pommes.

Dans la même veine, la chercheuse en biologie végétale Karine Pedneault et son équipe s’intéressent à l’impact potentiel du terroir, c’est-à-dire des conditions pédoclimatiques, sur les saveurs du cidre (Pedneault, Robert et al. 2016, Pedneault 2017). Bien que la recherche ne soit pas encore très développée – les cidres québécois ne sont pas encore différenciés selon les spécificités régionales – Pedneault (2017) explique qu’il y a un potentiel de différenciation des terroirs au Québec selon les caractéristiques pédoclimatiques et les savoir-faire des cidriculteurs.

Certains chercheurs en microbiologie s’intéressent pour leur part aux caractéristiques des levures utilisées dans la fabrication du cidre de glace (Hallenbeck et Leite 2016, Leite, De Souza et al. 2017, Leite, Hallenbeck et al. n.d.). Comme je l’expliquerai plus loin, la majorité des cidriculteurs utilisent des levures élevées en laboratoire. Avec la participation de la cidrerie Cryo située à Saint-Hilaire en Montérégie, les chercheurs se penchent sur l’effet des levures dites « indigènes », c’est-à-dire celles qui sont naturellement présentes sur le fruit. Les résultats de leurs recherches seront discutés en profondeur au chapitre VI.

⁹ Puisqu’il s’agit premièrement de la commande d’une maison d’édition américaine, le livre de Claude Jolicoeur est paru en anglais en 2013 sous le titre *The New Cider Maker's Handbook : a Comprehensive Guide for Craft Producers* et publiée par la maison d’édition Chelsea Green Publishing.

Enfin, un regroupement de chercheurs, dont certains sont spécialisés dans le domaine de la neuroscience de la gastronomie et d'autres en ingénierie agroalimentaire (Clément, Panneton et al. 2017, Fernandez, Sabik et al. 2017) se sont penchés sur les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des cidres de glace. Leur objectif vise à développer des outils qui sauront valoriser la diversité de ces produits. Ces recherches comportent deux volets : la caractérisation des composés organiques volatils afin de pouvoir distinguer la provenance et les espèces de pommes utilisées dans la fabrication ; et la création d'un lexique élaboré de description sensoriel. Les recherches toujours en cours permettront de prouver la provenance territoriale et l'authenticité des cidres de glace.

Tel que je l'ai mentionné, ce foisonnement de publications démontre un intérêt grandissant de la recherche pour la définition des spécificités biochimiques et organoleptiques des cidres artisanaux, plus particulièrement du cidre de glace. Nous verrons en effet que le cidre de glace occupe un espace important dans l'industrie du cidre. Nous verrons aussi que ce type de recherche répond à une dynamique contextuelle spécifique dans laquelle les cidres du Québec doivent se distinguer, par leur authenticité et leur qualité, des autres produits alcooliques.

Rapidement, il est aussi important de noter que plusieurs chercheurs d'autres régions du monde s'intéressent à la fabrication du cidre de glace, notamment en Suède (Åkerman 2016), aux États-Unis (Leger 2010), en Espagne (Pando Bedriñana, Mangas Alonso et al. 2017, Picinelli Lobo, Antón-Díaz et al. 2018) et enfin, au Japon (Miyawaki, Gunathilake et al. 2016).

Les recherches en management

Deux facteurs expliquent l'intérêt particulier des chercheurs en gestion pour l'industrie du cidre au tournant des années 2000. Premièrement, les étudiants et chercheurs tentent de comprendre le succès fulgurant de la production de cidre de glace. Plus largement, cette attention particulière des chercheurs en gestion à propos d'une production artisanale est attisée par la multiplication des différentes productions alimentaires et alcooliques artisanales partout à travers le monde, un phénomène sur lequel je me penche un peu plus loin.

En 2005, l'étudiante de maîtrise en sciences de la gestion à l'École des hautes études commerciales (HEC) Marie Béatriz Davila effectue sa recherche sur l'internationalisation économique d'une entreprise en prenant comme étude de cas une cidrerie productrice de cidre de

glace (2005). Elle met ainsi de l'avant les stratégies de distinction que la cidrerie utilise pour internationaliser son entreprise, dont celle de la promotion du terroir québécois. Quelques années plus tard, en 2011, Joseph Sarr, étudiant de maîtrise en administration des affaires à l'École de sciences de la gestion (ESG) de l'Université du Québec à Montréal (UQAM), effectue son mémoire sur l'industrie générale du cidre de glace. Il tente de comprendre les forces et les faiblesses managériales de cette industrie. Il identifie cinq forces de l'industrie : les entreprises de cidre de glace entretiennent de bonnes relations d'affaires avec les distributeurs ; elles sont très actives dans le développement de nouveaux réseaux de distribution tant au niveau local qu'international ; les cidriculteurs maintiennent une très grande qualité de produit et positionnent le cidre de glace comme une boisson haut de gamme ; ils sont distinctifs dans le conditionnement du produit et, ils sont très efficaces dans la promotion de la méthode de production « la plus authentique et la plus exotique » (Sarr 2011 : 175), celle de la pomme gelée dans l'arbre. Il souligne toutefois la principale faiblesse de l'industrie : le « cidre de glace » n'est pas une catégorie définie clairement, ni par les institutions ni par les producteurs eux-mêmes. Un constat qui est confirmé par LeBel et Détolle (2017) un peu plus loin.

Les publications subséquentes sont le résultat des recherches menées par un regroupement de chercheurs qui étudient toutes les facettes entrepreneuriales de l'industrie cidricole dans une perspective de recherche-action. Ces chercheurs travaillent en effet en étroite collaboration avec l'association des producteurs de cidre du Québec (dorénavant appelée PCQ) afin d'analyser les modèles d'affaire du milieu cidricole et les stratégies de développement de l'industrie. Cloutier (2017) résume l'état économique de la filière cidricole et peint un portrait macroéconomique du futur de l'industrie. Selon l'auteur, l'industrie verra croître ses ventes au cours des prochaines années. Il encourage les diverses institutions gouvernementales concernées à prêter plus d'attention à la facilitation de cette industrie en pleine croissance. Notamment, Cloutier souligne le fait que les artisans reçoivent peu d'aide à l'exportation. Dans Laviolette, Arcand et al. (2017), les chercheurs analysent l'écosystème entrepreneurial formé par les cidreries. Les formes entrepreneuriales des cidreries sont hétérogènes et mouvantes. Les chercheurs identifient les leviers stratégiques du développement de la cidriculture québécoise selon les priorités des cidriculteurs. Entre autres, ces derniers disent vouloir, dans les prochaines années, focaliser leur attention sur les sujets de la qualité de la production, de la réglementation et la communication avec les consommateurs. Enfin, pour sa part, Cloutier (2017) analyse plus spécifiquement

l'évolution et le futur de la Route des cidres. La Route des cidres est une route touristique à thème mise en place en 1998 et dont le financement public a, depuis, été coupé. Cloutier et Renard (2017) concluent que la Route des cidres n'atteint plus les objectifs que les organisateurs s'étaient donnés, mais que ceux-ci souhaitent la renouveler. Les auteurs font alors plusieurs recommandations, dont celle de resserrer la collaboration entre les cidriculteurs et l'office du tourisme régional.

Ces recherches de type appliquées sont très utiles pour les acteurs de l'industrie du cidre qui s'approprient ces recommandations afin de faire croître les ventes. En effet, la petite taille de l'industrie empêche les cidriculteurs d'investir dans la recherche et le développement privé. Les recherches financées par les institutions publiques telles que les universités sont donc les bienvenues. On y comprend ainsi l'importance de la relation des cidriculteurs avec le secteur public et avec l'État. En effet, nous verrons au long de cette thèse que les cidriculteurs ont une relation significative avec le politique.

Les recherches sur la mise en vente et la consommation

Étonnamment, très peu de recherches se sont penchées sur la mise en vente et sur le profil des consommateurs de cidre. En 2006, la firme Zins Beauchenes et Associés établit le portrait des consommateurs de boissons alcooliques artisanales pour le compte de l'Association des vigneron du Québec (AVQ) et des PCQ. Bien qu'elle fasse partie de la littérature grise, il est important de signaler cette étude puisqu'elle est la seule étude quantitative qui, statistiques à l'appui, puisse donner un portrait des buveurs. La recherche démontre que les boissons alcooliques artisanales attirent les buveurs cosmopolites qui ont un revenu et un niveau d'éducation supérieurs à la moyenne.

En 2016, devant le succès du cidre de glace, en collaboration avec l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), j'ai tenté de comprendre la perception du cidre de glace par ses consommateurs québécois (Détolle, Fernandez et al., 2016). Utilisant une méthodologie qualitative, nous avons conclu, tout comme les recherches précédentes, que le cidre de glace était consommé par une frange économiquement favorisée de la population. Nous avons démontré de plus que la boisson n'était pas intégrée dans les habitudes de consommation des Québécois et que les connaissances des consommateurs à propos de sa fabrication et de l'obtention d'une indication géographique protégée étaient très limitées.

Ma recherche avec le professeur en marketing Jordan LeBel (LeBel et Détolle 2017) apporte une première réponse au manque d'attachement des consommateurs québécois au cidre de glace. En se penchant sur l'historique du marketing du produit, nous avons confirmé que, comme l'annonçait Sarr (2011), le positionnement marketing du cidre de glace en tant que produit de luxe s'est développé sans plan stratégique précis. Cela a eu comme résultat que les consommateurs achètent le cidre de glace pour faire cadeau que pour le boire eux-mêmes ce qui, à long terme est un désavantage commercial.

Ces recherches démontrent le cantonnement de la consommation des alcools artisanaux dans une classe socio-économique particulière. Elles ne se penchent toutefois pas sur les raisons socio-historiques qui expliqueraient ce cantonnement. De plus, ces études dont la majorité se penchent sur le cidre de glace, ne soulignent aucunement le fait que les différentes catégories de cidre s'adressent à des clientèles différentes.

Les recherches sur l'encadrement législatif et politique

Les analyses du contexte politique et légal de la cidriculture au Québec portent uniquement sur les structures institutionnelles qui encadrent le cidre de glace. En 2013-2014, le professeur en sciences politiques Christopher Kirkey et son assistante de recherche Tierney Braden ont effectué plusieurs entrevues dans le milieu cidricole. La publication qui en découle est essentiellement descriptive (Kirkey et Braden 2014). Les auteurs y abordent rapidement l'histoire de la création du cidre de glace, puis décrivent la législation et les institutions qui structurent sa production et sa distribution.

D'autre part, Moyse et van Zyl (2017) analysent le cadre juridique national et provincial du cidre de glace. Ils constatent que la législation québécoise a peu de leviers pour défendre l'indication géographique protégée (IGP) « Cidre de glace du Québec » au niveau international. Enfin, Rémy Lambert et Fabien Jouve (2017) analysent, pour leur part, le processus d'obtention de l'IGP. Ils identifient les facteurs qui pourront assurer son succès. L'un des facteurs importants, souligné par les auteurs, est le fait que pour assurer la pérennité de l'IGP, les acteurs du milieu doivent démontrer l'unicité géographique et historique du cidre de glace. Or, jusqu'à aujourd'hui, aucune recherche ne s'est encore penchée sur la question. Ma thèse tente de pallier cette lacune.

Les recherches historiques

Plusieurs travaux portent en tout ou en partie sur l’histoire du cidre au Québec. Je les divise en deux catégories, car tous n’ont pas la même rigueur scientifique. La première catégorie rassemble les travaux issus de sources historiques et ethnographiques primaires telles que les archives et les recherches ethnographiques. La seconde catégorie rassemble les travaux qui décrivent l’histoire du cidre en se basant sur des sources secondaires et tertiaires telles que des articles de journaux ou les sites Internet des cidreries. Il est en effet important de comprendre que, dans une dynamique de distinction, les cidriculteurs trouvent un intérêt économique à promouvoir leur rôle particulier dans l’histoire de la néocidriculture. Les données disponibles dans les journaux et sur les sites Internet ont donc tout intérêt à être corroborées par divers autres sources.

Recherches provenant de sources primaires

Dans les recherches effectuées à travers l’analyse de sources primaires, l’on trouve d’abord les travaux de l’historienne Catherine Ferland (Ferland 2004, 2005, 2010). Ses travaux historiques sur l’usage de l’alcool en Nouvelle-France abordent partiellement l’histoire du cidre. L’auteure affirme notamment que la production de cidre était rare entre le XVII^e et le XVIII^e siècle.

C’est à l’écrivain Alain Boucher que l’on doit l’unique recherche historique exhaustive sur le cidre au Québec. Le livre *La petite histoire du cidre au Québec* (Boucher 2010b) est destiné au grand public, mais je l’inclus dans cette revue de littérature scientifique parce que Boucher (2010b) examine les archives historiques de source primaire et reconstruit l’historique du cidre. Ce faisant, il déboulonne certains mythes populaires, tel que celui qui prétend que le cidre était illégal durant les années 1960-70. En 2017, dans un article intitulé « Histoire synoptique du cidre au Québec », il réaffirme ses corrections de l’histoire (Boucher 2017).

En ce qui concerne le cidre de glace plus particulièrement, la recherche la plus exhaustive est issue de la triangulation des sources archivistiques, ethnographiques et littéraires que j’ai publiée en 2017. Dans cet historique, je me suis penchée sur chacune des étapes du développement du cidre de glace : sa création, sa promotion, sa légifération et sa reconnaissance comme IGP. J’y ai identifié les acteurs centraux et les changements qu’ils ont su accomplir. Aux chapitres VI, VII et VIII de la présente thèse, je poursuis cette réflexion.

Outre les archives historiques, les données ethnographiques qui sont issues de recherches plus récentes nous renseignent sur la contribution des communautés religieuses, telles que celle des frères cisterciens de Rougemont (Renier et Redmond 2010). Par ailleurs, on trouvera des bribes de l'histoire localisée du cidre dans les monographies relatant l'histoire des villages de Rougemont (Bédard 1979) en Montérégie, d'Oka (Lafortune 2000) dans les Laurentides, de Frelighsburg (Renaud 2012) et de Dunham (Anonyme 1968) dans la région de l'Estrie et de l'ancien village de Saint-Nicolas Bernières (Bergeron et Gariépy 1993), qui fait aujourd'hui partie de la ville de Lévis. Nous le verrons, ces villages sont très importants dans la naissance de la cidriculture.

Recherche provenant de sources secondaires

Les autres documents abordant l'histoire québécoise du cidre sont issus de sources secondaires et tertiaires et perpétuent par conséquent plusieurs erreurs historiques. En 2009, les cidriculteurs Guillaume Leroux et Alexis Perron, qui répondent à une commande de la maison d'édition Modus Vivendi, écrivent un livre qui fait l'apologie du renouveau cidricole québécois. Leur livre débute avec une histoire succincte du cidre. Comme l'œuvre est destinée à un large public, elle comporte quelques parties descriptives qui, à la lumière des recherches de Boucher (2010b, 2017), s'avèrent erronées. Par exemple, contrairement à ce qu'affirment Leroux et Perron, l'historien Alain Boucher (2017) atteste que les premiers colons normands ne buvaient pas de cidre. Il explique ceci par le fait que le cidre apporté par les colons en bateau se conservait mal. De plus, il n'y avait pas de pommiers sur le continent nord-américain avant l'arrivée des Européens (*ibid.*).

La première partie de l'article de Kirkey et Braden (2014) décrit rapidement l'histoire du cidre de glace. Cette histoire est basée sur les données disponibles sur les sites Internet des cidreries et comporte par conséquent quelques inexactitudes. Par exemple, on y dit que la production de cidre avait été interdite dans les années 1950, un mythe persistant qui avait pourtant été déboulonné par Boucher (2010b) quelques années auparavant.

Les recherches historiques sur le cidre nous renseignent sur la chronologie de la présence du cidre et de son utilisation au Québec. Toutefois, et c'est une lacune que je comble dans ma recherche, elles ne nous renseignent pas sur les changements de significations culturelle et sociale de la boisson selon les époques. Au cours cette thèse, je reprends cette histoire pour lui donner une

profondeur sociale : j'analyse les différentes fonctions, utilisations et statuts sociaux du cidre afin de mieux comprendre son statut socioculturel actuel.

Les analyses socioculturelles

Toutes les analyses socioculturelles et ethnographiques de l'industrie du cidre ont comme objet d'étude le cidre de glace. La place du cidre de glace dans le paysage alimentaire québécois a été l'objet de la maîtrise en études québécoises de Charles Audet (2014), à l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR). Pour Audet, en participant aux consultations publiques et à travers les médias, les producteurs de cidre de glace ont contribué à modeler la définition actuelle du terme « terroir » ainsi qu'à son émergence dans la sphère publique québécoise. Par ailleurs, les courts articles de Détolle et Jourdan (2015) et de Détolle (2016) analysent le lien entre la construction symbolique du terroir au Québec et le cidre de glace en tant qu'objet gastronomique identitaire.

Constats et lacunes

Cette revue de la littérature sur le cidre au Québec me permet de faire trois constats importants :

(1) La cidriculture est une industrie relativement petite et d'apparition récente, mais elle suscite un intérêt de la part d'une variété de disciplines.

Bien qu'il soit dû à deux événements académiques particuliers (un colloque et une publication), le foisonnement d'intérêt porté au cidre au cours des années 2016-2017 est étonnant. En effet, nous verrons au cours de cette thèse que la cidriculture est relativement nouvelle et que la consommation de cidre est relativement basse, si l'on compare au vin et à la bière. Toutefois, l'intérêt des chercheurs pour cette boisson semble provenir du fait que, contrairement aux vins du Québec, le cidre a acquis une importante réputation mondiale et, dans le cas du cidre de glace, est considéré comme un produit du terroir typique du Québec. Dynamisés par l'apparition du cidre de glace, ce sont aujourd'hui tous les cidres du Québec qui représentent les savoir-faire des artisans de la province dans les foires, les salons et les concours mondiaux.

(2) La moitié des recherches ne portent que sur le cidre de glace

Premièrement, l'exercice démontre que jusqu'en 2016, la moitié des recherches universitaires se sont tournées uniquement vers le cidre de glace (15/30). Cet intérêt pour le cidre de glace n'est pas l'apanage de la recherche. Les médias (voir entre autres : Laflamme 2003, Benoit 2004b, Chapleau 2005, Lord 2005, Côté 2009, Michel 2009) et les instances gouvernementales (par exemple : MAMROT, MCC et al. 1998, SRQ 2001, Cimon-Morin 2004, MDEIE 2005, CRE, AREPO et al. 2007, CARTV 2015b) se sont penchés sur le développement du cidre de glace comme l'un des produits du terroir ayant la capacité de devenir un moteur économique régional. En effet, en tant que produit créé dans la province, le cidre de glace est considéré comme ayant le potentiel de devenir un véritable ambassadeur de la production alimentaire de spécificité au Québec. Il est donc un acteur incontournable dans le monde du cidre. C'est pourquoi il attire l'attention des chercheurs universitaires provenant de toutes les disciplines. Or, cela est problématique pour une raison : le cidre de glace n'est qu'un cidre parmi les autres produits fabriqués par les cidriculteurs. N'étudier que le cidre de glace revient à compartimenter les activités de production et ainsi à morceler la réalité des cidriculteurs.

Moi-même attirée par la popularité du cidre de glace, j'ai débuté mon terrain en 2014 avec l'idée d'étudier ce produit. Au cours de ma recherche sur le terrain, et cela est plus vrai encore au moment d'écrire ces lignes, j'ai constaté que les producteurs de cidre font peu de cas de la popularité du cidre de glace. J'ai vite compris que mon intérêt n'était pas partagé. Pour eux, ce produit est un produit phare qui a ouvert les portes de l'industrie, mais il n'est pas le seul produit issu de leur savoir-faire. Les cidres mousseux, les cidres rosés, les cidres prêts à boire, les cidres bouchés et les autres boissons alcooliques à base de pomme – et pour plusieurs, à base d'autres fruits – ont, pour les acteurs du terrain, une importance égale, voire supérieure au cidre de glace. J'ai aussi compris qu'il m'était impossible de séparer l'analyse de la production de cidre de glace de celle de la production des autres cidres.

(3) Le manque d'analyse du contexte d'émergence de cidriculture

Le troisième constat qui ressort de cette revue de littérature est le fait qu'aucune recherche ne se penche sur le contexte historico-politique de l'essor de la nouvelle industrie cidricole et sur ses liens avec le système alimentaire plus largement. Pourtant, comme je l'ai mentionné, le foisonnement de recherche sur la néocidriculture est traduit un intérêt pour les nouvelles

productions artisanes et leurs répercussions tant symboliques, économiques que politiques. Il est en ce sens pertinent de tenter de comprendre le contexte plus général de l'émergence d'une telle industrie.

Les recherches historiques sont une bonne contribution en ce sens, mais comme je l'ai mentionné, elles soulignent très peu les différents usages symboliques de la boisson en lien avec d'autres changements sociaux. D'autre part, ces recherches sont unilatérales. Elles illustrent l'effet du contexte politique et économique sur le cidre, mais ne démontrent pas, comme je le fais ici, l'influence du cidre et des acteurs de la cidriculture sur le paysage alimentaire québécois et international.

Méthodologie

Cette ethnographie est le résultat d'une recherche qualitative durant laquelle j'ai effectué une recherche de terrain s'étalant sur une période de 18 mois entre 2014 et 2016. Afin d'étudier le milieu cidricole dans son ensemble, plutôt que d'effectuer ma recherche dans une seule cidrerie ou dans un seul lieu géographique, je me suis déplacée à plusieurs reprises et dans plusieurs endroits sur le territoire québécois. Je suis aussi allée au Vermont où plusieurs cidriculteurs se sont inspirés de la production du Québec. J'ai enfin rencontré des acteurs de tout le milieu du cidre, comme le montre la figure 3.

En figure 4 je liste les méthodes de recherche que j'ai utilisées. Celles-ci incluent la recherche documentaire, l'observation participante (50) et les entrevues semi-dirigées (38). Comme ma recherche contient un volet diachronique, j'ai aussi effectué une importante recherche d'archives. En recourant aux archives personnelles des producteurs et de leur association ainsi qu'aux recherches historiques issues de sources primaires, j'ai pu comprendre les relations entre le cidre et les phénomènes politiques, sociologiques et historiques plus larges.

Figure 3. Les milieux cidricoles rencontrés

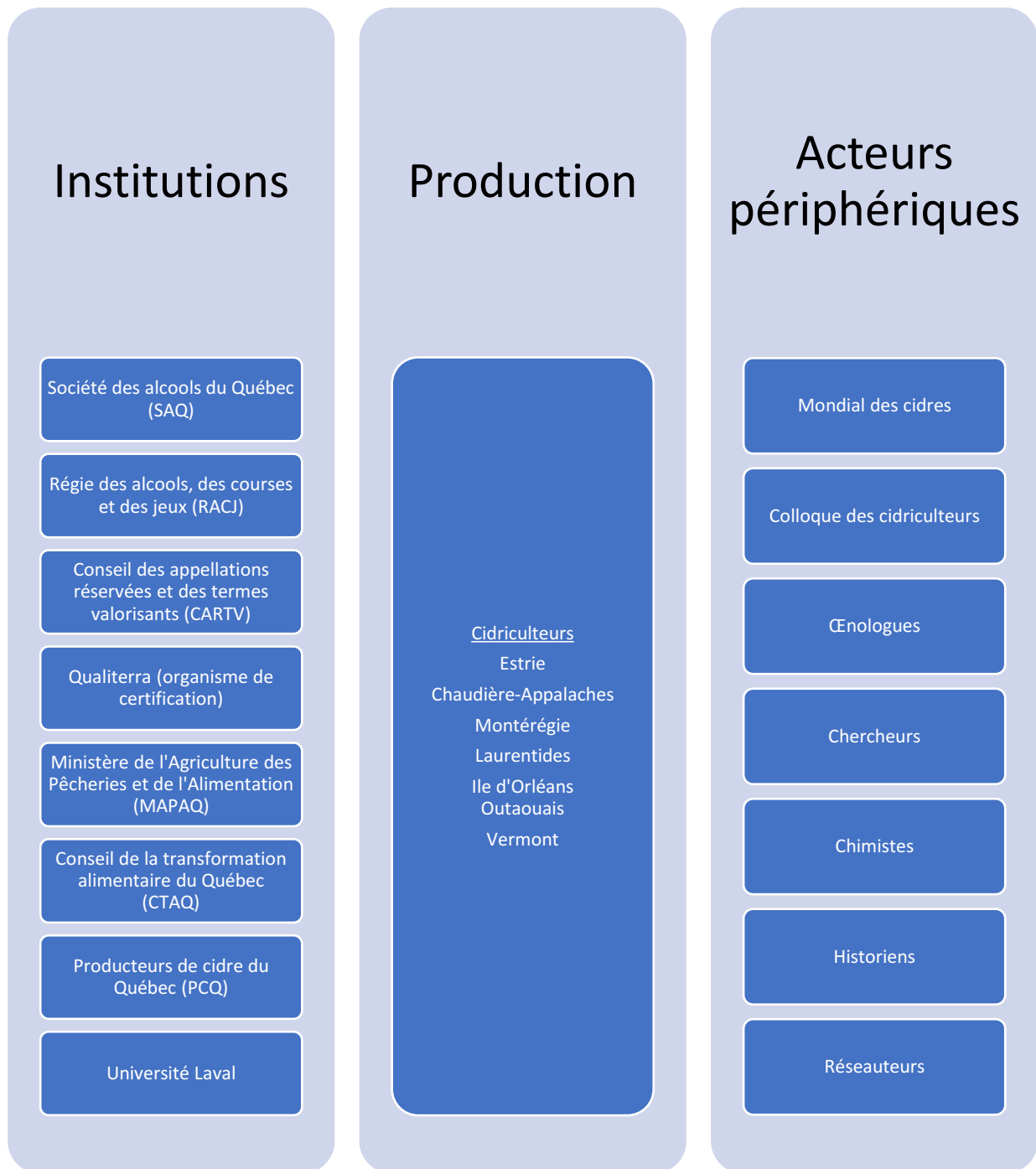
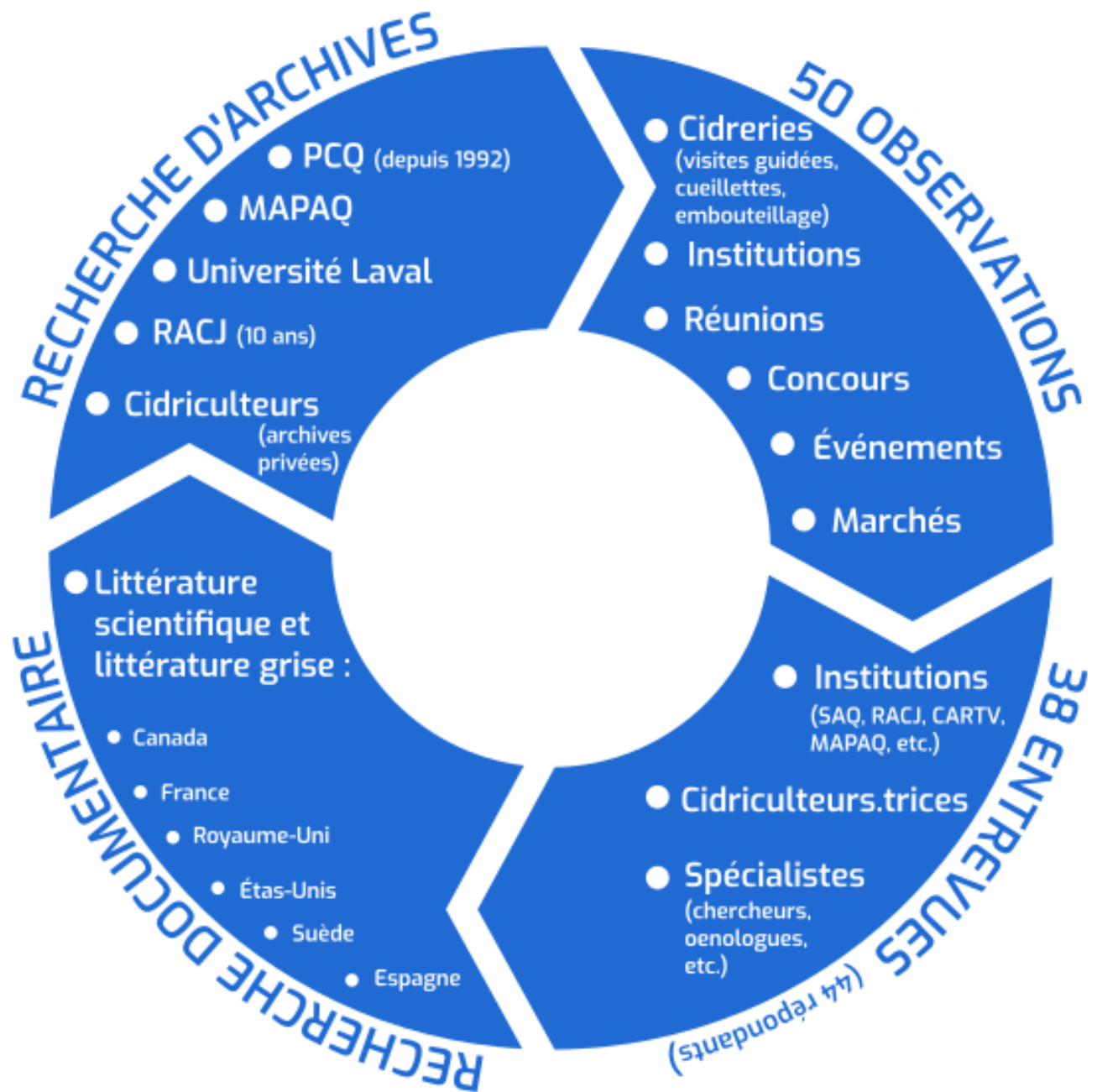


Figure 4. Méthodologie¹⁰



¹⁰ Crédit du diagramme: Yassine Benhajali et <https://www.freepik.com/>.

Observation participante

Depuis les travaux de Malinowski aux Iles Trobriand (2002 [1922]), l'observation participante est la méthode principale de l'enquête ethnographique. En vivant les événements et en pratiquant les mêmes activités que ses interlocuteurs, la chercheuse tente de comprendre le « social proche », c'est-à-dire l'aspect subjectif de la réalité de chacun (Deslauriers 1997). Les recherches le montrent, ce n'est pas parce qu'un terrain ethnographique se déroule « à la maison » et que la chercheuse partage les repères culturels et la langue de ses interlocuteurs qu'il est plus accessible (Peirano 1998). L'altérité (linguistique, ethnique ou autre) normalement rencontrée lors d'un terrain ailleurs prend, dans le cas d'une recherche « à la maison », une autre forme.

Pour moi, elle a pris la forme d'une méfiance quant à mes intentions professionnelles, ce qui a ralenti l'accès au terrain. En effet, au début de mon travail de terrain, l'observation participante était très difficile à pratiquer pour deux raisons. D'abord, dans une industrie de petite envergure, où les cidriculteurs et cidricultrices ont mis tous leurs avoirs financiers dans leur entreprise, le temps est limité et le savoir est jalousement gardé. Ensuite, grâce au succès du cidre de glace, les cidriculteurs ont été sollicités à maintes reprises par des étudiants désirant analyser cette industrie sans que ces derniers rendent leurs résultats d'analyse aux répondants. Enfin, quelques mois avant mon arrivée, un chercheur étranger avait sollicité tous les cidriculteurs et ceux-ci suspectaient alors un type d'espionnage industriel. La conséquence de cette sur-sollicitation fut que, à mon arrivée sur le terrain, la méfiance des cidriculteurs était très grande.

On comprend donc pourquoi le rapport a été difficile à établir. Sur ce type de terrain – que les anthropologues qualifient de « brûlé » -, les premières observations contenaient donc très peu d'aspects participatifs. J'ai dû avoir recours à d'autres moyens pour gagner la confiance des acteurs. Ainsi, j'ai aidé à organiser plusieurs événements. J'ai trié et j'ai classé les archives de l'association des producteurs de cidre, j'ai animé une rencontre des cidriculteurs durant leur colloque annuel (2016) et j'ai donné du temps bénévole pour le Mondial des cidres. Ce faisant, j'ai commencé à acquérir une légitimité auprès des membres de l'association dont la coordonnatrice a pris le rôle de portière¹¹ (Payne et Payne 2004). Mais ce n'est qu'au cours des six derniers mois de recherche, à la suite d'une publication (Détolle et Jourdan 2015) et d'une entrevue

¹¹ Le terme « *gatekeeper* » (en français « portier » ou « gardien ») est une expression du jargon anthropologique désignant un interlocuteur qui facilite ou freine l'entrée de l'anthropologue sur le terrain.

radiophonique (Détolle 2015) que j'ai effectué au sujet du cidre de glace, que l'accès au terrain s'est complètement ouvert.

Entrevues semi-dirigées

Au cours de ma recherche, j'ai mené 38 entrevues avec 44 personnes (certaines entrevues étaient effectuées auprès de plusieurs personnes en même temps) : cidriculteurs et cidricultrices (27), employés des institutions législatives et de la SAQ (10), chercheurs (5) ainsi que d'autres personnes impliquées dans le domaine (2) (voir Annexe 2). Le recrutement s'est effectué par la méthode boule de neige : entendant le nom d'une personne importante dans une entrevue ou lors d'une observation, je contactais cette personne afin de la rencontrer.

Mon corpus d'entrevue est non-probabiliste. Il n'est une représentation statistique ni de l'industrie, ni du monde de la production alcoolique québécoise. Il est toutefois significatif en nombre, car j'ai pu rencontrer les représentants de presque toutes les institutions provinciales qui interagissent directement avec les cidriculteurs. De plus, j'ai été en mesure de rencontrer les cidriculteurs de 11 cidreries, ce qui représente 20 % des 55 cidreries membres de l'association des cidriculteurs en 2014.

Les entrevues ont toutes été effectuées face à face, excepté trois entrevues qui se sont déroulées par vidéoconférence et par téléphone. La structure semi-dirigée de mes entrevues était flexible, car tel que le prescrit Russell H. Bernard (2013), je voulais comprendre les priorités des interlocuteurs et encourager leur réflexivité plutôt que leur imposer une ligne de pensée. Étant donné la variété de provenances professionnelles des acteurs, mes questionnaires d'entrevue ont dû être adaptés. Tous mes interlocuteurs ont signé un consentement écrit¹². La presque totalité des entrevues a été enregistrée et transcrite¹³. Selon l'éthique de la recherche ethnographique, le nom et le genre des participants ainsi que le nom de leur institution d'attache sont anonymisés (voir certificat d'éthique, Annexe I).

¹² Approbation d'éthique numéro 30002543 octroyée par le comité universitaire d'éthique sur les recherches humaines, université Concordia, obtenue le 8 janvier 2014 et renouvelée le 5 janvier 2015, le 29 février 2016, le 21 février 2017 et le 22 janvier 2018.

¹³ L'un des interlocuteurs a refusé d'être enregistré.

Recherche documentaire

Ma recherche documentaire a été guidée par le déroulement de mon terrain. En 2014, avant mon entrée sur le terrain, j'ai systématiquement répertorié les publications scientifiques et la littérature grise au sujet des cidres au Québec, mais les résultats étaient limités. En effet, comme je l'ai expliqué précédemment, durant mon terrain, le nombre de publications a doublé. Au cours de la thèse, afin de donner une perspective comparative, j'ai élargi les sujets d'intérêt en effectuant de plus amples recherches dans lesquelles j'ai utilisé des mots clés tels qu'« alcool », « ruralité », « qualité », « terroir », « production de spécificité » et « appellations ». J'ai de plus élargi ma recherche à plusieurs autres régions géographiques (Japon, États-Unis, Espagne, France, Royaume-Uni, Suède). La littérature grand public et la littérature grise (articles de presse, site Internet, documents internes des institutions) ont aussi été des sources importantes de données. Par exemple, comme la lectrice le constatera au cours de la thèse, les sources journalistiques sont des outils utiles pour dater les événements importants et pour comprendre l'image de l'industrie qui est transmise à la population. Les thèses et mémoires, ainsi que les sites Internet des institutions gouvernementales et de statistiques ont aussi été une source de données importante.

Archivage et recherche d'archives

L'avantage des données archivistiques est multiple. Premièrement, j'ai pu découvrir dans des archives qui n'ont jamais été publiées le déroulement exact des événements qui ont construit l'histoire de la néocidriculture québécoise. De plus, comme les constate Bernard (2013), les archives sont non-réactives. Contrairement aux acteurs humains qui peuvent ajuster leur discours selon leurs besoins, les archives me permettent de prendre connaissance de contenu politique qui pourrait être épineux et d'obtenir ainsi une vue d'ensemble plus détaillée du paysage social cidricole, un terme que j'explique au chapitre III.

J'ai effectué ma recherche d'archives dans plusieurs institutions et chez quelques cidriculteurs. Tout d'abord, je me suis portée volontaire pour classer les archives des PCQ, dont les bureaux sont situés à Longueuil, entre les mois d'avril et de juin 2015. J'ai aussi effectué plusieurs recherches aux bibliothèques d'agronomie de l'Université Laval et du collège Macdonald où j'ai eu accès à des documents (procès-verbaux, communications politiques, travaux sur la législation, etc.) datant d'avant 1980. Enfin, certains cidriculteurs m'ont ouvert leurs dossiers personnels afin que je puisse y retrouver des documents d'origine.

Déploiement

Cette thèse se divise en trois parties. La première partie, « État des lieux » (chapitres I, II, III), jette les bases de la recherche. Dans le premier chapitre, je décris l'industrie du cidre au Québec, ses acteurs principaux, son cadre législatif et l'environnement institutionnel actuel. Dans le second chapitre, j'explique mon référent théorique. Celui-ci est constitué d'un assemblage de plusieurs approches théoriques qui s'intègrent au sein du courant plus général des études alimentaires et alcoologiques : la vie sociale des objets, le développementalisme et le *foodscape*. En additionnant ces trois approches, j'effectue une analyse du paysage social cidricole québécois. Dans le troisième chapitre, j'explique les changements du système alimentaire au Québec. J'analyse la manière dont le système alimentaire de la province s'insère dans un système alimentaire mondialisé et de quelle manière les cidriculteurs québécois s'y intègrent.

Dans la deuxième partie, « La vie sociale du cidre » (chapitres IV et V), j'opère une sociogenèse de l'alcool au Québec. Au chapitre IV, je démontre que l'histoire sociale de l'alcool est liée aux différentes sphères socio-économiques et politiques du Québec, de la colonie aux années 1970. Au chapitre V, j'analyse spécifiquement l'histoire sociale du cidre entre 1980 et 2015. Puis, en deuxième partie du chapitre, je discute la notion de « qualité », car celle-ci est centrale dans l'industrie actuelle.

La troisième partie, « La fabrication matérielle et politique du cidre » (chapitres VI, VII et VIII), est une analyse en profondeur de la spécificité des cidres du Québec. Pour qu'un produit soit représentatif d'une région géographique, il faut qu'il se distingue par sa spécificité. J'examine ce qui fait que les cidres québécois sont aujourd'hui reconnus par les spécialistes, les producteurs et les consommateurs partout sur la planète. Au chapitre VI, je me penche sur l'héritage agricole et les raisons pour lesquelles les cidriculteurs ont utilisé certains types de pommes. J'explique ensuite les techniques de fabrication en soulignant les spécificités de la fabrication des cidres québécois. Au chapitre VII, j'analyse la provenance des savoirs et des savoir-faire des cidriculteurs. Ces savoirs sont acquis à partir d'un bricolage de connaissances issues de sources différentes, ce qui, au début, a généré des cidres de qualité discutable. Pour que les cidres acquièrent leur réputation actuelle, il fallait que les cidriculteurs développent leurs savoir-faire. J'examine leur formation. Enfin, au chapitre VIII, je me penche sur un ingrédient essentiel à la reconnaissance du cidre : les aptitudes politiques des cidriculteurs, ce que j'appelle leur « savoir-

être ». Je démontre ainsi que les cidriculteurs sont des acteurs importants dans les changements alimentaires et alcoologiques du Québec.

Première partie – État des lieux

Chapitre I – L’environnement cidricole actuel

Nous sommes au début du mois de mai 2015. Je sors du métro de Montréal. Dehors, en levant la tête, je peux voir le dessous de l’autoroute suspendue qui traverse la ville d’est en ouest. Autour de moi, il n’y a que du béton et de l’asphalte. Les rues sont poussiéreuses. C’est normal. Au début du mois de mai, les rues de Montréal sont toujours poussiéreuses. Les balais de la ville n’ont pas encore ramassé toute la saleté sortie des bancs de neige qui viennent de fondre. S’il ne pleut pas, la poussière vole et encrasse vitres et voitures. S’il pleut, la pluie encrasse vitres et voitures. On ne s’en sort pas. Le printemps est là, mais la ville ne s’est pas encore faite belle. Le paysage bétonné et gris qui s’offre à moi contraste drastiquement avec celui des vergers dans lesquels, à quelques kilomètres de là, les bourgeons de fleurs de pommiers s’apprêtent à éclore.

Mais qu’à cela ne tienne, j’ai très peu à marcher. À quelques pas du métro se situe l’immeuble dans lequel je me rends pour faire une entrevue. Après avoir passé la sécurité, je prends l’ascenseur. L’immeuble est vieux et défraîchi, probablement construit au tournant des années 1960 ou 1970. En sortant de l’ascenseur, je longe un couloir qui mène au bureau ministériel où je dois rencontrer mon interlocutrice ; un couloir éclairé au néon comme il y en a des centaines dans les immeubles de Montréal, dont la grande majorité a été bâtie au courant de la même époque. Aucun artéfact architectural ou historique digne de ce nom n’est visible. Les murs sont blancs, droits et sans moulure. Le bureau est constitué de plusieurs cubicles, d’une salle de réunion et de quelques bureaux fermés. Rien ne rappelle ni le verger, ni la pomme, ni la campagne, ni même le cidre. Pourtant, ici, depuis plus de 10 ans, se discute l’avenir de l’indication géographique protégée (IGP) « Cidre de glace du Québec. »

Au Québec, le processus de cidrification est presque entièrement fait sur la propriété du cidriculteur : la matière première est cultivée sur ses terres¹⁴, le moût de pomme est fermenté dans ses cuves, et le cidre est embouteillé dans ses ateliers (Gouvernement du Québec 2017). Mais cette boisson est le produit d’un réseau plus large. La « production » du cidre s’effectue aussi dans les bureaux ministériels, les laboratoires d’analyse chimique et organoleptique, les assemblées générales associatives et même, à l’Assemblée nationale. Ce chapitre me permet de donner un

¹⁴ Selon le permis d’exploitation des producteurs, les pommes doivent provenir à 80 % (permis artisan) ou à 50 % (permis industriel) de leurs terres (Gouvernement du Québec 2017).

premier aperçu du paysage cidricole et de l'environnement institutionnel de la cidriculture québécoise que je vais analyser au cours des chapitres suivants. Je débute avec une comparaison rapide entre les productions locale et mondiale du cidre. Je poursuis en exposant l'environnement cidricole particulier de la province.

1.1. La planète cidre

Le cidre est l'alcool fabriqué à partir de la fermentation du jus de pommes. Aux États-Unis et dans certaines régions du Canada anglophone, le terme *cider* désigne le jus de pommes fraîchement pressées qui n'est pas fermenté. La boisson alcoolique est alors appelée *hard cider*. Au Québec, cela n'est pas permis par la législation en place (Gouvernement du Québec 2017). Au Canada, le cidre est produit dans toutes les provinces productrices de pommes. Les provinces de l'Ontario (35,8 %), de la Colombie-Britannique (17,3 %) et de l'Alberta (1,3 %) sont les trois plus grandes vendeuses de cidre (Statistique Canada 2018c), les cidres canadiens étant préférés aux cidres importés (Statistique Canada 2018b). Le Québec vient au quatrième rang avec 0,05 % des ventes de cidre au pays (Statistique Canada 2018c). C'est un volume de consommation relativement petit qui, comme nous le verrons, est en train de changer avec l'arrivée des millénariaux¹⁵.

La consommation de cidre est beaucoup plus ancrée dans les habitudes alimentaires du vieux continent que du nouveau. Les buveurs européens consomment 59 % de la production mondiale, particulièrement au Royaume-Uni, en France et en Espagne. Les buveurs d'Amérique du Nord ne consomment pour leur part que 11 % de la production mondiale (The European Cider & Fruit Wine Association 2017), surtout aux États-Unis (Beverage Industry Magazine 2018). Depuis 2006, le cidre est une boisson qui grandit en popularité sur la planète (Demeter Group 2017). La croissance des ventes est plus spécialement visible aux États-Unis où elle a triplé en 10 ans (*ibid.*), et au Canada où elle a plus que doublé entre 2011 et 2017 (Statistique Canada 2018a).

En Europe

Le cidre fait partie de l'alimentation des populations européennes depuis au moins 2000 ans (Jarvis 2014). On boit du cidre partout en Europe, mais, dans le but de donner une assise

¹⁵ Selon Statistique Canada (2016), les millénariaux sont nés entre 1982 et 2001.

comparative au cas du Québec, j’effectue ici un historique succinct de la production des trois gros producteurs européens, soit l’Angleterre, la France et l’Espagne.

En Angleterre, jusqu’au XX^e siècle, le cidre est très présent dans les milieux ruraux, car il est très facile à fabriquer (Minchinton 1975) et sa fabrication est moins chère que celle de la bière (Jarvis 1996). Toutefois, lorsqu’en 1763, le cidre est lourdement taxé par le gouvernement, les buveurs se tournent vers la bière (Martin 2007, Woodland 2008). Au cours du XX^e siècle, la consommation britannique de cidre diminue encore. L’industrialisation et les mouvements de population vers les villes semblent être au cœur de ce déclin. Premièrement, l’exode rural modifie le réseau de production et de distribution du cidre qui, auparavant, était fabriqué et vendu à la ferme. En ville, des intermédiaires malavisés vendent des produits faits à partir « de tout ce qui [peut] être fermenté¹⁶ » (Janik 2011 : 58), coupés à l’eau ou encore issus de fruits pourris. Deuxièmement, le mauvais entretien des équipements rend les buveurs malades. Troisièmement, les vergers sont remplacés par des cultures plus lucratives telles que le blé (Janik 2011). Au cours des années 1960, le cidre continue à être considéré comme un produit destiné spécifiquement aux ouvriers et, puisque son taux d’alcool est plus élevé que celui de la bière est associé à une image d’abus d’alcool. Certains bars arrêtent même sa vente dans l’espoir d’attirer une clientèle plus riche (Blake et Boyle 1992). Ce n’est qu’à partir des années 1980 que la production anglaise de cidre renaît et que ce dernier est monté en porte-étendard en tant qu’alcool national (Lea 2014).

En France, le cidre produit généralement dans le nord – en Normandie et en Bretagne – est longtemps gardé hors des circuits économiques. Il est fabriqué pour la consommation domestique, car le pommier n’est pas l’objet d’une culture planifiée (Désert 1988). Au début du XX^e siècle, les différents parasites et champignons qui ravagent les vignes avantagent les ventes de cidre, mais, à part en Bretagne (sa région d’origine), celui-ci tombe radicalement dans l’oubli au cours des deux Grandes Guerres. Ce n’est que durant les années 1980 que les producteurs artisanaux s’organisent pour sauvegarder les vergers qui subsistent. Ils revitalisent la production et améliorent sa qualité (Jigourel 2010). Aujourd’hui, plusieurs cidres français sont protégés par une appellation d’origine protégée (AOP)¹⁷.

¹⁶ Traduction libre de « *anything that would ferment* ».

¹⁷ Pour la liste des produits français de la pomme sous appellation, voir <http://www.idac-aoc.fr/index.php/fr/les-cidres-aop.html>, consulté le 26 octobre 2018.

Ailleurs sur le continent européen, le cidre est très populaire au Pays basque et au nord de l'Espagne, dans les Asturies. Plus adaptée au climat ambiant que le raisin, la pomme y est pressée depuis plusieurs siècles. Les sources historiques, retracent l'usage de la boisson avant l'Empire romain. Selon González-Palacios Romero (2017), ce sont les Basques qui en seraient d'ailleurs les propagateurs dans le reste de l'Europe. Durant plusieurs siècles, la religion catholique, qui voyait la boisson issue de l'arbre du péché originel d'un mauvais œil, « croyant que son goût et son odeur pouvaient cacher le poison et le venin¹⁸ » (*ibid.* : 35), aurait contribué à reléguer le cidre dans les sphères populaires de la société, au contraire du vin qui se retrouvait plutôt sur les tables nobles. Ce n'est qu'au cours des années 1980 que la tradition cidricole, presque disparue, est mobilisée en réaction à la mondialisation et réactualisée comme objet d'affirmation identitaire. Aujourd'hui, le cidre des Asturies est élevé comme le produit gastronomique phare de la région et, depuis 2003, il est protégé par une appellation d'origine (Rocha et Tulla Pujol 2013).

En Amérique du Nord

Sur le continent nord-américain (États-Unis et Canada), le cidre fait partie du paysage alimentaire depuis la colonisation. Ce sont premièrement les navigateurs qui apportent du cidre en cale pour le boire durant la traversée, car l'eau potable ne se conserve pas, et le cidre les protège du scorbut (Germain 1992, Haudrère 2014). Les pommes, qui sont faciles à conserver en cale, sont aussi apportées dès les premières traversées.

Apporter des semences est, pour les colons, une manière de recréer un environnement familier dans une nature inconnue considérée comme hostile. Cette colonisation de l'espace par la pomme se fait de manière plus systématisée en Nouvelle-Angleterre par Jonathan Chapman (1774-1845), connu sous le nom populaire de Johnny Appleseed. Voyageur solitaire qui devance les colons, Chapman plante des vergers afin de préparer leur installation. À cette époque, il est plus prudent de boire du cidre que de l'eau (Bradshaw 2014). En effet, les racines des pommiers ont la capacité de servir de biofiltres en décontaminant les eaux de leurs pathogènes lorsqu'elles les transfèrent à la pomme (McClatchey, Reedy et al. 2014). Ainsi, en Nouvelle-Angleterre, le cidre

¹⁸ Traduction libre de « [S]e creía que podía encubrir los venenos y filtros que se pudieran verter en ella, debido a su intenso sabor y olor. »

est bu par toute la famille et prend non seulement la place de l'eau, mais aussi de la bière, du café et du thé (Pollan 2001).

Tout comme en Angleterre, c'est l'industrialisation aux États-Unis qui fait décliner la production de cidre. L'exode rural est la cause principale de l'abandon des vergers. Mais l'arrivée de vagues d'immigrants et d'immigrantes d'Europe du Nord, qui préfèrent généralement la bière y est aussi pour beaucoup dans le changement de la consommation, car elle domine, durant longtemps, toutes les autres boissons alcooliques. La prohibition de l'alcool des années 1920-30 assène un coup fatal au cidre. À la fin de la prohibition, l'organisation politique des cidriers est inexistante, au contraire de celle des brasseurs de bière (Janik 2011). De plus, la bière est encore une fois grandement favorisée par le temps réduit de croissance des céréales – annuel ou bisannuel. En comparaison, il faut environ sept ou huit ans pour que les pommiers de l'époque produisent leurs premiers fruits.

La production alimentaire artisanale qui prend naissance en Amérique du Nord au tournant des années 1980, et qui se généralise durant la décennie 1990, est ancrée dans un désir de réappropriation de la filière alimentaire par des artisans en réaction à une mondialisation alimentaire homogénéisante (Paxson 2012). Le même scénario caractérise la montée rapide de la production de boissons alcooliques artisanales aux États-Unis (Jones 2015), le nouveau tourisme agroalimentaire étant un outil privilégié de promotion des produits alimentaires régionaux (Kline, Slocum et al. 2017).

Au Québec

De nos jours, au Québec, la vente totale de cidre ne représente qu'un pour cent de la consommation de la totalité des boissons alcooliques sur le territoire (Robitaille 2014, Ipsos Marketing 2016). En fait, les Québécois sont connus pour préférer la bière (45 %) et le vin (39 %), suivis des spiritueux¹⁹ (12 %) et des *coolers* (2 %) (Ipsos Marketing 2016). En revanche, à titre comparatif, au Royaume-Uni, la vente de cidre représente 32 % des ventes totales d'alcool en 2016 (Cask Matter 2018).

¹⁹ Sous le terme « spiritueux » l'on retrouve - en ordre décroissant de vente en SAQ - la vodka, les liqueurs, le rhum, le whisky, le gin et le brandy (SAQ 2016).

Cette faible consommation est frappante si l'on considère que la pomme fait partie intégrante de l'histoire alimentaire du Québec. Le climat continental humide dont jouit la province (hivers froids et enneigés, étés chauds et humides) est parfait pour la pomiculture. La pomme, qui se conserve longtemps lorsque la température ambiante est propice, fait partie des aliments de base des habitants de la province depuis le XVII^e siècle. Par ailleurs, si l'on a les moyens de presser les pommes, le cidre est très simple à réaliser car « la pomme contient tout ce dont il est besoin : le jus, les levures, le sucre pour se transformer en alcool [...] ». » (Boucher 2010b : 31.) Il serait donc logique que la boisson fasse partie des habitudes alimentaires depuis longtemps. Cependant, la cidriculture sous sa forme actuelle est née au tournant des années 1980.

Ce que j'appelle « le renouveau cidricole », « la nouvelle vague cidricole », ou encore la « néocidriculture », se situe dans une dynamique similaire à la réappropriation des spécialités régionales et artisanales qui s'est produite en Europe et aux États-Unis au tournant des années 1980. Au cours des chapitres qui suivent, nous verrons en détail l'histoire sociale de la cidriculture québécoise et ses spécificités. Toutefois, il est important de savoir dès maintenant que la cidriculture moderne dont je parle ici est un phénix né des cendres du mauvais virage pris par l'industrie cidrière industrielle québécoise qui, entre 1971 et 1978, est née, a pris une ampleur inattendue et a ensuite décliné subitement. Ce déclin est attribuable à une production bâclée et à la faible qualité des cidres. Les détails de cette époque seront expliqués au chapitre IV. Il faut aussi savoir que c'est dans l'espoir de tourner définitivement le dos au passé cidrier que l'un des pionniers du cidre artisanal invente, sur le modèle du terme « viniculteur », le néologisme « *cidriculteur »; un terme qui sous-entend que le cidre doit être fabriqué avec une méthode artisanale.

Bien que la néocidriculture apparaisse au début des années 1980, ce n'est qu'au début des années 2000 que le cidre commence à croître rapidement en popularité. À partir de ce moment, l'augmentation des ventes de cidre et du nombre de cidreries est spectaculaire. En 2001, le Québec compte sept cidreries (SAQ 2010). En 2003, il y en a 39. En 2009, ce nombre monte à 60 (PCQ 2010). Au moment d'écrire ces lignes (2018), on dénombre près de 90 exploitations cidricoles dans la province (Morrier et St-Georges 2017, Bastien 2017). Cette croissance est directement attribuable à la création du cidre de glace en 1989 et à son succès fulgurant. Cela est illustré dans le tableau I qui démontre qu'entre 2008 et 2009, le cidre de glace détenait près de 78 % des ventes de tous les produits du terroir à base de pomme à la SAQ.

Tableau I. Statistiques de vente, catégorie « Terroir d'ici – Pomme » – SAQ

Source : SAQ (2010 : 7)

	Ventes nettes 2008-2009	Qté unité 2008-2009	Croissance	Part de marché	Nb de produits	Ventes nettes 2003-2004	Qté unité 2003-2004
Brandy de pomme	79 555 \$	2 036	38,08 %	0,78 %	1	120 205 \$	2 884
Cidre apéritif	69 343 \$	3 042	47,49 %	0,68 %	13	68 848 \$	4 091
Cidre de glace	7 879 413 \$	394 056	4,11 %	77,52 %	51	3 142 858 \$	140 814
Cidre effervescent	1 029 908 \$	92 468	11,56 %	10,13 %	21	702 196 \$	76 312
Cidre liquoreux	10 863 \$	734	-53,23 %	0,11 %	1	60 094 \$	4 634
Cidre tranquille	1 001 634 \$	87 560	87,88 %	9,85 %	29	366 288 \$	30 016
Eau-de-vie de pomme	8 017 \$	184	7,46 %	0,08 %	1	21 122 \$	488
Liqueur de pomme	49 960 \$	1 677	-22,87 %	0,49 %	3	84 739 \$	2 253
Mistelle de pomme	36 022 \$	1 986	-29,89 %	0,35 %	11	214 845 \$	11 147
TOTAL	10 164 715 \$	583 743	9,58 %	100 %	131	4 781 195 \$	272 639

Le cidre de glace a d'ailleurs agi comme fer de lance pour l'avancement économique et politique de toutes les boissons alcooliques artisanales. Lorsqu'en 2010, les ventes de cidre de glace atteignent leur apogée, il représente près de 60 % de toutes les ventes de la catégorie « Produits du terroir » à la Société des Alcools du Québec (SAQ)²⁰ (qui comprend les vins québécois et les alcools à base de pomme, de petits fruits, de sirop d'érable ou de miel) (Sarr 2011). On parle d'ailleurs depuis plusieurs années du cidre de glace comme étant la « locomotive²¹ » des produits du terroir.

²⁰ La section « Produits du terroir » a depuis été renommée « Origine Québec. »

²¹ Le terme « locomotive » pour parler du cidre de glace est largement utilisé par les cidriculteurs eux-mêmes ainsi que par la presse. Voir par exemple Morin (2009) et Benoit (2004a), qui le qualifient ainsi à cause de son apport commercial à tous les produits du terroir québécois.

Bien qu'aujourd'hui le scénario soit différent, puisqu'en 2016 les ventes de cidre de glace déclinent au profit des cidres effervescents et prêts à boire (des cidres conditionnés en portions individuelles) (Giguère 2015), le cidre est un acteur incontournable de la renaissance des alcools artisanaux au Québec.

1.2. « Le » cidre québécois

Parler « du » cidre du Québec comme une entité uniforme est entré dans le discours public, mais cela cache une grande diversité de produits. Il existe dix types de cidres. Chacun de ces dix types est décrit dans *le Règlement sur les cidres et les boissons alcooliques à base de pomme* (Gouvernement du Québec 2017) (dorénavant nommé *le Règlement*) (résumé par le tableau II). Ceux-ci sont divisés en sous-catégories selon leur taux d'alcool, leur taux de sucre résiduel, leurs techniques de transformation et leurs ajouts de substances (sucre, eau de vie, fruits ou autres). Dû à leurs techniques de fabrication, tous les cidres artisanaux sont des produits finis uniques. Il est possible, en utilisant une recette particulière, de produire le cidre de manière standardisée, mais, jusqu'à ce qu'on y ajoute des sulfites qui tueront les levures, le produit est vivant et très malléable. La fabrication du cidre est essentiellement un dialogue entre le maître de chai, ou l'œnologue, et les instruments, les techniques et les constituantes de son produit : moût ou concentré de jus de pommes, composés volatils, sucres, acides organiques, matières minérales, tanins et microorganismes tels que levures et bactéries. L'expérience et le savoir-faire du maître de chai²² sont chaque jour appelés à modeler le produit comme il l'a planifié. « Soyons modestes », affirme d'ailleurs l'auteur Claude Jolicoeur :

« [c]e n'est pas nous, cidriers, qui faisons réellement le cidre, mais plutôt le cidre qui se fait. [...] Notre rôle n'est que de guider ce processus et de mettre en place les facteurs qui permettront au cidre de se faire dans les meilleures conditions possibles pour donner un produit de grande qualité. » (Jolicoeur 2016 : 14.)

Plusieurs types de cidres²³ fabriqués au Québec sont inspirés des produits d'origine européenne : les cidres plats et mousseux peuvent être doux s'ils sont sucrés, légers s'ils contiennent moins de 7 % d'alcool, forts s'ils en contiennent plus, ou encore liquoreux si leur

²² Au Québec, plusieurs femmes sont « maîtres » de chai, mais ce qualificatif n'a pas encore d'équivalent féminin.

²³ Outre le cidre, les producteurs fabriquent plusieurs alcools à base de pommes. La mistelle (aromatisée ou non) est obtenue par l'addition d'alcool neutre. L'ambre du Québec correspond au Pommeau français, où l'on combine jus de pomme et eau de vie que l'on vieillit en fût de chêne au moins 12 mois. Le cocktail de cidre combine cidre, substances aromatiques et parfois, du sucre ajouté (Gouvernement du Québec 2017).

contenu en sucre résiduel est élevé. En revanche, deux cidres sont entièrement natifs du Québec : le cidre de glace et le cidre de feu. Le cidre de glace est fabriqué en concentrant les sucres par congélation à l'aide du froid naturel. Inspiré de la technique du cidre de glace, le cidre de feu est fabriqué en concentrant les sucres par une lente ébullition du moût, à la manière du sirop d'érable. Les cidriculteurs québécois produisent ainsi plus de 200 déclinaisons de cidres²⁴.

Plusieurs types de cidres²⁵ fabriqués au Québec sont inspirés des produits d'origine européenne : les cidres plats et mousseux peuvent être doux s'ils sont sucrés, légers s'ils contiennent moins de 7 % d'alcool, forts s'ils en contiennent plus, ou encore liquoreux si leur contenu en sucre résiduel est élevé. En revanche, deux cidres sont entièrement natifs du Québec : le cidre de glace et le cidre de feu. Le cidre de glace est fabriqué en concentrant les sucres par congélation à l'aide du froid naturel. Inspiré de la technique du cidre de glace, le cidre de feu est fabriqué en concentrant les sucres par une lente ébullition du moût, à la manière du sirop d'érable. Les cidriculteurs québécois produisent ainsi plus de 200 déclinaisons de cidres²⁶.

En 2017 le prix des cidres varie selon le type. Les cidres plats et effervescents en bouteilles se vendent entre 8,00 \$ CA et 15,00 \$ CA pour 750 ml. Le prix des cidres prêts à boire est équivalent à celui de la bière. Les cidres de feu et de glace sont toutefois plus chers. Le cidre de glace pour sa part est un produit qui se vend entre de 25,00 \$ CA à 70,00 \$ CA la bouteille de 375 ml dans les magasins de la SAQ. Le cidre de glace est un produit de luxe (LeBel et Détolle 2017) considéré comme l'un des fleurons du terroir québécois. Depuis 2014, l'appellation « cidre de glace du Québec » est sous Indication d'origine géographique (IGP) qui se veut une reconnaissance légale de sa très haute qualité et de son lien au terroir.

²⁴ Il est impossible d'obtenir le nombre exact de produits existants car la grande majorité des produits sont vendus à la cidrerie et en épicerie. Plusieurs produits sont aussi élaborés en série limitée spécialement pour des événements spéciaux tels que les concours.

²⁵ Outre le cidre, les producteurs fabriquent plusieurs alcools à base de pommes. La mistelle - aromatisée ou non - est obtenue par l'addition d'alcool neutre. L'ambre du Québec correspond au Pommeau français, où l'on combine jus de pomme et eau de vie que l'on vieillit en fût de chêne au moins 12 mois. Le cocktail de cidre combine cidre, substances aromatiques et parfois, du sucre ajouté (Gouvernement du Québec 2017).

²⁶ Il est impossible d'obtenir le nombre exact de produits existants car la grande majorité d'entre eux sont vendus à la cidrerie et en épicerie. Plusieurs produits sont aussi élaborés en série limitée spécialement pour des événements spéciaux tels que les concours.

Tableau II. Les différents types de cidres et leur définition légale

Source : Gouvernement du Québec (2017 : 2-4)

Cidre apéritif	Cidre auquel peuvent être ajoutés des substances aromatiques, du sucre ou du jus de pomme, qui, par fermentation ou par addition d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre, contient un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume, et qui doit avoir les caractéristiques normalement attribuées à un vin apéritif ou dans lequel on retrouve les caractéristiques organoleptiques de la pomme ou du cidre.
Cidre aromatisé	Cidre auquel sont ajoutés des fruits ou leur jus, du miel ou du sirop d'érable, dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume, et dans lequel on retrouve les caractéristiques organoleptiques de la pomme ou du cidre.
Cidre bouché	Cidre auquel peut être ajouté du jus de pommes, dont l'effervescence est naturelle, qui a subi une prise de mousse d'une durée minimale de 4 semaines, dont le volume d'anhydride carbonique dissous par volume de produit fini se situe entre 3,5 et 5,5, dont l'acidité volatile est d'au plus 0,8 g par l, exprimé en poids d'acide sulfurique, et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 7 % d'alcool par volume.
Cidre bouché sur lie	Cidre bouché qui a vieilli en contact avec sa lie durant une période d'au moins 6 mois.
Cidre bouché traditionnel	Cidre bouché sur lie dont la lie n'a pas été retirée de la bouteille.
Cidre de glace	Cidre obtenu par la fermentation du jus de pommes, lequel doit, uniquement par le froid naturel, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 30° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 130 g par l et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 13 % d'alcool par volume.
Cidre doux naturel	Cidre partiellement fermenté ayant un titre alcoométrique acquis d'au moins 1,5 % et d'au plus 3,5 % d'alcool par volume avant l'ajout d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 70 g par l et un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume.
Cidre fort	Cidre auquel peut être ajouté, avant ou en cours de fabrication, du sucre ou du jus de pommes, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au plus 110 g par l et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume.
Cidre léger	Cidre auquel peut être ajouté, avant ou en cours de fabrication, du sucre ou du jus de pommes, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au plus 110 g par l et un titre alcoométrique acquis d'au moins 1,5 % et d'au plus 7 % d'alcool par volume.
Cidre liquoreux	Cidre ayant une teneur en sucre résiduel d'au moins 80 g par l et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 5 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume.
Cidre de feu	Cidre obtenu par la fermentation du jus de pommes, lequel doit, uniquement par la chaleur, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 28° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 80 g par l et un titre alcoométrique acquis de plus de 9 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume.

1.3. Les consommateurs et consommatrices

Étant donné la grande variété des cidres québécois, le portrait des consommateurs est difficile à peindre. Différents cidres occupent des catégories de marché variables et s'adressent à des consommateurs divers. Voici toutefois un aperçu des consommateurs types. En 2016, la firme de marketing Ipsos dépeint les habitudes de consommation de cidre, mais le portrait reste assez vague. Le cidre est bu autant en grignotant qu'au cours d'un repas ; avant, pendant et après le repas à parts égales (Ipsos Marketing 2016).

Les données les plus détaillées et les plus récentes concernant les consommateurs de cidre datent de 2006 (Zins Beauchesnes et Associés 2006). Ces données démontrent qu'il y a 12 ans, les boissons alcooliques artisanales attiraient un profil particulier de consommateurs : des personnes âgées entre 40 ans et 50 ans (génération des baby-boomers²⁷), plus de femmes que d'hommes. Ces consommateurs vivaient souvent en milieu urbain, étaient très éduqués et avaient un revenu relativement élevé. Par ailleurs, les cidres artisanaux étaient perçus à 53,6 % comme un achat pour une occasion spéciale, contre 16,2 % pour une consommation régulière. Les consommateurs achetaient alors des cidres davantage pour encourager les producteurs (48,7 %) que parce qu'ils les trouvaient « bons » (32,6 %) ou qu'ils les considéraient comme « distincts » et « typiques » (15,7 %) (*ibid.*).

En 2010, alors que les ventes de cidre de glace atteignent leur pic, les producteurs ont confirmé au chercheur Joseph Sarr que les consommateurs de leurs produits correspondaient toujours au profil décrit par Zins Beauchesnes et Associés en 2006. Leur clientèle qui recherchait un produit de luxe, souvent pour l'offrir en cadeau, était âgée entre 40 ans et 70 ans. Les producteurs interrogés décrivaient leurs clients comme des personnes hédonistes qui avaient « de bons moyens » financiers (Sarr 2011 : 119). Ces caractéristiques étaient d'ailleurs communes à ce que Turgeon et Parissier (2007), Langlois (2009), Parissier et Geay (2010) ont constaté à la même époque à propos des consommateurs de tous les produits du terroir.

En septembre 2018, au moment d'écrire ces lignes, j'apprends que de futures recherches sur les consommateurs de cidre seront bientôt effectuées (PCQ 2018b). Mais pour le moment, ce sont là les seules données disponibles. Or, depuis la recherche de Sarr publiée en 2011, le portrait

²⁷ Selon Statistique Canada (2016), les baby-boomers sont nés entre 1946 et 1965.

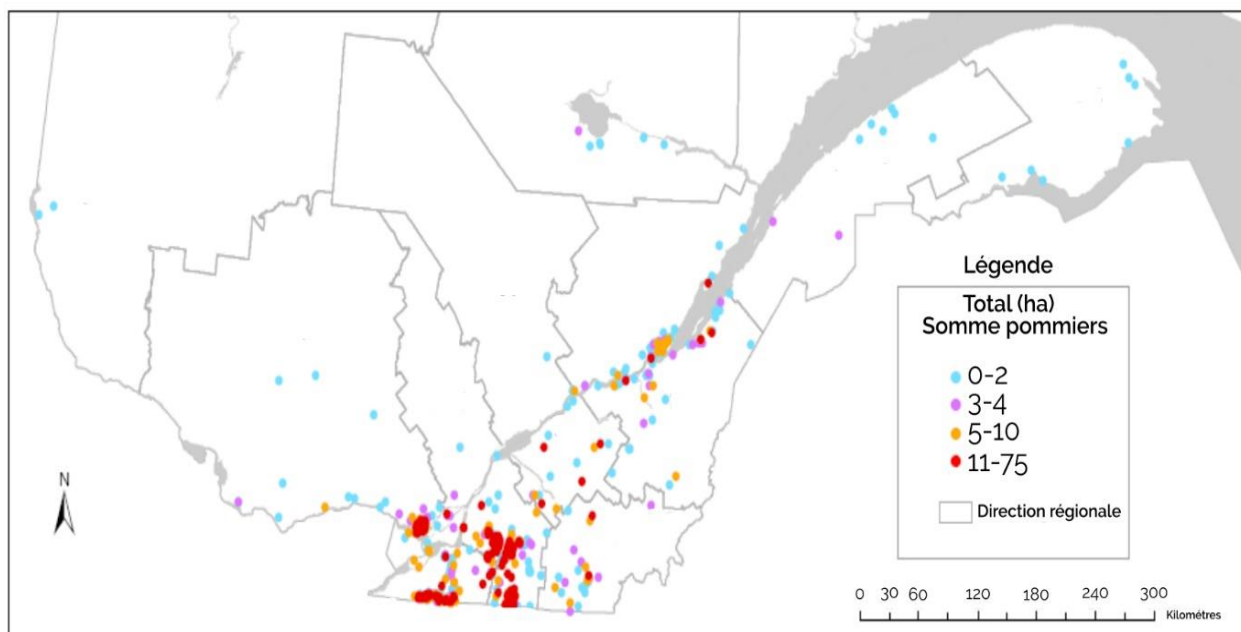
des ventes a beaucoup changé. Notamment, les ventes de cidres effervescents ont pris le dessus sur les ventes de cidres de glace. Parmi les cidres effervescents, les cidres prêts à boire sont en forte croissance avec une hausse de 86 % entre 2013 et 2014 (Giguère 2015). Le consommateur cible pour la catégorie des cidres prêts à boire n'est plus le même. Il se situe plutôt dans la trentaine et fait partie de la génération des millénariaux (*ibid.*). Les cidriculteurs le savent et ont ajusté leur mise en marché en en tenant compte. De plus, comme je l'ai moi-même constaté, contrairement aux personnes de plus de 40 ans, pour les buveurs de moins de 35 ans, le cidre est une boisson qui fait partie intégrante de leur environnement alcoolologique. La relation qu'ont les millénariaux avec le cidre est donc radicalement différente de celle des générations précédentes.

1.4. Les cidriculteurs

La majorité des vergers de la province sont situés dans les régions de la Montérégie, de l'Estrie, des Laurentides et de la Capitale-Nationale (figure 5). Ces régions sont historiquement pomicoles et ont un rôle important à jouer dans la renaissance cidricole des années 1980.

Figure 5. La production pomicole au Québec en 2008

Source : CARTV (2015a : annexe 2)



Les cidriculteurs se font aussi appeler « transformateurs » et « producteurs » de cidre (Lavolette et al. 2017). L'aspect artisanal de la production est, depuis le début de la

néocidriculture, un argument de vente convaincant. Toutefois, comme le démontrent LeBel et Détolle (2017), pour le cidre de glace, cet argument perd du terrain et limite aujourd'hui les ventes. Pour des raisons qui sont encore floues, le lien entre l'aspect artisanal et l'image de luxe du cidre de glace semble poser problème chez les consommateurs. Les cidriculteurs qui ont bien compris cette dynamique tentent aujourd'hui de s'éloigner de l'image d'artisans, qu'ils considèrent liée à l'image péjorative du paysan, tout en conservant celle d'une production à échelle humaine. Le changement de nom de « l'Association des Cidriculteurs artisans du Québec (CAQ) » en 2017 pour « les Producteurs de Cidre du Québec (PCQ) » répond notamment au désir de redéfinir les symboles associés aux producteurs et productrices d'alcools non industriels.

Dans le langage juridique en revanche, les termes « artisan » et « industriel » (ou « fabricant ») ont une signification précise. Un « artisan » est un producteur agricole qui fabrique tous ses produits à partir des fruits cultivés sur son exploitation (Gouvernement du Québec 2017). Le producteur « industriel » peut s'approvisionner en matière première ailleurs que sur son exploitation, mais le *Règlement* l'oblige à utiliser 80 % de pommes du Québec (*ibid.*). Outre l'origine de la matière première, ce sont les lieux de vente autorisés qui, jusqu'en 2016, distinguent les deux permis, puisque contrairement aux industriels, les artisans ne peuvent livrer ni vendre leur cidre dans des épiceries. En mai 2016 toutefois, le *Projet de loi 88 Lois sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales* est venu amender ces différences et les détenteurs des deux types de permis peuvent désormais vendre aux mêmes endroits (Gouvernement du Québec 2017).

1.5. L'environnement institutionnel

Les cidriculteurs ont plusieurs chapeaux professionnels. Ils sont (1) des agriculteurs, (2) des pomiculteurs et (3) des producteurs de boisson alcoolique. À ce titre, ils sont représentés par divers milieux associatifs et leur production est encadrée par plusieurs législations. Dans la figure 6, je liste les acteurs présents dans le paysage institutionnel de la cidriculture au Québec.

Le milieu associatif des cidriculteurs

En tant que transformateurs de cidre, les cidriculteurs ont le choix de devenir membre des PCQ (Producteurs de cidre du Québec). La mission de l'association est de « regrouper les producteurs de cidre du Québec en vue de promouvoir leurs intérêts collectifs ainsi que de

développer et de promouvoir le Cidre du Québec » (PCQ 2018a : para. 1). Plusieurs cidriculteurs sont aussi vignerons et/ou distillateurs et peuvent par conséquent à se joindre à d'autres associations²⁸.

Figure 6. L'environnement institutionnel de la cidriculture



²⁸ L'Association des vignerons du Québec (AVQ), l'Association des vignerons indépendants du Québec (ADVQ), l'Association des distilleries artisanales du Québec (ADAQ).

En tant qu'agriculteurs, les cidriculteurs sont obligatoirement affiliés à l'Union des producteurs agricoles (UPA). L'UPA est le syndicat monopolistique²⁹ de l'agriculture au Québec. Son mandat est de « promouvoir, de défendre et de développer les intérêts professionnels, économiques, sociaux et moraux des productrices et des producteurs agricoles et forestiers du Québec » (UPA 2014 : para. 3). L'UPA est souvent sollicitée pour appuyer les démarches de représentation des cidriculteurs. En février 2007, le syndicat leur offre d'ailleurs une aide plus substantielle : celle d'assurer le secrétariat de l'association. Cette contribution professionnelle est précieuse pour l'association, car la secrétaire apporte une expertise pour mener à bien les différentes négociations en cours. La même personne deviendra la coordonnatrice, puis la directrice générale l'association quelques années plus tard.

En tant que pomiculteurs, même s'ils ne vendent pas de pommes fraîches, les cidriculteurs doivent payer des cotisations à l'association des Producteurs de pommes du Québec (PPQ). Avec les PPQ, les cidriculteurs doivent adhérer au plan conjoint des producteurs de pommes. Ce faisant, ils peuvent participer à l'organisation du marché provincial de la pomme. Les PPQ s'occupent « de la promotion des pommes du Québec auprès du grand public en coordonnant des campagnes de publicité et d'information visant à mettre en valeur la qualité nutritive des pommes. » (PPQ 2011 : 4-5.)

Le cadre législatif entourant le cidre

La production d'alcool au Québec est régie par plusieurs réglementations fédérales et provinciales dont voici un aperçu³⁰ : la taxe d'accise^{31,32}, l'importation et l'exportation^{33,34}, ainsi

²⁹ Tous les agriculteurs québécois doivent obligatoirement être membres de l'UPA. Ils peuvent toutefois devenir aussi membre de l'Union paysanne qui a pour mission « de regrouper en une force collective organisée et représentative tous ceux qui sont en faveur d'une agriculture paysanne et de la souveraineté alimentaire. » (<https://unionpaysanne.com/missions-et-valeurs/>, consulté le 29 septembre 2018).

³⁰ Cette liste exclut les lois, règlements et programmes qui concernent les ressources humaines et la main d'œuvre.

³¹ Loi sur l'accise (L.R.C. [1985], ch. E-14).

³² Loi sur la taxe d'accise (L.R.C. [1985], ch. E-15).

³³ Loi sur l'importation des boissons enivrantes (L.R.C. [1985], ch. I-3).

³⁴ Loi sur les douanes (L.R.C. [1985], ch. 1 [2e suppl.]).

qu'une partie de la surveillance de la production agricole^{35,36}, de l'hygiène alimentaire^{37,38}, de l'emballage, de l'étiquetage³⁹ et de la vente⁴⁰ sont de compétences fédérales. Le gouvernement provincial seconde les réglementations concernant la taxation et la vente^{41,42}, la production agricole^{43,44}, les installations et les permis de production et de vente d'alcool^{45,46,47}, l'étiquetage et l'emballage⁴⁸.

La production de cidre est aussi spécifiquement encadrée par le *Règlement* et les autres règles entourant la production pomicole^{49,50,51}. Depuis le 31 décembre 2014, les cidres de glace ont la possibilité d'être protégés par la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (LARTV) (2006)⁵² en réclamant l'appellation « Indication géographique protégée - Cidre de glace du Québec ».

Les organismes gouvernementaux liés à la cidriculture

Plusieurs organismes gouvernementaux sont responsables de l'application des lois et règlements qui concernent les cidriculteurs. Toutes les productions agricoles de la province sont encadrées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). La

³⁵ Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. [1985], ch. 20 [4e suppl.]).

³⁶ Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).

³⁷ Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. [1985], ch. F-27).

³⁸ Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6).

³⁹ Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. [1985], ch. C-38).

⁴⁰ Loi sur le commerce des spiritueux (L.C. 2005, ch. 39).

⁴¹ S-13 - Loi sur la Société des alcools du Québec.

⁴² T-0.1 - Loi sur la taxe de vente du Québec.

⁴³ P-28 - Loi sur les producteurs agricoles.

⁴⁴ M - 35. 1 - Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche.

⁴⁵ R-6.1 - Loi sur la Régie des alcools, des courses et des jeux.

⁴⁶ P-9.1 - Loi sur les permis d'alcool.

⁴⁷ I - 8. 1 - Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

⁴⁸ S-13 - Loi sur la Société des alcools du Québec.

⁴⁹ M - 35. 1, r. 258 - Règlement sur la mise en marché des pommes du Québec.

⁵⁰ M - 35. 1, r. 255 - Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec.

⁵¹ M - 35. 1, r. 259 - Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec.

⁵² A-20.03 - Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants.

mission du MAPAQ est de « favoriser la prospérité du secteur bioalimentaire et veiller à la qualité des aliments dans une perspective de développement durable. » (MAPAQ 2016 : para. 1.) Le MAPAQ gère les budgets de développement agricole, distribue des subventions – notamment pour le développement des entreprises et des marchés – et donne des conseils à l’association selon les programmes en cours et les priorités du gouvernement en place. À travers leur association, les cidriculteurs sont en constante communication avec le MAPAQ.

Figure 7. Logo IGP

Source : www.cartv.gouv.qc.ca



Figure 8. Logo IGP « Cidre de glace du Québec »

Source : www.cidreduquebec.com



Outre le MAPAQ, le ministre de l’Agriculture est aussi à la tête du Conseil des appellations et des termes valorisants (CARTV), qui gère la LARTV. Le CARTV est né en 2008. Sa mission

est de deux ordres. Premièrement, il aide à « développer et maintenir des systèmes de reconnaissance, de certification, de surveillance et d'information permettant [...] à des regroupements d'entreprises agroalimentaires d'utiliser une appellation pour des produits se distinguant par leur origine ou leur qualité [...] ». (CARTV 2017 : para. 8.) Deuxièmement, il assure la surveillance du respect du cahiers des charges des différentes appellations et a donc le pouvoir d'émettre des contraventions aux contrevenants. En 2009, le CARTV réserve un siège pour un représentant des producteurs de produits contenant de l'alcool. Étant donné les démarches importantes des cidriculteurs pour l'obtention d'une IGP, c'est un producteur de cidre qui occupera ce siège les premières années. Les figures 7 et 8 montrent les logos de l'IGP du CARTV et le logo particulier de l'IGP « cidre de glace du Québec ».

Figure 9. Logo « Origine Québec »

Source : SAQ (2015)



La surveillance de la production, de la transformation et de la vente d'alcool est l'affaire de deux autres entités politiques : la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ, dorénavant aussi appelée « la Régie ») et la Société des alcools du Québec (SAQ). La Régie est l'organisme responsable de la « la sécurité du public en délivrant des permis et des licences en assurant la surveillance et le contrôle dans les secteurs d'activité des boissons alcooliques, des jeux, des sports de combat professionnels et des courses de chevaux. » (RACJ 2012 : para. 12.) La Régie a le droit

d'analyser les produits pour y détecter le taux d'éléments non désirables, tel que, par exemple, un taux trop élevé de méthanol. Elle peut aussi envoyer des inspecteurs sur les lieux de production de boissons alcooliques, émettre des recommandations quant à l'hygiène des chais, l'aménagement des lieux de consommation et donner des contraventions si les recommandations ne sont pas respectées. Finalement, le contenu des étiquettes de vente est aussi encadré par la Régie. Les producteurs de cidre ont affaire à la Régie plusieurs fois par année et ces contacts sont souvent perçus comme trop rigides et bureaucratiques (Bourgault 2011).

La SAQ est une société d'État dont le seul actionnaire est le ministère des Finances (MF). Elle a pour mandat de « faire le commerce des boissons alcooliques en offrant une grande variété de produits de qualité. » (SAQ 2017). Le maintien de la « qualité » est central dans la mission de la SAQ qui s'implique à plusieurs niveaux dans le développement des produits québécois. Notamment, elle prête ses laboratoires et ses professionnels pour les analyses chimiques. Chacun des magasins contient aujourd'hui une section « origine Québec » pour les produits alcooliques fabriqués dans la province. Elle organise aussi les concours vinicoles et cidricoles et met à disposition ses laboratoires de dégustation. Enfin, la SAQ soutient financièrement plusieurs événements, tels que le Mondial des cidres et le Concours des cidres du Québec.

Le ministère des Finances fait aussi partie de l'environnement institutionnel des cidriculteurs en soutenant les producteurs dans leurs efforts de vente. Par exemple, en 2017, il propose le « Programme d'appui au positionnement des alcools québécois » dans le réseau de la SAQ pour aider les artisans à intégrer le réseau de vente de la SAQ et les supporter dans leurs démarches (MF 2017).

Conclusion : la néocidriculture

Au cours de ce chapitre, j'ai comparé et décrit l'environnement cidricole québécois actuel. La néocidriculture qui émerge au début des années 1980 est un mouvement qui, à l'instar de ce qui se passe dans d'autres régions productrices de cidre ailleurs dans le monde, s'inscrit dans une revalorisation des productions locales face à l'accélération de la mondialisation.

Le renouveau cidricole prend réellement de l'ampleur au cours des années 2000 avec l'arrivée sur le marché du cidre de glace, très apprécié de la génération des baby-boomers, que

certaines sociologues considèrent comme la première classe embourgeoisée du Québec⁵³. Ce produit en tête, les cidres deviennent la locomotive des produits alcooliques du terroir et participent ainsi à leur reconnaissance par les consommateurs ainsi que par les institutions gouvernementales. Depuis 2011, cependant, le cidre de glace a cédé la place aux cidres effervescents prêts à boire, une catégorie de boisson qui attire une tout autre clientèle, celle des millénariaux. Les cidriculteurs et le marché de l'alcool se sont vite adaptés aux valeurs de cette nouvelle clientèle pour qui l'aspect artisanal et de terroir n'est pas une priorité.

L'environnement légal dans lequel les cidriculteurs doivent s'inscrire est complexe. Afin d'y faire face, les producteurs de cidre se sont associés. En ce sens, nous verrons au chapitre VIII qu'ils sont des acteurs de changement importants du paysage alcoolique de la province.

Dans le prochain chapitre, j'explique le référent théorique auquel j'ai fait appel pour analyser le paysage cidricole plus en profondeur.

⁵³ Jean-Philippe Warren, communication personnelle, le 17 septembre 2018.

Chapitre II – Le paysage social cidricole québécois : référent théorique

Dans ce chapitre, j'explique le montage théorique auquel j'ai recours. J'utilise les termes « réflexion théorisante » et « référent théorique », mis de l'avant par Deslauriers (1997), pour décrire le fait que, comme dans toute approche inductive, le choix de mon « cadre » théorique a été influencé par les données acquises sur le terrain. Ma recherche est liée à trois référents théoriques qui sont expliqués au cours des trois parties de ce chapitre. Dans la première partie j'explique que je me réclame du courant pluridisciplinaire des « études alimentaires » et plus spécifiquement de l'étude de l'alcool, aussi appelée « alcoologie ». Toutefois, j'analyse les changements sociaux plus généraux que le cidre a influencé, ce qui rapproche ma recherche de l'analyse socioculturelle de type développementaliste.

Dans la deuxième partie, je développe le fait que j'ai approché le terrain non pas à travers l'étude d'une population, mais à travers l'étude d'un objet. Cette démarche s'inscrit dans un courant contextualisant de l'anthropologie du matériel. En analysant la biographie sociale du cidre, cela me permet de replacer l'objet « cidre » dans son contexte historique, social, économique et politique, et ainsi de dépasser les limites théoriques de l'alcoologie.

Dans la troisième partie je dévoile que mon référent théorique provient du fait que, en requérant une approche multidisciplinaire et en contextualisant l'objet « cidre », j'effectue ici un portrait multidimensionnel de la cidriculture actuelle dans une perspective plus large des changements alimentaires québécois. J'analyse ainsi le « paysage social » du cidre, un concept que j'utilise en m'inspirant du terme anglais « *foodscape* ».

2.1. Pluridisciplinarité et développementalisme

Le développementalisme

Je ne réécrirai pas ici l'histoire théorique de l'anthropologie et de la sociologie alimentaire. Les recensions faites par des sociologues et anthropologues tels que Goody (1982), Mennell, Murcott et al. (1992), Mintz et Dubois (2002) et Poulain (2017 [2002]) sont exhaustives. Pour les besoins de mon analyse, il suffit d'expliquer que le courant développementaliste duquel je m'inspire émerge durant les années 1990, en réaction au courant structuraliste.

Entre les années 1960 et 1980, les anthropologues sont d'accord pour dire que les goûts sont des constructions culturelles, mais ils tentent tout de même de comprendre, à l'aide d'une analyse linguistique et symbolique, les universaux humains. Selon eux, tout fait social, y compris l'acte alimentaire est divisible et catégorisable. En compartimentant l'acte alimentaire (par exemple selon les modes de transformation), la chercheuse est censée comprendre des particularités culturelles de l'acte – universel – alimentaire (Lévi-Strauss 1964, 1965). De la même manière, un repas familial peut, telle une grammaire, être déchiffré afin de rendre visibles un ordre et une structure sociale plus large (Douglas 1972). L'analyse des publicités alimentaires peut, selon cette approche, dévoiler des schémas dans la psychosociologie d'un peuple (Barthes 1961). Le structuralisme est une approche holiste qui se penche sur l'articulation des faits sociaux au sein d'un système. Mais, pour les développementalistes, ce type d'analyse est limité. Le structuralisme ne prend pas en considération les facteurs historiques, économiques et politiques dans lesquels s'inscrivent et changent les aliments et leurs usage symboliques (Mennell, Murcott et al. 1992). Selon les tenants du développementalisme, l'approche structuraliste atomise et décontextualise l'acte alimentaire.

Le courant développementaliste est nommé ainsi en 1992 par les sociologues Stephen Mennell, Anne Murcott et Anneke van Otterloo dans leur livre *The Sociology of Food : Eating, Diet, and Culture*. Les développementalistes affirment que « les structures symboliques ne peuvent être considérées comme étant immuables dans le temps⁵⁴ » (Goody 1982 : 37). Ainsi, ils analysent l'acte alimentaire en le replaçant dans un contexte social ; un contexte qui est fluide et changeant. Ce faisant, ils contestent la recherche d'universaux à travers les particularités locales.

Le sociologue Norbert Elias (1897-1990) est identifié par Mennell et al. (1992) comme le père du développementalisme. Contrairement à la sociologie d'Émile Durkheim, qui tente de définir et d'étudier la société en décomposant ses différentes structures en faits sociaux, Elias voit « le social » comme étant un processus dynamique et « radicalement relationnel⁵⁵ » (Dunning et Hughes 2013 : 50). Dans son œuvre *La civilisation des mœurs* (1973 [1939])⁵⁶, Elias propose de comprendre la société dans une perspective historique. Plutôt que d'observer un fait social figé, la

⁵⁴Traduction libre de : « *symbolic structures cannot be treated as timeless.* »

⁵⁵ Traduction libre de : « *radically relational.* »

⁵⁶ Titre original allemand : *Über den Prozeß der Zivilisation : soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen.*

chercheuse doit, selon Elias, comprendre historiquement ce qui est aujourd'hui considéré comme « normal » : quels sont les changements de mentalités et quelles sont les raisons de ces changements ? Son projet consiste à écrire une histoire des mentalités en Occident. À cet effet, il opère une sociogenèse des normes de politesse, ce qu'il nomme « la civilité ». Les normes valorisées actuellement – par exemple manger avec une fourchette, s'abstenir de faire des bruits corporels, etc. – étaient, à une certaine époque, inexistantes ou dévalorisées. Avec le temps, elles sont devenues intériorisées. C'est ce qu'Elias nomme « le processus de civilisation ». Dans les années 1990, en réaction au structuralisme, certains sociologues redécouvrent⁵⁷ l'approche éliassienne, l'utilisent afin de mieux ré-évaluer la segmentation du sociale et effectuent des sociogenèses de l'alimentation. Dans les prochains paragraphes, je résume les études de cas clés de chercheurs qui se réclament du courant développementaliste.

Jack Goody est l'un des pionniers de l'analyse développementaliste de l'alimentation. Dans *Cooking, Cuisine and Class* (1982) il contraste les cultures culinaires africaines et eurasiennes, il démontre que les catégories linguistiques utilisées par les structuralistes sont ethnocentrées. De ce fait, il analyse les termes *high cuisine* qui se traduit par « haute-cuisine », ou « gastronomie » et *low cuisine* qui se traduit littéralement par « basse-cuisine ». Dans son analyse, Goody (1982) constate que l'organisation alimentaire des peuples LoDagaa et Gonja (deux peuples qui vivent au Ghana) est relativement similaire et aucun d'eux n'a de « haute » gastronomie. Le chercheur associe cela au fait que ces sociétés sont essentiellement égalitaires. À l'opposé, il découvre que les sociétés eurasiennes, qui sont hautement hiérarchisées, utilisent l'écriture pour coder les pratiques culinaires et élever ainsi certaines d'entre elles en art gastronomique. Ces sociétés ont ainsi dichotomisé les pratiques culinaires en « haute » et « basse » cuisines. Avec ce livre, Goody est le premier chercheur à affirmer qu'il ne peut y avoir d'analyse holiste de l'acte alimentaire en disjoignant les faits sociaux de leurs contextes culturel et temporel.

Dans *All Manners of Food* (1985), le sociologue Stephen Mennell effectue une histoire des mentalités pour comprendre le processus de construction des goûts et des normes alimentaires en Europe. D'où provient le fait que les normes et les goûts alimentaires soient si différents entre pays voisins tels que la France et l'Angleterre ? Pour répondre à cette question, l'auteur fait une

⁵⁷ Parue quelques mois avant le début de la Deuxième Guerre mondiale, l'œuvre d'Elias passe largement inaperçue jusqu'à ce que paraisse la traduction française en 1973.

sociogénèse comparative des habitudes alimentaires modernes de ces deux pays. À l'aide d'archives, il reconstitue une histoire des mentalités qui prouve que les normes et les goûts actuels ont émergé des changements de relations entre les classes sociales. Selon son analyse qui est influencée par les travaux de Bourdieu sur la distinction, au Moyen Âge, toute la noblesse européenne se distingue du peuple par une consommation alimentaire ostentatoire et démesurée. Avec le changement de fonction de la cour royale en France, dans laquelle, pendant la Renaissance, les nobles délaissent leurs fonctions de propriétaires terriens au profit de leurs fonctions de courtisans; la dynamique de distinction s'appuie sur le raffinement des normes alimentaires. En Angleterre toutefois, où la cour royale est de moindre importance, les nobles, qui résident sur leurs propriétés terriennes, maintiennent les habitudes alimentaires populaires. C'est pour cette raison que, selon Mennell, la France, et non l'Angleterre, est devenue un porte-étendard de la haute gastronomie.

De la même manière, dans *On the Civilizing of Appetite* (1997), Mennell examine les origines du contrôle de l'appétit et de la valorisation de l'autorégulation qui prédominent aujourd'hui. Selon lui, contrairement à ce que l'on pourrait penser, les pressions externes de l'Église, de l'État et des médecins ont eu peu d'influence. C'est davantage dans une dynamique de distinction que l'élite est passée, peu à peu, de la valorisation de la glotonnerie à la valorisation de la frugalité, et ce, à la faveur de la palatabilité. Aujourd'hui, la balance égalisatrice des pouvoirs entre les classes génère une distribution plus démocratique des aliments et, par le fait même, homogénéise les manières de manger. Dans le contexte actuel, ces manières valorisent l'autorégulation de l'appétit.

En 1986, dans un livre qui est devenu le classique du genre, l'anthropologue Sidney Mintz fait une analyse sociohistorique de la production et de la consommation du sucre et révèle son utilisation comme outil de mise en place de l'économie capitaliste occidentale. Sa recherche unit les méthodes ethnographiques et archivistiques. Afin de démontrer que le sucre est l'un des moteurs qui ont contribué au passage d'une économie féodale à une économie capitaliste, l'argument de Mintz se construit ainsi : au début de la période coloniale (circa 1650), l'économie des plantations de canne à sucre dans les Antilles est très lucrative pour l'Angleterre. Elle contribue à intensifier l'esclavagisme et à enrichir la métropole. Puis avec le temps, le sucre devient un objet de démonstration du statut social. Au tournant des années 1750, les sculptures ostentatoires de sucre sont utilisées par l'élite pour démontrer sa position sociale et se distinguer du peuple. Plus

tard, dans une Angleterre en processus d'industrialisation (circa 1850), le sucre se démocratise. Son prix baisse et il se répand peu à peu en tant qu'édulcorant pour le thé qui, lui aussi, est adopté par la classe ouvrière comme source énergétique rapide. Ainsi, selon l'auteur, le sucre permet aux classes ouvrières de s'émanciper, de réaménager le temps de travail et de créer du temps de loisir. Mais cette émancipation en est une de consommateurs et non de citoyens. Mintz (1986) affirme en effet « le sucre incarne tant les promesses du capitalisme que son accomplissement⁵⁸ » (196) car c'est un objet de consommation de masse à travers lequel les travailleurs croient s'émanciper, mais pour lequel ils travaillent toujours plus. Ce faisant, tout comme Goody (1982) et Mennell (1985, 1997), Mintz (1986) met en exergue le fait que la signification d'un évènement social est imprégnée de ses contextes culturel et historique spécifiques. Ce qui est toutefois novateur dans l'approche de Mintz est le fait d'analyser l'évolution du contexte avec, comme point d'entrée dans l'analyse, un objet alimentaire.

Les travaux de Goody (1982), Mintz (1986) et Mennell (1985, 1997) ont fait école. Aujourd'hui, nombre de chercheurs utilisent l'approche développementaliste pour comprendre l'interrelation entre les changements alimentaires et les changements sociaux, politiques et économiques plus larges. Notons rapidement les œuvres de Jinghong Zhang (2014) sur les changements alimentaires et identitaires en Chine à travers l'analyse de thé Puer ainsi que l'analyse du processus de construction identitaire au Japon d'Emiko Ohnuki-Tierney (2001) par une sociogenèse du riz. Pour sa part, Steffen Ayora Díaz (2012) se penche sur l'interaction politique entre les politiques centralisatrices du Mexique et la définition identitaire de la région du Yucatan au Mexique. Selon l'auteur, cette interaction est au cœur du processus de construction et de la codification de la cuisine régionale yucatèque.

Ma recherche sur le cidre du Québec s'inscrit dans le courant développementaliste en ce qu'elle analyse le cidre dans son contexte historique et social, arrimant les données ethnographiques aux données historiques et archivistiques⁵⁹. Sur le modèle de Mennell (1985, 1997), j'analyse la production et la consommation du cidre en les replaçant dans le contexte proprement québécois. Sidney Mintz est ma plus grande source d'inspiration pour une raison précise : tout comme lui, je pars de l'étude d'un objet pour comprendre les changements dans les

⁵⁸ Traduction libre de : « [...] *a transformation embodying both the promise and the fulfillment of capitalism.* »

⁵⁹ Voir chapitre d'introduction pour la méthodologie.

dynamiques sociales. Pour ce faire, je m'inspire d'une démarche qui, bien qu'utilisée par Mintz, est spécifiquement théorisée et étiquetée par Arjun Appadurai (1986). Il s'agit de « la vie sociale des objets » et son penchant méthodologique, « la biographie culturelle des choses » (Kopytoff 1986). Cette méthode est aujourd'hui largement mise à profit dans les études alimentaires et alcoologiques. J'explique plus loin ses tenants et aboutissants. Avant, il me semble nécessaire d'expliquer ce que sont les « études alimentaires » et « l'alcoologie ».

Les études alimentaires

Sous la bannière des études alimentaires se rassemblent des chercheurs de toutes les disciplines qui ont en commun d'étudier la société à travers la nourriture (Miller et Deutsch 2009, Nestle et McIntosh 2010). Plus spécifiquement, les études alimentaires analysent le « le réseau formé par les relations, les processus, les structures et l'institutionnalisation de l'interaction entre les humains et la nature qui implique la production, la distribution, la préparation, la consommation et la disposition des aliments⁶⁰. » (Koç, Sumner et al. 2012 : xii.)

Les anthropologues et les sociologues sont derrière cet appel à la transdisciplinarité. Depuis les toutes premières ethnographies, les tenants du courant fonctionnaliste tels qu'Audrey Richards (1932) – pour qui les structures sociales sont maintenues par les dynamiques alimentaires – et Bronislaw Malinowski (1966 [1935]) démontrent que l'alimentation sert à nourrir physiquement autant que symboliquement. En un mot, Richards prouve que l'alimentation est au cœur de l'organisation sociale, politique et économique. En outre, ce sont encore des anthropologues tels qu'Igor de Garine (De Garine 1972, 1972, 1979, 2004) et des sociologues tels que Claude Fischler (Fischler 1979, 1980, 1988) qui lancent le débat sur l'importance de considérer l'aspect socioculturel de l'alimentation dans les recherches en sciences pures. En publiant dans des revues de nutrition, ils déplorent ouvertement que les études nutritionnelles soient unidisciplinaires et ne tiennent pas compte des contextes sociaux et culturels. Pour ces anthropologues, comme pour leurs prédécesseurs, il est simplement impossible de dichotomiser la nature et la culture lorsqu'il s'agit d'alimentation humaine.

⁶⁰ Traduction libre de : « [...] *the web of relations, processes, structures, and institutional arrangements that cover human interaction with nature and other humans involving the production, distribution, preparation, consumption, and disposal of food.* »

En se rassemblant dans un courant d'études alimentaires, les chercheurs réaffirment premièrement l'importance de construire des ponts entre les disciplines. Bien évidemment, la transdisciplinarité montre rapidement ses limites lorsque l'on constate que chaque chercheur analyse d'abord son objet à travers la perspective de sa propre discipline. Toutefois, la formation du nouveau courant d'études alimentaires répond au « virage culturel » (*Cultural Turn*) qu'ont vécu les (autres) sciences au tournant des années 1970 (Cloke 1997, Cox 2012). Au risque de simplifier, lors de ce virage culturel, les chercheurs de différentes disciplines intègrent les variations socioculturelles dans leurs analyses. Répondant au virage culturel, le courant des études alimentaires, favorise les recherches de type multiniveau, contextualisante, systémique (autrement dit, organique ou holiste), idéalement critique et transformative du fait alimentaire (Koç, Sumner et al. 2012).

Le domaine des études alimentaires ne définit pas de méthodologie unique (Miller et Deutsch 2009), mais plusieurs chercheurs suggèrent d'utiliser une approche par objet. Ainsi, l'aliment n'est plus considéré comme un objet secondaire qui sert à exprimer des dynamiques sociopolitiques économiques. Il en est plutôt la cause et la conséquence. L'aliment, dans le cas qui me concerne, le cidre, me permet d'observer les changements sociaux et alimentaires du Québec. Et, puisque mon objet alimentaire est une boisson alcoolique, son étude s'inscrit particulièrement au sein de l'alcoologie.

L'alcoologie

L'alcoologie est l'étude multidisciplinaire de l'usage et de la production d'alcool. Tout comme les études alimentaires, les études alcoologiques ont en commun d'analyser les nombreuses façons dont la boisson s'imbrique au sein de divers aspects humains comme « l'organisation sociale, l'économie et la politique, les relations interethniques et internationales, la nutrition, les langues et le folklore, la gestion de conflit, la religion et les rituels, la santé et la guérison, la continuité et le changement⁶¹. » (Heath 1995 : 349.) Toutefois, pourquoi la catégorie alimentaire « alcool » est-elle digne de l'intérêt d'un tel courant de recherche ? En d'autres mots, pourquoi existe-t-il un courant alcoologique et non pas de courant *caféologique ou *légumologique ?

⁶¹ Traduction libre de : « [...] *social organization, economics and politics, interethnic and international relations, diet and nutrition, language and folklore, conflict management, religion and ritual, health and curing, and continuity and change.* »

L'alcool, de son nom scientifique « éthanol », « alcool éthylique » ou « C₂H₅OH » (Sampson et Sutherland 2009) est une molécule obtenue par la fermentation de fruits, de légumes ou de céréales. La distillation et la fermentation sont des modes de transformation alimentaire parmi d'autres. La même céréale peut « devenir de la bouillie, du pain, de la bière ou du whiskey selon la technique de transformation utilisée.⁶² » (De Garine 2001 : 3.) La fermentation consiste en une transformation des sucres de ces aliments par des microorganismes (bactéries ou levures). Toutefois, à cause de son contenu en éthanol, l'alcool est un aliment qui contient des propriétés psychoactives. L'éthanol a plusieurs effets. À une dose minime, c'est un stimulant qui peut produire un état d'euphorie. Plus la dose ingérée augmente, plus l'éthanol a un effet dépressif. Sa consommation relaxe le système nerveux, diminue les réactions physiques (langage, temps de réactivité, jugement, coordination, etc.) et peut créer de graves problèmes de santé ainsi que des problèmes sociaux (Heron 2000, Sampson et Sutherland 2009).

À une certaine dose, l'éthanol rend aussi le corps inapte au travail. Le développement de la recherche sur la consommation d'alcool s'est d'ailleurs effectué en parallèle à l'industrialisation et à l'accroissement du besoin de main-d'œuvre. Pour Michael Dietler (2006), cela explique aussi le fait que les mouvements de tempérance aient été mis sur pied au même moment. Dwight Heath (1987) confirme que l'encadrement législatif – un encadrement basé sur la perception eurocentrée de l'alcool comme représentant une menace sanitaire – se met aussi en place durant la période d'industrialisation. Cela révèle, toujours selon Heath (1995), la raison derrière le fait que l'étude de l'alcool intéresse premièrement les disciplines de la santé (médecine, psychologie, santé publique) qui étudient ses effets dans une perspective pathologique. Or, les études de nature épidémiologique et médicale contribuent à la mise en place des normes institutionnelles, sans que l'on sache si celles-ci sont premièrement ancrées dans les pratiques culturelles et sociales.

Pour les sciences sociales avant 1987, l'étude de l'alcool est, selon l'expression de Mary Douglas, « un heureux sous-produit de la recherche sur le terrain » (1987 : 3) ; c'est-à-dire qu'il est considéré comme un objet inerte et non pas comme un agent de construction du social. L'œuvre *Constructive Drinking* dirigée par Douglas en 1987 est vue comme étant la pierre angulaire de l'émergence de l'intérêt des sciences sociales pour l'alcool. Plutôt que d'être teintées d'une vision

⁶² Traduction libre de : « [t]he same grain can become porridge, bread, beer, or whiskey, depending simply on the techniques applied to it. »

pathologisante, les sciences sociales visent dès lors à « dégager les significations culturelles derrière la pratique de l'alcoolisation » (Obadia 2004 : 12). Rapidement après la publication de Douglas (1987), le courant des recherches sur l'alcool (traduction de *Drink Studies* [Dietler 2006]), autrement appelé « alcoologie » (traduction de *Alcoholology* [Heath 1995]), se met en place.

L'analyse alcoologique est bien illustrée par les travaux de Marylin Fortin (2013) et Paulo Rogers da Silva Ferreira (2016). Dans le cadre de son doctorat, la sociologue Marylin Fortin (2013) développe une typologie socioculturelle des buveurs. Contrairement aux typologies internationales qui se basent uniquement sur la fréquence de l'usage (nombre de verres par jour), la chercheuse propose une typologie spécifiquement canadienne qui tient compte de l'usage, mais aussi du contexte et de la motivation des buveurs. Sa recherche met au jour la variabilité des styles d'alcoolisation qui, si placés sur un continuum, sont limités par deux archétypes. D'un côté, la « *wet drinking culture* ». Il s'agit de l'archétype représentant les buveurs qui consomment quotidiennement durant les repas, généralement du vin. Ces buveurs valorisent la fonction sociale du boire. Ils boivent en présence d'autres personnes. De l'autre côté, la « *dry drinking culture* » est constituée de personnes qui s'abstiennent de consommer quotidiennement de manière mesurée, mais consomment de manière excessive lors de rencontres festives. Pour ces buveurs, la fonction la plus importante est celle de la désinhibition. Entre les deux extrêmes existent plusieurs autres types de pratiques. Par exemple, les habitudes où l'alcool, généralement le vin, est considéré comme un nutriment et dont la consommation n'est pas liée à la sociabilité. Certaines pratiques du boire servent de médium à l'adaptation sociale, le buveur combinant la consommation quotidienne mesurée à la consommation plus élevée en milieu festif. À travers son travail, Fortin (2013) démontre l'inadéquation des modèles qualitatifs médicaux et la nécessité de prendre en compte une plus grande diversité des pratiques du boire.

Dans son ethnographie, Paulo Rogers da Silva Ferreira (2016) cherche à comprendre comment les buveurs originaires de Beauce au Québec négocient les interdits sociaux et institutionnels liés au contrôle de l'alcool. Son analyse démontre que l'approche sanitaire institutionnelle qui enjoint la consommation d'un nombre maximum de verres d'alcool par jour n'a pas d'impact réel, sauf pour augmenter la culpabilité des buveurs. Le chercheur constate que les buveurs ont mis en place plusieurs stratégies de déculpabilisation par rapport au discours sanitaire. Par exemple, ils évoquent le « feeling du moment », une expression qui renvoie à « une lecture collective du boire social [à travers laquelle] l'intensité des sensations en groupe

alors ressenties vient du fait que chaque buveur d'alcool ne cesse de boire que lorsque les autres arrêtent aussi. » (2-3) Avec ce travail, da Silva Ferreira (2016) met en évidence que la quantité d'alcool socialement acceptable se mesure au moment de la consommation, en fonction de l'ambiance et des autres et non pas en fonction des normes institutionnelles.

Ces deux thèses illustrent comment le courant des études alcoologiques a su surpasser la vision sanitaire de l'alcool en portant une attention particulière à l'acte social de consommation alcoolique. Ce revirement épistémologique ouvre la voie à de nouvelles perspectives de recherche. Toutefois, dès 2004 Obadia soulignait déjà que les faiblesses de l'alcoologie résident dans le fait que c'est « encore dans l'opposition entre un *éthos* et un *pathos* du boire » (3-4). De plus, ajoutait-il, l'alcoologie occulte la possibilité que la production d'alcool ait une importance économique et politique. En effet, en portant une attention particulière à l'acte social de consommation alcoolique, l'approche culturaliste prônée par Douglas (1987) se concentre sur « le boire », mais oublie d'étudier les rôles culturel, politique et économique de la production.

Pour remédier à ces lacunes, Deborah Toner et Mark Hailwood (2015) proposent de faire la « biographie culturelle des boissons » afin de se focaliser sur l'objet, plutôt que sur les faits sociaux. Selon Toner et Hailwood (2015), cette méthode permet d'appréhender l'objet-alcool en mouvement et ainsi de comprendre les contextes sociaux, politiques, économiques et culturels en changement, de la production à la consommation. Le procédé est inspiré des travaux d'Arjun Appadurai (1986), d'Igor Kopytoff (1986) et de Sidney Mintz (1986). Il permet d'examiner les changements dans notre relation avec l'alcool et les intersections entre les dynamiques politiques, économiques, socioculturelles et légales qui ont contribué à configurer le paysage alcoologique actuel⁶³. Dans le cas de ma recherche, je parlerai plus spécifiquement du paysage cidricole. C'est ce que j'explique dans la partie qui suit.

⁶³ Notons ici qu'il existe plusieurs recherches alcoologique qui analysent l'appropriation culturelle de la notion de terroir chez les viculteurs et les consommateurs de vin – voir entre autres Black et Uli (2013), Barrey et Teil (2011), Demossier (2010), Jung (2014), Jung et Sternsdorff-Cisterna (2014), Reckinger (2012), Teil (2004), Ulin (1996). Si je ne les mentionne pas ici, c'est que la notion de « terroir » n'a jamais été au centre des interactions que j'ai eues avec mes interlocuteurs et interlocutrices ni dans les entrevues, ni dans les observations.

2.2. Analyse des changements socioculturels

La vie sociale et la biographie culturelle des choses

En 1983, Troy Duster affirmait que « l'alcool est aux sciences sociales ce que la teinture est à la microscopie, [il peut] pénétrer la structure de la vie sociale⁶⁴. » (326.) En faisant cette analogie avec la teinture, Duster exprime le fait que l'analyse de l'alcool peut servir à mettre en lumière les structures sociales et les processus économiques et politiques. Une orientation qui rejoint directement les travaux des anthropologues Arjun Appadurai (1986) et Nicholas Thomas (1991).

Dans le livre intitulé *The Social Life of Things* publié en 1986, Appadurai dialogue avec les tenants de l'anthropologie du matériel qui, à cette époque, fétichisent les objets et décontextualisent leur utilisation. Pour pallier cette déficience, Appadurai propose un nouveau positionnement épistémologique au sein duquel l'objet n'est plus défini seulement par sa forme matérielle immuable, mais également par l'interaction entre les personnes qui l'utilisent, le produisent et le vendent, ainsi que par le contexte socio-économique et politique ambiant. Le chercheur soutient que l'acte de consommation et d'échange d'un objet est « éminemment social, relationnel et actif, plutôt que privé, atomisé et passif⁶⁵. » (1986 : 31.) Dans une perspective économique, l'état « marchandise » d'un objet n'est donc pas permanent. Il est plutôt une phase de sa vie sociale en fonction de l'interaction qui lui donne de la valeur ; une phase que l'anthropologue nomme un « régime de valeur ». Les objets deviennent ainsi candidats (ou non) à la marchandisation selon des critères moraux, symboliques ou classificatoires d'une époque donnée. Cette perspective théorique permet à la chercheuse de poser un regard processuel sur l'objet.

Les travaux d'Appadurai (1986) sont appuyés par des chercheurs comme Nicholas Thomas (1991), pour qui les valeurs tant économiques que symboliques d'un objet ne peuvent être désincarnées du contexte dans lequel il existe. Thomas (1991) dénonce aussi le caractère anhistorique du domaine de l'étude du matériel qui a préséance jusque-là en anthropologie. Il

⁶⁴ Traduction libre de : « [a]lcohol is to social science what dye is to microscopy. [...] we can probably use alcohol the same way to penetrate the structure of social life. »

⁶⁵ Traduction libre de : « I suggest that consumption is eminently social, relational, and active rather than private, atomic, or passive. »

défend ainsi l'idée selon laquelle les recherches en ethnographie du matériel doivent impérativement refléter l'enchevêtrement entre les perspectives globales/locales et actuelles/historiques. Dans cette même direction théorique, Kopytoff (1986) développe une méthode d'analyse qu'il nomme *The Cultural Biography of Things*, « la biographique culturelle des choses ». Analyser et écrire la biographie d'un objet (ou d'une personne objectifiée) correspond à comprendre les régimes de valeur à travers laquelle elle passe dans le temps. Cette méthode sert à l'analyse de la culture matérielle et, plus largement, à l'étude des changements sociaux.

L'article de l'historien Thierry Bonnot sur l'*Itinéraire biographique d'une bouteille de cidre* (2004) est un exemple d'une biographie culturelle d'un objet. Dans cet article, l'historien se penche sur le cas d'une bouteille de cidre en céramique, bouteille qui aujourd'hui est considérée comme un objet patrimonial. Avant d'acquérir son statut d'objet patrimonial, la bouteille est passée par plusieurs autres régimes de valeurs. Débutant sa vie comme un objet utilitaire contenant de cidre destiné à un buveur issu d'une classe économique défavorisée, elle s'est transformée en déchet, avant de devenir un objet précieux dont l'aspect symbolique est valorisé aux dépens de son aspect utilitaire, par un mouvement de patrimonialisation de l'alimentation. Ainsi, Bonnot établit que la valeur tant matérielle que symbolique de la bouteille de cidre change au rythme des contextes. Dans cet article, Bonnot (2004) illustre le changement de perception sur l'objet. Il n'aborde toutefois pas la question des changements de mentalité et les changements politiques et économiques ambiants qui sont liés à son objet d'étude.

Or, à l'image de Mintz (1986), plusieurs recherches s'éloignent de l'analyse stricte de l'objet et s'en servent plutôt comme une lorgnette, ou encore une « teinture » (Duster 1983). En se penchant sur la vie sociale des objets alimentaires, la chercheuse rend compte que « ce qui paraît comme étant des controverses au sujet de l'alimentation s'avère être souvent des controverses au sujet d'autre chose⁶⁶ » (Lien et Nerlich 2004 : 8). C'est le cas, par exemple, de la recherche de Détolle, Jennings et al. (2016) sur les restaurants « apportez votre vin » (AVV). Les auteurs analysent l'interaction entre la bouteille de vin et l'embourgeoisement urbain. Les AVV permettent aux clients d'apporter leur propre bouteille de vin au restaurant. Ils sont apparus au milieu des

⁶⁶ Traduction libre de : « [...] *what appears as controversies about food often turns out to be controversies about something else.* »

années 1970 à Montréal, dans le quartier alors défavorisé du Plateau Mont-Royal. Détolle, Jennings et al. (2016) examinent le lien entre la bouteille de vin achetée à l'extérieur et apportée au restaurant, les clients et les restaurateurs. Le vin en restaurant est vendu à prix fort. Au début des années 1980, alors qu'ouvrent les premiers AVV qui profitaient d'une zone grise dans la législation, le fait de pouvoir apporter son propre vin dé-commercialise l'échange autour de l'alcool. Cela a pour effet de modifier la relation que les clients ont avec le lieu « restaurant » et avec les restaurateurs. La relation devient plus décontractée, plus familiale. Attirant de plus en plus de clients qui cherchent soit à économiser, soit à jouir de cette ambiance décontractée, le quartier devient en peu de temps très achalandé et subit en peu de temps un embourgeoisement⁶⁷. Il est aujourd'hui considéré comme l'un des quartiers les plus à la mode et les plus décontractés en Amérique du Nord. S'appuyant sur des données ethnographiques, les auteurs constatent qu'en 2016, la relation entre le vin, les clients et les restaurateurs AVV a évolué. Certains clients issus d'une population aisée et éduquée prennent le temps, comme l'ont affirmé certains restaurateurs, de consulter le menu avant d'aller acheter leur bouteille de vin ; bouteille qui peut coûter très cher, mais qui s'accorde, selon leurs savoirs gastronomiques, avec le mets choisi. Le vin est alors réinvesti d'une nouvelle signification sociale, car les clients utilisent leurs connaissances sommelières pour se distinguer et afficher une certaine sophistication. Dans ce texte, la bouteille de vin sert de lorgnette à la compréhension de changements sociaux et géographiques plus larges liés au processus d'embourgeoisement. Les auteurs favorisent l'utilisation du terme « *foodscape* » pour discuter la fluidité du paysage alimentaire. Ce concept s'avère être aussi très pertinent dans ma recherche. C'est ce que j'explique dans la section ci-dessous.

2.3. Le paysage social cidricole

Dans ce chapitre, j'ai dévoilé un premier constat, celui que mes données de terrain m'ont dirigée vers une analyse développementaliste des changements alimentaires avec un ancrage multidisciplinaire. Insérée dans les études alimentaires, ma recherche se développe autour d'un objet d'étude alcoologique : le cidre. Un deuxième constat me dirige vers une méthode de

⁶⁷ La popularisation du Plateau Mont-Royal puis son embourgeoisement rapide au cours des années 1990-2000 sont multifactoriels, l'arrivée des AVV étant un facteur parmi d'autres. À ce sujet, voir Benali (2007) et Rose (2004).

recherche et d'analyse particulière : la biographie culturelle des choses. Le résultat de cette analyse est ce que j'appelle « le paysage social cidricole ».

Le terme « paysage social cidricole » est issu d'un amalgame de deux concepts. Celui d'« espace social alimentaire » mis de l'avant par le sociologue Jean-Pierre Poulain (2017 [2002]) et celui de *foodscape*, un terme conçu par la géographe Gisèle Yasmeen (1996) sur un modèle lexical proposé, encore une fois, par Arjun Appadurai (1990, 1991, 1995, 1996) dans de ses travaux sur la modernité ethnographique.

L'espace social alimentaire

Comme l'explique Jean Pierre Poulain, l'espace social alimentaire a comme base heuristique la conception d'« espace social » développée par l'anthropologue George Condominas. En réaction aux approches ethnographiques des années 1980 qui séparaient nature et société, Condominas propose cette expression pour tenter d'inclure la forte interaction entre les environnements naturel et culturel des populations vietnamiennes qu'il étudie. Dès 1997, le sociologue Jean-Pierre Poulain (1997, 1999, 2006, 2017 [2002]) utilise à son tour ce concept afin de démontrer les influences écologiques, physiologiques et culturelles sur les pratiques alimentaires. Il opérationnalise le concept d'espace social alimentaire pour aider le chercheur à diviser l'acte alimentaire en six catégories analytiques plus ou moins poreuses : l'espace du mangeable (ce qui est consommable et en quelles circonstances), le système alimentaire (les structures technologiques et sociales) ; l'espace du culinaire (les éléments permettant de dégager les contours du système culinaire) ; l'espace des habitudes de consommation (les formes de consommation et les espaces physiques et outils utilisés) ; l'espace de la temporalité alimentaire (les cycles de vie, les rythmes quotidiens qui influencent les habitudes alimentaires) ; et l'espace des différenciations sociales (construction et malléabilité de l'identité alimentaire). En compartimentant l'acte alimentaire, cela permet à la chercheuse d'étudier l'alimentation d'une population et d'en faire un portrait qui est situé dans l'espace et le temps ; par exemple, l'analyse d'un village provençal en 2006 (Détolle 2009). Ce modèle développe ainsi des catégories d'analyse qui sont en relation constante. Toutefois, la méthode ne focalise pas sur la construction de leurs relations, comme le favorisent certains chercheurs qui utilisent le terme « *foodscape* ».

Le *foodscape*

Le concept de « *foodscape* » est, comme le titre Adema (2007), une « émulsion de *food* (alimentation/aliment) et *landscape* (paysage) ». L'association des termes « aliments » et « paysage » permet d'analyser les dynamiques alimentaires en tant que construits relationnels. Le paysage n'est pas une image fixe. L'architecte du paysage Anne Whinston Spirn explique que le mot « *landscape* » implique la notion « d'une modulation mutuelle des personnes et des espaces : les personnes modulent l'espace, comme celle-ci module les personnes⁶⁸ » (propos recueillis par Ziady DeLue et Elkins 2008 : 92). De plus, comme l'explique Cosgrove, le paysage est un « espace intersubjectif marqué par notre représentation mentale.⁶⁹ » (cité dans Ingold 2011 : 191.)

Le terme « *foodscape* » a pour base heuristique l'analyse de la modernité par d'Arjun Appadurai (1990, 1991, 1995, 1996). Dans son livre *Modernity at Large* (1996), Appadurai aborde la reconfiguration du concept de « modernité » qui est modelé par les changements socioculturels générés par la mondialisation. Dans un monde dans lequel la mondialisation des échanges et le mouvement des objets et des personnes se sont accélérés à un niveau jamais vu auparavant, la modernité est hétéroclite, inégale, variable et fluide. De plus, selon le chercheur, la modernité des années 1990 est caractérisée par l'omniprésence des médias et les migrations de masse. Ces deux nouvelles réalités contribuent à démultiplier les repères culturels et sociaux, permettant aux individus et aux collectivités, à force de bricolages identitaires, une nouvelle construction des subjectivités. Appadurai nomme ce processus « imagination » et affirme qu'il est devenu un « fait social collectif ». L'imagination n'est pas passive (contrairement à la « *fantasy* » avec laquelle il contraste le concept), elle est un fait social qui permet aux individus, en bricolant leur identité en interaction avec la globalisation, d'avoir une agentivité.

À partir de ce constat, Appadurai tente de rafraîchir le cadre analytique ethnographique et de l'adapter à la fluidité des identités et des espaces. Il propose un nouveau modèle heuristique qui demande une étude des flux mondiaux, plutôt que des faits sociaux. Ces flux, il les nomme les « *scapes* »⁷⁰ et les décline en *ethnoscape*, *mediascape*, *technoscape*, *finanscape*, *ideoscape*. Ces

⁶⁸ Traduction libre de : « There is a notion, embedded in the original word, of a mutual shaping of people and place: people shape the land, and the land shapes people. »

⁶⁹ Traduction libre de : « intersubjective space marked out by our mental representation. »

⁷⁰ Le suffixe « *-scape* » prend son origine étymologique dans les anciennes racines germaniques *-sciepe* ou *-scip* qui signifient une forme ou un état et qui ont évolué en *-scape*, *-scope* et *-ship*.

paysages sont en interaction constante et ont tous la même importance dans la construction des identités collectives. En approchant le terrain ethnographique par étude de cas, les chercheurs peuvent rendre compte de la manifestation des différents *scapes* dans la construction des identités collectives.

Utilisant, pour sa thèse en géographie, l'approche théorique d'Appadurai, la chercheure Gisèle Yasmineen forme le néologisme *foodscape* en 1996. À partir des années 2000, le terme est récupéré par des chercheurs de multiples disciplines qui l'opérationnalisent de diverses manières, dont certaines vont à l'encontre de l'utilisation originale des *scape* d'Appadurai. Dans cette section j'explique les différentes appropriations du terme *foodscape* afin de situer ma propre utilisation du terme et sa traduction en « paysage social cidricole. »

Le foodscape comme paysage nutritionnel

Comme le note Bent Egberg Mikkelsen (2011), la notion de *foodscape* est très souvent utilisée pour analyser l'impact potentiel de l'environnement alimentaire sur les choix et les comportements alimentaires. Cette appropriation du concept de *foodscape* est, entre autres, l'apanage des sciences de la santé, de la nutrition et de la santé publique. Les chercheurs analysent un environnement géographique et social en fonction de l'alimentation qui s'y trouve. L'un des nombreux exemples de cette utilisation est l'étude de Cummins et Macintyre (2002) sur le paysage alimentaire de la ville de Glasgow en Écosse. Dans cette recherche en santé publique, les auteurs démontrent que l'offre alimentaire est plus pauvre, en termes nutritionnels, dans les quartiers populaires que dans les quartiers les mieux nantis. Les auteurs mettent ainsi en évidence le fait que les comportements alimentaires négatifs, toujours en termes nutritionnels, sont directement corrélés au manque d'accès à la variété des aliments de qualité nutritionnelle. Un exercice similaire est effectué par Kestens, Lebel et al. (2010) qui analysent aussi l'exposition à l'alimentation, mais cette fois en suivant les mangeurs dans leurs déplacements quotidiens à Montréal et Québec. Les auteurs font valoir le fait que l'exposition aux aliments n'est pas seulement déterminée par le lieu de résidence, mais est variable selon l'âge, le revenu, le type d'habitation et l'utilisation d'une automobile.

En utilisant le concept de *foodscape* pour analyser l'accessibilité alimentaire, ces chercheurs démontrent que les espaces physiques, organisationnels et socioculturels ont un effet sur l'accession des personnes aux aliments et aux messages alimentaires. Les approches

quantitatives utilisées pour ces études contribuent à systématiser des modèles d'action en santé publique. Contrairement à l'orientation originale d'Appadurai (1996), ils font toutefois abstraction de la fluidité de la construction des subjectivités individuelles et collectives en interaction avec les aliments et l'environnement alimentaire ; fluidité qui est généralement prise en compte dans les perspectives socioanthropologiques, les socioanthropologues qui utilisent aussi le terme « *foodscape* » de plusieurs manières. J'en discute deux ci-dessous.

Le foodscape phénoménologique

Les auteurs qui utilisent le terme *foodscape* pour décrire, dans une démarche phénoménologique, la construction de la subjectivité à travers le contact avec les aliments, s'attardent aux événements alimentaires plutôt qu'aux objets et aux acteurs. Pour Dolphijn (2004), le terme *foodscape* décrit le paysage alimentaire qui se forme au cours de la rencontre entre le matériel, les espaces et les subjectivités humaines ; subjectivités qui sont formées par les sens, la mémoire et les émotions. Inspiré par la philosophie deleuzienne, particulièrement par les concepts d'« événement » et d'« immanence », Dolphijn articule le concept de *foodscape* avec deux nouveautés. En premier lieu, il conteste l'essentialisation de l'objet « aliment » et il le replace dans un processus continu de définition en affirmant que « [l]a matière n'est pas aliment, elle devient aliment dans l'évènement⁷¹ » (Dolphijn 2004 : 17). D'autre part, il inverse l'épistémologie des études alimentaires et redéfinit les conditions de la réalité des aliments. Contrairement à ce qu'affirment les chercheurs qui analysent la « vie sociale » des objets alimentaires sur le modèle d'Appadurai (1986), selon Dolphijn, la nourriture n'est pas un objet représentatif des dynamiques sociales et n'occupe pas de fonction dans ces dynamiques. Plutôt, les dynamiques sociales se produisent en continu dans la *relation* entre les subjectivités humaines, l'environnement et l'objet, qui, en étant mangé, devient un aliment. En changeant les catégories d'analyse – de l'objet à la relation –, ce que Dolphijn souligne est l'absence d'absolu : « le concept d'aliment est produit dans l'immanence de l'évènement en tant que résultat d'éléments connectés et des effets qu'ils ont l'un sur l'autre⁷² » (Dolphijn 2004 : 16). Pour Dolphijn, le *foodscape* est un paysage alimentaire qui émerge continuellement de l'intersubjectivité. L'« objet alimentaire » n'est qu'une matière parmi

⁷¹ Traduction libre de : « [...] *it is only within the immanent situation that matter becomes food* [...] »

⁷² Traduction libre de : « [...] *the concept of food is immanently produced within the event as an outcome of how the elements connect, how they affect one another.* »

d'autres, jusqu'à ce qu'il rencontre une autre matière parmi d'autres : le mangeur et ses émotions. Selon cette analyse, le cidre par exemple ne deviendrait « cidre » que lorsque se rencontrent les matières « pomme », « producteur », « presse », « levure », « expérience du buveur » et ainsi de suite.

Cette approche s'avère problématique pour ma recherche pour la raison suivante : il existe des conventions préalables entre les acteurs sur la nature du cidre. Pour les acteurs que j'ai rencontrés, le cidre est un objet réel qui n'est pas le fruit d'une construction phénoménologique continue et les cidriculteurs ne pensent pas à la construction métaphysique du cidre. Toutefois, le cidre est une « construction » dans le sens suivant : les conventions qui font de la boisson et de la cidriculture ce qu'elles sont aujourd'hui, ont été négociées et mises sur pied par les acteurs du milieu cidricole. C'est pourquoi mon approche est plus globale et dépeint, de manière parfois essentialiste, je l'avoue, ce que j'appelle « le paysage social du cidre ».

Le foodscape comme paysage social alimentaire

Le terme « paysage social alimentaire » est ma propre traduction du concept de *foodscape*. Dans un bricolage entre « l'espace social alimentaire » de Poulain (2017 [2002]), additionné de la fluidité apportée par l'approche *-scape* d'Appadurai et de la temporalité du courant développementaliste, je fais de cette thèse un exercice descriptif et analytique d'un environnement social défini – le Québec – et de son contexte historique, à travers l'analyse des changements sociaux co-crésés avec le cidre. Je dépeins ainsi ce que j'appelle le « paysage social cidricole. » Plusieurs chercheurs avant moi ont utilisé le terme *foodscape* en ce sens. En voici quelques exemples.

La géographe Gisèle Yasmeen (2006) effectue une analyse critique du *foodscape* de Bangkok. Sa recherche se penche sur les interactions entre l'alimentation de rue, les femmes et leurs environnements familial et urbain. Yasmeen analyse la perméabilité de la frontière des sphères publiques et privées – des concepts chers aux géographes – et le rôle important des femmes dans la sphère publique. Ainsi, elle constate que la préparation et la vente de nourriture de rue par les femmes thaïes leur donnent un rôle dominant dans le paysage social alimentaire, qui se traduit dans la dynamique de genre dans leur famille.

Un autre exemple de l'utilisation en ce sens du concept de *foodscape* est celui de Pauline Adema (2009). Adema effectue une ethnographie de la ville américaine de Gilroy qui a choisi de construire sa représentativité (autrement dit, son image de marque) à travers l'ail. Pour la chercheuse, « lorsque l'association entre le lieu et l'aliment est consciemment promue et que la nourriture devient emblématique de l'endroit, le paysage commun devient alors un *foodscape*⁷³ » (4). Ainsi, selon Adema, la promotion et la marchandisation de Gilroy à travers l'ail est une tactique économique qui a été aussi génératrice d'un renouvellement identitaire et d'un nouveau lien communautaire.

Pour les besoins de cette thèse, décrire et analyser le paysage social cidricole revient à analyser les relations et les dynamiques entre le cidre, les humains et l'environnement social. L'accent de ma recherche n'est pas mis sur les émotions et la construction intersubjective de la matière en cidre. Par contre, j'insiste sur le processus de construction politique et sociale, la fluidité du contexte et les changements sociohistoriques qui entrent en relation avec l'objet « cidre ».

Conclusion : une réflexion théorisante

Cette thèse est une analyse du paysage social cidricole québécoise, c'est-à-dire des à analyser des relations entre le cidre, les humains et l'environnement social. L'accent de ma recherche n'est pas mis sur les émotions et la construction intersubjective de la matière en cidre. J'insiste plutôt sur le processus de construction politique et sociale, la fluidité du contexte et les changements sociohistoriques qui entrent en relation avec l'objet « cidre ». Ici, le cidre est la teinture qui m'aide à « pénétrer la structure de la vie sociale » (Duster 1983 : 326). Pour ma part, outre la métaphore de la teinture, j'affectionne celles de la loupe et de la lorgnette. L'utilisation de ces deux instruments d'optique au figuré me permet de mettre en valeur le fait que mon objet d'étude, le cidre, sert à voir des dynamiques sociales qui pourraient paraître distinctes les unes des autres, mais qui, en réalité, sont liées.

Mon référent théorique s'est imposé à moi en raison de mon objet d'étude et de mon terrain de recherche. Le choix de la théorie *in situ* laisse place à ce que Paillé et Mucchielli (2012) nomment « la *sensibilité théorique et expérientielle* » (133, italiques originaux). D'après ces

⁷³ Traduction libre de : « [w]hen the association between a place and a food item is abstracted, highlighted, and promoted, the communal landscape becomes a *foodscape*. » (Italiques originaux.)

auteurs, « c'est le prix à payer pour une analyse vivante qui n'est pas réduite à une reconstruction de prénotions et qui ne succombe pas à la tentation du compromis théorique consistant à écarter ce qui n'entre pas dans le cadre de départ. » (124.) C'est cette réflexion théorisante qui m'a permis de respecter la complexité du terrain et de dévoiler le paysage social du cidre au Québec.

Chapitre III – « Vive le Québec cidre ! »⁷⁴ : le cidre dans son contexte

Au cours de ma recherche de terrain, je rencontrais plusieurs chercheurs et auteurs qui travaillaient sur le cidre québécois. Constatant que tous œuvraient en vase clos sans se connaître, j'amorçais, à l'été 2015, une collaboration dans l'idée de mettre le produit de nos recherches en commun. Notre collaboration donna lieu à une publication. Au mois de mai 2017, l'équipe de chercheurs se rejoignait lors du lancement de l'ouvrage, *La transformation du cidre au Québec : perspectives sur les connaissances technico-scientifiques, socio-économiques, de l'industrie et de la consommation*. Outre les collaborateurs de l'ouvrage, plusieurs cidriculteurs étaient présents. J'étais très heureuse de revoir mes informatrices et informateurs. Lorsque tout le monde fut arrivé, les salutations enclenchées et le cidre versé, les discours de lancement débutèrent avec l'intervention du vice-président de l'association. Il remercia les chercheurs et les participants et parla de l'état actuel de l'industrie du cidre. Il la décrivit comme florissante et avoua être heureux que la recherche universitaire s'y intéresse de plus en plus. Alors qu'il terminait son discours, il leva le bras énergiquement, poing dirigé vers le ciel et clama fièrement « Vive le Québec cidre !⁷⁵ »

Cela faisait plusieurs mois que j'avais quitté le terrain pour me consacrer à l'écriture et c'était la première fois que j'entendais ce slogan. On m'expliqua qu'il avait été créé par l'un des membres des producteurs de cidre du Québec (PCQ) durant le dernier congrès annuel des cidriculteurs. Pour toute personne au fait de l'histoire du Québec, cette expression est une petite perle, car elle fait référence à un événement historique important : le discours prononcé par le général Charles de Gaulle à Montréal, le 24 juillet 1967.

À cette date, Montréal accueille l'exposition universelle Terre des Hommes. Le Québec est au milieu de la Révolution tranquille⁷⁶ et en plein processus d'éveil nationaliste⁷⁷. Lors de sa visite,

⁷⁴ Expression utilisée avec la permission de son déclamateur, François Pouliot.

⁷⁵ Voir Ménard (2017b).

⁷⁶ La « Révolution tranquille » désigne, dans l'entendement commun, une période de l'histoire du Québec (1960 – fin des années 1970) durant laquelle une série de réformes politiques séparent officiellement les pouvoirs ecclésiastiques et gouvernementaux. La période, le contenu et le concept même de la Révolution tranquille sont largement débattus. Voir entre autres à ce sujet Rouillard (1998), Dickson (2009), Bédard (2011) et Turgeon (2012).

⁷⁷ Le Parti québécois, formation politique dont l'objectif principal est la promotion de l'indépendance du Québec, sera fondé en 1968.

le général de Gaulle, président de la France, ancien chef de la résistance française durant la Seconde Guerre mondiale, et leader occidental du mouvement mondial de décolonisation, prononce un discours sur le balcon de l'hôtel de ville de Montréal. À la fin de son discours, il s'exclame « Vive le Québec... Vive le Québec libre ! » La déclaration du général de Gaulle est une exhortation directe à l'indépendance du Québec. Pour les centaines de personnes présentes sur le parvis, cela a un effet exaltant. La réaction de la foule est euphorique. Cette exclamation spontanée vient valider le projet séparatiste ; et le général de Gaulle est le premier chef d'État étranger à le faire⁷⁸. Avec l'Exposition universelle (Paul 2004), cet événement est un moment charnière de la reconnaissance de la spécificité de l'identité québécoise.

En 2017, lorsque le vice-président de l'association des producteurs de cidre clame joyeusement « Vive le Québec cidre ! », il ne fait plus référence à l'acte politique de De Gaulle. Il fait plutôt référence à un courant alimentaire qui est né au début des années 1990. Ce courant exacerbe les caractéristiques locales, nationalistes et régionalistes des aliments. Il mobilise des termes tels que « terroir », « produit du Québec », « fermier » et « artisanal ». afin de valoriser des lieux de production et les modes de transformation alimentaire aux antipodes de la production industrielle et transfrontalière. Avec l'expression « Vive le Québec cidre ! », les cidriculteurs affirment les racines tant géographiques, agricoles que symboliques et identitaires de leurs produits. Ils assoient ainsi le positionnement spécifique du cidre du Québec dans le système alimentaire mondial.

Au Québec, les cidres sont considérés comme des produits locaux. En effet, si l'on considère uniquement l'aspect matériel, la très grande partie de leur filière de production se situe dans la province, même si plusieurs éléments (bouteilles, sulfites, levures, entre autres) sont fabriqués ailleurs. Toutefois, comme tant d'autres productions alimentaires localisées, la localisation du cidre n'est pas uniquement matérielle. Elle est aussi symbolique et politique. En ce sens, elle ne s'exprime pas en vase clos (Hamm 2007). Elle est modelée en interaction avec les dynamiques mondiales. L'objectif de ce chapitre est d'exposer les conditions sociopolitiques et économiques spécifiques du système alimentaire duquel a émergé la néocidriculture. En première partie, je décris le système alimentaire actuel – un système mondialisé – et ses conséquences.

⁷⁸ Le gouvernement canadien demandera d'ailleurs au Général de Gaulle, qu'il accuse d'ingérence politique, de quitter immédiatement le pays (Courteaux 2017).

J'analyse ensuite les effets que ce système a eus au Québec sur la production, la distribution, la consommation et la qualité. Pour ce faire, je me penche sur l'histoire des changements alimentaires de la province, depuis la colonisation jusqu'à nos jours.

3.1. Le cidre du Québec, un produit local dans un système alimentaire global

Dans les études alimentaires, le concept de « localisation » est l'objet d'intenses débats, et ce (Sundbo 2013). La discussion est trop étendue pour que je m'y arrête⁷⁹, mais toutes les recherches qui se penchent sur l'alimentation « locale » s'accordent sur deux aspects particuliers : (1) les producteurs sont les premiers acteurs derrière l'émergence des politiques alimentaire favorisant la localisation locale et (2) l'alimentation n'est locale que dans le cadre d'une interaction. En effet, premièrement, comme nous le verrons dans la seconde partie de ce chapitre et dans le reste de la thèse, l'agentivité politique des producteurs est essentielle à la reconnaissance politique du produit.

Deuxièmement, l'alimentation locale est un construit social interactionnel : l'alimentation « locale » n'est « locale » qu'en fonction de l'altérité (Feagan 2007). Ainsi, si le cidre du Québec est considéré comme un produit « local », c'est qu'il s'insère dans un système alimentaire délocalisé et mondialisé qui s'est construit en parallèle à l'accélération des échanges commerciaux internationaux et leurs impératifs productivistes, au courant du XX^e siècle. L'agronome Jean-Louis Rastoin et l'économiste Gérard Ghersi donnent à ce système le nom de SAM, un acronyme qui désigne le « système alimentaire mondial » (Rastoin et Ghersi 2010). Avant d'expliquer les particularités et les conséquences du SAM, il importe de définir ce qu'est un système alimentaire. Pour son aspect holiste, j'adopte la définition qu'en fait Rastoin (2015). Pour l'auteur, le système alimentaire est :

« L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, non pas de la fourche à la fourchette, mais plutôt de la semence végétale ou animale aux molécules sorties des unités de traitement des déchets. Le système alimentaire comprend le secteur de l'agrofourmiture, les agriculteurs, les artisans et les industriels de l'agroalimentaire, les industries de l'emballage et des équipements, les commerçants, les transporteurs, les restaurateurs, les services financiers et

⁷⁹ Voir au sujet du concept de localité les débats soulevés par Appadurai (1995), Bérard et Marchenay (2007, 2009), Hamm (2007), Holt et Amilien (2007), Roos, Terragni et al. (2007), Jourdan et Riley (2013), Sundbo (2013) et Tovey (2008).

de communication, la recherche et développement, la formation et les organismes publics compétents en matière de politique agricole et alimentaire. » (11).

Comme je l'explique dans la section qui suit, il existe plusieurs types de systèmes alimentaires qui s'organisent sur différentes échelles géographiques, mais je m'intéresse particulièrement au SAM, puisqu'il est à l'arrière-plan de l'émergence de la cidriculture actuelle.

3.2. Le SAM : particularités et conséquences

Les échanges alimentaires mondiaux ont toujours existé (Kiple 2007), mais c'est après la Seconde Grande guerre que le système alimentaire devient formellement mondialisé lorsque, afin de maintenir la paix et la sécurité mondiale, la communauté internationale parie sur la libéralisation des échanges commerciaux (Douglas et Khare 1979). Dès 1947 débutent les rondes de négociations commerciales internationales de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (Verdon-Ricard 2009) qui donneront naissance à l'Organisation internationale du commerce (aujourd'hui l'Organisation mondiale du commerce – OMC). Pour les sociologues Harriett Friedman et Philip McMichael (1989), ces négociations participent à l'émergence d'un tout nouveau *Food Regime* (que je traduis par « système politico-alimentaire », vu les influences marxistes du modèle [Magnan 2012]). Celui-ci débute avec la crise alimentaire qui découle du choc pétrolier de 1973. Liée au prix du pétrole qui explose, l'augmentation des coûts de production et de distribution alimentaire profite alors aux intermédiaires et non plus aux agriculteurs, ni aux consommateurs. Par ailleurs, avec les ententes de libre-échange, l'augmentation de la distance entre les différents acteurs du SAM complexifie le système ce qui, encore une fois, profite aux distributeurs du secteur privé. Or, le secteur privé s'emploie à trouver tous les moyens possibles pour s'approprier la nature et pour en déjouer les impératifs de manière à minimiser son impact sur la productivité économique (Murdoch et Miele 1999), aliénant ainsi l'humain de la provenance naturelle de son alimentation.

Ainsi, le SAM est productif sur le plan économique, mais son acceptabilité morale est hautement remise en question (Beardsworth et Keil 2002, Rastoin 2015). En effet, sur le plan de la production, le SAM favorise la production de masse qui est facilitée, depuis la période industrielle, par la mécanisation des outils et la rationalisation fordienne de l'agriculture. Cette forme de production encourage la monoculture et l'utilisation massive d'intrants chimiques. Cela

a des conséquences graves sur la biodiversité et la santé des écosystèmes ainsi que sur la santé physique et morale des agriculteurs et des mangeurs.

Chez les mangeurs par exemple, les sociologues Paul Rozin (1999) et Claude Fischler (2010) ont démontré les effets anxigènes de cette aliénation en concevant le concept du « principe d'incorporation. » Celui-ci affirme que l'ingestion est un acte particulièrement intime à travers lequel l'aliment devient une partie, non seulement du corps du mangeur, mais aussi de sa pensée symbolique. En ingérant un aliment, le mangeur incorpore tant ses qualités énergétiques et nutritives, que magiques et symboliques. Ces qualités s'organisent dans un système de catégorisation défini culturellement : le système culinaire (Fischler 2010). Par exemple, explique Fischler (*ibid.*), un morceau de viande d'une vache qui mange de la farine animale, et qui est donc carnivore, est un paradoxe pour le mangeur, car il n'a de place dans aucune catégorie symbolique de l'ordre du mangeable. Ce paradoxe, Fischler le nomme « le paradoxe de l'omnivore » (italique original). En brisant les barrières spatiales et temporelles, le SAM offre une alimentation variée et abondante. Toutefois, la déterritorialisation aliène les mangeurs qui n'ont plus connaissance ni de la provenance ni du contenu de leurs aliments et ce manque de connaissance provoque une anxiété. De plus, en étant transformé avant d'être mis sur le marché, l'aliment délocalisé devient un objet comestible non identifié – O.C.N.I – (Fischler 1988), car son lien avec la nature est « gommé » (Fischler 2010 : 39) ce qui en fait une « simple marchandise » (*ibid.* : 38). Finalement, l'accès à l'alimentation transformée provoque une ignorance des règles culinaires : le mangeur est en état de « gastro-anomie », soit un malaise créé par manque de connaissances et de repères sur l'alimentation consommée. « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, nous ne savons pas ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes », explique Fischler (2010 : 70). D'autant plus que l'abondance de discours nutritionnels contradictoires ne fait qu'augmenter cette anxiété.

De l'autre côté, chez les agriculteurs, la délocalisation des différentes étapes de la filière alimentaire diminue la possibilité de rentabilité pour bien des producteurs, car la mécanisation et les intrants sont coûteux et les profits très bas et les grandes compagnies de distribution sont ainsi en mesure de faire des profits, que Rastoin et Bouquery qualifient d'« abusifs » (2015 : 221). Cela. De plus, au niveau de la gouvernance, les industries alimentaires multinationales pratiquent un « intense lobbying collusif » (*ibid.*) pour subvenir à leurs besoins en communication, en fiscalité ainsi qu'en standards de qualité (Rastoin et Bouquery 2015). En s'associant de cette manière, les industriels monopolisent la gouvernance mondiale du système alimentaire, affaiblissant du même

coup le rôle de gouvernance des agriculteurs sur leurs productions (Nestle 2002, Poulain 2017 [2002]).

Le changement de pouvoir dans la gouvernance a des effets particulièrement importants sur la qualité des aliments – un aspect central de cette thèse sur lequel je reviendrai plus en profondeur au chapitre V. Avec la mise en place du SAM, les standards de qualité et de nutrition sont gérés par le privé et sont définis dans l'intérêt des multinationales. Or, pour les multinationales, la garantie de la qualité alimentaire est assurée par un monitoring des productions et par des normes internationales comme celles de l'Organisation internationale de normalisation (communément appelées ISO⁸⁰), ou encore la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), des standards mis sur pied pour monitorer la sécurité sanitaire (Poulain 2017 [2002]). Or, au courant des années 1980-1990, les méthodes utilisées par les multinationales montrent leurs limites avec les crises sanitaires telles que celle de l'encéphalite spongiforme bovine (« vache folle ») de 1996 en Europe, la fièvre aphteuse de 2001 en Angleterre, la grippe aviaire de 1997 en Asie et, plus tard, la crise du « concombre tueur » ou la bactérie entérohémorragique entraîne la mort de plusieurs personnes en Allemagne en 2011 (Jourdan et Hobbis 2013). De plus, les maladies dues à l'industrialisation de l'alimentation, tels que le diabète et l'obésité, explosent (Nestle 2002, Crowther 2013), ce qui contribue à faire douter d'autant plus les mangeurs de la « qualité » réelle de ce qu'ils incorporent.

De manière plus générale, de nombreuses autres conséquences négatives émergent du SAM. Pour ne nommer que celles-là : les crises environnementales liées entre autres à l'épuisement des terres, au transport des aliments, au suremballage, à la consommation de viande, à l'utilisation de l'eau douce et des produits pétroliers et à la gestion des déchets alimentaires (Sage 2011) ; la marginalisation du plaisir et des identités alimentaires par les discours nutritionnels réductionnistes ambiants (Andrews 2008, Pollan 2008) ainsi que le modelage du discours nutritionnel dominant par les corporations alimentaires (Nestle 2002, Falbe et Nestle 2008) ; les inégalités sociales créées soit par la production et la consommation d'aliments rapides *fast food* (Schlosser 2005), soit par l'exploitation agricole de pays du Sud aux dépens de la souveraineté alimentaire de leurs populations (Morgan 2010). Enfin, selon Fischler (2013 [1993]), le SAM

⁸⁰ ISO est l'acronyme de : *International Organization for Standardization*.

entraînerait aussi un problème d'homogénéisation de l'alimentation et la disparition des cuisines et des habitudes alimentaires locales ; un aspect que j'examine maintenant.

Le SAM : vecteur d'homogénéisation ?

On le sait aujourd'hui, le SAM n'a pas été un moteur unilatéral d'uniformisation et d'homogénéisation des habitudes alimentaires à travers une « McDonaldisation » de la société, comme le prévoyait Ritzer en 1980 (2004 [1980]). Tel que l'ont démontré Amilien, Holt, Montagne et al. (2007), le SAM a plutôt engendré une multiplicité et une variabilité de réactions localisées. Par exemple, Jourdan et Riley appellent la « glocalisation alimentaire » (2013) l'intégration d'aliments externes aux habitudes alimentaires locales. L'anthropologue Christine Jourdan (2010) exemplifie la glocalisation alimentaire avec sa recherche sur le riz aux îles Salomon, une céréale allogène à la région, qui est aujourd'hui intégré comme aliment de base dans la cuisine quotidienne des citadins. La chercheuse explique que la glocalisation du riz est facilitée par le fait que les aliments de base de type hydrate de carbone comme le taro, la patate douce, le tapioca ou l'igname sont au centre de toute la cuisine de la région. Le riz, présentant les mêmes caractéristiques nutritionnelles que les légumes locaux, est, de ce fait, rapidement adopté dans les habitudes alimentaires quotidiennes des citadins.

Un autre exemple de processus d'hétérogénéisation est celui de la « géogastronomisation » de la cuisine régionale hawaïenne, tel que le décrivent l'anthropologue LeeRay Costa et la géographe Kathryn Besio (2011). Selon ces chercheuses, la naissance de la cuisine « typiquement » hawaïenne est datée – elle remonte aux années 1980 – et géographiquement localisée – elle est issue des milieux urbains. Lorsque l'afflux touristique s'accélère au début des années 1980, plusieurs chefs se regroupent dans l'objectif d'améliorer la cuisine hôtelière et en profitent pour utiliser le plus d'ingrédients locaux dans l'espoir de générer des liens sensoriels et affectifs des touristes avec leur région. Ces chefs ont ainsi construit de toute pièce une cuisine régionale en géogastronomisant certains aliments et plats.

En France, au même moment où le projet d'une Europe unifiée est en construction (circa 1980-1990) (Csergo 1996, 1997, Quellier 2007), le processus de patrimonialisation des cuisines régionale illustre un type de localisation par renforcement qui s'inscrit dans une volonté politique de démarcation identitaire. Les produits « du terroir » sont les armes de ce processus de différenciation identitaire régionale. Tout d'abord synonyme d'une campagne pauvre et sans grand

intérêt (un vin qui avait un « goût de terroir » était considéré comme peu raffiné) (Genest 2001), le terme « terroir » se voit, à la fin du XIX^e siècle, réapproprié par les mouvements régionalistes français (Bérard 2011). En réaction à l'industrialisation, ces mouvements glorifient la ruralité française et la diversité des traditions régionales (*ibid.*). Une diversité qui, après la Révolution française, avait été dévalorisée aux dépens d'idéaux d'unification nationale (Weber 1976). L'historienne Julia Csergo (1995) démontre que c'est en interaction avec l'accélération de la mondialisation que le discours du terroir s'est étendu aux productions alimentaires dans les années 1980, le mouvement d'unification de l'Europe stimulant la recherche de spécificité régionale.

Enfin, au niveau plus général du système alimentaire, Rastoin (2015) donne l'exemple des « SAT », les systèmes alimentaires territorialisés. En opposition au SAM, les SAT s'inscrivent dans une économie locale qui réduit l'aliénation en valorisant la relation entre les producteurs, les transformateurs et les mangeurs. Les SAT tentent de se différencier du système industriel en misant sur la distinction géographique des aliments et sur une redéfinition de la qualité. Dans les SAT, la qualité des aliments ne repose plus seulement sur l'hygiène et l'esthétique, mais aussi sur les caractéristique organoleptiques et les dimensions socioculturelles, telle que, par exemple, la rencontre entre le producteur et le mangeur (Francoeur 2011, Rastoin 2015). Enfin, les SAT émergent d'une organisation politique dans laquelle ce sont les acteurs du terrain qui mettent en place un système alimentaire qui est, par la suite, reconnu par les institutions (Rastoin 2015, Hinrichs 2003). C'est dans ce contexte de résistance au SAM que s'inscrit la néocidriculture québécoise.

Dans la section qui suit, je situe les facteurs historiques d'émergence du système alimentaire actuel au Québec ainsi que les répercussions qu'y a eues le SAM. Remonter à la source me permet d'expliquer le contexte général de la naissance de la néocidriculture et de comprendre qu'elle fait partie d'un mouvement de résistance à la mondialisation alimentaire.

3.3. Les changements alimentaires au Québec

Le système alimentaire québécois actuel est largement attribuable à la colonisation européenne, et ce, même si les Premiers peuples⁸¹ d'Amérique ont une alimentation qui est très

⁸¹ Tout au long de ma thèse, je choisis le terme « Premiers peuples » pour faire référence aux différents peuples humains qui habitaient le territoire – qui sera nommé le continent nord-américain – avant l'arrivée des Européens. Si je le favorise au terme généralement admis « Autochtone », même si ce dernier est préféré par l'Office québécois de

variée, résultant de la gestion forestière (Lambert 2011). Ces derniers se nourrissent selon un mode d'appropriation (nomade ou semi-nomade) qui change au gré du climat et des techniques de conservation que sont le séchage et le fumage (Lafrance et Desloges 1989, Desloges 2009, Lambert 2011). Mais les colons européens apportent leurs aliments, faisant quasi table rase des connaissances alimentaires des Premiers peuples (Desloges 2011). En effet, les échanges alimentaires entre les deux populations sont temporaires. Ils continueront, selon Desloges (2011), seulement le temps que les Européens, au cours des traversées suivantes, importent leurs propres semences, surtout celles de blé sur lequel est basée une grande partie de leur alimentation. Seules persistent la culture du maïs et la récolte de la sève d'érable, pour fabriquer le sirop d'érable (*ibid.*).

Le modèle alimentaire développé par les colons européens perdurera jusqu'au XX^e siècle. Étant donné le rapport homme-espace plus favorable qu'en Europe, les colons adoptent rapidement un modèle d'agriculture extensif (Courville 1983). Portée à bout de bras par les femmes, la maisonnée est généralement autarcique. Rien ne se perd, rien ne se jette, tout est transformé pour les repas suivants (Durand 2011, Coulombe et Jutras 2012). Le rythme alimentaire annuel est marqué par les saisons et par les corvées qui accompagnent les récoltes et la conservation des aliments à travers l'hiver (Desloges 2011). Le rythme hebdomadaire est encadré par le calendrier festif et prescriptif de la religion qui est omniprésente (Douville 2011). Jusque dans les années 1960, les habitudes alimentaires, même si elles varient selon les classes sociales (Durand 2011), changent peu, surtout en campagne (Lambert 2011).

Toutefois, au cours du XX^e siècle et plus radicalement après la Deuxième Guerre mondiale, durant la période des Trente Glorieuses pendant laquelle la démographie et les conditions économiques connaissent une croissance rapide (Nantel 2015), plusieurs facteurs concomitants contribuent au changement radical du paysage alimentaire de la province. Entre autres, durant la période de la Révolution tranquille, les acteurs politiques redéfinissent les rôles respectifs de l'Église et de l'État. Ils élargissent le pouvoir de l'État, nationalisent l'électricité, laïcisent les institutions telles que les écoles et hôpitaux et démocratisent l'éducation supérieure. Cela a pour effet de faire croître les emplois publics qui, combinés à l'accession des femmes au marché du

la langue française (Office québécois de la langue française 2011), c'est que celui-ci est une appellation d'origine européenne qui est largement débattue par les peuples qu'il désigne (voir par exemple Lefebvre et Elliott 2017). En choisissant le terme « Premiers peuples » j'insiste sur l'ordre chronologique d'arrivée des peuples humains sur le continent plutôt que sur leur classification ethnique.

travail, à la diminution du taux de natalité, à l'urbanisation et à l'augmentation du taux de scolarité, a pour conséquence d'élargir la classe moyenne (Langlois 1990, 1992). En termes alimentaires, cela se traduit par le fait que, dans un processus de distinction sociale (Bourdieu 1969), la classe moyenne s'approprie les habitudes de la classe dominante qui valorise le cosmopolitisme alimentaire et le raffinement culinaire (Durand 2011, Jourdan et Poirier 2012).

Le développement des goûts alimentaires de la classe moyenne grandissante est stimulé par le maire Jean Drapeau qui, au cours de ses 27 ans d'administration de la ville (1954 à 1957 et 1960 à 1986), favorise la venue d'évènements internationaux tels que l'Expo 1967 et les Jeux olympiques de 1976. Ces évènements contribuent, selon Paul (2004), à la validation externe de l'identité québécoise, alors que se développe au même moment, le mouvement nationaliste de la province. Dans cette perspective, l'Expo 67 devient l'archétype du cosmopolitisme que recherche la classe moyenne, car elle met en spectacle les attributs culturels de 62 nations, dont les attributs gastronomiques sont, selon Kenneally (2010), des plus importants.

En effet, selon plusieurs chercheurs en alimentation (Lafrance et Desloges 1989, Kenneally 2008, 2010, Desloges 2011, Turgeon 2011), l'Expo a deux effets non négligeables sur les changements alimentaires de la province. Premièrement, elle rend l'alimentation étrangère visible à la population québécoise. Les visiteurs peuvent, dans les 30 restaurants aménagés pour l'occasion, goûter aux cuisines de divers pays, tels que l'Italie, l'Inde, l'Iran, l'Algérie, le Mexique (Desloges 2011); autant de pays que la majorité des Québécois n'ont, à cette époque, jamais visités. L'évènement semble effectivement donner goût à l'alimentation étrangère. En effet, le géographe Alan Nash (2009) démontre que la quantité de restaurants dits « ethniques » est passée de 162 en 1951 à 558 en 1971. Selon son analyse (et cela est confirmé par les recherches de Turgeon [2002] dans la ville de Québec), l'augmentation des restaurants étrangers n'est pas due simplement à l'augmentation proportionnelle de l'immigration ni au fait que des chefs étrangers aient ouvert des restaurants. Cela est plutôt dû à une demande accrue de mets « ethniques » car, comme l'explique Turgeon (2011), à la suite de l'Expo :

« [I]es Québécois deviennent avides de mets étrangers et fréquentent de plus en plus les restaurants italiens, français, grecs, chinois, marocains, mexicains ou indiens. On n'hésite pas à proposer des produits du terroir québécois avec des sauces françaises ou à concocter des mets chinois et italiens à la "sauce" québécoise. » (28) .

En contrepartie, le mouvement nationaliste des années 1960 favorise la recherche d'une identité culinaire nationale. Là encore, l'Expo est considérée par les chercheurs en alimentation comme un moment décisif de l'histoire (Lafrance et Desloges 1989, Kenneally 2010, Desloges 2011, Turgeon 2011). Selon Lafrance et Desloges (1989), l'Expo provoque une prise de conscience de l'altérité et donc, par effet miroir, la nécessité de se définir une identité propre. Durant l'Expo, les menus des deux restaurants des pavillons québécois et canadien sont sciemment pensés par les organisateurs afin de proposer des mets régionaux tels que le faisan d'Oka en chartreuse, la salade d'endives au citron ou le caviar noir du Québec (Kenneally 2008) et nationaux tels que le paillard de bison ou la casserole de béluga (Kenneally 2008). Mais ces mets composés pour l'évènement sont, encore une fois, pour la plupart, inconnus des Canadiens eux-mêmes (Kenneally 2010).

Au cours des années suivantes, les acteurs du milieu gastronomique de la province s'attèlent à un processus de « gastronomisation de la cuisine locale » (Lemasson 2006, Turgeon 2011). Dès son ouverture en 1968, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) se donne pour mission de constituer un inventaire exhaustif de recettes considérées « traditionnelles. » L'organisme collégial met aussi sur pied un programme d'enseignement de la cuisine québécoise et en fait la promotion dans les salons, les foires et les festivals spécialisés. Selon Bergeron et Samuelli (1987) « la formation de nouveaux chefs et la diffusion de recettes traditionnelles, adaptées au goût du jour, publiées dans de nombreuses revues contribuent à la réactualisation de la cuisine québécoise. » (453). Ce mouvement de géogastronomisation (Costa et Besio 2011) semble pourtant se cantonner au milieu gastronomique. Selon Sophie Marcotte, qui analyse les représentations de la gastronomie dans les romans québécois, au cours des années 1970-1980, « la construction du patrimoine alimentaire ne trouve plus écho » dans la population (2012 : 167). En effet, l'auteure constate qu'à partir du XXI^e siècle, le repas est caractérisé par une hyperconsommation d'aliments transformés et un individualisme alimentaire et affirme. C'est là le reflet des effets du nouveau système politico-alimentaire.

Lorsqu'en 1973, l'économie mondiale est affectée par la crise du pétrole, on assiste, au Québec comme ailleurs, à la mise en place du modèle économique productiviste « axé sur l'augmentation des volumes et la diminution des coûts. » (Nantel 2015 : 33.) Dans la sphère agricole, cela entraîne « des changements structurels de fond. » (Dupont 2009 : 19.) Les conséquences de l'émergence du SAM se font sentir dans tout le système alimentaire : de la

production, qui n'est rentable que pour une minorité, à la consommation, qui devient anxiogène, en passant par la distribution, contrôlée par un oligopole et la notion de qualité alimentaire qui vise une uniformisation. Dans la section suivante, j'explique de quelle manière les changements structurels dans la production, la distribution, la qualité, la consommation et la gouvernance ont créé une situation insoutenable à laquelle les acteurs du monde rural ont fortement réagi.

Le nouveau système politico-alimentaire et ses répercussions au Québec

Pour commencer, au tournant des années 1960, les agriculteurs obtiennent plusieurs subventions de la part du gouvernement qui mise sur la modernisation rapide des productions agricoles (Dupont 2009). Cette modernisation tend vers une uniformisation de la production. Mais, dans cette logique, les petites fermes perdent leur utilité, car elles sont considérées comme non rentables (MAPAQ 1993). Déjà en 1972, Hugues Morissette note la baisse des revenus nets due à la hausse des coûts de la mécanisation des fermes. Additionnée d'un manque de reconnaissance sociale et politique, la situation économique crée une grande détresse psychologique chez nombre d'agriculteurs québécois (Lafleur et Allard 2006, Paul-Limoges 2008). La concentration des fermes provoque un « abandon progressif des régions agricoles moins développées » (26). Cela a pour conséquence la diminution de la population vivant de l'agriculture, qui passe de 70 % en 1951 à 15 % en 1981 (Audet 2014).

Pour les mangeurs québécois, la sortie de l'autosuffisance des familles vivant en milieu rural est vécue avec un sentiment de libération. Julie me raconte :

« Je suis de la génération 1959-60 [...] qui quittait l'autosuffisance au niveau des fermes. On laissait aller la pomme de terre qu'on avait travaillée tout l'été pour la maintenir en vie parce qu'il y avait de la mauvaise herbe qui poussait donc il fallait la nettoyer. On laissait aller ces produits-là qui étaient très difficiles à obtenir, pour aller vers une facilité de produits qui se retrouvaient de plus en plus en épicerie. On ne se posait pas de questions, pour nous c'était le fait de délaisser cette misère-là. [...]

Donc pour nous, l'élément déclencheur, c'était de dire "ah ! Parfait ! Regarde, on n'a plus à se casser la tête, se lever tôt le matin pour aller traire les vaches, pour aller soigner les cochons, s'occuper des poules, aller sarcler le jardin [...] on a un travail en ville, on va à l'épicerie, on achète nos produits et puis voilà !" » (Julie.)

Mais à en croire les recherches de Riopel (2005) et Jourdan et Poirier (2012), la satisfaction liée à l'accessibilité immédiate des aliments est temporaire. Rapidement, les mangeurs rompent avec les habitudes des générations passées et se cherchent une nouvelle identité alimentaire

(Jourdan et Poirier 2012). Ils tentent de repérer des normes culinaires au sein de discours diététiques et gastronomiques contradictoires et deviennent alors particulièrement anxieux (*ibid.*) face à des aliments dont ils ne connaissent ni l'origine, ni le mode de transformation, ni le contenu (Riopel 2005).

En ce qui concerne la qualité alimentaire, au cours des années 1970-1980, celle-ci est dictée par les besoins des transformateurs et des distributeurs. Toutefois, une autre compréhension de la qualité émerge tranquillement. Au tournant des années 1990, les standards de qualité imposés par les transformateurs et les distributeurs québécois sont les mêmes que dans le reste de l'Occident au même moment (Chazoule et Lambert 2007, Francoeur 2011). Pour ces intermédiaires, la qualité est générique et « s'appuie essentiellement sur des garanties de salubrité » (Chazoule et Lambert 2004 : 43). D'un autre côté, une autre compréhension de la qualité émerge. Les agriculteurs, acculés à un mur économique par les industries, misent sur une stratégie de résistance en modifiant les standards de qualité de leur production ; une qualité spécifique « définie par sa capacité à se démarquer d'un produit standard. » (*Ibid.*) On voit alors apparaître de nouveaux signes de qualité tels que les appellations « équitable », « biologique » et « indication d'origine » qui rassurent les consommateurs puisqu'ils ont, à partir de ce moment-là, un choix dans la qualité et non plus uniquement dans la quantité (Jourdan et Poirier 2012).

En ce qui a trait à la gouvernance, au Québec, les subventions gouvernementales destinées aux fermes ont comme objectif principal d'augmenter la rentabilité de la production. Les critères d'attribution sont strictement économiques, et ce, aux dépens de la santé économique et sociale des régions. Par exemple, alors que plusieurs agriculteurs cherchent à faire reconnaître la production biologique depuis les années 1970, le ministère de l'Agriculture refuse, jusqu'en 1987, d'approuver une approche qu'il voit comme étant rétrograde et non scientifique (Richardson 2008). Comme l'explique cette interlocutrice qui travaillait alors pour le gouvernement, les effets de cette logique sur les milieux ruraux sont importants :

« Je faisais partie de ce qu'on appelle "les économistes pures et dures", avec les gros modèles mathématiques. Un des gros mandats que j'ai eu était de faire l'évaluation du potentiel de réouverture d'un abattoir de porc dans un village [...] parce que ces gens devaient se mettre aux normes pour une demande d'une subvention [...].

Et puis moi, j'ai fait l'étude de façon très objective [...]. On a regardé comment l'industrie évoluait et on a regardé les grandes tendances des abattoirs américains et canadiens au niveau de la concentration. [...] On est arrivé à montrer que, finalement le volume de porc qui était

disponible dans la région, avec la taille de cette entreprise-là, jamais ils ne pourraient compétitionner [...].

Donc la recommandation, ça a été de dire "ne donnez pas la subvention, oubliez ça, parce que même si vous rénovez les bâtiments, dans un an ou deux, ces gens-là seront hors circuit parce qu'ils vont accumuler des déficits" [...]. Ces petites entreprises-là ont beaucoup de misère à se développer dans un contexte où on produit, on fait le même produit, on met en marché le même produit. Donc à l'époque, ça a été de dire "fermez [...] voilà on n'accorde pas la subvention et voilà, c'est terminé" [...].

Là, je reviens dans mon bureau quelques semaines après et je me dis "bon, O.K. ! C'est bien les grands groupes ! [...] c'est bien la technologie ! C'est bien le développement des marchés ! C'est bien l'ouverture des marchés ! Aucun problème avec ça ! Mais maintenant les régions elles font quoi ?" » (Julie).

Selon Paul-Limoges (2008), l'agriculture québécoise au début des années 1990 est en « crise ». En effet, en 1988, l'accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis (ALÉ) entre en vigueur. Pour les milieux ruraux, où la santé économique et environnementale est déjà en très mauvais état, les traités de libre-échange sont des coups de grâce. En 1990, le président de l'Union des producteurs agricoles (UPA) Jacques Proulx constitue une équipe qui part sur la route. Durant un an, l'équipe fait le tour des milieux ruraux et écoute les préoccupations de la population. Malgré un bilan économique généralement positif l'équipe constate que la détresse est grande. Le modèle agricole québécois est une réussite pour un nombre limité d'exploitations agricoles, mais un grand nombre des agriculteurs qui ont suivi la vague d'industrialisation, sont étranglés par les dettes (Dupont 2009). De plus, le modèle productiviste a dévitalisé l'espace rural. Les fermes sont surendettées et les petites exploitations agricoles, « incapables de souscrire aux impératifs de l'agriculture productiviste » (Vachon 1991 : 272), sont exclues de la croissance économique.

En 1991, à la suite de cette consultation régionale, Proulx et son équipe organisent une rencontre de trois jours où se rejoignent plus de 1250 participants de toutes les sphères d'activité liées à la ruralité : les États généraux du monde rural.

Les États généraux du monde rural et la piste des produits du terroir

Le but des États généraux est de dénoncer « effets délétères du productivisme agricole sur les campagnes québécoises » (Audet 2014 : 48) et de redéfinir le projet agricole québécois. Au sortir du rassemblement, les avis sont partagés, car le modèle a souri à plusieurs agriculteurs.

« Les intervenants [...] ont reconnu que le "productivisme" était le modèle mondial dominant et qu'il paraissait difficile de s'en dissocier [...]. On pensait généralement qu'il avait apporté

une qualité de vie, mais que le modèle ne tenait pas suffisamment compte de la personne humaine et qu'il rendait difficile la coopération. » (de Guise 1991, cité dans Audet 2014 : 53.)

Dans le recueil de textes intitulé *Le Québec rural dans tous ses états* (Vachon 1991) qui découle de l'évènement, les chercheurs tirent la sonnette d'alarme : les communautés sont sous-développées économiquement, mais aussi socialement. Le modèle productiviste a fait disparaître les activités traditionnelles des villages et a contribué à dégrader l'environnement et les sols. Les villages sont désertés par les jeunes. Les écoles, bureaux de poste et autres services, sous-utilisés, ferment. La vie culturelle est en déclin et plusieurs villages doivent tout simplement fermer, faute de services. Après avoir fermé des villages, « va-t-on devoir fermer des régions entières ? » se questionne l'économiste Jean-Pierre Wampach (1991 : 109).

Pour les organisateurs et les participants des États généraux du monde rural, l'une des portes privilégiées pour sortir de ce marasme économique et culturel est de revaloriser les productions régionales. C'est à ce moment que réapparaît le terme « terroir » dans l'espace public québécois (Audet 2014). Le terme « terroir » au Québec avait en effet disparu de la sphère sociale depuis plusieurs années. Jusqu'en 1940, il réfère à un courant littéraire né un siècle plus tôt et qui, sur le modèle des mouvements régionalistes français, glorifiait la ruralité. Puis, au tournant du XX^e siècle, dans le but de résister à l'urbanisation de l'industrialisation et d'encourager la colonisation de l'arrière-pays, l'Église utilise alors la littérature du terroir comme objet de propagande d'un conservatisme rural, ancré dans une « vision agraire porteuse d'un message traditionaliste de conservation (terre, famille, foi et langue) » (Lamontagne 1964 : 24), des valeurs qui ont été rejetées avec ardeur durant la Révolution tranquille. Or, ces valeurs ont longtemps été associées à la ruralité et ont contribué à sa perception négative tant dans la population générale que dans le milieu politique (Deslauriers 1997, Jean 2003b). Ainsi, durant les années 1990, lorsqu'il réapparaît dans l'espace public, le terme « terroir » n'est plus associé à son ancien usage. Il est alors mobilisé dans le sens que lui donnent les Français (Bérard et Marchenay 2004) c'est-à-dire une confluence entre les spécificités pédoclimatiques d'une région, le savoir-faire des habitants et l'histoire du lieu (SRQ 1999d).

L'appropriation et la promotion de la notion de terroir par des organismes tels que Solidarité rurale du Québec (SRQ) et la pression des acteurs sur le gouvernement font rapidement évoluer la situation. Dès la fin 1991, le ministère de l'Agriculture (MAPAQ), qui, jusque-là ne

semblait pas se préoccuper de la santé économique des régions (MAPAQ 1989, 1990, 1991) y répond :

« Le développement régional, en harmonie avec les conditions environnementales du milieu, est une grande préoccupation de notre ministère. Il est ressorti des "*États généraux du monde rural*", tenus en février 1991, une volonté des intervenants régionaux à se prendre davantage en main et un désir de décentralisation et d'accroissement des pouvoirs de décision des régions [...] En 1992-1993, tous les budgets des programmes agricoles du Ministère seront régionalisés. » (MAPAQ 1992 : iii.)

Cela se met en place sous forme de financement de projets novateurs, tel que le développement du cidre de glace, la promotion des aliments régionaux dans la cuisine québécoise et des formations aux chefs pour connaître leur utilisation. On voit alors réapparaître des aliments de spécificité tels que la canneberge, le cantaloup, mais aussi le sanglier, le bison et l'autruche comme productions régionales (MAPAQ 1997). Au même moment, avec le restaurateur Normand Laprise comme chef de file (Spiegel 2010), plusieurs cuisiniers et chefs se lancent dans la redécouverte d'un « patrimoine gastronomique » québécois (Aubertin 2010, 2011) en utilisant des produits cultivés dans la province. Cela est accompagné d'une nouvelle orientation de la gouvernance ; une gouvernance qui est maintenant prise en charge de plus en plus par les producteurs locaux qui redéfinissent les critères de qualité. En ce sens, les producteurs d'agneau de Charlevoix sont particulièrement importants pour un changement particulier : la mise en place de la législation sur les appellations.

Le rôle déterminant des producteurs d'agneau de Charlevoix

L'agneau élevé dans la région de Charlevoix est directement lié à l'histoire agricole de la région. L'animal se nourrit de fourrage local, ce qui exclut le maïs. Son alimentation lui donne des caractéristiques organoleptiques spécifiques. Au cours du mouvement de réappropriation de la culture culinaire québécoise des années 1990, la productrice Lucie Cadieux et ses collègues sont débordés de demandes provenant de restaurants montréalais. Leur agneau en devient si renommé que le nom « agneau de Charlevoix » se fait usurper dans des restaurants français (Chazoule et Lambert 2007). Pour sauver l'avantage concurrentiel de sa production, Cadieux réalise qu'elle et ses collègues sont « condamnés à la qualité [car] il n'y avait aucune autre issue⁸² » (Barham 2007 : 285).

⁸² Traduction libre de : « [w]e realized that we were condemned to quality – there was no other way out! »

En 1994, accompagnée d'un petit groupe de producteurs, les Charlevoisiens rencontrent le consul français à Montréal et lui demandent de mettre en place un échange d'expertises afin de débiter un système d'appellations au Québec (Barham 2007). Cadieux et ses collègues réclament tout simplement un nouvel encadrement législatif afin de faire reconnaître une première appellation d'origine contrôlée (AOC) canadienne. Même si, au retour de Montréal, aucun des producteurs n'y croit vraiment, le consul s'investit dans la question et fait venir une stagiaire française dont le mandat est d'étudier la possibilité d'importer le règlement de la Communauté européenne sur les appellations d'origine (Chazoule et Lambert 2007). En 1996 les producteurs d'agneau organisent le Forum international sur les appellations d'origine qui réunit des experts de l'organisme français l'Institut national d'appellations d'Origine (INAO), l'organisme SRQ, le MAPAQ et des producteurs. Les participants tentent de savoir quels signes de qualité doivent être utilisés au Québec pour stimuler le développement rural (Chazoule et Lambert 2007). Au sortir de cette rencontre, la *Loi sur les appellations réservées* (LAR) (Gouvernement du Québec 1996) est présentée par le MAPAQ et adoptée par l'Assemblée nationale. Elle entrera en vigueur dès 1997.

La généralisation des productions « du terroir » et la transformation du rural

Parallèlement, à la fin des années 1990-début 2000, les productions du terroir⁸³ prennent de plus en plus d'essor alors que SRQ publie le *Premier inventaire des produits du terroir québécois* (1999c). En 2001, le gouvernement péquiste de Bernard Landry adopte une toute nouvelle politique rurale⁸⁴ (Ministère des Régions 2001). Celle-ci redéfinit radicalement l'organisation des régions, les avenues de développement économique et de protection environnementale (Jean 2003b). Dans le monde rural, durant cette période que Bruno Jean nomme « la modernité avancée » (2003a), le discours social sur la ruralité se transforme. D'une ruralité « traditionnelle, dépassée et en retard » (Jean 2003b : 115) dans laquelle s'inscrivaient des actions politiques chargées d'un discours politique de modernisation et d'aménagement rural, le discours

⁸³ Tout au long des années 2000, plusieurs organismes discuteront du transfert des termes « terroir » et « produit du terroir » au Québec (SRQ 1999a, b, 2001, Audet 2014, Lachance 2015). Selon mes propres constats, le débat s'est lentement divisé en deux types de conception : d'un côté le terroir est considéré comme un outil de développement socioculturel autant qu'économique ; de l'autre il est considéré comme un outil strictement économique. En 2018, il semble bien que le discours économique ait pris préséance.

⁸⁴ La politique nationale de la ruralité sera reconduite durant 13 ans et sera portée à bout de bras par l'organisme SRQ. En 2015, le gouvernement libéral coupe le financement de SRQ et annule la politique nationale de la ruralité qui avait été renouvelée un an auparavant (SRQ 2014b).

change et intègre une conception du rural comme gardien des paysages et comme promoteur des valeurs environnementales (Jean 2003b)⁸⁵. Les produits de spécificités dits « du terroir » y sont des objets centraux (SRQ 2001).

Ainsi, en parallèle à la réactualisation de la notion de terroir, les producteurs et les consommateurs se réapproprient la notion de « qualité » et la redéfinissent. La typicité géographique du produit devient l'une des composantes de sa qualité. Les mangeurs sont prêts depuis longtemps à prendre part à un tel changement. L'achat des produits du terroir, des produits dont ils connaissent la provenance puisqu'ils sont souvent obtenus des mains mêmes des producteurs au marché public (Riopel 2005, Francoeur 2011) ou par une visite à la ferme,⁸⁶ s'avère être une solution à leur anxiété, car la consommation des produits du terroir se fait en connaissance du mode de production et du contenu de l'aliment. Les études de la professeure Catherine Parissier et de ses étudiants démontrent en effet que les Québécois perçoivent les produits du terroir comme étant liés à des valeurs positives : savoir-faire humain, culture et appartenance, plaisir serein et confortable, convivialité, « bon vieux temps ». Ils sont vus d'autre part comme compréhensibles, naturel et de qualité (Turgeon et Parissier 2007, Langlois 2009, Parissier et Geay 2010). À travers la lorgnette des produits du terroir, au courant des années 2000, le monde rural, plus particulièrement le monde rural agrotouristique (Deshaies et Lesage 2003), est vu comme lieu de défense du patrimoine alimentaire local (Aubertin et Sicotte 2014) et de redéfinition de la qualité des aliments.

Mais cette redéfinition du patrimoine alimentaire et de la qualité n'est pas synonyme de retour en arrière. Comme le constate Vincent Galarneau (2011), les agriculteurs actuels sont connectés à la mondialisation. La ruralité est ainsi de plus en plus perçue comme un lieu de glocalisation alimentaire éthique. Inspirée par les mouvements tels que *Slow Food* (Bélanger 2004), la nouvelle ruralité, plutôt que de se positionner en défaveur de la mondialisation, développe un récit de mondialisation vertueuse (Andrews 2008). Ce récit joue sur l'aspect nostalgique – qui, selon Leitch (2013) appréhende les contradictions de la modernité plutôt que le passéisme – un

⁸⁵ Dans ses travaux, le sociologue de la ruralité Bruno Jean démontre toutefois qu'il existe plusieurs constructions sociales de la ruralité québécoise que les acteurs mobilisent selon leurs besoins politiques et économiques (Jean 1991, 1997, 2003a, b, 2004, Jean et Dionne 2007) la ruralité agrotouristique en étant qu'une parmi d'autres.

⁸⁶ Le développement de l'agrotourisme facilité par la Politique rurale de 2001, y est aussi pour beaucoup dans les changements alimentaires des Québécois. À ce sujet, voir Deshaies et Lesage 2003, Dumas, Menvielle et al. 2006, Morin-Rivet 2017.

aspect nostalgique « réflexif⁸⁷ » plutôt que « réparateur⁸⁸ ». C'est dans ce nouvel environnement social, politique et économique que s'insère, comme je m'y arrête en détail aux chapitres suivants, la néocidriculture québécoise. Afin de bien comprendre comment s'actualise la glocalisation cidricole, je décris, dans la partie qui suit, l'une de mes expériences de terrain.

Une production artisanale « à la page »

En ce jour de janvier 2015, je vais assister à une visite guidée d'une cidrerie en plein cœur du froid hivernal. Il fait près de -15 C°. C'est une bonne température pour faire geler le moût et les pommes pour le cidre de glace ainsi que pour organiser des activités telles que la visite de la cidrerie, ou encore la cueillette de pommes gelées. Ces sorties hivernales sont d'ailleurs en train de gagner le cœur des Québécois (Détolle 2016, Nault 2017). Mais ce jour-là l'activité n'est pas ouverte à tous. Elle est « VIP » et seuls les membres des industries hôtelières et de la restauration y sont invités, serveurs, barman, restaurateurs haut de gamme, concierges de grands hôtels et journalistes, bref, l'élite de la restauration.

La clientèle présente est relativement jeune ; l'âge tourne autour de 25-40 ans. Les invités sont tout d'abord accueillis dans la cour du domaine qui est entourée du chai et de la boutique. Au centre de la cour, un foyer est allumé. Des minots en bois couverts de peau de mouton sont aménagés autour du feu. Un arbre en plastique dont les branches sont constituées de lumières blanches complète le décor. La signalétique historique, affiches financées par Tourisme Montérégie, qui est située autour de la propriété, nous renseigne un peu plus sur l'histoire de la terre et de la maison elle-même. À l'entrée du verger se trouve en effet une grande maison en pierre, datant du XIX^e siècle. En arrière de la maison trône un bâtiment d'architecture récente de forme angulaire qui contraste avec la rondeur des pierres de la maison centenaire. Il est fait de matériaux non sédimentaires, bois et fer, et serti de très grandes fenêtres. À l'intérieur de ce bâtiment se trouve la boutique de la cidrerie. La décoration de la boutique est saisissante de contrastes. Elle associe l'imagerie des vergers de la campagne et de l'artisanat – pommes, cornes de cerf, fourrure, billots, couverture tricotée, minots de pommes – à la contemporanéité des matériaux généralement associés à l'urbanité tels que l'époxy, le plexiglas, le béton et l'innox. Un

⁸⁷ Traduction libre de : « *reflexive* ».

⁸⁸ Traduction libre de : « *restorative* ».

peu partout, mais soigneusement disposés, l'on peut voir les nombreuses médailles et trophées gagnés par la cidrerie à travers le monde. L'esthétique de l'endroit traduit le désir de marier les genres et les références de l'urbain et du rural, du passé et du présent, le local et le global.

La journée consiste en une visite du chai, une dégustation de cidres accompagnée de bouchées gastronomiques et d'un rallye. Pour commencer les activités, les propriétaires agitent une cloche de table. Il faut dire que l'activité se nomme « classe neige », la référence à l'école de rang est donc bon enfant. Les propriétaires débutent leurs explications sur la genèse de la cidrerie. Les gens sont un peu indisciplinés et plus intéressés à goûter leur ambre du Québec⁸⁹ qu'à écouter les explications des propriétaires et des employés. Ces derniers ne s'en formalisent pas et répondent aux blagues qui fusent. La frontière sociale entre les producteurs et le public est poreuse. Le plaisir semble aussi être l'un des ingrédients essentiels de l'expérience.

Les employés nous font ensuite visiter le chai, les installations extérieures pour la congélation du moût de pomme, le lieu d'embouteillage et la réserve des fûts. Ils nous parlent de l'histoire récente de la cidrerie, des soins apportés au verger et des modes de transformation des différents cidres. Chacune des étapes est accompagnée par la dégustation d'un nouveau cidre. Ce faisant ils nourrissent le savoir de leurs interlocuteurs autant que leurs papilles. L'expérience intellectuelle contribue à donner un sens à l'expérience organoleptique. Les invités auront d'autant plus l'envie de transmettre ensuite ces connaissances aux clients de leurs établissement.

Après la visite du chai, les invités se retrouvent de nouveau près du feu. Ils se font servir un cidre plat et se font offrir des bouchées par un chef traiteur portant une chemise de laine rouge à carreaux et arborant, malgré son jeune âge, une barbe fournie. Le jeune homme nous explique le menu : rondelles de saucisses de chevreuil montées sur une batte de baseball, cubes de fromages locaux présentés sur planche à neige et tranches de foie gras à la gelée de cidre servi sur jeu de dames. Un granité de cidre de glace nous est offert en guise de dessert. Le service de bouchées gastronomiques sur des objets sportifs démontre un désir de se distinguer de la gastronomie élitiste et une valorisation de l'innovation. La barbe et la chemise à carreaux sont pour leur part des référents liés au passé rural et traduisent une hyperbole de la masculinité québécoise, celle du

⁸⁹ L'ambre du Québec est fabriqué à partir de moût de pomme et d'eau-de-vie de pommes.

bûcheron. Notre traiteur et ses bouchées contribuent à l'expérience en effaçant les distinctions entre la haute gastronomie et le ludique, le passé et le présent.

À droite de l'entrée, les propriétaires ont planté un verger de pommiers à récolte tardive. Les pommes gelées tiennent encore aux branches. C'est là qu'a lieu la dernière activité de la journée : une course à relais en raquettes à travers le verger. Nous formons des équipes. Il n'y a pas plus de trois cm de neige, mais l'un des représentants de chaque équipe enfle tout de même des raquettes de marche. Une fois les équipes prêtes, la course est lancée. En milieu de parcours, le coureur donne le relai à un autre représentant de l'équipe qui doit déguster à l'aveugle et reconnaître trois cidres de glace. Les savoirs acquis au courant de la journée sont mis à l'épreuve. Le concept de la « classe neige » est encore une fois mobilisé. À la fin du parcours, un autre membre doit sabrer une bouteille de cidre mousseux. Un spécialiste du sabrage est sur place et a fait, avant le départ, une démonstration. Ce rallye mélange les archétypes de la ruralité québécoise (la course en raquettes) aux plaisirs organoleptiques (la dégustation), à l'acquisition de nouveaux savoirs (le test et le sabrage). Encore une fois plusieurs types d'expériences sont mobilisées afin de rendre la visite à la fois ludique et éducative.

Pour les propriétaires de cette cidrerie, l'expérience positive de leur clientèle passe par un aménagement consciencieux de leur environnement et une planification d'activités innovantes et ludiques qui donnent un sens à leurs produits. Les ingrédients esthétiques sont soigneusement orchestrés avec l'environnement rural afin de projeter une image moderne de la cidriculture artisanale. La dégustation des boissons raffinées et des bouchées gastronomiques servies sur des objets associés à la culture populaire induit un côté détendu et *hyp* à une expérience gustative de mets généralement élitistes. L'élaboration attentive d'activités instructives, ludiques et d'expériences sensorielles démontre le désir de mettre l'emphase sur le plaisir tout autant que sur la profondeur symbolique des produits que ces personnes vendront ensuite à leurs clients. Cette mise en scène allie l'aspect rural à la contemporanéité. En accentuant le mélange des genres, les cidriculteurs opèrent une construction sélective de la ruralité et de la production artisanale qui arrime la campagne à l'expérience contemporaine. Ils réactualisent ainsi la ruralité en enlevant tout aspect nostalgique à l'expérience.

Conclusion

Dans ce chapitre, j'ai expliqué de quelle manière la néocidriculture est l'héritière des changements alimentaires québécois et de l'émergence du SAM. Pour les néocidriculteurs, la lutte contre le SAM ne passe pas par un retour en arrière et un isolement du processus de mondialisation. Il s'agit plutôt d'y apporter un modèle alternatif de production et d'identité alimentaire. Les cidriculteurs québécois ont en effet fondé une industrie qui s'insère dans un mouvement de glocalisation qui se veut très contemporain. Ils contribuent de ce fait à redéfinir la notion du « local ».

Nous verrons au cours des prochains chapitres, que les cidriculteurs sont parmi les acteurs qui sont à la base de la mise en place d'une nouvelle forme de production alcoolique dans la province. Cette production artisanale qui se construit en opposition à la production industrielle a comme caractéristiques de redéfinir les standards de qualité, de rétablir le lien avec le consommateur et de revaloriser la ruralité par la promotion du cidre comme produit local ultramoderne. Cette nouvelle production s'insère dans un système alimentaire territorialisé – un SAT – qui se construit tout autant par obligation que par conviction.

Comme le montre la dernière partie de ce chapitre, la résistance des cidriculteurs au SAM n'est pas ancrée dans un repli identitaire conservateur et passéiste. En rejetant les dichotomies traditionnel/moderne, rural/urbain, passé/présent et local/global, les cidriculteurs bricolent, selon leurs besoins commerciaux et symboliques, une glocalisation hypermoderne. C'est à cela que fait référence le vice-président de l'association en clamant « Vive le Québec cidre ! »

Deuxième partie – La vie sociale du cidre

Chapitre IV – Le phénix de ces vergers : la biographie culturelle du cidre

Le cidre au Québec, au XIX^e siècle, était considéré comme aussi bon, sinon meilleur, que celui de Normandie. Ce n'était pas de la gnognotte. Ça nous amène au XX^e siècle avec l'épisode imbécile de la prohibition et la disparition du cidre sur la place publique. Ça a bâti dans la tête des gens comme quoi c'est un produit du diable, cette affaire-là. Alors on oublie, comme ça tranquillement, que nos ancêtres fabriquaient et buvaient du cidre. Et quand, dans les années 1970, le cidre est ressorti de l'ombre, on nous a fait boire de la pisse de lion, qui nous donnait le mal de crâne à rendre l'âme.

– FRANÇOISE

Le Québec détient un climat idéal pour la culture de la pomme qui est d'ailleurs l'un des fruits les plus rependus de la province depuis la colonisation. Il est donc logique que le cidre soit l'un des alcools du terroir québécois. Et pourtant l'épigraphe ci-haut nous donne un aperçu, dans le langage coloré de Françoise, de l'histoire du cidre au Québec. Pour comprendre la place du cidre dans le paysage alcoologique et alimentaire du Québec contemporain, il faut comprendre son absence, puis sa naissance soudaine et sa disparition tout aussi soudaine, et enfin, sa renaissance. L'histoire du cidre au Québec est celle d'une boisson, qui, tel un phénix, disparaît et réapparaît à plusieurs reprises.

L'objectif de ce chapitre est de revisiter le contexte historique de l'émergence de la réalité cidricole actuelle. On sait maintenant que celle-ci émerge en réaction au système alimentaire mondialisé (le SAM). Toutefois, la néocidriculture est aussi nourrie par des racines historiques plus profondes. En réexaminant l'histoire du cidre, je tente d'extraire les différentes vies sociales de cet objet en passant tout d'abord par le rôle général de l'alcool dans la colonisation puis, dans la société post-industrielle qui a été en partie structurée par le marché de l'alcool. Ainsi, j'explique les changements législatifs, mais aussi les changements de goût, de qualité et de perception qui ont accompagné le cidre et, plus généralement, l'alcool pendant ces périodes. De même, cette analyse met en évidence les changements que l'alcool – y compris le cidre – a provoqués dans la société québécoise plus généralement.

4.1. L'arrivée de l'alcool en Nouvelle-France (1534-1763)

Cette biographie du cidre débute avec l'époque coloniale française, car les Premiers peuples du Canada ne connaissaient ni l'alcool ni la pomme. Avant la colonisation française, autour de l'an 985, les explorateurs vikings débarquent temporairement sur le territoire de l'actuelle Terre-Neuve, qu'ils nomment « la Terre du vin » (*Vinland*) à la vue des nombreuses vignes sauvages qui y poussent (Ingstad 1972). Il est donc vraisemblable que les Vikings aient apporté de l'alcool sur leurs drakkars. Mais l'alcool qui transformera radicalement les paysages physique, politique et économique du continent vient avec les colons français.

Dès leurs premières traversées en 1634, les marins français apportent plusieurs types de boissons, dont du cidre (Boucher 2010b). Les fruits et les légumes étant difficiles à conserver pour les longues traversées, le cidre, qui provient d'un fruit frais pressé et fermenté, comble alors un besoin sanitaire. La boisson est premièrement utilisée pour ses vertus pharmaceutiques, car elle prévient le scorbut, une maladie qui résulte d'une carence en vitamine C et qui est fréquente durant les longues traversées en mer (Haudrère 2014). Par contre, le cidre vieillit mal et, contrairement au vin qui se garde longtemps, il tourne rapidement au vinaigre. Il est donc peu présent en terre de Nouvelle-France⁹⁰ (1634 à 1763) (Ferland 2010).

Il faudra attendre que les premiers pommiers donnent fruit (environs sept ans après la plantation) et, plus encore, que soient installés des pressoirs indispensables à l'obtention du moût de pomme, pour boire du cidre fabriqué en terre canadienne (Boucher 2017). Les premiers pommiers domestiques ne seront plantés qu'en 1617 par Marie Rollet et Louis Hébert, pionniers de la ville de Québec (Boucher 2010b). Le premier pressoir qui permet d'extraire le jus est apporté par la communauté religieuse des Sulpiciens à Ville-Marie (ancien toponyme de Montréal) en 1685. La biographie culturelle du cidre au Québec doit donc débiter par celle de l'alcool plus généralement.

⁹⁰ Au cours de l'histoire, la province du Québec est passée par plusieurs moments de redéfinitions géopolitiques : Nouvelle-France (1634 à 1763), Province de Québec (1763 à 1791), Bas-Canada (1791 à 1841), Canada-Unis (1841 à 1867), Québec (1867 à aujourd'hui, avec une prédominance dans la langue populaire de nomination, jusque dans les années 1960, « Canada français » et après 1960 de « Québec »). J'utilise ces dénominations en lien avec l'époque que je décris.

La pomme et l'alcool : outils de colonisation et de domestication

Tant la pomme que l'alcool sont, pour les explorateurs et les colons européens, des objets familiers qui les aident à s'acclimater ainsi qu'à coloniser l'espace et les esprits. Contrairement aux Premiers peuples, comme l'explique Paul-Louis Martin (2002), la relation des Européens avec la nature est tentée d'un anthropocentrisme judéo-chrétien. Cultiver la nature fait partie du processus de colonisation et d'appropriation de l'espace.

« Dans leurs rapports à la nature, à ses ressources et à ses fruits, les porteurs de la civilisation européenne se perçoivent comme les maîtres absolus de l'univers du vivant. Dieu ayant créé l'homme à son image et lui ayant subordonné tous les autres êtres animés, en conséquence paysages, forêts, terres, bêtes et hommes ont un destin commun, celui d'être soumis à l'ordre divin, judéo-chrétien évidemment. Les uns doivent être domestiqués, cultivés, taillés et mis à la main pour nourrir et produire, les autres doivent être éduqués, habillés et instruits des bienfaits de la religion et de la civilisation. » (Martin 2002 : 13.)

Apporter des semences est, pour les colons, une façon de recréer un environnement familier dans une nature inconnue, considérée comme hostile. Mais l'agriculture permet aussi d'assurer le contrôle du territoire par domestication de la nature (Courville 1983). De même, boire l'alcool de la métropole aide à l'adaptation en remplissant plusieurs rôles sociaux, économiques et politiques. Pour les premiers colons et jusqu'au début du XIX^e siècle, l'alcool est un aliment comme les autres, car l'alcool et l'alcoolisme sont innomés (White 2004). L'éthanol, la composante psychotrope et neurorelaxante générée par la fermentation et la distillation, n'est découvert qu'à la fin du XVIII^e siècle. Au même moment seront mises au jour les affections hygiéniques causées par l'abus d'alcool. L'alcool est donc un aliment qui est particulièrement valorisé pour son apport nutritionnel et son rôle sanitaire. Il est aussi valorisé pour ses rôles sociaux, économiques et politiques tels que je les examine au cours des prochaines lignes, afin de comprendre les changements de la vie sociale de l'alcool en Nouvelle-France et par le fait même, du cidre.

Les rôles de l'alcool en Nouvelle-France

Un élément de la pharmacopée

En Nouvelle-France, l'alcool a tout d'abord un rôle nutritionnel et sanitaire. Pour les premiers arrivants européens, l'alcool n'est pas un luxe. En plus de son contenu énergétique et nutritionnel, il est vanté comme étant un médicament efficace contre plusieurs affections. La thérapie par la consommation ou la friction d'alcool est une approche médicale valorisée depuis

l'antiquité sur le vieux continent et il n'est pas rare de retrouver de l'eau-de-vie dans les biberons (Frexinos 1991). Sur le continent américain, il est d'ailleurs généralement plus prudent, comme je l'ai déjà mentionné, de boire de l'alcool que de l'eau qui contient plusieurs parasites (Bradshaw 2014). Par ailleurs, l'adaptation à l'hiver canadien est adoucie par la consommation de différents alcools tels que le bouillon, cette boisson fabriquée à partir d'une boule de pâte à pain crue fermentée dans de l'eau chaude (Germain 1992), l'eau-de-vie qui est considérée comme un tonique matinal et un remontant ou enfin, la bière qui est dite « échauffante (...) "nourrissante et saine" » (Ferland 2010 : 136).

Un objet relationnel

Comme ailleurs, l'alcool en Nouvelle-France a aussi une utilisation sociale. Il rassemble tout autant qu'il divise. Dès les premières années, il contribue à cimenter les relations sociales entre les colons. Les tavernes, espaces de rencontre et de fêtes (mariages, bals, etc.), sont des lieux au cœur de la vie sociale des colons (Smart et Ogborne 1996). C'est aussi là que les ouvriers débutent et terminent leur journée de travail avec un verre d'eau de vie (Ferland 2005).

Bien entendu, le boire marque les différenciations socio-économiques entre les colons. Alors que la majorité des habitants boivent de la bière et de l'eau-de-vie, les membres de l'élite s'éloignent « du spectre de la "sauvagerie" » et affirment leur « civilité » en buvant du vin et des liqueurs importés de la métropole (Ferland 2005 : 475). Ce faisant, comme l'explique Ferland (2005), ils soulignent leur « [...] appartenance à la gentilhommerie française et expriment l'adhésion à un système de valeurs privilégiant le raffinement ainsi que le maintien d'un lien culturel tangible avec la France. » (504.)

En revanche, si la cohésion des colons est favorisée par la consommation d'alcool, c'est tout le contraire en ce qui concerne la relation avec les Premiers peuples. Dans cette relation, l'alcool acquiert plutôt un rôle politique et économique.

Un objet d'échanges et de pouvoir

Inséré au sein de plusieurs réseaux d'échanges économiques, notamment, celui de la traite des fourrures, l'alcool devient un type de monnaie et acquiert ainsi des rôles économiques et politiques. Parmi les premiers colons, les coureurs des bois constatent rapidement que les négociations durant la traite des fourrures avec les Premiers peuples sont facilitées par l'effet

dépressif provoqué par la consommation d'alcool (Heron 2000). Or, l'alcool ne fait pas partie des habitudes alimentaires des Premiers peuples.

Dans sa thèse doctorale, l'historienne Catherine Ferland (2004) explique de manière détaillée les effets de l'alcool sur les différentes communautés des Premiers peuples. Elle décrit les conséquences désastreuses qu'ont les boissons alcooliques sur la santé physique et psychologique des membres et des communautés entières. Même si le récit de l'alcoolisme « naturel » des Premiers peuples est critiqué comme étant une perception eurocentrée (Bousquet 2005), il est en effet logique de penser que les effets biochimiques – psychotropes et dépressifs – de l'alcool aient eu des conséquences graves sur ces nations qui, avant l'arrivée des colons ne consommaient ni alcool, ni sucre. Selon Ferland (2003), la consommation d'alcool a des répercussions sévères sur l'organisation sociale des Premiers peuples qui en consomment. En effet, le troc des produits de la chasse, plutôt que de servir à subvenir aux besoins de la famille du trappeur, sert à acquérir de l'alcool. L'abus de la boisson compromet l'ordre familial et communautaire. Les colons qui utilisent premièrement l'alcool à des fins d'échanges se rendent vite compte que le tissu social des Premiers peuples est détruit par la consommation (Ferland 2003). Ils y voient dès lors une utilité politique, l'alcoolisme facilitant la colonisation, un phénomène que Ferland appelle « alcoolonialisme » (Ferland 2003 : 39).

Un objet ritualistique et un moyen de survie pour les communautés religieuses

L'alcool, sous forme de vin, occupe un rôle central dans les rituels religieux catholiques comme la célébration de l'eucharistie pendant la messe. Il est donc essentiel à l'évangélisation. De plus, les communautés religieuses sont très largement impliquées dans le développement de la production du vin, de la bière et du cidre au Québec. L'ordre des Jésuites est le premier ordre religieux à tenter la transformation de la vigne indigène (*Vitis Riparia*) en vin (Ferland 2010). Cette vigne, qui avait été observée par Jacques Cartier sur l'île d'Orléans en 1535 (qu'il nomme par conséquent, l'île de Bacchus) est abondante, mais n'est pas propice à la transformation vinicole telle que les Européens la connaissent à l'époque (Aspler 1999). Le climat nordique aura vite raison de la plupart des ambitions vinicoles des ordres religieux (Ferland 2004) qui se tournent alors vers d'autres productions.

Dès 1646 les Jésuites produisent et vendent de la bière à Sillery (Daignault 2000). Pour ce qui est du cidre plus particulièrement, ce sont les communautés religieuses des Récollets, des

Jésuites et des Sulpiciens, qui plantent les premiers vergers à Ville-Marie, sur le flanc du Mont-Royal dès leur arrivée à la fin du XVII^e siècle (Martin 2002). En 1685, le premier pressoir public⁹¹ est installé à Ville-Marie, puis à Sault-au-Récollet par la communauté religieuse des Sulpiciens (Martin 2002), ce qui favorise la production domestique de cidre.

La production par les communautés religieuses reste toutefois insuffisante pour combler la demande populaire. Celle-ci est comblée par plusieurs autres fournisseurs, dont, comme je l'explique plus loin, le Roi de France lui-même. De ce fait, l'alcool acquiert un rôle économique officiel important.

Un objet d'enrichissement colonial

Au cours du temps, le rôle économique de l'alcool change. Devant les méfaits de l'alcool comme objet de troc, les échanges avec les Premiers peuples sont rapidement interdits. En 1648, quiconque échange de l'alcool contre des fourrures se voit excommunié et mis à mort (Prévost, Gagné et al. 1986). Chez les colons, la pratique de rémunérer les ouvriers en chopes d'alcool est aussi proscrite à cause de l'ivresse qu'elle suscite (Germain 1992, Ferland 2010).

Cependant, s'il n'est plus utilisé comme objet d'échange, l'alcool reste un objet de revenu pour la nation. Comme les coûts engendrés par l'importation d'alcool sont importants, la sphère politique commence à se mêler plus activement de la formation du paysage alcoologique. En 1668, l'intendant Jean Talon ouvre une brasserie au nom du roi Louis XIV : La Brasserie du Roy. Il veut réduire les coûts d'importation, offrir une alternative à l'eau-de-vie qui crée des ravages et générer des revenus d'exportation afin de développer l'autonomie financière de la colonie (Prévost et al. 1986, Daignault 2000). Ce faisant, Jean Talon prend des mesures protectionnistes et interdit l'importation de vin et d'eau de vie (Aubé 1996). La Brasserie du Roy ne sera fonctionnelle que durant sept ans, mais donnera un élan économique à plusieurs autres brasseries qui ouvriront à leur tour (Cazelais 2014). Cette intervention politique formalise l'encadrement législatif de l'alcool, en commençant par la bière qui devient une force économique non négligeable pour la colonie.

Pour le cidre toutefois, officiellement, ce ne sont que quelques barriques de cidre qui sont produites pour le commerce (Boucher 2010). Le caractère informel de la production cidrière en fait, selon Ferland (2010) « l'une des boissons les moins commodes à cerner pour la Nouvelle-

⁹¹ Les pressoirs publics servent à presser tous les fruits (raisin, pêches, pommes, poires, prunes).

France. » (Ferland 2010 : 62.) En effet, retracer la fabrication et la consommation de cidre dans la colonie est difficile, car « plutôt artisanal que commercial [il] échappe le plus souvent au jeu des échanges économiques et, par le fait même, à la législation. » (*Ibid.*)

« Il semble bien que [le cidre] ne constitue qu'un pis-aller, tout au long du régime français : à *défait* de vin, on boit du cidre. [...] C'est lorsque la guerre vient compromettre le mécanisme d'approvisionnement de la vallée du Saint-Laurent que les Canadiens se remettent au cidre, à défaut d'autres boissons. [...] à la différence des colonies anglaises [...] cette boisson occupe peu de place sur les tables canadiennes pendant le régime français [...]. » (Ferland 2010 : 62, italiques originaux.)

Pourtant la culture de la pomme est généralisée. En 1748, le naturaliste suédois Pehr Kalm, élève de Linné, de passage sur le continent américain, décrit le fait qu'il y a plus de vergers que de population. Il note de plus que les pommes sont conservées séchées et cidrifiées (Martin 2007). Le cidre, même s'il est peu présent dans les registres historiques, fait donc partie du garde-manger des habitants. Il est une manière parmi d'autres de conserver la pomme. L'arrivée du cidre dans les registres correspond au changement de régime politique. En 1763, l'Empire britannique gagne la guerre de Sept Ans contre les Français. La Nouvelle-France passe alors aux mains des Britanniques et devient le Bas-Canada. Les liens commerciaux avec la France sont rompus et sont remplacés par ceux que les Britanniques entretiennent avec les colonies antillaises (Heron 2000). La colonisation anglaise et le pouvoir économique de l'élite anglophone modifient grandement le paysage économique et politique et, par extension, alcoologique.

4.2. La colonisation anglaise et l'arrivée de nouveaux savoirs alcoologiques au Bas-Canada (1763-1843)

Le changement apporté par les Britanniques dans le paysage agronomique, religieux et géographique est important pour la suite de la biographie du cidre. Alors que les Canadiens français, secondés par l'Église catholique, continuent de coloniser les terres au nord du fleuve Saint-Laurent, les Anglais s'installent majoritairement à Montréal et sur la Rive-Sud, dans les Cantons-de-l'Est, près de la frontière américaine (Dickinson et Young 2014). Suite à la révolution américaine de 1776, la population anglophone des Cantons-de-l'Est est augmentée par les réfugiés loyalistes venant des États-Unis. Cette population apporte les savoirs pomicoles américains, qui avaient été démocratisés par Johnny Appleseed (Pollan 2001), et plante plusieurs vergers (Martin 2002).

En ce qui concerne l'alcool, le goût prononcé des Anglais pour la bière et le cidre ainsi que leurs savoirs brassicoles (aussi utilisés pour fabriquer du cidre) augmentent la production et la consommation de ces deux boissons aux dépens du vin (Ferland 2005). Par ailleurs, les liens commerciaux avec les colonies antillaises facilitent la circulation des spiritueux tels que le rhum (Noel 1993). Tout comme les Français, les Anglais considèrent le cidre comme étant rustique et sa consommation est plus généralisée dans les classes populaires que dans l'élite (Boucher 2010b).

Du côté législatif, l'administration anglaise fait table rase de la réglementation existante – qui porte sur les tarifs, la consommation d'alcool par les Premiers peuples et les lieux de consommation [Ferland 2004] – et instaure, comme je le détaille plus bas, sa propre législation sur l'alcool (Boucher 2010b). Parce qu'ils sont un moteur important de l'industrialisation du pays, les regroupements de brasseurs ont une influence politique déterminante sur l'encadrement légal de l'alcool. L'obtention de permis se fait très facilement et contribue à l'augmentation de la production de bière (Prévost et al. 1986) et de cidre (Boucher 2017). Au début de l'époque industrielle, l'élite anglophone est à la tête de la plupart des usines et industries canadiennes.

En 1843⁹², Montréal devient la capitale du Canada-Uni. En maintenant ses liens économiques avec l'Angleterre, foyer de la révolution industrielle, l'élite anglaise du Canada prend la tête de la majorité des sociétés commerciales montréalaises. Contrairement aux colonies des Antilles qui sont tournées vers l'exploitation des ressources afin de rapatrier les fonds en métropole, les marchands-négociants du Canada sont avides de développer l'économie locale et investissent dans les infrastructures, fondant des banques et développant le transport (Bervin 1991). Ainsi, selon Robert Sweeny (2015), Montréal est l'une des premières villes coloniales à s'industrialiser. À la fin du XVIII^e siècle, la production d'alcool dans la province devient l'un des moteurs économiques les plus importants. Mais la consommation d'alcool est aussi perçue comme freinant la marche vers le progrès. Je me penche ici sur les deux côtés de cette médaille.

L'alcool au cœur du développement économique industriel

Dans la foulée du début de l'industrialisation et de l'invention des technologies, la toute nouvelle industrie brassicole, développée par les hommes d'affaires anglais et écossais tels que

⁹² Sweeny (2015) date le début de l'industrialisation de Montréal vers la fin des années 1840, après la nomination de Montréal comme capitale du Canada (1843).

John Molson, Thomas Dunn et William Dow (Daignault 2000) devient la « locomotive de la finance et de l'industrie canadienne » (Prévost et al. 1986 : 47). Pendant qu'en ville se développent les industries brassicoles, à la campagne, ce sont les communautés religieuses qui continuent à être des actrices importantes de la fabrication d'alcool.

L'école d'agriculture d'Oka ouvre en 1893. Elle est fondée par la communauté cistercienne des moines trappistes qui est reconnue, longtemps avant sa venue au Québec, pour son expertise agricole (Boileau 2003). Grâce à l'expertise de la communauté religieuse et à sa distribution de greffons de pommiers, la région d'Oka devient essentiellement pomicole (Anonyme 1995). Deux ans seulement après l'ouverture de l'école, en 1895, Alphonse Lachance, étudiant-agronome convaincu de la ressource cidrière cachée de la province, fait une conférence sur le cidre et déclare que « la fabrication du cidre, facile pour tout le monde, doit se généraliser au Canada, parce qu'elle procurerait à la population une boisson saine, tonique, peu coûteuse. » (Aubé 1996 : 75.)

Près de 40 ans plus tard, en 1932, les moines cisterciens français acquièrent un verger à Rougemont. Essayant tout d'abord d'exploiter la vigne, tout comme elle le fait en France, la communauté découvre vite la non-rusticité des plants et se tourne vers la production de produits de la pomme. Comme les moines sont tout d'abord viticulteurs, ils décident d'utiliser leurs méthodes viticoles pour transformer les pommes et fabriquent leur cidre en méthode traditionnelle (Couvrette 2007). Cette méthode, aussi appelée « méthode champenoise » lorsqu'elle est utilisée pour fabriquer les vins de Champagne, consiste à continuer la fermentation après l'embouteillage afin de créer de fines bulles naturellement. Notons tout de suite que les moines de Rougemont seront, dans les années 1970, une source d'inspiration pour les cidriculteurs artisans québécois. Ils sont à l'origine de la production spécifique de cidre en méthode viticole, plutôt qu'en méthode brassicole, comme cela se fait en France et au Royaume-Uni.

La pathologisation de la consommation d'alcool et le début de l'encadrement législatif

Au début de la période industrielle, ce que Roizen (2004) appelle le « paradigme de l'alcoolisme » n'est pas encore en place. En 1849, le médecin suédois Magnus Huss utilise pour la première fois le concept d'« alcoolisme » afin de désigner l'affection psychopathologique créée par une grande consommation (White 2004), mais ce terme sera adopté par la sphère médicale près de deux décennies plus tard (Bernard 1984).

Nonobstant l'inexistence officielle de l'alcoolisme, au fil du processus d'industrialisation, la perception de la consommation d'alcool change. Il faut dire que, depuis l'arrivée massive de rhum des Antilles, la population canadienne-française boit beaucoup : « la passion de l'alcool règne en maîtresse absolue sur tout le peuple canadien [...] » clame le voyageur français J.-E. Vignes lors de son passage au Canada en 1909 (cité dans Gendreau, Lefebvre et al. 2015 : 30). Or, la forte consommation d'alcool nuit à la productivité de la main-d'œuvre. Elle devient un obstacle au progrès économique. Les leaders des industries ont donc tout intérêt à en faire baisser la consommation. L'ivrognerie, qui était considérée comme un problème individuel, est maintenant considérée, par le mouvement de tempérance qui se met en place au cours des années 1840, comme un problème de santé publique (Ferland 2005) qui doit être encadré par des lois. Dès lors qu'elle est identifiée comme un obstacle au progrès, la consommation d'alcool devient l'objet d'un encadrement législatif qui se met en place graduellement avec le mouvement de tempérance.

Le mouvement de tempérance

Les premières ligues de tempérances canadiennes sont créées à partir de 1827 par des prêtres et des hommes d'affaires anglophones. Elles sont fondées sur le modèle des ligues protestantes déjà existantes aux États-Unis (Noel 1995). Le désir d'enrayer la consommation d'alcool émerge d'une vision progressiste optimiste qui découle de l'enthousiasme généré par le développement scientifique et technologique. Or, pour les tenants ultramontains de l'Église catholique, le progrès ne passe pas par une révolution politique comme en France, mais plutôt par l'encadrement de la moralité (Noel 1995). Pour ses autres promoteurs, la tempérance fait partie de l'arsenal idéologique progressiste et est un remède aux maux de la société canadienne-française tels que la disparition de son identité (Smart et Ogborne 1996). Le mouvement de tempérance catholique est à son apogée en 1850 à la suite des déplacements du Père Charles Chiniqy et à son sens de la mise en scène. C'est entre autres avec l'aide de musique et de mises en scène théâtrales recréant l'atmosphère du brasier infernal que Chiniqy étend son emprise charismatique. Pour lui, « [l]a survie nationale des Canadiens français dépend de la tempérance⁹³ » (Noel 1993 : 35).

D'ailleurs, selon les ligues de tempérance, l'intempérance serait la cause primaire de l'exode des Canadiens français vers les États-Unis. Sans consommation excessive, les travailleurs

⁹³ Traduction libre de : « [t]he national survival of French-Canadians depends upon temperance. »

auraient eu assez d'argent pour subsister pendant les périodes maigres et seraient restés au pays (Noel 1993). En 1919, l'écrivaine Laure Conan, engagée dans la lutte contre l'alcool, dénonce d'ailleurs les effets de la consommation d'alcool sur le budget familial en décrivant le fait que les buveurs dépensent beaucoup plus pour « les liqueurs que pour le pain et la viande réunis [...] tout cela sacrifié à une passion ignoble qui rend grotesque, qui abrutit, qui crétinise, qui couche au tombeau... Fut-il jamais un gaspillage plus insensé, plus épouvantable ? » (citée dans Gendreau et al. 2015 : 24.)

Ainsi, la tempérance est présentée comme un rite de passage d'une société pauvre vers une société économiquement prospère et éduquée (Noel 1995). C'est dans cet esprit que la classe économique dominante, de pair avec les églises protestantes et les dirigeants de l'Église catholique, mène rapidement sa campagne de tempérance vers la sphère législative. Mais le processus rencontre plusieurs difficultés.

Les difficultés de l'encadrement législatif et l'éclipse du cidre

Le problème de la répartition des pouvoirs législatifs

En 1864, la première loi de tempérance, la *Loi Dunkin*, est votée par l'Assemblée législative du Canada-Uni (Boucher 2010b). Dans cette loi, la vente d'alcool est reléguée aux pouvoirs municipaux. En d'autres termes, chaque municipalité a la possibilité de faire interdire la vente d'alcool sur son territoire (Daignault 2000). Mais, trois ans plus tard seulement, en 1867, les différentes colonies anglaises du Canada-Uni, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse se fédèrent pour fonder le Dominion du Canada.

La confédération a pour effet de distribuer les compétences législatives entre le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux (en plus des pouvoirs municipaux), ce qui donne lieu à plusieurs incertitudes au sujet de la gestion de la production et de la consommation d'alcool. Ainsi, lorsqu'en 1898, le gouvernement fédéral de Wilfrid Laurier consulte les Canadiens sur un projet de prohibition de l'alcool par référendum, toute la population canadienne vote pour la prohibition, sauf celle du Canada français. Face à ce résultat, le gouvernement abandonne le projet de prohibition, mais les mouvements de tempérance répliquent en mobilisant les gouvernements provinciaux. Ceux-ci créent alors des institutions pour le contrôle de l'alcool (Giesbrecht, Demers et al. 2006). La vente et la consommation d'alcool deviennent dès lors des

compétences provinciales. Le gouvernement fédéral garde certaines compétences telles que la consommation d'alcool chez les Premiers peuples, la gestion des données statistiques et, plus tard, les disputes de libre-échange ainsi que l'alcool au volant.

Le problème de la prohibition

Lorsqu'en 1919 les États-Unis décrètent la prohibition, le Québec sanctionne, le 10 avril, dans une deuxième tentative de prohibition, la *Loi de prohibition* qui interdit la vente des spiritueux, sauf pour certains usages religieux, médicaux, artistiques ou scientifiques. Boucher (2010b) rapporte de manière humoristique les conséquences de cette loi : « [l]e pays se découvre alors soudain des talents artistiques bourgeonnants, des vocations religieuses inattendues, des potentiels industriels énergiques, beaucoup de maladies nouvelles et des activités scientifiques inespérées » (71-72). La *Loi de la prohibition* est en effet si controversée par les brasseurs et par l'Église même (plus précisément par le bas-clergé qui s'inquiète du risque de manquer de vin de messe) que moins d'un mois plus tard, le 1er mai 1919, le gouvernement fait un nouveau référendum à son sujet. Le résultat du référendum au Québec traduit un désaccord généralisé envers l'interdiction complète de vente d'alcool. Sur 65 municipalités, cinq seulement, situées dans les Cantons-de-l'Est où vit une majorité de loyalistes anglais, votent pour une prohibition complète. Chez les Québécois francophones, la tempérance n'est acceptée que pour les alcools forts (Daignault 2000). Ainsi le Québec devient le seul endroit en Amérique du Nord où l'on peut encore fabriquer de l'alcool au début des années 1920.

Cette situation enrichit plusieurs villages des Cantons-de-l'Est situés à la frontière américaine qui profitent de la contrebande en direction des États-Unis (Farfan 2009). Ainsi, Al Capone lui-même aurait résidé à Coaticook (Société d'histoire de Coaticook 2013). La multiplication du trafic clandestin encourage les sociétés de tempérance à demander qu'un organisme particulier soit établi pour assurer le respect des lois (Nammour 1973).

Le problème de l'administration de la loi

En 1921, l'adoption de la *Loi concernant les liqueurs alcooliques* confère la responsabilité de la vente et de la surveillance de la qualité de l'alcool à la Commission des Liqueurs. La Commission des liqueurs acquiert le monopole de la gestion, de la distribution et de la vente d'alcool. Elle a pour mandat de tempérer la consommation d'alcool fort en démocratisant

davantage la vente de vin et de bière et en contrôlant l'octroi des permis de production et de vente. De plus, la Commission des liqueurs se charge d'effectuer le contrôle chimique de la qualité et veille ainsi à la santé des buveurs. Elle doit aussi gérer la consommation abusive et la vente au noir ; elle crée pour cela un corps policier entièrement consacré à la surveillance, la Police des liqueurs.

Suivant la moralité catholique ambiante, les magasins de la Commission des liqueurs sont des endroits austères, comme le décrivent Prévost et al. (1986) :

« Le client pénètre dans un local sombre et passe au guichet aménagé au-dessus du comptoir de bois massif. Seule une liste des prix est affichée au mur. Les commis n'ont aucune formation spécifique et le pauvre client ne peut même pas voir la marchandise puisqu'un grillage métallique surplombe le comptoir ; il passe sa commande à travers une ouverture pratiquée dans cette grille [...] les bouteilles remises au client sont enveloppées dans un papier spécial [...] » (78.)

Dès le début, l'institution bénéficie de la prohibition américaine et voit ses revenus monter en flèche : près de 84 % des ventes sont destinées à des étrangers (Prévost et al. 1986). L'État se rend alors rapidement compte de la rentabilité économique de la Commission qui devient une pourvoyeuse de fonds pour le secteur public (Giesbrecht et al. 2006). Le modèle de la Commission des liqueurs est rapidement adopté par les autres provinces canadiennes, mais aussi par les États-Unis et plusieurs autres pays comme la Hollande, la France et la Nouvelle-Zélande (Prévost et al. 1986). Par contre, les brasseurs, qui selon Boucher (2010b) souscrivent généreusement aux caisses électorales, arrivent à faire exclure la vente de la bière du monopole de la Commission. La bière peut dès lors être vendue dans les épiceries.

Le cidre, « oublié »

En réglementant la production et la vente de bière et de vins, la *Loi concernant les liqueurs alcooliques* de 1921 ne désigne pas nominalement le cidre fort (entre 7 % et 13 % d'alcool). Seul le cidre doux (en dessous de 7 % d'alcool) y est légiféré. Cependant, même s'il n'est pas nommé comme tel, le cidre fort est inclus dans la catégorie du vin dont la définition légale est : « une boisson alcoolique obtenue par la fermentation des éléments sucrés que les fruits (raisins, pommes, etc.) ou autres produits agricoles (miel, lait, etc.) contiennent à l'état naturel. » (cité dans Boucher 2017 : 13.) Or, cette inclusion du cidre dans la catégorie des vins passera rapidement dans

l'entendement commun comme étant un « oubli » de la régulation de la production et du transport du cidre.

Même si la fabrication de cidre n'est pas officiellement interdite, cette éclipse du cidre par le vin crée, dans les années suivantes, un embrouillamini législatif : la législation fédérale permet la fabrication du cidre fort, mais la législation provinciale semble en « interdire » la fabrication et le transport (Boucher 2010b). Afin de préciser la législation de la production du cidre, à la veille de la Première Guerre mondiale, le projet de *Loi favorisant l'établissement et le développement de l'industrie du cidre de pomme dans la province* est débattu par le gouvernement, mais avec la guerre les priorités du gouvernement changent et le projet tombe dans l'oubli (Boucher 2010b). Jusqu'à aujourd'hui, le mythe persiste : la *Loi concernant les liqueurs alcooliques* a « oublié » le cidre (Boucher 2017).

Or, cet « oubli » a des effets bien réels en termes de gouvernance et de surveillance, puisque plusieurs producteurs de cidre fermier reçoivent des amendes pour avoir contrevenu à la loi (Aspler 1999) et ce, mes informateurs le confirment, jusque dans les années 1960 :

« [I]es producteurs de pommes faisaient aussi du cidre [...]. Alors quand ils ont passé cette loi-là, la vente de cidre sur la ferme est devenue interdite. Il y a eu ensuite toute une époque, qui a duré jusqu'à la fin des années 60, où la vente de cidre se faisait illégalement [...]. Dans la région il y avait une cidrerie, à peu près à un kilomètre d'ici, côté fleuve. La cidrerie était ouverte de minuit à quatre heures du matin. Les voitures devaient arriver tous phares éteints et si une voiture arrivait avec des phares allumés, c'était la police. Alors il y avait tout un protocole, les murs tombaient et on faisait semblant qu'on jouait aux cartes. » (Jean-Guy.)

Ainsi, à partir de la mise en place de la *Loi concernant les liqueurs alcooliques* en 1921, dans laquelle ni la production ni la consommation de cidre ne sont explicitement régulées, le cidre est (faussement) considéré comme étant illégal. Même la Commission admet que le texte de loi est flou, mais argue qu'elle ne vend pas de cidre puisqu'il n'y a aucune demande. « Si le public lui demandait, se mettait à lui demander de vendre du cidre, la Commission en vendrait [...] » peut-on lire dans le journal des débats de l'Assemblée législative (cité dans Boucher 2017 : 25). Ce n'est donc pas le cidre lui-même qui est illégal, mais sa vente en dehors des magasins de la Commission des liqueurs. Les autres alcools vendus à la Commission (et les bières en épiceries) sont régulièrement consommés par les Québécois. Entre la Première Guerre et la Seconde Guerre mondiale, le paysage alcoolique est stable. Il changera plus radicalement au retour des soldats de la Seconde Guerre mondiale.

4.3. Les changements de consommation et de production alcooliques à partir des 30 glorieuses

Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, les goûts en matière d'alcool se diversifient. Cela peut être attribuable en partie au retour des soldats qui ont eu un contact avec de nouveaux alcools à l'étranger et en partie aux changements sociaux qui commencent à bouleverser le Québec. Durant la période 1940-1950, les sherrys et les portos sont à l'honneur (Prévost et al. 1986). Dans la population de classe moyenne à la fin des années 50 et jusque dans les années 1960, les spiritueux sont à la mode. Les hommes boivent « des gin-tonics et des scotchs soda tout au long du repas » (Prévost et al. 1986 : 213). Les femmes, pour leur part, sont censées boire modérément sans s'enivrer et il est de bon ton de qu'elles préfèrent les boissons douces et sucrées. Le vin n'est considéré que comme un remplaçant des spiritueux, un pis-aller.

« Très peu de gens consommaient du vin aux repas [...] c'était l'époque de l'homme fort, viril, du macho à qui il fallait un stimulant fort en alcool [...] Jusque dans les années 60, ceux qui buvaient du vin de table étaient considérés comme des intellectuels, des snobs. [...] Celui qui se faisait surprendre en pâmation devant un verre de Château Lafitte était considéré comme un efféminé ! » (Gérard Delage et Jean-Louis Poirier, cités dans Phaneuf, 1986 : 207.)

A contrario, dans les sphères plus cossues de la population, le goût pour la gastronomie prend de l'ampleur. Au cours des années 1950, l'élite crée plusieurs clubs gastronomiques, le premier étant le Club gastronomique du chef Prosper Montagné. Ces groupes concourent à généraliser l'esthétique gastronomique dans laquelle on valorise particulièrement les accords mets-vins ce qui, selon le sommelier Michel Phaneuf, contribue au « réveil des sens » (Prévost et al. 1986 : 214).

Pendant ce temps, le cidre est toujours « interdit ». Mais, comme nous l'explique cette productrice issue d'une famille de pomiculteur, la fabrication de cidre est présente dans la sphère privée : « [m]a famille a toujours fait du cidre sous toutes ses formes. Depuis mon arrière-grand-père, mon grand-père, mon père [...] » (Sandrine). Le cidre était toujours vendu clandestinement :

« Il faisait bon, en septembre et octobre de chaque année, pénétrer dans les caves et d'y boire un et même plusieurs verres de cidre mousseux [...] de la Grande-Caroline ou de la Petite ou des caves de la route n°1 de Rougemont et de Saint-Paul-d'Abbotsford. Le lac Louise aussi a joué un grand rôle dans ce commerce clandestin. » (Dionne 1972 : 3.)

Une révolution et une libéralisation de la consommation

Entre 1960 et 1970, durant la période qui sera plus tard baptisée « la Révolution tranquille », s'opère un glissement de normes morales et un rejet des valeurs catholiques qui se traduit dans le monde de l'alcool par plusieurs changements à la Commission des liqueurs. Ces changements concernent la fabrication, la distribution et la consommation d'alcool. En 1961, la Commission est renommée la « Régie des alcools » (que j'appelle dorénavant simplement « la Régie »). L'organisme gouvernemental débute en augmentant le nombre de permis de vente et ouvre ses magasins le dimanche, journée traditionnellement réservée à la prière (Prévost et al. 1986). De plus, bien que les clients ne puissent toujours pas manipuler les bouteilles avant de les avoir achetées, bouteilles qui doivent toujours être cachées dans un sac de papier, la Régie transforme ses boutiques et les adapte à la nouvelle réalité : « [a]utrefois, le client pénétrait dans les magasins de la Commission des liqueurs, l'œil en coin, comme dans un lieu de perdition [...]. Peu à peu, les grilles ont été retirées ; mises en vitrine, les bouteilles sont devenues plus visibles. » (Gagné 1986 : 137.)

Toutefois, le fait que la Régie soit à la fois distributrice, vendeuse et surveillante de la consommation crée des conflits d'intérêts. En 1964, les employés de la Régie se syndiquent et le droit de grève leur est accordé. Les employés débute une première série de revendications concernant leurs conditions de travail et entrent en grève dès décembre 1964. En 1968, ils entreprennent une seconde grève. Ces deux grèves favorisent la contrebande et la corruption (Prévost et al. 1986). En 1968, l'affaire de Vanier, où la Sûreté du Québec saisit 9514 bouteilles d'alcool détournées par des employés, fait éclater au grand jour les procédés de vente illégale et fait douter des procédures d'encadrement de la Régie (*ibid.*).

Face à cette crise qui démontre le mécontentement des employés ainsi que le manque d'encadrement assuré par la Régie, un mandat d'enquête publique est donné au juge Lucien Thinel par le ministère de la Sécurité publique. Cette enquête a pour objectif de faire une étude complète du régime de surveillance et de commercialisation des boissons alcooliques.

La légitimation du cidre par la commission Thinel

La commission Thinel est un moment décisif dans l'histoire de l'alcool et du cidre au Québec. Deux rapports sont issus de cette commission : le *Rapport de la Commission d'enquête*

sur le commerce des boissons alcooliques (Thinel, Bélanger et al. 1971) et le *Rapport sur la fabrication et la vente du cidre au Québec* (Thinel 1969). Selon le juge, les structures de pouvoir de la Régie sont mal établies et sa relation avec l'État n'a jamais été proprement définie. L'encadrement de la production et de la consommation d'alcool, tout d'abord issu d'un mouvement de tempérance n'est plus adéquat. Il est temps de procéder à un changement radical (Giesbrecht et al. 2006). D'autre part, et cela nous intéresse particulièrement, la commission d'enquête se penche sur la question du cidre. Les conclusions de ces rapports contribuent à des changements majeurs dans le paysage de la vente d'alcool. Premièrement, la Régie des alcools est scindée en deux entités distinctes : la Société des Alcools du Québec (SAQ) qui reçoit le mandat de la vente de l'alcool et la Régie des alcools du Québec (RAQ), qui est chargée de réglementer la production et la vente. Deuxièmement la législation encadrant la production et la vente de cidre est enfin clarifiée.

La Régie reçoit le mandat de gérer l'émission des permis et la surveillance de la production et de la vente. De son côté, la SAQ prend en charge toute la vente d'alcool, sauf celle de la bière, et change ses magasins. Dès 1970, la SAQ débute la vente de vin en même temps qu'elle ouvre ses premières succursales libre-service. Cela nourrit la curiosité des consommateurs qui essaient de nouveaux produits.

Démocratisation de l'alcool

À l'occasion de l'exposition universelle de Montréal « Expo 67 », la Régie permet aux exposants d'importer leurs propres vins. L'évènement marque le début de l'engouement pour les vins et les autres alcools étrangers, premièrement de l'élite, puis, au cours des années suivantes, de la population plus généralement. D'ailleurs, Expo 67 est considéré comme un « miracle » par le sommelier Michel Phaneuf puisque la Régie permet alors aux exposants d'importer leurs propres vins.

« On a souvent dit que les Québécois avaient découvert le monde avec Expo 67 [...] nous avons eu la révélation soudaine de l'existence de toutes ces autres cultures différentes de la nôtre le plus important a été de nous apercevoir que nos propres vies pouvaient être améliorées par la connaissance de ce que les autres peuples avaient à nous offrir. » (Prévost et al. 1986 : 218.)

À partir des années 1970, les vins commencent leur ascension dans l'échelle de goût des Québécois, même si la bière est toujours la boisson alcoolisée la plus consommée (Giesbrecht et

al. 2006). Avec la montée de la classe moyenne qui s'intéresse de plus en plus aux vins bus par les élites gastronomiques, à partir de 1971, suite à l'ouverture des premiers magasins de la SAQ, dans lesquels les clients peuvent voir et toucher les bouteilles, les Québécois commencent à délaisser les spiritueux (Prévost et al. 1986). En 1973, la SAQ ouvre une première Maison des vins afin d'enrichir l'offre des vins. La Maison des vins est un véritable « moteur de l'amélioration de la qualité des vins disponibles » (Prévost et al. 1986 : 230) et a pour effet de leur donner une image de prestige et d'éduquer la population. La SAQ s'ouvre dès lors sur le monde. Dès 1974, elle expose aux salons promotionnels tel que le Salon international de l'agriculture. En 1977, elle bâtit son propre centre de distribution et élargit sa gamme de produits.

En 1978, les épicerie obtiennent la permission de vendre du vin. La SAQ lance alors son département SAQ-alimentation et distribue ses vins dans les épicerie. Les épicerie n'ont le droit d'y vendre que des vins embouteillés au Québec par la SAQ. Ces vins sont des « vins canadiens » (entre guillemets) se moquent Giesbrecht et al. (2006 : 85), puisqu'ils sont faits à partir de concentrés importés de Californie ou de raisin importé d'Europe, ou d'Amérique du Sud (Aspler 1999). À partir de 1980, les produits vendus en épicerie n'ont plus besoin de passer par la SAQ alimentation, mais seuls les produits de moins de 7 % d'alcool y sont permis. Cela a pour effet d'élargir l'accès aux boissons alcooliques et donc de les démocratiser (Prévost et al. 1986).

Rétablissement de la législation sur le cidre

Dès 1965, la Régie ouvre une catégorie spécifique pour le cidre dans la législation. Selon la loi, il peut être fabriqué par la Régie ou par tout autre organisme accrédité par elle (associations de cidriers, par exemple). Or, en 1968, aucun permis n'a encore été délivré et la Régie ne fabrique pas de cidre. Pourtant, même si, pour le Juge Thinel, « sa légalisation peut certes aider les pomiculteurs, mais elle ne saurait résoudre le problème de la mise en marché des pommes produites au Québec » (1969 : 284), les acteurs des mondes alcooliques et pomicoles sont unanimes : le cidre est une ressource qu'il faut pouvoir exploiter,

Le Rapport sur la fabrication et la vente du cidre au Québec (Thinel 1969) établit que tout producteur détenant déjà les équipements, faisant preuve de « bonne foi » et qui « offre une garantie de responsabilité ou une preuve de solvabilité » (287) peut recevoir un permis de fabricant de cidre. Pour Thinel (1969), seule la fabrication de type industrielle peut être garante de la qualité sanitaire des installations. Il existe pourtant plusieurs familles de pomiculteurs qui

fabriquent leur cidre domestique. Mais ce ne sont pas eux qui obtiennent les permis de fabrication. Ce sont plutôt les producteurs de jus industriels qui, avec la participation de la Régie qui leur fournit les équipements, acquièrent le droit de fabriquer du cidre.

Le mandat d'encadrement de la qualité du cidre revient à Régie. Ses laboratoires sont mis à la disposition de l'industrie cidricole. Le transport du cidre reste aussi sous sa responsabilité. Enfin, le rapport Thinel recommande de permettre aux épiceries de vendre les cidres légers et à la SAQ de vendre les cidres légers et forts. Les producteurs, pour leur part peuvent vendre sur leurs lieux de production, mais ne peuvent permettre aux consommateurs de boire le cidre sur place (Thinel 1969). Le rapport sera intégré à la *Loi concernant la fabrication et la vente de cidre* le 11 décembre 1970 (Assemblée nationale 1970). Enfin, le cidre réapparaît officiellement dans la loi.

S'ensuit dès lors un véritable âge d'or du cidre au Québec.

4.4. La fabrication industrielle du cidre (1970-1980) : un feu de paille

L'âge d'or du cidre industriel

Tout va très vite. Dès 1972, l'année d'octroi des premiers permis de fabricant, les producteurs constituent une association des cidriers⁹⁴ « pour mettre de l'ordre dans l'industrie du cidre, valoriser le produit et le promouvoir. » (Aubé 1996 : 132.) Pour la première fois, la Régie délivre neuf permis de fabrication pour la production de 45 produits différents cidres qui totalisent 295 000 gal de cidre (près de 111 700 L) (Aubé 1996).

La diversification de l'offre en épicerie qu'apporte le cidre est bienvenue. D'ailleurs les consommateurs de cidre et de bière sont les mêmes. Ils recherchent une boisson désaltérante à boire à tous moments (Cogem inc. 1973). Alors que le revenu a une très grande influence sur la consommation de vin (la classe plus aisée en boit plus), il n'a pas d'influence sur la consommation de cidre et peu sur celle de la bière, qui sont des boissons beaucoup plus démocratisées, car moins chères (*ibid.*).

Toujours en 1972, la SAQ demande au département des vivres de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval de former les nouveaux producteurs. En

⁹⁴ Notez bien que le mot « cidriculteur » n'existe pas encore, car il a été inventé par l'un des précurseurs de la cidriculture actuelle au début des années 1980.

collaboration avec la SAQ, le département y organise un cours-conférence pour les nouveaux cidriers⁹⁵. Les enseignants sont professeurs en agronomie et en agriculture. Les sujets abordés touchent tous les aspects, de la fabrication à la vente du cidre : l'extraction du jus de pomme, la pasteurisation et le mélange des variétés, les constituantes chimiques des pommes et leur entreposage, les levures, la fermentation, les étapes de la fabrication (filtration, pressage, collage et clarification, réfrigération, pasteurisation, embouteillage, carbonations, etc.), la chimie et la microbiologie du cidre, la dégustation et le marketing, preuve que tout est à apprendre (Dionne 1972). Pour les cidriers qui assistent à ce cours, l'objectif ultime de cette rencontre est de voir « le cidre devenir la boisson nationale des Canadiens français » (Nammour 1973 : 98-99).

Lors de cet évènement, l'un des conférenciers, Gilbert Dionne (lui-même cidrier) met en garde contre une production de basse qualité : « [i]l est important que tous les fabricants de cidre mettent sur le marché des bons produits. Il faut créer cette confiance dans notre cidre du Québec [car] plusieurs générations n'ont pas réussi à convaincre le consommateur de ses grandes qualités. » (Dionne 1972 : 8.) La plupart des cidriers étant de nouveaux producteurs industriels, la priorité du cours est de réussir à instaurer des normes de qualité sanitaires et chimiques. Mais outre cela, le *Manuel sur les techniques du cidre*, le recueil des conférences de cet évènement, reste muet sur un aspect particulier de la qualité : celui de la spécificité, c'est-à-dire du développement de l'unicité de chacun des produits. On comprend alors que le cidre est, dans la logique du moment, un produit que l'on veut standard.

C'est d'ailleurs ce qui ressort d'une analyse qui est faite auprès des consommateurs. L'étude de la firme de marketing Cogem inc., commandée par l'Association des Fabricants de Cidre du Québec inc. (aujourd'hui disparue) et le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation (aujourd'hui le MAPAQ), montre qu'en 1973, près de 79 % de la population a goûté au cidre. Bien que le goût soit jugé « bon » et « agréable » par la grande majorité des buveurs (60 %), les consommateurs sont toutefois absolument ignorants des différences entre les cidres. « La confusion est totale » (Cogem inc. 1973 : 45) sur des points tels que le taux d'alcool, les marques et les différents types de cidre, les accompagnements mets-cidres, le consommateur type, le moment de la consommation, le positionnement, le conditionnement et la qualité du cidre. De plus, la consommation de cidre n'est pas ancrée dans une temporalité particulière, il est consommé tout

⁹⁵ La durée exacte de cet évènement n'est pas claire. Il semble qu'il ait duré plusieurs jours.

au long de la journée, durant, avant et après les repas, généralement en famille ou entre amis (Cogem inc. 1973).

Tableau III. Production de cidre entre 1971 et 1997

Sources : Nammour (1973), Gouvernement du Québec (1978) et PCQ (1997)

	Vente de cidre totale (en hectolitres)	Cidre industriel	Cidre artisanal
1971	33	100 %	0 %
1972	151	100 %	0 %
1973	366	100 %	0 %
1974	433	100 %	0 %
1977	307	100 %	0 %
1980	15	100 %	0 %
1985	5	100 %	0 %
1989	3	85 %	15 %
1996	1,5	25 %	75 %
1997	1,8	0 %	100 %

Or, cela n'empêche aucunement le succès du cidre. En 14 mois seulement, entre novembre 1971 et décembre 1972, la production s'accroît de 86 242 gal (environ 326 460 l) à 399 100 gal (1 510 758 l) (Dionne 1972). En 1973, elle triple et atteint 967 000 gal (environ 3 660 490 l) ; en 1974 elle monte jusqu'à 1 143 000 gal (PCQ 1997) soit près de 5,5 millions de l. Malgré cette apparente réussite, dès 1973, Rafic Nammour, analyste pour le compte du ministère de l'Industrie et du Commerce, prévient les cidriers :

« [l]e problème le plus important avec la fabrication du cidre réside dans la qualité du produit [...] si le contrôle de qualité chimique répond parfaitement aux normes de la *Loi sur la Société des alcools*, par contre la qualité organoleptique laisse encore à désirer. Il est donc primordial que l'effort porte en premier lieu sur l'amélioration de la qualité organoleptique du produit [...]. Le seul handicap à l'heure actuelle c'est la déficience du contrôle de la qualité [...]. » (Nammour 1973 : 98-99.)

Nammour met en effet le doigt sur le facteur qui tuera l'industrie dans l'oeuf et ce, dès 1977. La qualité organoleptique du cidre laisse grandement à désirer et d'une année sur l'autre, les ventes chutent dramatiquement, comme le montre le tableau III ci-dessus.

Officiellement, les cidriers attribuent la chute de la vente des cidres à l'arrivée du vin sur les tablettes d'épicerie en 1978 (Gouvernement du Québec 1978). C'est plausible, mais si l'on considère que chaque québécois buvait presque un litre de cidre par an en 1974 (Cloutier 2017), il est tout de même surprenant que la chute soit aussi drastique. C'est pourquoi les analystes concluent pour leur part à deux autres causes : la mauvaise qualité du cidre et le manque d'intégration du cidre dans les habitudes des consommateurs (Jean Routier Consultation 1980). En effet, au pic de l'engouement, la demande croît si rapidement que les cidriers, alors regroupés en coopérative, ont peine à fournir et coupent sur la qualité de la matière première et sur le temps de maturation. Cette époque m'est racontée par Bernard, l'un des premiers cidriculteurs de la nouvelle vague :

« [i]ci dans la région, le commis c'est Pommeq⁹⁶. Donc, Pommeq achète des pommes et les amène chez Prejus⁹⁷. Prejus, lui, presse n'importe quoi : de la pomme tombée, de la pomme au sol. C'est lavé, c'est pressé et on renvoie ça chez Pommeq et on met ça dans les cuves. On ne sait pas ce qu'il y a dans la cuve. Le choix de pommes, on n'en tient pas compte. On fermente rapidement parce que la demande est phénoménale pour remplir les tablettes des dépanneurs et des épiceries. Accompagnés d'une grosse campagne de pub, les gens en ont bu, le mal de tête et tout le *kit*. Ça fermentait dans la vitrine du dépanneur [rires] ! » (Bernard)

L'autre raison derrière ce déclin est le fait que, bien qu'il s'en boive beaucoup, la consommation du cidre n'est pas pleinement intégrée dans les habitudes alcooliques. En 1980 les cidriers commandent une étude à la firme de consultation marketing Jean Routier pour tenter de comprendre la baisse soudaine de popularité de leurs produits. Le consultant, qui se qualifie de sociologue et psychologue, effectue une analyse psychanalytique de récits de buveurs. Routier explique tout d'abord que la nouveauté d'un cidre fabriqué avec des méthodes industrielles, qui sont hautement valorisées au début des années 1970, a su créer un engouement soudain. Mais, selon lui, ce qui a le plus contribué au désintérêt tout aussi soudain des consommateurs est le manque d'intégration du cidre dans les rituels alimentaires. Sa méthode consiste à faire raconter des histoires par ses répondants. Les personnages de ces histoires doivent être des boissons alcooliques. Ce qu'il remarque, c'est que le cidre est généralement utilisé pour représenter des personnages infantiles et sans personnalité. Dans une logique freudienne, il en conclut que le cidre n'a aucun ancrage historique à cause de son état « prégénital » (sic) (117) :

⁹⁶ Pseudonyme.

⁹⁷ Pseudonyme.

« [o]n savait que le cidre était là, qu'il était bon, qu'il était rafraichissant, qu'il était alcoolisé, mais on ne savait pas comment le boire, où et avec qui, dans quelles occasions [...] ce que veut dire ce manque de rituel connu et cette méconnaissance de la façon de s'en servir, s'inscrit magistralement dans l'univers prégénital [sic] que nous avons rencontré tout au long de notre recherche et de ses résultats. Le rituel [d'acceptation sociale] pour une boisson, c'est la génitalisation [sic]. » (Jean Routier Consultation 1980 : 117.)

L'interprétation freudienne de ces résultats est hautement critiquable, mais les résultats eux-mêmes sont intéressants. Il semble en effet que le cidre ne soit pas aussi valorisé socialement que les autres boissons disponibles à l'époque. Cela peut être dû à son contenu en sucre, plus élevé que la bière, qui en fait une boisson difficile à boire à répétition, sauf peut-être pour les plus jeunes qui aiment s'enivrer avec des boissons plus sucrées et, surtout, plus abordables. Cela peut aussi être dû au « manque de maîtrise du processus de conservation du produit de bon nombre de producteurs. » (Jean Routier Consultation 1980 : 7.) En effet, comme certaines répondantes telles que Martine et Françoise me l'ont confirmé :

« Il y a eu des cidres de mauvaise qualité qui ont été faits de façon avec des concentrés, avec énormément d'agents de conservation, d'anhydride sulfureux, dans des doses, les gens avaient mal à la tête [...] » (Martine.)

« Ces quatre années-là, de 1971 à 1975, ont éradiqué tout ce qui pouvait rester de connaissance ou d'intérêt sur le cidre. Même encore aujourd'hui, on parle à des gens qui ont un certain âge, je ne sais pas quel âge vous avez, mais moi je suis en âge d'avoir pris des brosses au cidre, c'était pas très légal à ce moment-là, mais on parle de cidre à ces gens-là qui ont cinquante ans et plus, ils blêmissent : "Ah ! c'est écœurant, c'est poison !" » (Françoise.)

Bref, quelle qu'en soit la (les) raison(s), au début des années 1980, le cidre a perdu la faveur du public.

La basse qualité des cidres – ou le fait que certains le buvaient pour s'enivrer – a des conséquences bien réelles sur la santé des buveurs. Jusqu'à maintenant, le souvenir du cidre reste douloureux pour plusieurs. On ne peut aborder le sujet sans que les consommateurs les plus âgés ressentent un profond haut-le-cœur. On ne compte plus les témoignages des personnes de la génération des baby-boomers, alors jeunes adultes, qui se souviennent de cette époque des « cidres-matras » (Benoit, 1991 : D6) du Québec avec lesquels « le mal de tête était garanti »

(*ibid.*)⁹⁸. D'ailleurs le journaliste Vincent Marissal en 2009 résume bien les effets physiologiques négatifs à l'évocation du terme « cidre », et ce, 30 ans plus tard :

« [P]our moi, le mot cidre évoquera malheureusement toujours des relents de cuites d'adolescents déjantés au Grand Sec d'Orléans, un produit que nous pouvions alors nous procurer facilement et pour une grosse poignée de monnaie au dépanneur du coin. Rien que d'y repenser, j'en ai mal à la tête ! » (Marissal 2009 : para. 2.)

Cette période aura eu un effet fatal sur la consommation de cidre dans la province.

Conclusion

Au cours de ce chapitre, j'ai effectué la biographie culturelle du cidre jusqu'en 1980, en passant plus généralement par celle de l'alcool au Québec. Arrivé avec les colons, l'alcool n'est pas un objet anodin. Sa production, sa vente et sa consommation ont des répercussions réelles sur l'organisation de la société en termes sanitaires, politiques et économiques. Le cidre, boisson informelle tout d'abord, a des fonctions médicales, pharmaceutiques et socialisatrices importantes. Le cidre contribue aussi, de manière toutefois moins importante que la bière et l'eau de vie, tant à l'acclimatation qu'à la colonisation, à l'économie qu'à la vie religieuse. Durant la période d'industrialisation, l'alcool est mis à l'index comme étant l'obstacle primaire au progrès moral. Le cidre, alors boisson surtout répandue en milieu paysan, est mis en sourdine dans une législation qui est, il est important de le noter, décidée par des membres de l'élite politique. Lorsqu'enfin les pommiculteurs trouvent moyen de faire entendre leur voix, plusieurs facteurs tels que l'arrivée des vins en épicerie, le phénomène de distinction de la classe moyenne grandissante et surtout la mauvaise qualité des cidres provoquent un rejet de la boisson et, chez un grand nombre de buveurs, un dégoût réel pour le cidre.

Pour la nouvelle vague de cidriculteurs qui, dans les années 1980, tentent de vendre leur cidre artisan, il est très difficile, comme l'écrit la journaliste Dominique Lachance en 1991, de gagner l'estime des consommateurs : « [i]l fallait être un peu téméraire, sinon pomme mal [sic] convaincue [sic], pour faire avaler aux Québécois, encore sous l'effet de douloureux souvenirs, de la pomme en bouteille. » (Lachance 1991 : para. 1.) La témérité est bien le bon mot pour décrire la mise en place de la néocidriculture. C'est ce que j'aborde dans le prochain chapitre.

⁹⁸ À cette époque, il semble que les vins soient tout aussi de mauvaise qualité. Toutefois, la mémoire collective semble avoir été moins marquée ; peut-être est-ce dû au fait qu'ils n'étaient pas encore vendus en épicerie.

Chapitre V – « On s’est tellement fait traiter de fous ! »⁹⁹ : la renaissance du cidre et la naissance de la cidriculture

Au chapitre précédent, j’ai parcouru les différentes phases de la vie sociale du cidre en passant par celle de l’alcool. J’ai ainsi exploré l’évolution du paysage alcoologique de la province de l’époque coloniale à la fin des années 1970. La cidriculture actuelle est née des cendres de la production cidrière des années 1970. À partir du début des années 1980, une confluence de facteurs indépendants les uns des autres participe à l’aménagement du paysage alcoologique que l’on connaît aujourd’hui.

Dans ce chapitre, j’explique le processus de mise en place de la néocidriculture en m’arrêtant plus particulièrement sur le cidre de glace. En effet, celui-ci détient un rôle central dans le développement de la toute nouvelle industrie. Même s’il est un produit qui ne compte que trente ans d’existence, il est déjà passé par trois différents statuts sociaux différents. Je les explique ici. La logique demande aussi que je fasse, en premier, un détour par l’histoire du vin pour une raison bien simple : la renaissance du cidre québécois entretient un lien filial avec celle-ci.

Il est enfin important de noter que l’arrivée du cidre de glace n’est pas l’unique facteur derrière la renaissance cidricole. L’un des facteurs particulièrement décisifs est la redéfinition de la « qualité » alcoologique et alimentaire qui, elle aussi, a une vie sociale très « chargée ». Au cours des chapitres précédents, nous avons vu dans quel contexte se situe la redéfinition de la qualité par les cidriculteurs. Il est toutefois temps d’entrer plus avant dans ce que j’entends par « qualité ». C’est l’objectif de la dernière partie du chapitre.

5.1. La cidriculture artisanale

En passant par le raisin

Pour récapituler ce que j’ai expliqué précédemment, la démocratisation du vin est favorisée par plusieurs événements qui suivent l’Expo 67. En 1973, la Société des alcools du Québec (SAQ) ouvre une succursale à Québec uniquement destinée aux vins (la Maison des vins) dont le succès entraîne l’ouverture de trois autres succursales à Sherbrooke en 1975, à Hull en 1978 et à Trois-

⁹⁹ Propos tenus par l’un des précurseurs de la cidriculture.

Rivières en 1981 (SAQ n.d.). En 1978, la vente du vin débute en épicerie, ce qui le rend plus accessible. La démocratisation du vin est enfin grandement aidée par le sommelier Michel Phaneuf qui, en 1982, publie un premier *Guide Phaneuf*. Cette publication annuelle deviendra la référence principale des consommateurs, mais aussi des sommeliers de la SAQ et contribuera à « l'éducation gastronomique et à la culture vinicole des Québécois » (De Koninck 1993 : 88).

Au cours des années 1980, le changement des habitudes alcooliques est visible globalement. La consommation mondiale d'alcool est généralement en déclin, sauf pour ce qui est du vin (MAPAQ 1991). Cela est dû notamment au changement des habitudes de consommation. Notons premièrement la parution, en 1975, de Margaret et Ancel Keys, *How to Eat Well and Stay Well : the Mediterranean Way* qui a un succès retentissant et qui promeut le vin rouge comme un alcool qui contribue à diminuer les maladies cardio-vasculaires (Keys et Keys 1975). Mais selon Daignault (2000), la diversification des goûts alcooliques est tout simplement l'apanage de la génération des baby-boomers. Ces nouvelles habitudes correspondent

« [...] au besoin d'individualisme de la génération des baby-boomers dont les premiers membres, ceux et celles nés entre 1945 et 1960, franchissent allègrement le cap de la trentaine. C'était l'époque des "yuppies" (*Youth Urban Professional*) qui régnaient en rois et maîtres. On les retrouvait partout. Ils avaient de l'argent et voulaient se distinguer en buvant autre chose que la bière de leur père... Aussi, plusieurs d'entre eux avaient voyagé et recherchaient au Québec des goûts et des saveurs qu'ils avaient découverts en dégustant des bières européennes. » (78-79.)

Or, ces nouvelles habitudes favorisent, comme le démontre la hausse des ventes de bières de microbrasseries (MAPAQ 1991)¹⁰⁰, la transformation d'alcool avec des méthodes artisanales aux dépens des méthodes industrielles. Ce renouveau artisanal correspond de ce fait à un changement plus large de la conception de la « qualité », un changement que je discute en fin de chapitre.

De plus en plus de producteurs se tournent alors vers une production d'alcool à petite échelle. Comme je l'approfondirai aux chapitres suivants, ils talonnent le politique pour que soit mise en place une législation qui leur permettra de vendre leur production ailleurs qu'à la ferme. Ces producteurs d'alcool sont pour une grande majorité des néoruraux, qui, portés par une remise en question de leur rythme de vie accéléré en ville, effectuent un retour à la campagne. En effet,

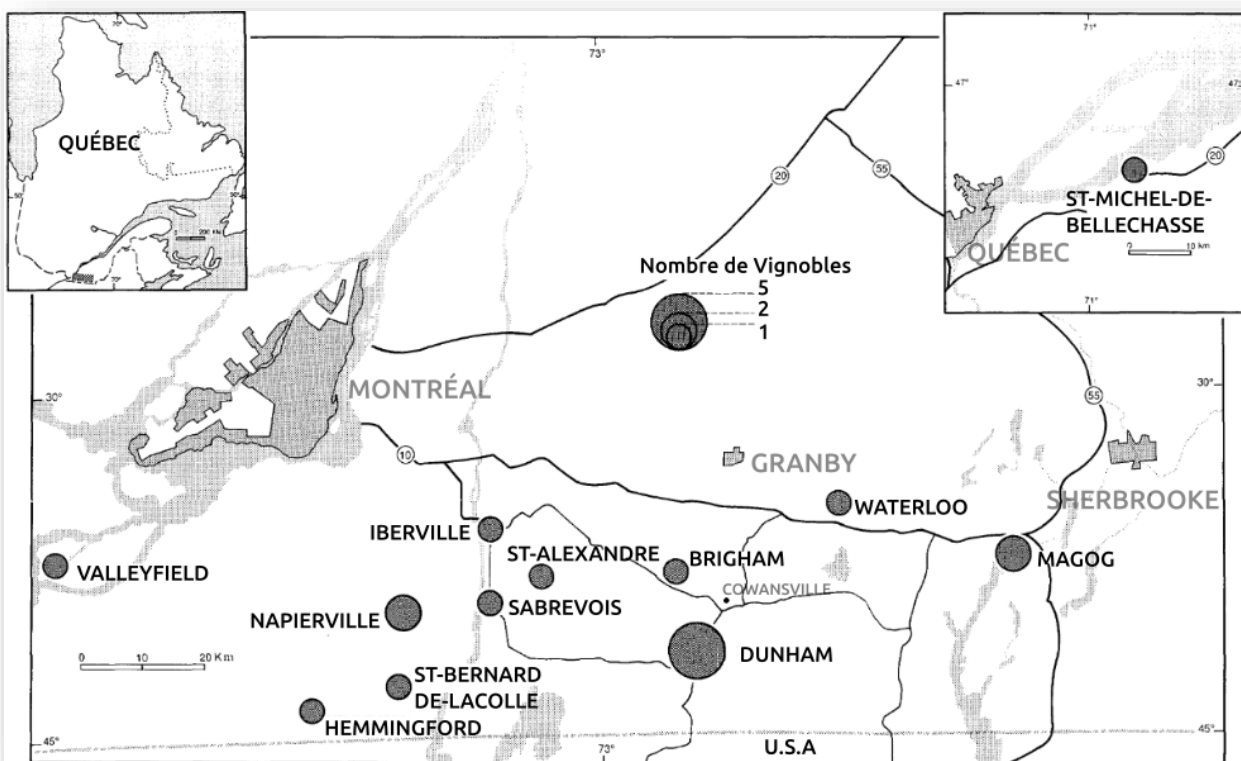
¹⁰⁰ Outre la viticulture, les artisans brasseurs sont de plus en plus nombreux au cours des années 1980. La première microbrasserie au Canada ouvre en Colombie-Britannique en 1984. Au Québec, c'est North Hatley, un petit village touristique en Estrie, qui accueille la première microbrasserie de la province en 1986. Elle sera suivie de plusieurs autres dès 1987 (Daignault 2000).

la renaissance des vins et cidres artisanaux est enclenchée par un grand nombre de néophytes qui, pour la plupart, n'ont aucune formation préalable en viticulture. Deshaies (2001), qui s'interroge sur le fait que plusieurs personnes, de manière quasi simultanée, aient eu l'idée de fonder un vignoble dans un contexte économique défavorable avec peu de savoirs préalables, suggère que la Révolution tranquille y est pour quelque chose. Selon l'auteur, depuis 1960,

« [...] l'évolution de la société québécoise [...] a favorisé l'éclosion d'idées et de nouvelles valeurs, l'esprit d'initiative, et a, par conséquent, contribué à la réceptivité des Québécois au changement et aux choix de nouvelles pratiques agricoles [ce que] les années 1950 [...] ne permettaient pas. » (Deshaies 2001 : 45.)

Figure 10. Les principaux vignobles commerciaux en 1992

Source : De Koninck (1993 : 93)



Avant les années 1980, il existait des vignobles au Québec, mais ceux-ci arrivaient difficilement à produire de la vigne, qui jusque-là n'avait pas acquis la rusticité nécessaire pour survivre au climat nordique (Lasserre 2001, Velasco-Graciet et Lasserre 2006). En 1981, un

immigrant français fonde le vignoble des Côtes d'Ardoises à Dunham¹⁰¹. Il y développe des vignes hybrides qui sont plus rustiques. Il forme ensuite plusieurs futurs vignerons qui s'installeront dans la région (Deshaies et Lesage 2003). La même personne créera le cidre de glace en 1989 (Détolle 2017). Dans la carte précédente (figure 10) qui date de 1992, on peut voir les principaux vignobles commerciaux de l'époque.

En revenant à la pomme

Après les mésaventures de la décennie 1970, l'industrie cidricole est moribonde et l'industrie de la pomme ne vaut pas beaucoup plus. Pourtant, contrairement au raisin, la pomme est omniprésente dans le paysage rural québécois. Depuis le début du XX^e siècle, les spécialistes en agriculture qui sont les premiers diplômés du courant de spécialisation des travailleurs entraînés par l'industrialisation se sont penchés sur la pomiculture commerciale. Agronomes, pédologues et économistes analysent et créent des méthodes culturales standardisées et de conservation de plus en plus efficace (Martin 2002). À cet effet, par exemple, en 1971, Agriculture Canada acquiert les Vergers modèles à Frelighsburg, un centre privé de développement de la pomme, et y fonde le Centre de recherche et de développement en horticulture (Renaud 2012).

Malgré cela, au début des années 1980, le marché de la pomme québécoise qui était autrefois florissant vu la renommée internationale de l'excellence des pommes canadiennes (Martin 2002) est en déclin. Les gels printaniers successifs du début de la décennie, qui tuent jusqu'à 60 % des pommiers dans certaines régions (Renaud 2012), affaiblissent l'industrie. Mais ce qui assène un coup dur au secteur pomicole, c'est l'arrivée massive de fruits étrangers sur le marché local. À la fin des années 1980, la pomme ne vaut presque rien. Les pomiculteurs tentent de trouver des débouchés. Pour deux d'entre eux, le cidre est une solution : « [en 1988] j'ai commencé à vendre des pommes aux emballeurs, ce n'était pas payant pantoute. Je ne faisais pas une cenne avec ça, oublie ça. Zéro. Alors, j'ai commencé à faire du cidre [...] » (Bernard.)

Il faut dire qu'en 1982, après avoir constaté l'échec de la production industrielle de cidre, plusieurs agriculteurs entament des démarches pour faire légaliser la fabrication artisanale de boissons alcooliques (Boucher 2010b). Les cidriculteurs demandent que le cidre fermier soit reconnu, mais pas à n'importe quelles conditions. Pour eux, la production de cidre de qualité ne

¹⁰¹ Le Domaine Côte d'Ardoises est réputé pour être le plus vieux vignoble toujours en fonction au Québec.

passer plus par la filière industrielle. Elle ne doit plus avoir lieu en usine. Le producteur doit s'assurer que les normes de qualité en place soient respectées : l'hygiène au chai doit respecter les normes du *Codex Alimentarius* ; l'ajout de substances exogènes (colorants, concentrés, etc.) doit être limité aux substances issues de végétaux et les produits doivent être testés régulièrement par les instances responsables.

Les demandes des producteurs aboutissent lorsqu'en 1986 apparaît une nouvelle classe de permis de production : le permis artisanal. Ce dernier donne l'aval à une production de petite quantité à la ferme (MAPAQ 1991). Par contre, la vente de ces produits ne peut avoir lieu qu'à la ferme. Les producteurs ne peuvent donc vendre leur produit artisanal ni en SAQ, ni en épicerie (Régie des permis d'alcool du Québec 1991), ni sur les marchés publics (UPA 2003). De ce fait, il est très difficile pour les cidriculteurs artisans d'écouler leur marchandise si ce n'est par la vente directe. Ils doivent ainsi essayer d'attirer des consommateurs sur leur lieu de production.

Les premiers transformateurs qui obtiennent des permis artisanaux sont considérés comme des excentriques. « On s'est tellement fait traiter de fous ! » me confirme Bernard. En effet, « au-delà de la fabrication, se pose le défi de la mise en marché afin de faire oublier la triste réputation des cidres industriels des années 70. » (Roy 1998 : para. 3.) Or, en l'espace de dix ans seulement, plusieurs événements favoriseront la reconnaissance et l'augmentation des ventes de boissons alcooliques artisanales au Québec. L'un de ces événements est l'apparition du cidre de glace.

5.2. Le rôle déterminant du cidre de glace¹⁰²

Comme je le détaillerai au chapitre suivant, le cidre de glace est un cidre obtenu par la fermentation d'un jus de pomme concentré par le froid. L'idée d'utiliser la congélation pour fabriquer de l'alcool n'est pas nouvelle. Sur le continent américain, l'*applejack* en est un exemple. Pour le fabriquer, il suffit de laisser le cidre dehors par grand froid pour concentrer l'alcool (Albala 2010). L'*applejack* n'est toutefois pas commercialisé, car le taux de méthanol, très dangereux pour la santé des buveurs, y est extrêmement élevé. Sur le continent européen, dès 1887, le chimiste Georges Lechartier professeur à la Faculté des sciences de l'université de Rennes et fondateur de l'association de pomologie de l'Ouest (en Bretagne)¹⁰³ essaie aussi de congeler le cidre (Lechartier

¹⁰² Pour un historique complet du cidre de glace voir Détolle (2017), LeBel et Détolle (2017).

¹⁰³ Je remercie ici Claude Jolicoeur de m'avoir mise sur la piste des recherches de Lechartier.

1887, 1888). Lechartier fait plusieurs essais chimiques pour améliorer le temps de garde du cidre en stoppant toute possible refermentation. Durant l'un de ces essais, il tente de stériliser le cidre par congélation. Les résultats sont très plaisants en termes gustatifs et Lechartier considère que la congélation octroie aux cidres « des qualités qui leur donne [sic] une plus-value considérable. » (Lechartier 1888 : 46.) Toutefois, la congélation du cidre n'arrête pas la fermentation, qui, dès que le cidre se réchauffe, recommence. Le cidre congelé de Lechartier ne sera donc pas développé plus avant.

Tant les techniques de Lechartier que celle de *l'applejack* consistent à congeler du moût de pomme déjà fermenté. Or, dans le cas du cidre de glace, la nouveauté se trouve dans le fait que ce n'est pas le cidre qui est congelé, mais plutôt le moût de pomme ou, à la manière des vins de glace, la pomme. En congelant la pomme – un processus appelé « cryoextraction » (McClatchey et al. 2014) – ou le moût de pomme – technique appelée « cryoconcentration » (Ibarz et Barbosa-Canovas 2014) – le sucre est concentré, donnant ainsi un moût de texture sirupeuse qui est mis en fermentation. Le cidre de glace est donc bel et bien une innovation québécoise.

C'est à la fin des années 1980, dans région vinicole de Dunham que, par un concours de circonstances, un vigneron fait ses premiers essais de congélation de pommes¹⁰⁴. Apercevant au cours d'un hiver des pommes restées dans les arbres, il lui vient l'idée de tenter de les congeler, comme les producteurs de vin de glace congèlent les raisins. Le vigneron développe alors la technique de cryoextraction, puis, dans un second essai, celle de la cryoconcentration en congelant le moût.

De marginal...

Le cidre de glace est tout d'abord perçu comme un produit marginal car, ses techniques de fabrication sont expérimentales et la législation est inexistante. De plus, les buveurs ne veulent tout simplement pas y goûter.

En premier lieu, pour le créateur du produit, les outils de fabrication sont inadaptés. La presse des pommes gelées entières représente un défi que ne pose pas la presse du raisin, qui est

¹⁰⁴ Je dois noter ici que plusieurs producteurs ont revendiqué en leur nom la création du cidre de glace. Dans Détolle (2017), je rapporte le résultat de plusieurs mois de recherche et de la triangulation d'archives et d'entrevues et j'établis la chronologie exacte des rôles de chacun des acteurs concernés.

beaucoup plus petit et moins dense. Les outils de presse doivent donc être adaptés. Si c'est le jus qui est congelé, il doit être entreposé à l'extérieur et le sirop doit être extrait par gravitation. Quel contenant utiliser pour que le moût soit gelé uniformément ? Les techniques existent pour le vin de glace, mais il faut les adapter et, puisque le produit est nouveau, la seule manière de connaître les résultats de ces adaptations est de procéder par essai et erreur. D'ailleurs, l'idée même d'utiliser des pommes gelées, considérées comme périmées, semble être une aberration pour les habitants vivant autour des vergers, comme le raconte Pascal : « On cueillait des pommes en hiver et les gens trouvaient ça ben drôle et nous disaient "ben là, l'clown, y'est ben trop tard pour les cueillir !" » (Pascal).

En second lieu, la législation contribue aussi à marginaliser le cidre de glace. La catégorie « cidre de glace » n'existe pas dans la loi en place et la Régie des alcools (la Régie) refuse de changer sa législation. Puisqu'il a plus de 7 % d'alcool résiduel, il est, par la loi, un cidre « fort », mais il est un cidre « doux », puisqu'il a un taux de sucre élevé, ce qui en fait, selon la dénomination officielle de la Régie, un cidre « fort-doux », une antinomie qui ne facilite pas la mise en vente de la boisson.

Enfin, la marginalisation du produit vient du fait que le cidre de glace, tout comme d'ailleurs les autres cidres, ne se vend pas. En 1990, l'association gustative négative avec le mot « cidre » est encore trop imprégnée dans la mémoire sensorielle des buveurs pour qu'ils tentent toute dégustation. Que ce soit dans les salons ou à la SAQ, les ventes sont faibles sinon nulles, comme le raconte Jean-Guy : « On est rentré dans nos épiceries sauf que ça ne se vendait pas. La SAQ avait raison il n'y avait aucune demande pour le cidre. Je passais au bureau, des fois on avait vendu une bouteille, des fois zéro. » Certains cidriculteurs contournent le problème en le vendant comme un « vin de glace de pommes » (Le Cours 1998, LeBel et Détolle 2017). Ainsi, dès lors qu'ils trempent les lèvres dans ce « vin », les buveurs sont immédiatement charmés par le produit. Parmi eux, les journalistes décrivent : « un cidre liquoreux, onctueux élaboré selon la méthode de l'*Eiswein* » (Hébert 1995 : 21), « un produit qui plaira aux amateurs de boissons liquoreuses, fines, servies bien frappées. » (Le Cours 1998 : 27).

... à précurseur...

Avec ce nouveau produit qui n'entre dans aucune catégorie légale, tout est à faire. Le cidre de glace joue en ce sens un rôle de précurseur. Le cidre de glace doit tout d'abord être reconnu par

les instances gouvernementales. Les producteurs doivent convaincre ces dernières de l'utilité de ce produit novateur pour l'économie locale. Au moment où le viculteur de Dunham perfectionne ses techniques, d'autres pomiculteurs, plus près de Québec cette fois, s'affairent à pénétrer la bureaucratie. L'obtention de bourses de développement octroyées par les différents paliers gouvernementaux contribue grandement à assoir le produit dans les sphères politique, législative et académique. Ces producteurs savent utiliser les avenues bureaucratiques pour faire reconnaître leur produit par les institutions en place : le ministère de l'Agriculture, qui finance le développement du produit ; la Régie, qui leur octroie officiellement l'appellation « cidre de glace » en 1998 ; ainsi que la SAQ qui permet sa vente en boutique au début de l'an 2000. Il est vrai que le cidre de glace entre parfaitement dans les politiques de développement économique des milieux ruraux qui se mettent en place à la fin des années 1990.

Mais outre la reconnaissance des sphères politique et législative, les milieux sommeliers et cidriers sont aussi des territoires vierges. Les concours, qui sont des alliés importants pour la reconnaissance par les pairs et pour la mise en vente des produits, n'ont, à cette époque, aucune section pour le cidre de glace. En effet, le premier concours cidricole sera organisé en 1994 par l'Association des cidriculteurs artisans du Québec (ACAQ, aujourd'hui PCQ), elle-même fondée en 1992, mais ce concours n'inclut pas les cidres de glace. Par ailleurs, les concours vinicoles n'incluent que les boissons alcooliques issues de la vigne (Sélections mondiales 1990). Il faut donc que les producteurs de cidre usent de ruses pour y faire entrer leurs produits :

« Je l'ai inscrit au Vinalies¹⁰⁵, je l'ai mis dans les vins de desserts et dans la section "cépages" j'ai mis "Macintosh". Et puis criss [sic], il a gagné la grande médaille d'or ! Même chose à Ottawa. On a gagné devant tous les *Icewine* de raisin. Là, ils ont créé une catégorie exprès *in extremis* de cidre de glace et on a gagné la médaille d'or ! » (Pascal.)

... à locomotive

Dès lors que le cidre de glace est officiellement reconnu par les instances législatives, par le gouvernement et par les pairs, les portes vers la reconnaissance du public s'ouvrent. Très rapidement après son entrée à la SAQ, le cidre de glace devient un produit phare de l'industrie et engendre une hausse des ventes de tous les produits québécois artisans. « Véritable locomotive, il entraîne avec lui tous les autres produits alcoolisés de la pomme, dont les cidres tranquilles et

¹⁰⁵ Concours international de vins organisé par l'Union des Œnologues de France.

mousseux [...] » confirme le journaliste vinicole Jacques Benoit en 2004. Il est en effet un « [...] véritable baume pour l'industrie [...] » (Chapleau 2005 : 24).

Devant l'attrait grandissant des boissons alcooliques artisanales, la SAQ crée une toute nouvelle catégorie « produits du terroir » (SAQ 2002). Dès 2001, les ventes totales de cette catégorie se chiffrent à deux millions de dollars (PCQ 2003). En 2003, la SAQ ouvre une succursale consacrée aux alcools du terroir au marché Atwater de Montréal ainsi que quatre magasins Terroirs d'ici (SAQ n.d.). Entretemps, les ventes de produits du terroir grimpent à 4,6 millions en 2002 (SAQ 2010). Elles atteignent 7,1 millions de dollars en 2003 (*ibid.*). Cette augmentation est largement attribuable aux cidres de glace. En effet, alors qu'en 2003, ceux-ci totalisent 42 % des ventes des produits du terroir (*ibid.*), en 2010 ils détiennent plus de 58 % des ventes de la catégorie « produits du terroir » (SAQ 2010, Sarr 2011). Comme le montre le tableau IV, en l'espace de quelques années, la quasi-totalité des cidreries québécoises commence à produire du cidre de glace. Leur succès contribue à accroître le nombre de cidriculteurs. De trois producteurs produisant six produits en 2001, on passe à 22 producteurs produisant 51 produits en 2008 (SAQ 2010).

Tableau IV. Évolution des ventes de cidre de glace

Source : SAQ (2010 : 9)

	Ventes en \$ à la SAQ	Nombre de produits	Nombre de Producteurs
2001-2002	758 6294	7	3
2014-2004	3 403 259	35	10
2008-2009	7 879 4134	51	22

Rapidement après les débuts de sa vente en SAQ, le cidre de glace devient le « nouvel or du Québec » (Cardwell 2006 : 38) et « le plus bel ambassadeur du savoir-faire québécois à l'étranger » (Nathan 2013 : para. 2). Les éloges des journalistes et gastronomes sont intarissables. Il est qualifié de « larme d'or » (Lacombe 2001 : B1), de « petite merveille » (Dejardin 2004 : 11),

ou encore de « nectar glacé » (Cardwell 2006 : 38). Il est aussi rapidement désigné comme le « champagne du Québec » (Turcotte 2008 : A5) qui sait enfin faire reconnaître « le bon côté du froid » (Chapleau 2005 : 24).

De leur côté, les producteurs enfoncent toutes les portes qui se dressent devant eux. Le cidre de glace entre aux Galeries Lafayette à Paris (Mollé 2001). Il gagne le prix Tendances et Innovation au Salon international de l'alimentation (SIAL) à Paris en 2002 (Anonyme 2003). Il se voit inclure dans le menu du prestigieux Hotel Peninsula à Hongkong (Laflamme 2002) et du restaurant dans le menu d'El Bulli (Espagne) en 2006, sacré meilleur restaurant de la planète¹⁰⁶. Par leur insistance et à force de ruse, les cidriculteurs font entrer leurs produits dans les salons vinicoles internationaux tels Vinexpo et ils arrivent à modifier des catégories de concours tels que la Sélection mondiale des vins Canada. Des cidriculteurs gagnent des prix à l'international tel que le prix du Parmesan (Anonyme 2004) et le prix de la Fondation du cidre en Espagne (Anonyme 2008). Certains reçoivent enfin des récompenses au pays tels que le prix de la Gouverneure générale (Bérubé 2010a, Bureau de la Gouverneure générale du Canada 2010). Comme le confirme Sandrine, « [a]vant tout le monde parlait du sirop d'érable [comme produit représentatif du Québec], mais là on parle du cidre de glace. Ça veut dire qu'il a pris une grande place dans les produits phares du Québec. »

En 2007, une équipe de producteurs de Rougement s'allie les politiciens de la région afin d'étendre la saison touristique et crée le Mondial des cidres de glace. L'évènement est destiné à « faire découvrir le produit générique – cidre de glace¹⁰⁷. » Avec comme tête d'affiche Véronique Rivest, l'une des sommelières les plus réputées au monde¹⁰⁸, le Mondial des cidres de glace contribue à l'ascension du statut social de ce produit. Aujourd'hui, le cidre de glace est une boisson qui est considérée comme luxueuse. Sa consommation est donc occasionnelle pour la grande majorité des consommateurs.

Comme je l'ai mentionné au chapitre III, les boissons alcooliques artisanales, tout comme les produits du terroir, sont des produits consommés par une population économiquement

¹⁰⁶ Source : <http://www.theworlds50best.com/list/past-lists/2006>, consulté le 20 mai 2017.

¹⁰⁷ Source : ancien site Internet du Mondial des cidres de glaces du Québec (<http://www.mondialcidresdeglace.com/lemondial.html>, consulté le 3 février 2013).

¹⁰⁸ Véronique Rivest a amassé de nombreuses reconnaissances et a été sacrée seconde meilleure sommelière au monde en 2013. Voir <http://www.sommellerie-internationale.com/>, consulté le 4 décembre 2014.

favorisée. En ce sens, bien qu'aucune recherche ne se soit penchée sur l'appropriation sociale des produits du terroir, il semble, à première vue, qu'ils puissent être utilisés comme aliments de distinction sociale. Toutefois, les recherches préliminaires que j'ai effectuées en collaboration avec l'ITHQ à l'été 2016 (Détolle, Fernandez et al. 2016) ont démontré que, si tous nos interlocuteurs avaient déjà goûté au cidre de glace, peu en connaissaient l'origine, les spécificités, ou même comment le servir ou l'accompagner. Il est en effet établi qu'une grande partie des ventes de cidre de glace se fait durant les fêtes de fin d'année (CRÉ 2006, 2007) où ils sont offerts en cadeau. C'est ce que confirment plusieurs cidriculteurs : « Le cidre de glace se vend bien au temps des fêtes, le temps de la fête des mères, au temps de Pâques. À part ça, ça se vend pas. » (Gérard.) « La grande majorité des cidres de glace est achetée par les gens pour faire des cadeaux. Pis [certains nous disent] "j'en ai déjà deux chez moi ! C'est des cadeaux que j'ai reçus !" » (Philippe.) Ce que confirment ces cidriculteurs, c'est que le cidre de glace n'est pas apporté chez les hôtes lors d'un repas pour le consommer sur place, tel que cela se fait avec le vin. Il est acheté, offert en cadeau et est généralement 'stocké' par les gens qui le reçoivent : « les gens en ont deux trois bouteilles dans leur armoire ! » (Sandrine.) Il n'est donc pas intégré dans les habitudes alcooliques régulières des Québécois. Sur la base de ces observations, je ne peux donc pas affirmer que les buveurs utilisent le cidre de glace comme objet de distinction de classe sociale. D'autant plus que, comme je l'ai aussi mentionné au chapitre I, avec l'arrivée de la génération des millénariaux, les normes alcooliques sont en cours de changement.

Une chose est toutefois certaine : le cidre de glace est un objet de distinction identitaire. Le fait que le cidre de glace ait été inventé dans la province et que sa fabrication requière l'utilisation du climat québécois en fait l'archétype des produits du terroir québécois dans les discours médiatiques et politiques. En effet, le cidre de glace est l'un des produits les plus apportés en cadeau lors des voyages à l'étranger. Il remplace la traditionnelle boîte de sirop d'érable comme l'explique Claude : « les gens partent avec une bouteille quand ils vont visiter des gens à l'étranger [...] au lieu d'une canne¹⁰⁹ de sirop d'érable. » C'est maintenant, comme le dit la sommelière Véronique Rivest, la « carte de visite de l'excellence des produits gastronomiques québécois¹¹⁰. » De ce fait, le cidre de glace fait aussi partie de l'arsenal de ce que De Soucey (2010)

¹⁰⁹ De l'anglais *can* boîte de conserve. Le sirop d'érable est souvent vendu dans ce type d'emballage.

¹¹⁰ Observation du 13 février 2015.

et Faure et Ribaut (2016) appellent le « gastronationalisme » ou la mise en place d'évènements gastronomiques durant lesquels auront lieu des discussions politiques. La boisson est en effet servie aux diplomates en visite au Canada, tels que l'ancien président des États-Unis Barack Obama (Bérubé 2010b), le Prince Charles (Létournaux 2009) ou encore le Duc et la Duchesse de Cambridge (Richard 2011). Enfin, les élus sont approvisionnés en cidre de glace pour l'offrir comme cadeau aux diplomates qu'ils rencontrent (Faucher 2016). Le cidre de glace est donc l'archétype du produit identitaire, même s'il n'est pas consommé de manière régulière par les buveurs québécois.

Aujourd'hui, le cidre de glace ou son ersatz, issu de la congélation technique et appelé « cidre de glacière », est produit en Europe (France, Suède, Espagne) aux États-Unis (Vermont) et en Asie (Japon, Chine). Le Québec est, pour le moment, la seule région du monde à légiférer la production de cidre de glace via *le Règlement sur les cidres et autres boissons alcooliques à base de pomme* (Gouvernement du Québec 2017). Certains producteurs outre-frontière disent d'ailleurs se référer à la technique développée au Québec et certains transformateurs s'imposent le respect de la réglementation québécoise en interdisant le recours au froid artificiel et à la chaptalisation (Leger 2010)¹¹¹.

Le cidre de glace trouve son unicité dans l'équilibre entre les goûts sucré et acide caractéristiques des pommes québécoises. Les qualités organoleptiques du cidre de glace sont uniques. Sa texture est liquoreuse puisque son taux de sucre résiduel¹¹² est élevé (de 45 g à 200 g de sucre par litre). En comparaison, un vin ou un cidre sec contient moins de 4 g de sucre par litre, un demi-sec entre 4 g et 18 g et un moelleux entre 2 g et 45 g. En termes d'arômes, les cidres de glace sont souvent décrits comme ayant des notes de litchi, miel, confiture, agrumes confits, beurre, caramel, cassonade, vanille épicée, pommes confites, pêches et abricots (Fernandez et al. 2017), des arômes qui rappellent, selon le journaliste Didier Michel (2009), le « péché original [sic] ».

Le cidre de glace est au cœur de la renaissance de la cidriculture québécoise. Il est la démonstration de la création technique et symbolique d'un produit de spécificité qui a ouvert la

¹¹¹ Au Québec, le *Règlement* permet la chaptalisation (ajout de sucre) des cidres dans une certaine mesure, sauf pour les cidres faits à partir de moût concentré, soit le cidre de glace et le cidre de feu (Gouvernement du Québec 2017).

¹¹² On nomme « sucre résiduel » le sucre toujours présent après fermentation.

porte à toute une nouvelle production alcoolique. Certainement instrumentalisé par les cidriculteurs pour qui il est une bonne source de revenus, il est aussi une source d'appropriation identitaire de la fabrication de cidre, boisson qui n'est pourtant pas originaire de la province. C'est un exemple parfait de glocalisation.

Si la renaissance de la cidriculture doit beaucoup à l'arrivée du cidre de glace sur le marché on doit reconnaître que le cidre de glace n'aurait pu exister sans une redéfinition du concept de « qualité ». C'est ce que j'aborde dans la prochaine section.

5.3. Les vies sociales de la qualité

Je pense que la qualité est venue par les deux producteurs du début, qui ont montré à toute l'industrie. La barre est haute et je pense qu'il faut que ça travaille très fort.
– BERNARD

« La » qualité n'est pas un concept objectif. C'est un construit culturel polysémique dont le sens et la portée se modifient dans le temps. La définition du terme « qualité » se forme à travers des conventions qui sont décidées par les relations entre tous les acteurs d'un réseau à un moment et à un endroit particulier (Chazoule et Lambert 2004, Francoeur 2011). Le concept peut aussi avoir plusieurs définitions simultanément, selon les acteurs qui se l'approprient et la compréhension du concept se modifie au cours du temps. Comme les recherches sur le l'histoire de la transformation sociale de la qualité au Québec sont inexistantes¹¹³, j'illustrerai ce processus avec l'exemple français, car il se rapproche grandement de ce qui semble s'être passé au Québec.

Le souci pour la qualité alimentaire a toujours existé en parallèle avec la perception de « risque ». Par exemple, en temps de pénurie alimentaire, la qualité est pensée en termes de quantité et de densité, un repas qualitatif étant un gros repas (Thouvenot 1983). Lorsque la peur de l'adultération des aliments est prédominante, la qualité est pensée en termes de traçabilité : les aliments dont on connaît la provenance et le processus de fabrication étant les plus valorisés (Ferrières 2002). Ainsi, dans son analyse de la qualité « d'autrefois » l'historien de l'alimentation Claude Thouvenot (1983) explique que jusqu'au tournant des années 1950, « la préoccupation majeure de la masse et des pouvoirs provinciaux ou municipaux chargés d'assurer au mieux les

¹¹³ Après des recherches approfondies, je n'ai pu trouver que deux recherches dont le thème principal est la construction sociale de la qualité (Chazoule et Lambert 2004, Francoeur 2011). Aucune des deux ne retrace la manière dont la « qualité » était socialement construite avant 1980.

"subsistances" [est] d'éviter – en cas de manque – les "émotions" de la faim. » (49). En effet, seuls les mieux nantis se préoccupent alors de la salubrité des aliments. Durant la période d'industrialisation, les besoins énergétiques des ouvriers prennent le dessus sur le raffinement et la qualité alimentaire est pensée en termes caloriques, les aliments les plus valorisés étant ceux qui donnent la force de travailler, comme le démontre Mintz (1985) avec le sucre.

Au XIXe siècle, durant la révolution industrielle, la qualité d'un produit commence à être pensée en termes marchands. En effet, selon Thouvenot (1983), l'adultération et les fraudes – allongement de la farine par des os et des pierres blanches broyées ou de la fiente de pigeon dans le pain – sont monnaie courantes. Plusieurs stratagèmes sont utilisés pour diminuer les coûts de production. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale, avec la montée de la classe moyenne et la généralisation d'un « mieux vivre alimentaire » (*ibid.*), qu'émergent les préoccupations pour une qualité organoleptique et nutritionnelle. Cette période est aussi marquée par la technicisation de la production alimentaire qui, jusqu'en 1980, a deux effets. D'abord, avec l'avancée de la médecine et la prise de conscience des risques sanitaires, la qualité des aliments en vient à être pensée en termes hygiéniques et toxicologiques afin de préserver la santé publique. Ensuite, selon Nicolas et Valeschini (1993), des standards de production sont mis sur pied et la qualité est pensée en termes de rentabilité. Le format des aliments (homogène et sans défaut) et la conservation pour le transport sont des exemples de ce qui est considéré comme rentable, donc comme qualitatif (Thouvenot 1983). C'est ainsi que la standardisation des normes alimentaires se raffine et aboutit à une série de référents pour le contrôle et le management de la qualité, tels que les normes ISO et HACCP (Poulain 2017 [2002]). Avec la mondialisation, la compétition des standards étant difficile à surmonter seul, les pays occidentaux se regroupent pour légiférer sur des pratiques de libre-échange ; ceci contribue à unifier le marché autour de notions techniques et marchandes de la qualité.

Toutefois, comme je l'ai déjà mentionné, ce système productiviste augmente la distance entre la production alimentaire et les mangeurs (Sylvander 1994). Ainsi, en France, la décennie 1980 est spécialement marquée par une différenciation entre une qualité générique « qui s'appuie essentiellement sur des garanties de salubrité » et une qualité spécifique « définie par sa capacité à se démarquer d'un produit standard. » (*Ibid.* : 43.) Durant les années 1990 en réaction aux crises alimentaires qui sont engendrées par les industries alimentaires qui, par souci d'économie d'échelle, délocalisent le continuum production, transformation, consommation

(Murdoch, Marsden et Banks 2000), augmente la sensibilité des mangeurs envers l'origine et le type de transformation des aliments. Les consommateurs demandent alors une redéfinition de la qualité, et ce, partout dans le monde.

Au chapitre III, nous avons vu qu'au Québec, la rencontre des États du monde rural est un moment décisif dans le changement de paradigme qualitatif. La notion de qualité est alors mise de l'avant sous les formes de « produits du terroir » et de « produits de spécificité régionale ». En ce sens, la qualité est mise à contribution comme outil de distinction face à production industrielle déshumanisée (Vachon 1991). Pour leur part, de nouveaux agriculteurs se proposent de prendre eux-mêmes en main la production alimentaire, selon leur propre définition de la qualité. Des alternatives telles que l'agriculture biologique se mettent en place (voir Richardson [2008] pour l'exemple du Québec). La qualité est aussi mobilisée par les productions de type artisanal. Les outils d'identification des spécificités des aliments, tels que les labels et les indications d'origine géographique, « sortent de leur confidentialité » (Chazoule et Lambert 2004 : 46). Pour leur part, les cidriculteurs du Québec entament leur propre redéfinition de la qualité dès 1982. C'est ce que j'expliquerai en détail dans la troisième partie de la thèse.

Conclusion

Au cours des derniers chapitres, j'ai retracé les conditions d'émergence de la cidriculture actuelle. Celle-ci s'inscrit dans une dynamique de changements alimentaires et alcoologiques plus larges tout le long de l'histoire sociale du Québec. Comme je l'ai décrit dans ce chapitre, la néocidriculture est née de l'obstination de « fous » qui ont, contre toute attente, décidé de fabriquer du cidre au début des années 1980 et du cidre de glace au début des années 1990, alors que rien ne favorisait leur réussite. Elle est aussi inscrite, comme je l'ai expliqué au chapitre III, dans un contexte alimentaire mondial dans lequel s'opère une redéfinition de la qualité. Les premiers néocidriculteurs ont en effet ancré leur production dans une redéfinition des standards du cidre, de sa fabrication et de sa qualité. C'est ce que j'examine dans la troisième partie.

Dans les prochains chapitres, j'analyse la fabrication matérielle et politique du cidre, l'objectif principal étant de comprendre les éléments qui font du cidre du Québec un objet spécifique. En quoi se différencie-t-il des cidres d'autres régions du monde ? De quelle manière les cidriculteurs différencient-ils la qualité de leur production ? Cette différenciation se retrouve dans l'environnement physique, mais aussi dans les savoirs et le savoir-faire des cidriculteurs.

Enfin, elle se retrouve surtout dans le fait que les cidriculteurs ont su mettre en place ce que j'appelle un « savoir-être », c'est-à-dire des compétences politiques et diplomatiques qui a constitué un patrimoine associatif. Sans ce savoir-être, même le meilleur cidre du monde n'aurait pu acquérir la reconnaissance dont le cidre québécois jouit aujourd'hui.

Troisième partie – La fabrication matérielle et politique du cidre

Chapitre VI – « Tout le monde veut du produit québécois ! » : la spécificité des cidres québécois

Tu vois à Paris, à la dégustation [...] c'est incroyable ! Tout le monde veut du produit québécois ! [...] L'image qu'ils ont du cidre au Québec, c'est la qualité des produits, le design des étiquettes, c'est chic, c'est *swell*, une bouteille *fancy*. [...] On est *flyé*. [...] On surf vraiment sur une belle image.
– BERNARD.

En février 2016, ma recherche de terrain allait bon train. Depuis quelques semaines, j'avais commencé à faire le ménage des archives de l'association des cidriculteurs et leur coordonnatrice était devenue ma portière. J'avais enfin acquis une crédibilité. Ce matin-là, je reçois un courriel de la coordonnatrice d'un groupe de cidriculteurs bretons. Ils sont en voyage de reconnaissance au Québec. Ils viennent découvrir les cidres québécois en assistant au Mondial des cidres. Ils vont aussi visiter des chais et rencontrer des acteurs du domaine. Ils aimeraient me rencontrer pour parler de mes recherches.

Ces élaborateurs de cidre, comme ils se nomment eux-mêmes, proviennent d'une région où l'on produit du cidre depuis plusieurs siècles, les normes de production sont un héritage des savoir-faire transmis de génération en génération. Les savoir-faire cidricoles sont acquis par un processus d'essais et erreurs, mais les institutions d'enseignement¹¹⁴ et de recherche¹¹⁵ situées en France aident certainement à réduire les erreurs. Lors de notre rencontre, les Bretons sont très intéressés par l'histoire du cidre au Québec et ils me confient leur admiration pour la créativité des cidriculteurs du Québec et pour la qualité de leur cidre. D'ailleurs, selon certains cidriculteurs du Québec, il semble que le cidre d'ici soit « *la référence mondiale.* » (Lawrence 2014 : 40.) Qu'est-ce qui fait des cidres québécois actuels des produits uniques reconnus dans le monde entier ?

Dans les chapitres précédents, nous avons vu que l'histoire du cidre que le cidre a connu plusieurs statuts sociaux. Arrivé avec la colonisation européenne, le cidre est une boisson utilitaire

¹¹⁴ Entre autres, le lycée agricole de Saint-Pierre-sur-Dives (<http://www.le-robillard.fr/?q=node/35>, consulté le 26 juin 2018) et le Lycée St-Joseph - Daniel Brottier, tous deux situés en Normandie (<https://lycee-saintjoseph-mesnieres.fr/ecojobs-mesnieres-pommes.html>, consulté le 26 juin 2018).

¹¹⁵ L'institut français des productions cidricoles (IFPC) est un organisme dédié à la recherche et au développement : <http://www.ifpc.eu/>, consulté le 26 juin 2018.

dédaignée par l'élite et ce, jusqu'en 1970. Cette année-là, avec le changement de législation, sa fabrication devient industrielle, sa consommation se généralise et il se boit en abondance dans toutes les circonstances. Puis, dès la fin des années 1970, les ratés de la fabrication de type industrielle font que le cidre se voit rejeté par les buveurs et relégué aux oubliettes. Il redevient alors une boisson socialement dévalorisée. À partir des années 1980, les normes de qualité de la fabrication de cidre sont redéfinies. Mais c'est l'arrivée du cidre de glace à la fin des années 1990 qui changera la perception générale que les consommateurs ont de tous les cidres et qui leur redonnera leurs lettres de noblesse. La montée en popularité rapide de ce produit de luxe créé au Québec redore l'image de toutes les boissons artisanales. Elle ne se fait pas en vase clos. Cette revalorisation s'insère dans un système alimentaire et alcoologique mondialisé par les ententes de libre-échange et dans une dynamique généralisée de reterritorialisation, où les produits alimentaires et alcoologiques régionaux sont élevés comme porte-étendards des spécificités identitaires. Mais l'image identitaire que porte le cidre n'est pas celle d'une identité repliée sur elle-même. Plutôt, c'est une identité à travers laquelle les cidriculteurs sont les générateurs d'une glocalisation alimentaire cosmopolite.

Dans cette troisième partie de thèse, je me penche sur la construction sociale de la spécificité, de l'authenticité et de l'unicité des cidres québécois par les cidriculteurs et les autres acteurs de l'industrie du cidre. C'est en grande partie à travers la mobilisation et la transformation de la notion de « qualité » que se forme cette spécificité.

L'objectif de ce chapitre-ci est d'identifier les origines naturelles et techniques de la spécificité des cidres du Québec. Dans le chapitre qui suit, j'analyse les spécificités du savoir-faire des cidriculteurs. Enfin, au chapitre VIII, je me penche sur la construction politique de la spécificité du cidre. Parallèlement, dans ces trois chapitres, j'explore les attributs que les cidriculteurs ont retenus afin de développer leur propre définition de la qualité. Je mets ainsi en évidence les multiples effets qu'ils ont eus sur le paysage cidricole actuel, qui, sans leur savoir-être (un terme que je définis au chapitre suivant), ne serait pas ce qu'il est.

6.1. Qu'est-ce qui fait du cidre québécois un produit unique ?

La cidriculture actuelle est intégrée dans le mouvement mondial de la « mode du terroir » (Delfosse 2011), qui voit le terme d'origine française se généraliser et devenir un instrument de développement économique basé sur la différenciation des produits régionaux (Guy 2001). Au

Québec, cette « mode » apparaît au début des années 1990 en réaction à l'agriculture intensive, prend de l'ampleur alors que les politiques favorisent les mégafermes au détriment des fermes familiales qui a pour conséquence la dévitalisation des campagnes et la centralisation des richesses aux mains des distributeurs et de quelques mégaproducteurs (Vachon 1991b, SRQ 1999a, Dupont 2009). L'économie des terroirs est alors mise de l'avant comme solution de développement régional par la fabrication et la promotion de productions uniques et spécifiques, fabriquées de manière généralement artisanale (SRQ 1999b, c, d, 2001). Et bien que la définition exacte des termes « terroir » et « produits du terroir » soit débattue tout au long du processus (Audet 2014, Lachance 2015), les politiques gouvernementales transforment peu à peu leurs objectifs pour y intégrer cette nouvelle forme de développement économique en valorisant les spécificités régionales et de fabrication québécoise. Au cours des années 2000, les ministères des Régions (MAMR 2006, 2007, MAMROT 1998, 2010) et le ministère de l'Agriculture (MAPAQ 1997, 1998, 2007) publient de nouvelles politiques et dégagent certains fonds pour que soient développés des produits artisans uniques et spécifiques. Pour les habitants des régions, ce type de production devient une stratégie de survie économique (Deshaies et Lesage 2003, Rainville 2003, 2005, Dumas et al. 2006)¹¹⁶.

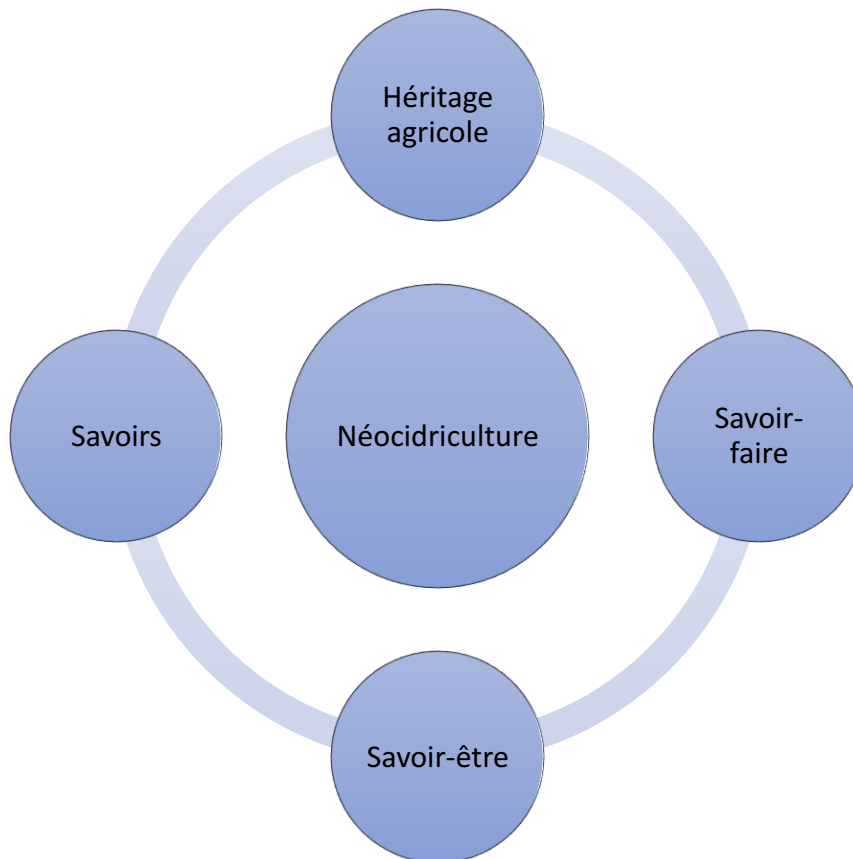
Pour les cidriculteurs, cela se concrétise par de nouvelles subventions à la recherche et au développement de produits spécifiques, tel que le Programme du soutien au secteur des boissons alcooliques artisanales (TRANSAQ 2007). Pour les producteurs de cidre de glace plus spécifiquement, cela se traduit en financement pour la mise en place d'une indication géographique protégée (IGP) (TRANSAQ 2008). Avec l'IGP, qui est obtenue le 30 décembre 2014, le cidre de glace est légalement reconnu comme étant un produit du terroir résultant 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. » (CARTV 2014 : para. 3.)

¹¹⁶ Les rapports d'évaluation des politiques démontrent plusieurs problématiques dans la distribution des fonds pour stimuler l'économie régionale par les produits du terroir (Cimon-Morin 2004, Jouve, Lambert et al. 2008). Notamment, le milieu reproche au MAPAQ de ne pas vouloir légiférer l'utilisation du terme « terroir » et de laisser ainsi la porte ouverte à toutes sortes d'utilisations qui plomberont la crédibilité (Desjardins 2003, Rainville 2011). On constate d'ailleurs que la préoccupation pour le terroir au Québec était bel et bien une mode, surtout pour le gouvernement qui s'est rapidement désinvesti de cette stratégie de développement, comme le montre les coupures des fonds destinés à la politique de la ruralité (SRQ 2014b), à SRQ (SRQ 2014a) et au CARTV (Ménard 2017a).

Ainsi, si l'on adhère à l'idée que tous les cidres sont des « produits du terroir québécois » (SAQ 2004, Duplessis-Piché 2012a, Perrin 2015), leur unicité serait donc l'aboutissement d'une combinaison entre les caractéristiques historiques et pédoclimatiques, les techniques locales de production cidricole et les savoir-faire des producteurs.

Dans cette troisième partie de la thèse, je décris en quoi l'unicité de la cidriculture québécoise est effectivement le résultat de l'association triptyque généralement attribuée aux produits du terroir. Toutefois, je soutiens que ces caractéristiques ne sont pas suffisantes à la construction de l'unicité des cidres : l'aspect unique et spécifique du cidre est aussi officialisé par la reconnaissance politique et économique dont il est l'objet ; une reconnaissance stimulée par la gouvernance locale des cidriculteurs, ce que j'appelle leur « savoir-être » (voir figure 11).

Figure 11. Les éléments constitutifs de l'unicité des cidres québécois



6.2. Le cidre, héritier du développement historique des vergers québécois

Il y a dix ans, il est venu des agronomes des États-Unis et de l'Ouest canadien. Ils sont convaincus que le Québec a probablement le meilleur microclimat pour la production de la pomme en Amérique du Nord. Les sols, le côté froid, on a des pommes qui sont très acidulées, comparativement à tout ce qui se produit ailleurs, qui sont des pommes plus sucrées. Pas beaucoup d'acidité, ça ne fait pas les meilleurs cidres ça.

– BERNARD

En cette belle journée du mois d'août 2014, je suis chez Alain, l'un des précurseurs de la néocidriculture québécoise. Œnologue d'origine française, Alain est venu s'installer au Québec au milieu des années 1970, recruté par une compagnie de fabrication de vin. Au cours des années 1980, il décide de débiter sa propre exploitation et choisit de faire du cidre. Nous visitons son verger et ses installations. Après avoir quitté le chai, je débute l'entrevue en lui posant la question qui me brule les lèvres. Comme Alain est d'origine bretonne, je présume qu'il connaît les cidres faits à partir de pommes à cidre. Je lui demande alors : « pourquoi avez-vous utilisé, dès le début, la pomme de table plutôt que la pomme à cidre ? » La réponse est sans détour :

« Parce qu'elle est là. Moi, me battre contre la nature, ça ne me tente pas. C'est à nous de valoriser cette nature-là. D'aller contre-nature, ça ne mène jamais à rien. Elle est là et elle nous donne des fruits qui sont équilibrés. » (Alain)

Ce que sous-entend Alain, c'est qu'au tournant des années 1980, le Québec n'a que des pommes à croquer.

La pomme est un fruit qui produit beaucoup de jus, car elle est composée de 80-85 % d'eau et de 7-18 % de sucre¹¹⁷. Les variétés de pommes les plus consommées au Québec sont la McIntosh, la Spartan, la Cortland, la Empire, la Paulared, la Lobo et la Honeycrisp (Åkerman 2016). Ces pommes sont toutes des pommes consommables fraîches. Ce sont des pommes dites « de table », « à couteau » ou « à croquer », nommées ainsi par opposition aux pommes « à cidre ». Les pommes à cidre sont la matière première des cidres de l'Ancien Monde (Espagne, France, Royaume-Uni). Elles se distinguent des pommes de table par leur teneur élevée en sucre¹¹⁸, leur structure fibreuse qui facilite le pressage et leur maturation lente (Lea 2014, Åkerman 2016). Mais

¹¹⁷ En plus de l'eau et du sucre, la pomme est constituée d'acides, de tanins et de pectine.

¹¹⁸ Jusqu'à 15 %, selon Lea (2014).

elles contiennent aussi une plus grande amertume et une âcreté dues à la haute teneur en composés phénoliques¹¹⁹ (Crouy-Chanel [de] 2003). Leur teneur élevée en polyphénols contribue toutefois à une plus grande complexité de leurs caractéristiques organoleptiques (Guyot et al. 2014).

Les pommes de table, pour leur part, ont une teneur en composés phénoliques moins grande, ce qui réduit leur amertume (Verdu 2013). Lorsqu'elles sont utilisées pour le cidre, cela se traduit par une fraîcheur qui est devenue la caractéristique des cidres québécois^{120,121}. Les cidres québécois se distinguent donc avant tout des cidres de l'Ancien Monde par leur matière première. Mais pourquoi la pomme de table était-elle plus présente dans le verger québécois que la pomme à cidre ? La réponse est ancrée dans la généalogie des vergers québécois.

La pomme à croquer, matière première des cidres québécois

Le pommier (dont le référent taxonomique est *Malus*) est de la même famille botanique que les roses (*Rosaceae*). Les études génomiques retrouvent les ancêtres de ce fruit en Asie Centrale, dans l'ouest de la Chine, en Mandchourie et au Kazakhstan (Harris, Robinson et al. 2002). Le pommier est un arbre qui s'adapte facilement aux climats tempérés et continentaux humides puisqu'il a la capacité de tomber en dormance au cours de l'hiver et d'être très tolérant à la chaleur après la floraison. Par ailleurs, si la pomme est si répandue, c'est parce qu'elle a une capacité d'adaptation particulière. Selon Stewart (2013), elle est un parfait exemple d'hétérozygotie « extrême », c'est-à-dire que la pollinisation de deux fleurs de pommiers McIntosh donnera naissance à une McIntosh. Mais les pépins de cette pomme, une fois plantés, pourront faire pousser un arbre dont les pommes ne seront pas des McIntosh¹²². Ainsi, plus de 10 000 variétés de pommiers auraient existé entre l'âge de bronze et aujourd'hui (Martin 2007).

Avant d'arriver sur le continent américain, la pomme est d'abord transportée en Eurasie lors des expéditions de la route de la soie. Durant les voyages, les pépins sont rejetés entiers dans

¹¹⁹ Les polyphénols ou composés phénoliques sont une famille de molécules organiques auxquels on attribue des vertus sanitaires et qui contribuent à la complexité organoleptique des aliments dans lesquels elles sont présentes (Guyot, Symoneaux et al. 2014).

¹²⁰ Les pomiculteurs du Brésil produisent aussi des cidres à partir de pommes de table (Alberti, Dos Santos et al. 2016).

¹²¹ Je remercie Caroline Provost, Ph.D. pour avoir vérifié l'exactitude de cette section.

¹²² Cela signifie que la somme des caractères hétérozygotes de ses gènes est plus élevée que la somme des caractères homozygotes. Je remercie Kim Marineau, biologiste, M.Sc. à Biodiversité Conseil, de m'avoir guidé dans cette explication qui est bien plus complexe qu'elle n'y paraît.

les déchets organiques humains et animaux (Martin 2007, Cornille, Giraud et al. 2014). Consommée dès l'âge de bronze, elle est l'un des fruits les plus communs en Europe et au Proche-Orient durant l'antiquité (Harris et al. 2002, Juniper et Mabberley 2006). L'Amérique du Nord ne compte que deux espèces de pommes indigènes originaires d'Ontario (*Malus coronaria*) et de Colombie-Britannique (*Malus fusca*) (figure 12), de petites pommes acides et astringentes (ACIA 2013). Ces espèces auraient été semées dans les selles des animaux traversant le détroit de Béring il y a environ 20 000 ans (Martin 2007). La pomme comestible (*Malus pumila*) (figure 13) nord-américaine arrive pour sa part, lors des vagues de colonisation européenne.

Figure 12. Malus fusca (Raf.) C.K. Schneid

Crédit photo : Dana Kelley Bressette¹²³



À cause de l'hétérozygotie extrême de la pomme, la technique de la greffe (découverte par les Romains, mais diffusée au tournant du XIX^e siècle [Cornille et al. 2014]), qui consiste à jumeler la branche d'un arbre particulier à un autre arbre, est la seule technique qui permet de reproduire des pommes au patrimoine génétique identique. C'est donc la seule technique qui permette la

¹²³ Autorisation de reproduction obtenue le 22 octobre 2018.

culture intensive de pommes¹²⁴ et leur modulation génétique contrôlée. Les pommiers sont constamment greffés par les pomiculteurs, qui recherchent des caractéristiques spécifiques. Grâce à la greffe, on peut aujourd'hui utiliser des troncs (que l'on nomme « porte-greffe ») résistant au gel et y joindre des espèces diverses pour en faire des pommiers rustiques, résistant aux conditions hivernales québécoises et/ou à la tavelure¹²⁵ (Khanizadeh et al. 2000, Khanizadeh et al. 2009, Privé, Embree et al. 2011). Le climat du Québec est idéal pour la pomiculture et la grande variété de ses sols a favorisé la diversification des espèces. Mais la sélection humaine en lien avec des critères économiques et gustatifs en a diminué la diversité. Seule une centaine de cultivars sont aujourd'hui produits de manière intensive au Canada (ACIA 2013).

Figure 13. Malus pumila Mill.

Crédit photo : Anaïs Détolle, octobre 2016



Le fait que la culture des pommes de table soit favorisée aux dépens des pommes à cidre au Canada est dû à une convergence de facteurs historiques et naturels complexes. Au Québec,

¹²⁴ Renaud (2012) rend compte de l'histoire de John Macintosh. Le pommier de cet agriculteur était reconnu pour ses pommes délicieuses. Or, Macintosh ne pouvait pas reproduire son pommier avant de connaître la technique de la greffe.

¹²⁵ « La tavelure du pommier est causée par un champignon dont le nom scientifique est *Venturia inaequalis*. Cette maladie affecte également le pommetier. Son développement est favorisé par des conditions printanières fraîches, humides et pluvieuses. Si la tavelure n'est pas contrôlée, elle causera des taches sur les fruits qui réduiront la quantité et la qualité de la récolte. » (Carisse et Jobin 2006 : 2.)

comme dans le reste de l'Amérique du Nord, les premiers pommiers comestibles plantés par les colons (originaires des régions cidricoles bretonnes et normandes) sont probablement des pommiers de pommes à cidre (Boucher 2010b). Mais les premières espèces comestibles ne sont pas adaptées à l'hiver et subissent une pression sélective due aux grands froids (Pollan 2001, Lease, Pichette et al. 2009). Selon plusieurs, cette pression fait en sorte que les pommes québécoises ont un goût particulièrement frais ; une fraîcheur due entre autres à leur contenu élevé en acide citrique (Renaud 2012, McClatchey et al. 2014).

La pression environnementale n'est pas la seule à avoir modulé les vergers québécois actuels. J'émetts l'hypothèse d'une certaine coévolution. Comme le cidre était produit de manière marginale et que l'agriculture servait avant tout à l'autosuffisance (voir chapitres III et IV), il était plus profitable pour les premiers Européens de ne sélectionner que les pommes qui pouvaient être consommées fraîches. En Nouvelle-France, la culture de pommiers reste toutefois l'apanage des riches et des communautés religieuses¹²⁶. C'est l'arrivée des loyalistes américains dès 1760 et de leurs savoir-faire pomicoles, qui généralise la culture des pommiers. Au XVIII^e siècle, les Canadiens sont de grands amateurs de pommes fraîches, mais la plupart d'entre elles sont importées (Renaud 2012). La culture de vergers de pommes de table pour concurrencer l'importation est donc payante. Au début du XX^e siècle, le Canada est, avec les États-Unis, l'un des plus grands producteurs de pommes au monde (ACIA 2013).

Des vergers en constant développement

Y'a quand même un méchant problème au Québec, c'est qu'on cultive des pommes à croquer puis qu'on fait du cidre avec. On n'a pas les bonnes variétés ! Ça fait des bons cidres, mais ça pourrait être vingt fois mieux. Ça ferait un cidre plus sec avec un peu plus d'astringence, un peu plus de structure, un peu plus de couleur, un peu plus d'arômes.

– PIERRE

Bien que certaines personnes soient persuadées que les pommes à croquer ne soient pas adaptées pour faire de « bons » cidres, comme Pierre dans l'épigraphe ci-haut, la majorité des cidriculteurs que j'ai interrogés sont fiers des produits qu'ils fabriquent à partir de pommes à croquer qui proviennent de l'héritage agricole de la région. L'acidité caractéristique des cidres

¹²⁶ Même si, comme on l'a vu, le cidre est une boisson populaire.

québécois est aussi un aspect important de ce qui fait la spécificité organoleptique des cidres de la province. Par exemple Isabelle qui faisait goûter ses cidres à des Français était surprise de les entendre dire que « c'est pas du cidre ! » et de m'expliquer : « [p]ourquoi ? Parce que [pour les Français, le cidre] c'est supposé d'être rustre, fermier, c'est supposé être un sous-produit par rapport au vin. » (Isabelle.) Ce que traduit Isabelle, c'est que le raffinement et la clarté des cidres québécois modifie la compréhension européenne de ce que « doit » être un cidre.

La pomme à croquer a pris le dessus dans l'histoire des vergers du Québec. Mais depuis les années 1980, plusieurs facteurs ont contribué, outre la recherche continue sur les pommes¹²⁷, à la diversification des espèces. Les cidriculteurs participent à cette diversification. J'ai moi-même identifié trois différents types de contribution. Premièrement, la recherche de l'exclusivité encourage la diversification des pommiers. La culture d'espèces exclusives de pommes est en effet une tendance chez les cidriculteurs¹²⁸ qui veulent se distinguer par la spécificité de leur produit. Plusieurs cidriculteurs domestiquent, de manière expérimentale, des pommiers sauvages. Le journaliste Adam Leigh Gollner (2012) par exemple rapporte le cas d'un cidriculteur dont le verger contient près de 600 pommiers dont plusieurs variétés sont inconnues. La valorisation des pommes tardives est un second facteur de diversification. Les producteurs de cidre de glace cherchent à cultiver des variétés résistantes au gel permettant la cryoextraction en sélectionnant des espèces dont les pommes resteront sur l'arbre jusqu'aux grands froids hivernaux. Troisièmement, depuis quelques années, de plus en plus de cidriculteurs cultivent et expérimentent avec les pommes à cidre (Jolicoeur 2016, 2017, Larivière 2017, Provost 2017). Certains cidriculteurs rapportent des greffons d'ailleurs (Larivière 2017). D'autres, comme je l'ai observé lors du colloque des cidriculteurs, la rencontre annuelle des membres de l'industrie¹²⁹, les distribuent à leurs collègues. Enfin, il est important de noter le fait que les changements climatiques participent aussi à

¹²⁷ Notamment par les recherches de l'institut de recherche et de développement de l'agroenvironnement (IRDA) (<https://www.irda.qc.ca/fr/centre-de-recherche/verger-experimental/>), le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM) (<http://www.cram-mirabel.com/>, consulté le 23 octobre 2018) et le Centre de recherche et de développement en horticulture à qui appartient le verger expérimental de Frelighsburg (<http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/centres-de-recherche-et-collections/quebec/centre-de-recherche-et-de-developpement-de-saint-jean-sur-richelieu/?id=1180632057455>, consulté le 23 octobre 2018).

¹²⁸ La greffe sert aussi aux pomiculteurs qui développent des pommes à croquer au goût « sur mesure » comme le montre l'exemple de la Passionata, une pomme au goût de raisin et de muscat (Allard 2015) et de la Rosinette (Villedieu 2014), toutes deux développées au cours des 20 dernières années par un collectif québécois.

¹²⁹ Observation effectuée le 18 mars 2015.

l'évolution du verger, car l'allongement de la saison chaude est hautement favorable à la culture fruitière (Lease et al. 2009, Qian, Zhang et al. 2009, Écoressources, Jacques et al. 2010).

Chacune des pommes utilisées dans la production de cidre confère des caractéristiques chimiques et organoleptiques bien spécifiques au produit final. Les caractéristiques organoleptiques des cidres (texture, couleur, odeur, flaveur, goût) dépendent de la (ou des) variété(s), mais aussi des différentes pressions naturelles et chimiques qu'a subies l'arbre, du moment de la cueillette, ainsi que du temps de garde des pommes avant le pressage (Clément et al. 2017, Pedneault 2017). Ces facteurs affecteront le fruit en termes de teneur en sucre, en matières astringentes (tel le tanin), en acidité et en pectine, tous ces éléments ayant un effet direct sur le cidre (Jolicoeur 2016, Pedneault 2017, Provost 2017). En voulant créer des cidres uniques, les cidriculteurs innovent. Ce désir d'unicité participe à la diversification des cidres et des espèces végétales, ce qui vient à l'encontre des pratiques du SAM.

Dans la section suivante, je décris de manière générale le processus de fabrication du cidre et, plus précisément, du cidre de glace. Concurrément, j'expose les différences que j'ai pu constater dans les techniques de fabrication entre la production cidricole québécoise et celle faite ailleurs. Ces différences qui contribuent à l'unicité des cidres québécois.

6.3. La fabrication québécoise du cidre¹³⁰

Les Anglais, avant de fermenter, eux, ils concentrent, ils font un concentré de jus de pomme et ils éliminent toutes les substances volatiles qui pourraient provoquer des maux de tête. Ensuite, ils fermentent. Puis ils diluent avec de l'eau. Ça donne un produit avec 2 % d'alcool. Les gens vont prendre ça au lieu de prendre une bière.

– JOSEPH

Lorsque Franck m'ouvre la porte du chai, une odeur m'enveloppe. J'hume avec plaisir ce parfum qui rappelle les pommes mures, le bois et la pâte à pain. Sans que j'en connaisse les raisons exactes, ma mémoire olfactive associe les effluves d'un chai à celles d'une vieille chapelle. Cela induit immédiatement en moi un sentiment de calme et de sérénité. Cela me rappelle que la transformation du cidre doit être faite lentement.

¹³⁰ Je remercie les maîtres de chai Fater Youssef et Patrick Fournier pour leur révision de cette partie du chapitre.

Franck me fait visiter les différentes pièces du chai. La salle où il lave et presse les pommes, la salle des cuves dans lesquelles fermente le cidre, la salle de filtrage et d'embouteillage et le laboratoire chimique. En revenant à son bureau, nous passons dans une salle remplie de fûts fabriqués à partir de différents types de bois. Chacun de ces barils a déjà été utilisé pour fermenter d'autres alcools, tel que le whisky, et cela confère des caractéristiques organoleptiques particulières au cidre qui y fermente. Franck prend une longue pipette, la trempe dans le baril et me sert un verre. Le cidre a une texture liqueuse et glisse sur le verre. Je le sens, il a des arômes de pomme cuite et de miel. Au goûter, je perçois la profondeur du chocolat et du champignon, le tout est souligné par une note d'acidité, comme s'il contenait du zeste de citron. Les savoirs que Franck a dû mobiliser pour fabriquer ce cidre sont nombreux : savoirs agricoles, compétences technologiques, connaissances chimiques, œnologiques et sommelière ne sont que quelques exemples.

Selon mes interlocuteurs (cidriculteurs et chercheurs), la fabrication du cidre au Québec diffère de ce qui se fait en France, en Angleterre et aux États-Unis. Dans ces pays, les cidres sont fabriqués avec des techniques brassicoles (Lea 2014), alors qu'une grande partie¹³¹ des cidres québécois sont fabriqués à partir de techniques œnologiques. C'est ce qu'explique Simon,

« [c]ontrairement à plusieurs pays qui fabriquent du cidre comme la bière, au Québec on fabrique du cidre comme du vin. On fait une fermentation lente à basse température, souvent avec des levures qui sont apparentées à celles que certains vignobles utilisent. La bière, c'est un processus plus rapide, à haute température. Ailleurs dans le monde, le cidre est souvent fabriqué à partir de concentré de jus de pommes qu'ils mélangent avec de l'eau. Le concentré, est acheté dans des pays de l'Europe de l'Est, ou la Chine. Le concentré de jus de pommes sur le marché, ça ne coûte pas cher. Donc s'ils peuvent acheter des barils, ils n'ont pas besoin d'exploiter des vergers, ce qui est dispendieux. Ils ajoutent des arômes, des saveurs artificielles et ils arrivent avec le produit qu'ils veulent. [...] C'est en compétition avec la bière en fût. C'est un produit de consommation courante, 4-6 % d'alcool. Les gens vont prendre à la brasserie en pichet, en *draught*. » (Simon.)

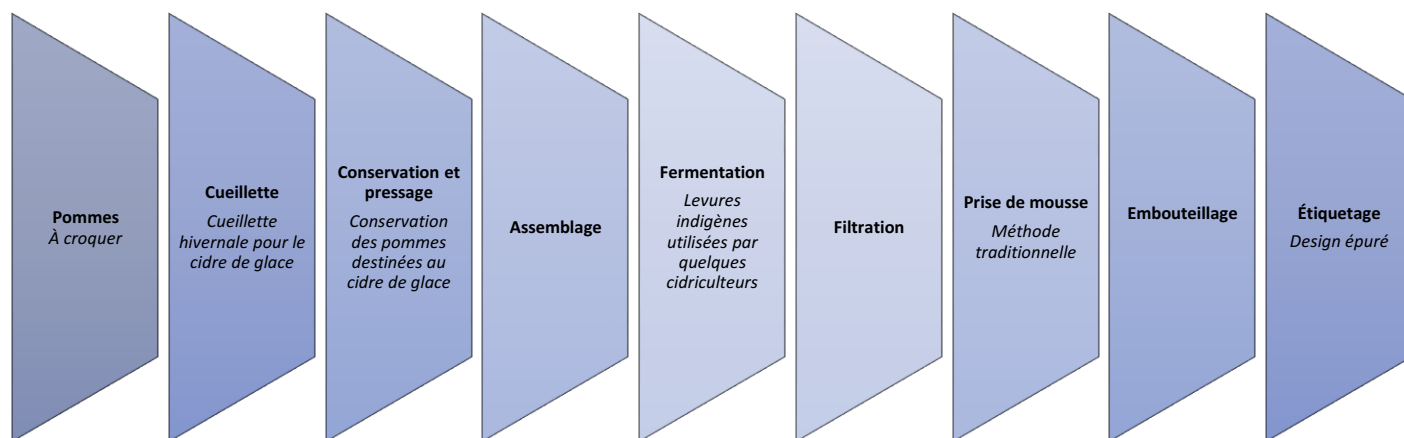
Au cours des prochaines lignes, j'explique sommairement¹³² les étapes de fabrication des cidres québécois en soulignant ce qui les différencie des cidres d'ailleurs, afin que la lectrice

¹³¹ Il faut dire que juste après la fin de ma recherche de terrain, la diversification des cidres s'est accélérée et on retrouve maintenant en magasins plusieurs nouveaux cidres prêts à boire, fabriqués avec des techniques qui se rapprochent de celles utilisées en brasserie.

¹³² Pour une description en profondeur, voir Boucher (2010a) et Jolicoeur (2016) qui détaillent le processus de la fabrication de cidre domestique.

comprende les savoirs mobilisés par les cidriculteurs. Au cours de cette description, je mets en exergue (1) les spécificités de fabrication du cidre de glace, puisqu'il s'agit du cidre qui est le levier politique de la néocidriculture; (2) les éléments qui définissent, selon les acteurs, la qualité des cidres. Dans la figure 14, j'illustre chacune des étapes de fabrication. J'indique en italique les spécificités dans la fabrication des cidres québécois.

Figure 14. Les savoirs cidricoles québécois



De la pomme à la bouteille : la séquence de fabrication des cidres

Lorsque je rencontre Sophie à sa toute nouvelle cidrerie, elle me raconte que, pour réussir un cidre, les cidriculteurs doivent surveiller trois facteurs structurants : la qualité de la matière première, une hygiène élevée ainsi qu'une connaissance des points clés de la cidrification. Elle m'explique que les soins portés au verger et la fabrication du cidre respectent un rythme saisonnier routinier. La saison débute en mars/avril lors de la taille des pommiers. En mai, les vergers sont soumis, après observation et si nécessaire¹³³, à des arrosages de pesticides et à la distribution d'engrais. À la mi-mai, les apiculteurs apportent leurs ruches pour dix jours de pollinisation. Les mois d'été sont consacrés à l'entretien du verger. Enfin, la récolte débute en août. Ici, je décris la chaîne de fabrication du cidre, en débutant par la cueillette.

¹³³ Comme me l'a raconté Benoit lors d'une observation « le maintien du verger se fait en interaction avec les insectes et les animaux, il faut apprendre à lire les signes des auxiliaires, c'est-à-dire des animaux qui travaillent pour nous. Par exemple certains oiseaux nous indiquent la présence d'insectes ravageurs. »

Cueillir les pommes

En fonction des cultivars, le producteur cueille ses pommes entre les mois d'août pour une cueillette hâtive et octobre pour une cueillette tardive. La cueillette hivernale, elle, peut s'étendre jusqu'au mois de janvier. Les pommes cueillies en hiver servent uniquement à fabriquer du cidre de glace¹³⁴.

La conservation de l'aspect esthétique de la pomme est l'un des critères de qualité que les cidriculteurs mettent de l'avant. Comme le verger québécois est constitué massivement de pommes de table, les cidriculteurs de la province sont avant tout des pomiculteurs. La grande majorité d'entre eux vivent non seulement de leur production de cidre, mais aussi de la vente de pommes fraîches, qui passe souvent par l'autocueillette, une activité automnale prisée par les familles québécoises. En Europe, puisque le cidre n'est fabriqué qu'avec des pommes à cidre, celles-ci sont ramassées une fois tombées par terre (Le Quéré, Bauduin et al. 2010). Il est d'ailleurs courant de secouer l'arbre afin de ramasser ensuite les pommes au sol (Jolicoeur 2016). Mais les fruits ainsi récoltés sont sujets à plusieurs altérations (moisissures, meurtrissures) dues au contact avec le sol (Le Quéré et al. 2010). Au Québec, les pommes sont cueillies juste avant leur maturité complète, afin de leur assurer un temps de garde plus long. Les standards esthétiques et hygiéniques du marché de la pomme fraîche ont donc grandement teinté ceux des pommes destinées au cidre. Certains producteurs, lors des visites publiques de leur cidrerie, se servent de ce fait comme argument hygiénique en expliquant qu'aucune pomme tombée au sol ne saurait être utilisée :

« La grande particularité des cidres au Québec, c'est que c'est fait avec de la pomme cueillie alors que dans tous les autres pays du monde, le cidre c'est fait avec de la pomme tombée. [...] si on laisse la pomme tomber, il y a toutes sortes de particules au sol qui fait que ça dégrade, de sorte que vous avez à l'heure actuelle au Québec, à peu près le meilleur cidre qu'il y a au monde. Alors moi je suis allé en France, à une exposition d'alcool de la région de Saumur, on avait, des collègues de cidriculteurs, et là on a goûté à du cidre qui venait d'Angleterre, de France, puis ça n'a pas la fraîcheur que nos produits ont. » (Claude.)

Pour la même raison, les productrices et producteurs évitent d'utiliser des pommes tavelées¹³⁵. L'agent pathogène recouvre la pomme et les feuilles de lésions noirâtres. La tavelure est favorisée par le climat humide et les hivers froids et peut affaiblir le pommier avant l'apparition

¹³⁴ La cueillette s'effectue par les cidriculteurs et par les employés du verger. Plusieurs de ces employés sont des travailleurs saisonniers. Je n'aborderai pas l'aspect politique du travail saisonnier dans cette thèse, mais je réfère la lectrice à Gesualdi-Fecteau (2016).

¹³⁵ Atteinte de la tavelure.

des bourgeons. Si elle est présente à grande échelle, elle peut affecter le rendement des vergers (Carisse et Jobin 2006, AAC 2012), mais elle n'affecte pas la comestibilité de la pomme. Certains de mes interlocuteurs considèrent même que le champignon pourrait, à petite dose, contribuer à développer des produits uniques. Mais la pomme tavelée (figure 15) n'entre pas non plus dans la définition esthétique d'une pomme en Amérique du Nord. Ni la pomme tombée ni la tavelure ne font partie des standards de qualité de la matière première du cidre du Québec. Selon les interlocuteurs qui m'en ont parlé, ces pommes modifient le goût du cidre qui, au Québec, est reconnu pour sa « fraîcheur », comme le dit Claude plus haut. « Ceux qui ont essayé de faire du cidre avec de la pomme tombée et bien il a le goût de terreux, le goût de pourriture, ça fait une grosse différence ! » rajoute-t-il.

Figure 15. Pomme tavelée

Crédit photo : Agriculture et Agroalimentaire Canada¹³⁶



Conserver les pommes

Le respect des conditions optimales de conservation est un autre critère de qualité mis de l'avant par mes interlocuteurs. Les pommes qui ne sont pas destinées au cidre de glace sont

¹³⁶ Dans Carisse et Jobin (2006 : 2), autorisation de reproduction obtenue le 16 octobre 2018.

pressées très rapidement afin que le moût soit mis en fermentation. Si le cidriculteur les réserve à la fabrication de cidre de glace, la conservation devient une opération délicate. Le mode de conservation affectera le goût de la pomme et donc du produit fini. En effet, la pomme est un fruit climactérique, c'est-à-dire qu'elle continue de murir après sa cueillette en produisant de l'éthylène (Verdu 2013). Si les pommes sont cueillies à l'automne, les conditions de conservation peuvent avoir un effet immédiat sur le vieillissement du fruit et sur le produit fini, comme nous l'explique encore une fois Claude :

« [O]n s'est ramassé avec un peu de pourriture [dans les pommes entreposées]. Il y avait un taux de méthanol qui était trop élevé. [...] la pomme qu'on avait laissé vieillir dans les coffres de bois à l'extérieur, on avait un taux de méthanol de 150-200. [On s'est aperçu que] ça dégradait la pomme. » (Claude.)

Le mûrissement se doit donc d'être contrôlé par la température (gardée autour de 4°C) et l'entreposage des pommes doit subir une aération constante (figure 16).

Figure 16. Conservation des pommes en hiver

Crédit photo : Anaïs Détolle, janvier 2015



Pour le cidre de glace, certaines pommes peuvent être cueillies gelées. L'entreposage est alors momentané, puisque ces pommes seront rapidement pressées. Le cidriculteur doit toutefois s'assurer de la température des pommes entreposées (-15 °C à -25 °C) ainsi que de la température

de la pomme au moment du pressage (entre -8°C et -5°C). En effet une pomme trop gelée est dure comme une pierre et ne pourrait être pressée telle quelle (figure 17). La gestion de l'entreposage des pommes peut donc, s'il est mal fait, avoir des conséquences dommageables sur le produit fini. C'est la raison pour laquelle la conservation adéquate des pommes entre dans la définition de ce qu'est la qualité d'un cidre.

Figure 17. Pomme cuite par le froid

Crédit photo : Anaïs Détolle, janvier 2015



Presser les pommes

Lorsque vient le temps de la fermentation, les pommes sont d'abord pressées. Le pourcentage d'utilisation des pommes et le lieu de pressage sont définis par *le Règlement sur les pommes et les autres boissons alcooliques à base de pomme (le Règlement)*. Les détenteurs de permis de production artisanale ont l'obligation de presser les pommes sur leur exploitation. Les détenteurs de permis fabricant peuvent faire presser les fruits dans une usine de pressage (un pressage qui est dit « à forfait »).

Alors qu'une bouteille de cidre plat ou gazeifié demande une quantité d'environ 2 kg de pommes fraîches, le cidre de glace en demande entre 3 kg et 4,5kg (environ 30 fruits), pour faire

une bouteille de 375 ml (d'Hauteville 2013). Le pressage est une opération qui devient plus délicate dans le cas du cidre de glace. Les pommes issues de la cueillette hivernale sont pressées entières par des presses hydrauliques. Elles peuvent aussi être premièrement broyées, opération qui est suivie d'une filtration pour séparer le jus du marc de pommes. Le type de presse utilisée et la température lors de l'opération peuvent avoir une influence sur le goût du produit fini.

Figure 18. Pressage des pommes gelées par presse hydraulique

Crédit photo : Anaïs Détolle, janvier 2015



Assembler les moûts

La cidricultrice procède ensuite à l'assemblage des moûts (avant ou durant la fermentation), ou des cidres (après la fermentation). C'est une opération importante puisqu'elle permet d'équilibrer les sucres, les tanins et l'acidité ce qui contribue fortement à l'unicité d'un cidre (Boucher 2010a, Lea 2014, Jolicoeur 2016). Au Québec, de plus en plus de cidres sont faits à partir d'une seule sorte de pomme. Plusieurs cidriculteurs cherchent ainsi à comprendre les spécificités organoleptiques de chacune des variétés : « [j]'ai toujours fait ça en mono [variétal] pour comprendre le fruit. C'est comme une soupe aux légumes. Pour savoir le potentiel de chacun des légumes, il faut les cuisiner un à un. Là, je suis rendu à connaître le potentiel de chaque pomme, alors je peux complexifier » m'explique Nicolas. À titre d'exemple, Sophie me dit que le cidre de glace fabriqué avec un moût provenant à 100 % de Cortland donnera une forte composante olfactive et gustative de caramel. La recherche d'unicité du cidre est donc aussi un facteur qui contribue à comprendre les caractéristiques distinctives des pommes.

Ajouter des substances

L'ajout de toute substance autre dans le moût de pomme est encadré par le *Règlement*. Il est interdit aux producteurs d'ajouter des concentrés chimiques au goût de pomme. Ces derniers ne sont permis que s'ils sont produits de manière naturelle. De tels concentrés peuvent être obtenus soit par déshydratation, soit par la concentration des moûts à l'aide du froid ou de la chaleur (Gouvernement du Québec 2017).

Pour ce qui est de la teneur en alcool neutre (alcool éthylique) ou en sucre, chaque type de cidre a ses spécificités. En France et en Allemagne par exemple, il est courant d'ajouter du jus de pomme concentré afin d'élever le teneur en sucre (Le Quéré et al. 2010). En Angleterre, chez les producteurs industriels du moins, le moût peut être chaptalisé avant fermentation et tous les autres types d'édulcorants chimiques sont permis (Lea 2014). D'autre part, l'ajout de colorant est autorisé sans restriction en Angleterre et, avec restriction, en France, en Espagne et en Allemagne (*ibid.*). Le cidriculteur québécois ne peut enrichir son cidre d'alcool éthylique. Avant la réglementation, plusieurs producteurs ajoutaient de l'alcool neutre, comme le raconte Gérard : « moi j'ai vu sur des bouteilles cidre de glace à 18-19 % dans lequel on rajoutait de l'alcool, de l'alcool de 94 % ! C'était pas ça le cidre de glace ! » La définition et l'encadrement de la production ont permis l'arrêt de cette pratique considérée, au Québec, comme non éthique.

Les producteurs ne peuvent pas non plus ajouter du colorant ni d'arôme artificiel. Ils peuvent toutefois ajouter des substances aromatiques naturelles telles que des herbes, des épices, des petits fruits ou du sirop d'érable afin de différencier leur cidre. La boisson devra alors être identifiée sur l'étiquette comme étant « aromatisée » (Gouvernement du Québec 2017). La chaptalisation et l'ajout de jus de pomme dans le cidre (dans le cidre bouché par exemple) sont autorisés, sauf pour les cidres de glace et de feu. Au Québec, les boissons aux pommes avec, par exemple, un ajout de concentré ou de colorant ne peuvent légalement porter le nom de « cidre ». Dans le tableau V, on peut voir les autres substances autorisées dans la fabrication. En proposant eux-mêmes cette limite, les cidriculteurs ont défini leurs propres standards de ce qu'ils considèrent comme étant qualitatif et authentique.

Comme l'explique Alexandre, l'authenticité, c'est-à-dire, dans ce cas, la provenance naturelle des ingrédients, est très importante dans la définition qualitative du cidre, tout autant des cidriculteurs que des consommateurs :

« Je pense qu'il y a une notion de naturel [qui est importante pour le cidre]. Je vais te donner un exemple. Le vin de glace au Québec, on va faire une mise en filet. On va cueillir les raisins après les gels des feuilles et puis on va les mettre dans un filet et puis on va les laisser là pour qu'ils gèlent. Donc le raisin, ce qu'il fait c'est qu'il est pris et puis il est remonté 30 cm plus hauts. Ce qui permet de faire de la protection hivernale. Et quand c'est sorti dans les journaux, que les producteurs québécois récoltaient avant les gels, ce qui permettait de faire du vin de glace, il y a beaucoup de consommateurs qui nous ont posé des questions par rapport à ça. "Comment tu fais tes méthodes, pourquoi vous faites ça ?" Donc l'authenticité et tout ça, informer le consommateur sur la méthode, suivant la méthode qui est faite, le produit a une qualité assurée et une originalité assurée. » (Alexandre.)

Tableau V. Substances permises dans les cidres du Québec

Source : Gouvernement du Québec (2017 : Section II, article 16)

« Outre ce qui est prévu dans le présent règlement, seules les substances suivantes peuvent-être ajoutées en cours de fabrication d'une boisson alcoolique :

1° des levures ;

2° des aliments pour levures ;

3° de l'anhydride sulfureux (SO₂) ou du métabisulfite de potassium en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser à l'état libre 70 ppm [parties par million] et au total 420 ppm, calculées en anhydride sulfureux ;

4° des enzymes ;

5° de l'acide ascorbique ou érythorbique ou leurs sels ;

6° du charbon activé ;

7° de l'argile ;

8° de la terre d'infusoires ;

9° de la gélatine ;

10° des blancs d'œufs ;

11° de l'albumine ;

12° du chlorure de sodium jusqu'à un maximum de 1 g par l ;

13° du gel de silice ;

14° de la caséine ;

15° de l'acide tannique en quantité telle que la teneur ne doit pas dépasser 200 ppm ;

16° du polyvinylpyrrolidone en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser 2 ppm ;

17° de la bentonite ;

18° de l'oxygène ;

19° de l'ozone ;

20° de l'acide sorbique ou ses sels en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser 500 ppm, calculée en acide sorbique. »

La conservation du lien le plus étroit possible entre la nature et le produit fini fait donc aussi partie de la qualité telle que définie par les cidriculteurs. Les cidriculteurs insistent sur la

« pureté » du cidre, c'est-à-dire un cidre fabriqué à partir de moût de pommes sans ajout. Le fait de faire parvenir du jus de pomme de l'extérieur de la propriété pour augmenter le volume de fabrication semble continuer à se faire de manière illégale, selon certains de mes interlocuteurs, qui sont d'ailleurs très inconfortables d'en parler ouvertement, sachant que cela peut entacher la réputation de toute l'industrie : « ils mettent du jus, ils se font livrer des réservoirs de jus et ils le laissent geler dehors. » (Eve). Cette pratique est sévèrement condamnée par la grande majorité des membres de l'industrie et par les instances gouvernementales, puisque cela ne fait pas partie de leur définition de la qualité.

Concentrer les sucres

Seuls les cidres de feu et de glace sont fabriqués à partir de moûts dont les sucres sont concentrés avant la fermentation. Le cidriculteur concentre le moût du cidre de feu par ébullition. La réputation des cidres de glace au Québec tient au fait qu'ils sont fabriqués par concentration des sucres par le froid naturel. Le moût doit atteindre une concentration de sucre au-dessus de 30 degrés Brix¹³⁷ avant la fermentation. Ailleurs dans le monde, aucune réglementation n'empêche les cidriculteurs de congeler leurs pommes en congélateur¹³⁸. Par ailleurs, aucune réglementation mondiale ne les empêche d'appeler ces cidres des « cidres de glace », bien qu'ils soient en termes techniques des « cidres de glaciers ».

Deux techniques sont utilisées pour concentrer les sucres du moût destiné au cidre de glace. Les pommes cueillies en automne sont entreposées en atmosphère contrôlée jusqu'à ce que l'hiver s'installe. Alors que la température ambiante est encore au-dessus de 0 °C, le maître de chai presse les pommes et entrepose le moût dans de grands contenants en plastiques appelés « têtes » (figure 19). Puis, il laisse le froid naturel geler le jus durant quatre à six semaines. C'est la technique de cryoconcentration. Les molécules de sucre qui sont plus denses gèlent à une température plus basse que l'eau. À 0 °C l'eau fige et le sucre se dépose au fond de la tête avant de geler. Lors d'une période plus chaude, le concentré sucré est le premier dégelé et le premier à être évacué de la tête. On peut ainsi évacuer une première coulée de concentré, puis une deuxième et même, parfois, une

¹³⁷ L'échelle de degrés Brix est une échelle de mesure de la quantité de saccharose dans une solution donnée (Jolicoeur 2016). À titre de référence 17 degrés Brix = 158,1 g de sucre par L.

¹³⁸ Les producteurs du Vermont se sont toutefois donné une éthique stricte et une majorité respectent de plein gré les normes québécoises (Leger 2010).

troisième et faire des produits différents avec chaque coulée. Au Québec, 95 % du cidre de glace est fabriqué en cryoconcentration (d'Hauteville 2013).

Figure 19. Congélation du moût de pomme par froid naturel

Crédit photo : Anaïs Détolle, janvier 2015



La seconde technique se nomme la cryoextraction. C'est cette technique est représentée par l'image archétype du cidre de glace ; celle de la pomme gelée dans l'arbre que montre la figure 20. Je l'ai mentionné, certaines espèces de pommiers ont la spécificité de pouvoir garder les pommes sur branches jusqu'en hiver. L'action du gel sur le fruit brise les liens moléculaires de la pectine, concentre les sucres et évacue l'eau de la pomme. Les pommes sont cueillies alors que les températures oscillent entre $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ et $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ et elles sont pressées gelées. Le goût des cidres fait par cryoextraction présente une richesse et une complexité organoleptique que ne présente pas le cidre par cryoconcentration. Seulement environ 5 % de la production de cidre de glace au Québec est fait en cryoextraction (d'Hauteville 2013). La complexité de la transformation ainsi que sa richesse organoleptique en font un cidre plus dispendieux que les cidres fabriqués par cryoconcentration (environ 10 \$ de différence). Il est toutefois important de noter que très peu de consommateurs font la distinction entre les deux modes de production (Détolle et al. 2016).

Figure 20. Pommes gelées dans l'arbre

Crédit photo : Christian Barthomeuf, janvier 2014¹³⁹



Une seconde technique de cryoextraction consiste à cueillir les pommes en automne, puis à les entreposer à température contrôlée d'environ 4°C, pour stopper le mûrissement. En hiver, les pommes sont remises en extérieur pour geler au contact du froid naturel. Mais les espèces sont différentes et la surveillance du processus de gel sur toutes les pommes (celles au centre et celles en périphérie du contenant) est plus complexe. Enfin, plusieurs cidres sont aussi produits par un procédé de cryoextraction, pomme gelée pressée, suivi d'une cryoconcentration du moût obtenu. Pour la majorité des cidriculteurs que j'ai rencontré, la congélation artificielle est « épouvantable », comme le dit Isabelle. La congélation artificielle pratiquée ailleurs entache, selon eux, la réputation des cidres de glace. Isabelle complète sa pensée en me disant que « s'il y a des hivers que c'est pourri, bien c'est pourri, tu feras autre chose, c'est tout. C'est ça faire un produit haut de gamme, c'est d'en faire autre chose qu'un produit de masse ». Le froid naturel est donc, pour l'industrie, à la source de l'authenticité du cidre et il garantit sa qualité.

Inoculer les levures

À la suite du pressage, le cidriculteur ajoute, selon les résultats, un mélange de levures. Ces microorganismes biotiques unicellulaires appartiennent à la famille des champignons. Elles

¹³⁹ Autorisation de reproduction obtenue le 24 juin 2018.

transforment le sucre en alcool (éthanol) et en gaz carbonique (CO₂). Utilisées par les humains, les levures n'ont jamais été découvertes dans des lieux non habités (Mortimer 2000), ce qui confirme qu'elles ont été domestiquées¹⁴⁰. Elles ont d'ailleurs coévolué avec l'humain qui, au cours de son histoire, a conservé les « mères » des levures qui lui étaient utiles (Legras et al. 2007).

Les fruits tels que la pomme et le raisin contiennent tout naturellement plusieurs types de levures dites « indigènes », mais très peu de cidriculteurs utilisent les levures indigènes pour faire fermenter leurs produits. Ceci est peut-être dû au fait que les recherches sur les levures indigènes présentes sur les fruits du Québec sont limitées. En 1953, Clark repérait une levure indigène spécifique aux pommes du Québec qu'il nomma *Candida malicola*. Sa recherche assure toutefois que cette levure ne contribue pas à la fermentation du jus de pomme (Clark 1953).

Tout récemment, Leite et al. (n.d.) ont analysé plusieurs types de levures présentes sur les pommes québécoises destinées à la fabrication de cidre de glace. Ils ont découvert qu'il en existe non pas une (tel que l'écrivait Clark en 1953), mais au moins deux : la levure *Metschnikowia sp* et une levure de la famille des *Zygosaccharomyces* (Leite et al. n.d.) Mais la variabilité de ces levures et leurs caractéristiques propres rendent difficile le suivi de la production. Par exemple, la levure *Metschnikowia sp* contribue à enrichir les qualités organoleptiques du produit et, puisqu'elle a des propriétés antifongiques, elle est déjà utilisée en viniculture et en cidriculture ailleurs qu'au Québec. En revanche, la levure de type *Zygosaccharomyces* peut faire rapidement dérafer le produit et est très difficile à contrôler. Ainsi, pour le moment, la très grande majorité des producteurs préfèrent éliminer toutes souches de levures indigènes afin de les remplacer par une levure plus contrôlable (Leite et al. n.d.).

Et pourtant, quelques cidriculteurs fermentent, depuis plusieurs années, leurs cidres avec des levures indigènes¹⁴¹. Ceux qui savent contrôler les levures indigènes gardent jalousement leur secret. Les autres cidriculteurs sélectionnent des souches contrôlables de *Saccharomyces cerevisiae* (Jarvis 1996). Celles-ci sont généralement modifiées et contiennent un gène spécifique

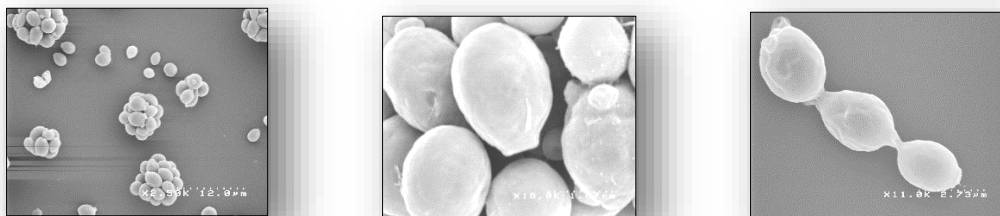
¹⁴⁰ Legras, Merdinoglu et al. (2007) définissent la domestication comme étant : « *species bred in captivity and thereby modified from its wild ancestors in ways making it more useful to humans who control its reproduction and (in the case of animals) its food supply. Because they have been almost continuously cultivated since very ancient times, rice wine, beer and bread strains are clearly fulfilling these criteria of cultural selection, so that we have at least two different domestication events, which occurred in Asia for rice wine and somewhere else for beer.* » (2100.)

¹⁴¹ L'un le fait pour tous ses cidres, y compris son cidre de glace, l'autre pour fabriquer du cidre qu'il qualifie de « fermier » (Van Rassel 2017).

qui tue les autres levures. *Saccharomyces cerevisiae* (figure 21) est en effet « un microorganisme robuste et résistant, capable d'écraser ses concurrents. » (Leite et al. 2017 : 192.) La surveillance de la fermentation doit donc être constante, car il s'agit de surveiller un milieu de vie en lui donnant une température et une alimentation optimales.

Figure 21. *Saccharomyces cerevisiae*

Crédit photo : Julie Mekoue Nguela, 2014¹⁴²



Pour Sophie, les levures sont des êtres à part entière participant au processus de production :

« Les levures ce sont des petites bibittes à sucre. Ça aime le sucre, ça aime la chaleur. Plus elles transforment le sucre en alcool, plus la température augmente. Sauf que, la levure, s'il fait trop chaud, elle se suicide, parce qu'elle ne peut plus fonctionner, elle étouffe. Le problème de l'autre côté c'est que si tu refroidis trop, la fermentation s'arrête. » (Sophie.)

Ce que sous-entend Sophie, c'est que l'attention constante au produit durant la fermentation fait aussi partie de la définition de ce qu'est un cidre de qualité pour les cidriculteurs. Toutefois, le choix des levures indigène n'est pas considéré, pour la majorité, comme un critère de qualité.

Fermenter le moût

La fermentation se déroule en plusieurs étapes. La première, durant laquelle les levures se multiplient ; la seconde, plus active puisque c'est à ce moment que les levures produisent de l'alcool ; enfin la troisième, appelée « fermentation malolactique », plus calme. Durant cette troisième fermentation, le cidre se clarifie, car la lie (les levures mortes) se dépose au fond de la

¹⁴² J'adresse mes généreux remerciements au Dr. Julie Mekoue Nguela et à Mme. Annick Mercier pour m'avoir envoyé ces magnifiques photos de *Saccharomyces cerevisiae* (permission obtenue le 2 avril 2016).

cuve. Cette fermentation lente permet une contention des particules volatiles, ces molécules gazeuses (phénols, esters, etc.) qui contribuent au bouquet final du produit (Jolicoeur 2016).

Figure 22. Cuves de fermentation

Crédit photo : Anaïs Détolle, août 2014



À la sortie des cuves (figure 22), le cidre est soutiré afin de réduire le temps de contact avec la lie, puis clarifié (par filtration). Il est ensuite stabilisé par un ajout final de métabisulfites de potassium (plus généralement appelé « sulfites ») qui libèrent du dioxyde de soufre (autrement nommé anhydride sulfureux ou SO_2 libre), un composé qui inhibe les risques de refermentation.

Contrairement aux autres cidres qui fermentent quelques semaines, le cidre de glace fermente durant un minimum de trois mois. Cette lenteur permet de garder les composés volatils qui donnent au produit sa signature aromatique (Pedneault 2017). Certains cidriculteurs fermentent plus lentement pour affiner le goût tout en prenant le risque que leurs levures meurent à cause de la chaleur produite par la lenteur de la fermentation. Les levures ne peuvent digérer qu'une quantité limitée de sucre avant de mourir. Étant donnée la teneur élevée en sucre (130 g/l de sucre résiduel,

140 g/l pour les cidres de glace sous IGP) et en alcool (entre 7 % et 13 %) la fermentation du cidre de glace s'arrête spontanément.

Puis, vient l'étape du vieillissement du cidre. Celle-ci peut être faite en baril de bois (chêne, acacia et autres) qui ont généralement déjà servi à fermenter d'autres types d'alcool (calvados, brandy, par exemple) (figure 23). On dit alors que l'élevage des levures est au repos. Ceci donne des caractéristiques organoleptiques bien spécifiques. D'autres cidriculteurs vont plutôt ajouter des copeaux de chêne ou du houblon au cidre en fermentation afin de donner un goût boisé et augmenter la teneur en tanins.

Figure 23. Barils de fermentation

Crédit photo : Anaïs Détolle, août 2014



Filtrer le cidre

Contrairement à plusieurs cidres européens qui sont embouteillés sur lie, le *Règlement* requiert qu'« à l'exception du cidre bouché traditionnel et du cocktail au cidre, les boissons alcooliques doivent être limpides. » (Gouvernement du Québec 2017, section II, article 10.) Le cidre est donc filtré jusqu'à ce que plus aucune particule n'y soit visible. Le cidre québécois est d'ailleurs reconnu pour sa clarté. Jusqu'à récemment, c'était là un de ses critères de qualité. Mais signe que les critères de qualité sont changeants, de nouveaux cidres fermiers émergent sur le

marché et ceux-ci cherchent à garder une certaine quantité de lies afin de donner un goût particulier (Van Rassel 2017).

Figure 24. Système de filtration – Filtres propres et filtres souillés

Crédit photo : Anaïs Détolle, janvier 2015



Opérer la prise de mousse

La prise de mousse est l'étape qui consiste à rendre le cidre effervescent. Au Québec, j'ai vu quatre techniques de prise de mousse qui sont l'ajout de gaz carbonique, la prise de mousse naturelle, la méthode Charmat et la méthode traditionnelle. Celles-ci sont effectuées à différentes étapes de la fabrication. Après la fermentation, l'effervescence peut être obtenue en ajoutant simplement du gaz carbonique. Mais l'effervescence peut aussi s'obtenir en méthode classique, c'est-à-dire que la prise de mousse est dite « naturelle », car elle se fait dans la bouteille alors que le produit reste en contact avec ses lies. Cette technique est utilisée pour le cidre bouché (Leroux et Perron 2009).

Les deux autres méthodes se font au cours de la fermentation malolactique (troisième fermentation). L'effervescence peut être premièrement obtenue en méthode Charmat¹⁴³. Cette méthode est aussi appelée « cuve close », car le cidre est mis dans une cuve en acier spécifiquement fabriquée afin de résister à la pression de la gazéification naturelle. Deuxièmement, l'effervescence

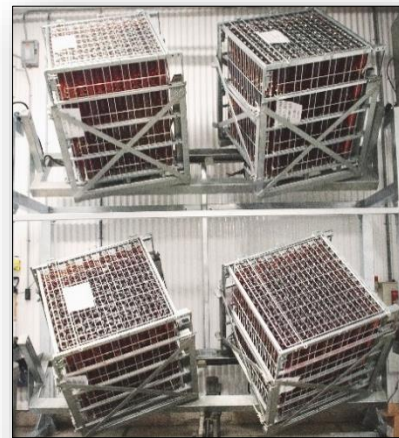
¹⁴³ Du nom de son inventeur en 1907, Jean-Eugène Charmat.

peut être obtenue en méthode dite « traditionnelle »¹⁴⁴. Le cidre est alors mis en bouteille avec ses lies et chaptalisé pour la fermentation malolactique. Cette fermentation dure neuf mois. Pour ce faire, les bouteilles sont positionnées à 45 degrés sur des pupitres ou sur des gyropalette (figure 25) et subissent une rotation répétitive toutes les trois semaines.

Les quatre méthodes produisent des résultats distincts dans la taille et la densité des bulles que l'on différencie par les termes « perlant », « pétillant » et « mousseux » (Jolicoeur 2016). Pour chacune des mousses, l'effet organoleptique en sera très différent. La longueur de la prise de mousse est hiérarchisée dans la définition de la qualité lors de dégustations, la méthode traditionnelle étant la plus valorisée.

Figure 25. Pupitres et gyropalette utilisés pour la méthode traditionnelle

Crédit photo : Cidrierie Michel Jodoin, n.d.¹⁴⁵



Embouteiller le produit fini

Le produit est stable. Vient dès lors le moment de l'embouteillage. Les bouteilles sont choisies pour leur aspect esthétique, mais aussi par souci de stabilité de la boisson. Par exemple, la couleur de la bouteille peut avoir un effet sur la réaction photosensible du cidre. La forme et

¹⁴⁴ La méthode traditionnelle est appelée « méthode champenoise » lorsqu'elle est utilisée pour les champagnes. Puisque le champagne est une appellation d'origine contrôlée (AOC), la dénomination de sa méthode de fabrication ne peut être légalement utilisée pour les produits qui sont fabriqués ailleurs qu'en Champagne.

¹⁴⁵ Autorisation de reproduction obtenue le 19 décembre 2017.

l'épaisseur du verre n'ont par ailleurs d'importance que si le cidre est effervescent, pour éviter une explosion due à une pression trop grande (Clark et Gagnon 1973, Le Quéré et al. 2010). Le choix du bouchon est aussi fait avec soin, puisque celui-ci doit sceller parfaitement la bouteille afin d'empêcher le contact du liquide avec l'oxygène (Le Quéré et al. 2010).

Figure 26. Chaîne d'embouteillage

Crédit photo : Anaïs Détolle, juin 2014



Figure 27. Bouchon apposé à la main

Crédit photo : Anaïs Détolle, août 2014



Pour le cidre de glace, le choix de la bouteille effilée (figure 28) est motivé par des préoccupations esthétiques et économiques. Le cidre de glace est en effet beaucoup plus cher à

produire. Il est aussi plus long à boire, car on le boit comme un vin sucré et non pas comme de la bière. La bouteille doit donc contenir moins de cidre. Elle doit aussi refléter un aspect élégant, puisque c'est l'image que lui ont donnée les cidriculteurs (LeBel et Détolle 2017). En 2010, les cidriculteurs de concert avec la Société des alcools du Québec (SAQ) décident d'arrêter la vente de cidre de glace avec bons de réduction afin, affirment-ils, de corriger « une situation qui entache l'image et la notoriété du cidre de glace. » (PCQ 2011.)

Figure 28. Bouteilles de cidre de glace

Crédit photo : Pierre Beauchemin, novembre 2013¹⁴⁶



Étiqueter les bouteilles

L'étiquetage est une étape très importante, car il s'agit du seul contenu textuel que le cidriculteur peut transmettre au consommateur. L'aspect esthétique de l'étiquette doit refléter l'image de marque de la cidrerie. En outre, le contenu textuel de l'étiquette doit être négocié avec les institutions car il est encadré par plusieurs normes légales. Le *Règlement*, la SAQ, la Régie, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) ainsi que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont tous leurs exigences respectives. Certaines normes morales sont aussi imposées par certains organismes. La SAQ par exemple a déjà décidé d'enlever des bouteilles de vin de ses rayons parce que leur étiquette, montrant des dessins de

¹⁴⁶ Je remercie Pauline Fernandez d'avoir permis l'utilisation de cette photo. Elle a été prise lors d'une recherche menée par l'ITHQ en collaboration avec ŒnoQuébec, le CRAM et AAC, dont l'objectif est de valoriser la diversité sensorielle et physicochimique du cidre de glace. Voir à ce sujet Clément, Panneton et al. (2016), Clément et al. (2017) et Fernandez et al (2017).

personnages nus, était jugée trop osée (Dumas 2012). Ainsi, pour les producteurs, l'étiquette peut devenir un vrai casse-tête. Le tableau VI explique les différentes exigences d'étiquetages.

Tableau VI. Les exigences institutionnelles d'étiquetage

Sources : CARTV (2014b), ACIA (2015), Gouvernement du Québec (2018), SAQ (n.d.).

	RACJ	SAQ	CARTV/IGP	ACIA
Nom commercial	✓	✓		
Dénomination du type de cidre		✓		✓
Nom et adresse du titulaire de permis	✓	✓		
Effervescence et mode d'obtention des bulles	✓	✓		
Contenu net	✓	✓		
Titre alcoométrique	✓	✓		✓
Allergènes		✓		✓
Pays d'origine	✓	✓		
Code alphanumérique	✓	✓	✓	
Nom de l'organisme de certification			✓	
Mention « Cidre de glace du Québec »			✓	
Mention/logo IGP			✓	

L'aspect esthétique des étiquettes est aussi bien étudié. Le design épuré est particulièrement valorisé par les producteurs québécois. Accompagnées de slogans créatifs et humoristiques – par exemple « dire que ça aurait pu finir en tarte »¹⁴⁷ –, les étiquettes sont la signature de la cidrerie et le symbole de la cidriculture québécoise. Si l'on se fie à ce que reflètent les étiquettes, la cidriculture québécoise n'a pas une image uniforme, mais elle tend toutefois vers une

¹⁴⁷ Slogan de la cidrerie Michel Jodoin. Autorisation de citation obtenue le 22 mai 2018.

représentation très actuelle, jeune et tendance. Les symboles de la ferme et/ou du verger sont souvent absents des étiquettes. On verra plutôt des feuilles d'arbre, une pomme, des flocons ou encore un pommier, le tout stylisé et minimaliste. Plusieurs étiquettes n'ont aucune représentation de la nature. Cela contraste avec la mode qui favorise des représentations graphiques qui les lient avec leur mode de production (la ferme, la vache laitière, le poulet en liberté, etc.) sur leur emballage. Le choix des étiquettes reflète la volonté de plusieurs cidriculteurs de s'insérer dans un cosmopolitisme qui est ancré dans les valeurs de la néocidriculture depuis le début. Déjà en 1998, l'association des cidriculteurs se définit une image de style raffinée en refusant des propositions de logo qui font « trop maraicher » (PCQ 1998a) et où « le cidriculteur est trop gros et pas assez raffiné » (PCQ 1998b).

Le message de l'étiquette est tout aussi important que l'image. Le fait d'utiliser par exemple une photo de pomme gelée sur l'arbre sur une bouteille de cidre de glace, alors qu'il a été fabriqué en cryoconcentration est, selon mes interlocuteurs, un manque de transparence et d'authenticité. Un cidriculteur vendant son cidre liquoreux à 7 % d'alcool en utilisant un terme associé à la glace est aussi considéré comme étant malhonnête¹⁴⁸.

Conclusion : des savoirs au savoir-faire

De la culture des pommes à l'étiquetage, le processus de fabrication des cidres québécois est spécifique à plusieurs niveaux. Les cidres québécois sont fabriqués en grande majorité à partir de pommes de table, héritage de l'histoire agronomique de la province. Leurs techniques de fabrication sont calquées sur la production vinicole. Chacune des étapes de la fabrication traduit la direction qualitative que les cidriculteurs québécois ont donnée à leur production.

La qualité est, pour les cidriculteurs que j'ai rencontrés, une priorité. Chaque étape de fabrication est définie en termes de procédés techniques qui garantissent une qualité chimique et organoleptique. Cette qualité, les cidriculteurs la symbolisent par l'expression que j'ai souvent entendue, « il faut respecter la pomme ». Comme l'explique Julien :

« [j]e pense que dans tout le processus au complet, on s'assure d'être le plus optimum possible pour respecter le fruit. À partir du moment du choix des variétés à aller à la mise en marché, dans toutes les étapes, le choix des variétés, la cueillette, le moment de cueillette, la

¹⁴⁸ Voir à ce sujet la décision 48-00FC030-001 de la RACJ concernant l'utilisation du terme « de glace » pour un cidre liquoreux (<http://citoyens.soquij.qc.ca>, consulté le 20 octobre 2017).

façon dont c'est pressé, l'entreposage, la façon dont la pomme est déchiquetée, la force de pressage, les types de cuves qu'on utilise, les types de fermentation qu'on fait, les choix des levures, tout, tout, tout est passé et calculé pour respecter le plus possible le fruit et arriver à un meilleur produit. » (Julien.)

D'autres critères définissent aussi la qualité. Certains critères moraux, par exemple, comme la transparence du message (j'y reviendrai en chapitre VIII); ou encore l'importance de l'image de l'industrie. Cela passe par l'étiquetage pour lequel l'esthétique minimaliste est particulièrement valorisée.

En respectant les normes qu'ils se sont donnés, les cidriculteurs ont réussi à développer des cidres dont l'excellence est reconnue mondialement :

« [o]n remporte toutes les médailles dans les concours internationaux. On est distincts sur toute la ligne. Nos produits ont une signature qui est assez particulière, toutes catégories confondues, je ne te parle pas juste du cidre de glace, mais tous les produits. On est un peu une inspiration au niveau mondial. Quand les Français et les Belges viennent nous voir, ils sont impressionnés. » (Bernard.)

Il faut comprendre que tout comme le vin, le cidre est un produit vivant. Connaitre les étapes de fabrication du cidre ne garantit pas un bon produit final. Tous les jours, le maître de chai est appelé à garder l'évolution du produit à l'œil afin d'en surveiller la qualité et de le modeler comme il l'a planifié. Le cidriculteur contrôle plusieurs paramètres qui, de manière imprévisible, peuvent faire déraiser la production, et ce, plus facilement que celle du vin, comme le raconte Alain :

« [l]a transformation du cidre est plus délicate que celle du vin. Les acides organiques ne sont pas les mêmes. Les microorganismes ne sont pas protégés, donc c'est beaucoup plus délicat à faire. Les gens font leur vin maison, mais en tentant de faire du cidre, la plupart des gens vont faire du vinaigre avant de faire autre chose. » (Alain.)

Or, si aujourd'hui le savoir-faire des cidriculteurs est reconnu partout sur la planète, au début des années 1990, le niveau général de savoir-faire cidricole est très bas et inégal. Plusieurs transformateurs sont des pomiculteurs qui cherchent à ajouter une valeur à leur production. Même s'ils sont propriétaires du verger familial, ils n'ont pas pour autant le savoir-faire nécessaire pour produire du cidre à moyenne et grande échelle. De plus, une très grande partie des nouveaux cidriculteurs sont des néoruraux, issus de milieux professionnels divers parfois très éloignés du monde agricole, tel que, selon mes observations, le milieu du cinéma, de la télévision, de l'informatique, de la gestion, de l'architecture, de l'édition, de la sociologie ou encore du génie

mécanique. Par ailleurs, durant une longue période, aucune formation didactique n'était offerte aux futurs cidriculteurs.

Ainsi, combiné à une absence de centralisation des connaissances, par exemple dans un programme de formation, au début de la néocidriculture le processus d'acquisition du savoir-faire manque d'uniformité. Cela favorise l'éclosion de pratiques disparates. C'est ce que se remémore Martine :

« [L]orsque j'ai commencé [il y a près de vingt ans], c'était une petite industrie, les gens n'avaient pas beaucoup d'encadrement. Par exemple, il y en a qui utilisaient des cuves pour le sirop d'érable pour fabriquer du cidre. Mais les soudures ne sont pas les mêmes. Pour un sirop d'érable, qui a un pH qui est plutôt neutre, un peu comme l'eau, c'est différent lorsqu'on fait passer un jus de pomme qui va être avec un pH beaucoup plus bas, beaucoup plus acide. Des particules de plomb se sont retrouvées dans le produit final.

J'ai aussi vu des problématiques de stabilité, des bouchons et des bouteilles qui éclatent. Ou tout simplement au niveau visuel du produit, un produit plus ou moins présentable avec un dépôt dans le fond d'une bouteille ou un manque d'effervescence. J'ai déjà vu carrément un cidre qui était complètement viré au vinaigre. Il n'y avait plus aucun alcool, c'était 0 % alcool et 100 % acide acétique. » (Martine.)

Pour arriver au niveau de qualité actuelle, les cidriculteurs ont donc dû acquérir, en moins de 30 ans, des savoir-faire importants. Dans le chapitre qui suit, j'examine l'origine des savoir-faire des cidriculteurs.

Chapitre VII – Une nécessaire créativité : savoirs et savoir-faire cidricoles

Il y a des gens qui se défontent à faire un produit hors du commun, mais vraiment hors du commun, qui s'appelle le cidre québécois – on ne parle même pas du cidre de glace encore – [...] qui serait capable de nous représenter partout dans le monde. J'veux dire, le cidre québécois est parmi les meilleurs au monde !

- FRANÇOISE

En introduction du dernier chapitre, je posais la question : « qu'est-ce qui fait des cidres québécois actuels des produits uniques reconnus dans le monde entier ? » Afin de répondre à cette question, j'ai débuté en explorant l'héritage agricole des pommes utilisées pour fabriquer la majorité des cidres québécois. Nous avons vu que ce sont des pommes à croquer qui sont utilisées pour fabriquer la majorité des cidres actuels. Ce verger spécifique est un héritage de la combinaison de l'histoire agroalimentaire de la province et de la pression environnementale. J'ai ensuite décrit la séquence des savoirs nécessaires à la fabrication des cidres afin de mettre en évidence deux aspects. Premièrement, je tente de souligner les différences entre la fabrication des cidres québécois et ceux des autres pays. Ces différences contribuent également à leur spécificité. Deuxièmement, les cidriculteurs justifient l'utilisation des techniques de cidrification par un récit qualitatif.

Mais la spécificité des cidres de la province et leur qualité sont aussi modelées par l'acquisition de savoir-faire. Selon les producteurs, la pomme à croquer québécoise a une acidité et une fraîcheur particulière, probablement à cause de facteurs environnementaux¹⁴⁹ qui donnent aux cidres de la province leur unicité. Toutefois, la pomme, particulièrement la pomme à croquer, n'est pas un fruit très caractériel. Selon plusieurs de mes interlocuteurs, les cidres fabriqués à partir de pommes à cidre ont une structure plus affirmée et des arômes plus complexes que ceux faits à partir de pommes à croquer. Ces derniers ont tendance à être, à la base, des produits sans complexité organoleptiques ce qui, comme l'explique Nicolas, les rend très malléables :

¹⁴⁹ Cela m'a été confirmé par Shahrokh Khanizadeh, Eng. Ph. D. au Centre de recherche et de développement d'Ottawa d'Agriculture Canada lors d'un échange par courriel le 4 juillet 2016. Je le remercie d'ailleurs de sa disponibilité.

« [p]rends dix minots¹⁵⁰ de pommes de dix régions du Québec, fais à peu près le même protocole de vinification de ces dix cidres-là et les résultats seront totalement différents. Même moi, je prends deux variétés de pommes identiques et je fais deux cidres complètement différents. » (Nicolas.)

Ce qu'exprime Nicolas, c'est qu'afin d'obtenir de « bons » cidres, les cidriculteurs doivent transformer la somme de leurs savoirs en un savoir-faire qui leur sera personnel et avec lequel ils pourront magnifier le goût de la matière première.

Or, à cause de l'histoire du cidre et de l'interruption drastique de la fabrication en 1970, les savoirs et les savoir-faire des cidriculteurs après les années 1980 sont acquis à partir de sources de connaissances qui, pour la grande majorité, n'ont aucun ancrage historique. La grande majorité des cidriculteurs ont plutôt acquis leurs savoir-faire par un bricolage de compétences diverses apprises dans quelques exploitations vitivinicoles et cidricoles, renforcées par le recours à des consultants en œnologie et en cidriculture ainsi que, pour la gestion de matières premières à des consultants en pomiculture. Cependant, on le verra, les consultants eux-mêmes ont dû, dans un dialogue avec les cidriculteurs, adapter leurs savoirs préalables en fonction du désir constant d'innovation de leurs clients, ainsi que de l'origine de la matière première. J'émet l'hypothèse que c'est justement ce bricolage des savoirs qui a contribué à l'unicité des cidres de la province. C'est ce que j'examine dans ce chapitre, après avoir défini les termes « savoirs », « savoir-faire » et « savoir-être. »

En effet, l'acquisition des savoir-faire n'a pas été suffisante à l'obtention de la reconnaissance actuelle des cidres du Québec. Le savoir-être a aussi joué un rôle essentiel dans la transformation du paysage cidricole. Ce que Hinnewinkel (2007) désigne comme « la gouvernance locale », c'est-à-dire la mobilisation politique et économique des cidriculteurs, a été aspect essentiel de la fabrication du paysage cidricole actuel. J'examine cet aspect au chapitre VIII.

7.1. Pause terminologique : « savoirs », « savoir-faire » et « savoir-être »

L'association des concepts de « savoir », « savoir-faire » et « savoir-être » occupe une place importante dans les domaines de l'enseignement, de la gestion de ressources humaines et de l'intervention sociale. Initialement mis de l'avant en enseignement, les trois termes sont utilisés conjointement parce qu'ils sont, comme l'expliquent Bossague, Mantione et al. (2002), les « trois

¹⁵⁰ Un minot équivaut à 35 lb de pommes, soit un peu moins de 16 kg.

dimensions clés de l'apprentissage individuel, c'est-à-dire la connaissance (le savoir), la pratique (le savoir-faire) et les attitudes (le savoir-être) » (230).

Le « savoir » signifie « la connaissance ». Les cidriculteurs connaissent la séquence de fabrication qu'ils doivent respecter pour fabriquer du cidre. Autrement dit, le savoir est « l'ensemble structuré des informations assimilées et intégrées dans un cadre de référence » (Durand 1997 : 21). Il faut noter que ces connaissances sont évolutives, car elles sont obtenues « à partir de l'expérience [...] et de l'observation. » (Bérard et Marchenay 2004 : 87.)

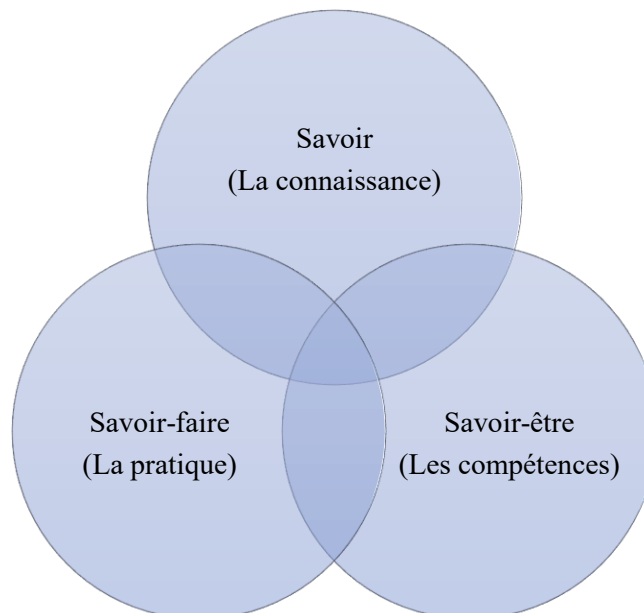
Le(s)¹⁵¹ « savoir-faire » désigne la pratique, c'est-à-dire « la capacité à agir d'une façon concrète selon un processus ou des objectifs prédéfinis » (Durand 1997 : 21). Le savoir-faire est une composante centrale dans la fabrication de produits artisanaux (Bérard et Marchenay 2009). Le savoir-faire du cidriculteur est sa capacité à s'approprier les techniques de fabrication du cidre pour en faire un produit distinctif et unique. On verra au cours de ce chapitre que les savoirs et les savoir-faire développés par les cidriculteurs n'ont de signification qu'en situation interactive. Sans interaction, aucune cidriculture n'aurait émergé des cendres de la production industrielle des années 1970. Mais plus encore, sans savoir-être, ni les savoirs ni les savoir-faire des cidriculteurs n'auraient été reconnus.

Le terme « savoir-être » est un néologisme apparu dans les années 1960. Il n'a pas de « définition exacte » (Penso-Latouche 2000 : 22), mais il entretient une parentalité sémantique avec les termes « attitude » et « compétence ». Outre le domaine de l'enseignement, les disciplines de la psychologie (particulièrement la relation d'aide) et de la gestion des ressources humaines font un large usage du terme « savoir-être ». Pour les enseignants et les intervenantes en relation d'aide, il équivaut aux termes « attitude » ou « comportement ». Les savoir-être sont ainsi définis comme étant des « normes comportementales [...] attachées aux caractéristiques personnelles des individus : motivation, responsabilité, participation, engagement » (Ségal 2006 : para. 44) qui permettent de « mieux vivre avec soi et avec les autres. » (Tremblay 2003 : 2.) Si l'on se fie à cette définition, le savoir-être est une capacité individuelle de bien vivre en société. En revanche, l'utilisation que je fais du terme « savoir-être » est liée à la définition qu'en donne le domaine de la gestion des ressources humaines qui lui octroie un sens collectif.

¹⁵¹ J'utilise de manière indéterminée le terme « savoir-faire » au singulier et au pluriel. Ceci m'aide à démontrer la possible variabilité des savoir-faire, car ceux-ci se sont développés de manière inégale et irrégulière.

La gestion des ressources humaines définit le terme en lien avec les compétences plutôt qu'en lien avec les attitudes. Le vocable « compétence » induit une compréhension générale des stratégies, des enjeux et des processus d'actions nécessaires à l'avancement d'un groupe (Penso-Latouche 2000). Penso-Latouche (2000) en donne quelques exemples : nouer des partenariats, tisser des réseaux de relations internes et externes, négocier, gérer une équipe dans un souci de développement ou encore s'adapter aux situations de crise. De ce fait, le savoir-être est une habilité à développer des compétences qui construisent un « patrimoine professionnel. » (Penso-Latouche 2000 : 14.) La figure 29 démontre l'interrelation des éléments constituant le patrimoine professionnel.

Figure 29. Les éléments du patrimoine professionnel



Pour mon analyse, je me réapproprie le terme « savoir-être » en parlant de la construction d'un patrimoine associatif. Le regroupement des cidriculteurs pour fonder une entité de représentation économique et politique en 1992 – l'Association des cidriculteurs artisans du Québec – est un des événements les plus significatifs dans le changement du paysage cidricole. À travers cette association, c'est tout un savoir-être collectif, c'est-à-dire un patrimoine associatif, qui a été mis en place. Cela a permis d'ouvrir la voie à une reconnaissance économique, politique et légale et a contribué à l'encadrement de la qualité de la production.

7.2. « Parce qu'on est ingénieux » : l'acquisition du savoir-faire et la contrainte de la créativité

C'est extrêmement facile de faire des erreurs dans la pomme, car, de la pomme, à la base, ça ne goûte rien. Si tu prends du jus de pomme puis tu le fermentes, tu vas être extrêmement déçue. Faut soit travailler en concentration des saveurs, par cryoconcentration ou cryoextraction, pour arriver à bâtir des saveurs, ou travailler avec des variétés qui sont plus savoureuses, point. Y'a presque pas de pommes qui se prêtent à faire du bon cidre au Québec. Mais on arrive à faire des bons cidres parce qu'on est ingénieux.

- NICOLAS

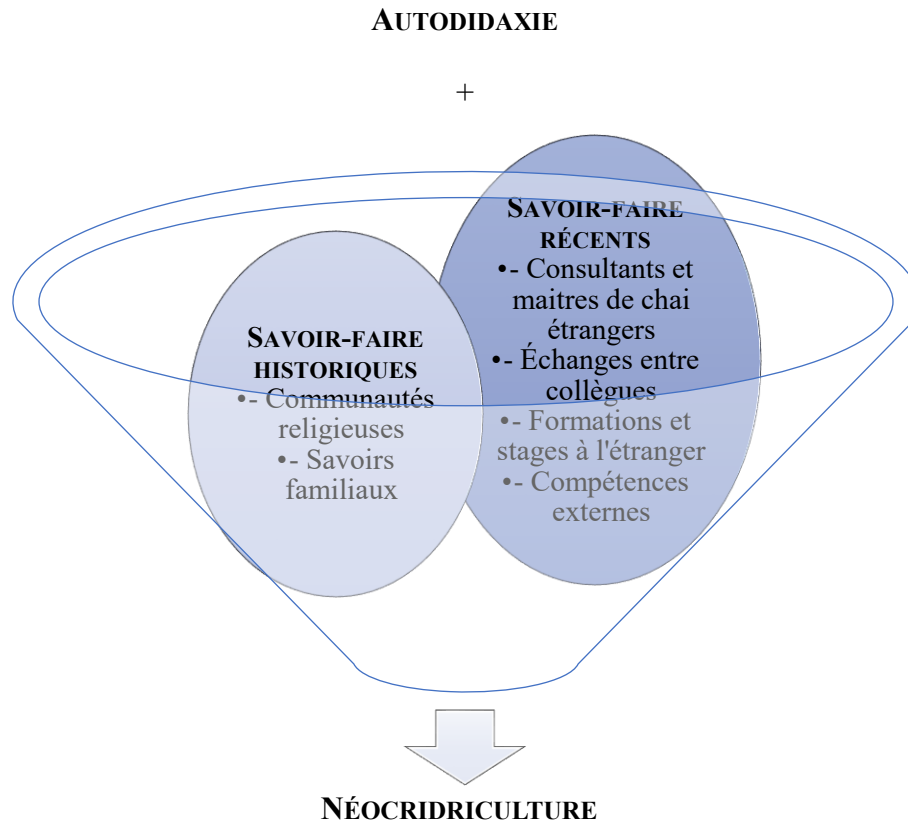
Les savoir-faire du transformateur sont son tour de main, c'est-à-dire les connaissances qui donnent une signature au produit. Le savoir-faire n'est pas une science exacte ni répétitive. Il s'acquiert avec l'expérience. Franck m'explique que s'il est « capable de donner des explications sur le résultat final de [ses] produits, c'est surtout à postériori. Car, à priori, ces résultats ne sont pas visés, ils sont surtout le fruit d'une intuition. » En effet, chaque production peut être faite avec les mêmes techniques de fabrication, mais, comme l'explique Nicolas, le dialogue entre le produit et le cidriculteur sera différent :

« [s]ucre, acidité, pH... Chimiquement, on regarde ce que l'on veut, parce qu'avec la pomme on ne regarde pas ce que l'on a [...] Si une année ta pomme était un petit peu plus acide, tu vas laisser délibérément un peu plus de sucre. Si c'est moins sucré, tu vas concentrer un peu plus, quitte à désacidifier. » (Nicolas.)

L'acquisition du savoir-faire de chaque cidriculteur est le résultat d'un bricolage de savoirs acquis premièrement par un processus d'essais et erreurs. « Moi je suis une autodidacte dans la plus pure des définitions », affirme Isabelle. « Je suis un peu autodidacte depuis que je suis né. Si tu savais le paquet de choses que j'ai apprises très rapidement » renchérit Philippe. Isabelle et Philippe ne sont pas les seuls. Si l'autodidaxie est en effet la première stratégie d'apprentissage pour un bon nombre de producteurs, c'est qu'en 1980, alors que la cidriculture reprend du poil de la bête avec le renouveau de la fabrication artisanale, il n'existe au Québec, aucune école cidricole ou viticole. C'est donc autant par obligation que par choix que l'autodidaxie est une stratégie d'apprentissage généralisée chez les cidriculteurs de la province. Nous verrons que les savoirs sont d'origines multiples et que le processus d'acquisition est tout sauf linéaire. De plus, je démontre que l'innovation et la créativité sont des caractéristiques déterminantes du développement de la cidriculture actuelle.

Les multiples sources des savoirs cidricoles

Figure 30. Les origines des savoir-faire de la néocidriculture



Certains savoirs préexistaient à la cidriculture actuelle, alors que d'autres ont été développés pendant ou après le renouveau cidricole. Pour les besoins de cette section, je catégorise les sources d'acquisition de savoirs de manière diachronique, des plus anciens aux plus récents. Certaines connaissances préexistantes ont été transmises via une socialisation familiale avec les générations précédentes. D'autres proviennent d'un apprentissage avec des communautés religieuses qui produisent du cidre depuis plusieurs décennies pour leur consommation domestique. Ils ont généré des savoir-faire que j'appelle « historiques » en considération de leur origine temporelle. À une époque plus rapprochée, certains savoirs ont été acquis par des échanges entre les acteurs du milieu actuel. Ils ont généré des savoir-faire que je qualifie de « récents ». J'illustre ces savoirs dans la figure 30.

Les savoir-faire historiques

Les savoir-faire historiques sont peu influents dans la cidriculture actuelle. Après la débâcle des années 1970, la transmission des savoirs entre producteurs essuie une coupure à peu près nette. Aucun des cidriculteurs que j'ai rencontrés n'a appris de l'industrie de cette époque ni des acteurs qui y prenaient part. Il ne semble bien qu'aucun grand cidrier n'ait non plus transformé sa production industrielle en production artisanale pour continuer à fabriquer du cidre. Toutefois, certains savoirs cidricoles continuent à se transmettre par deux autres canaux : les communautés religieuses et le savoir familiaux.

Les communautés religieuses

Parmi les 88 cidreries actuelles (Bastien 2017), seule deux d'entre elles, des abbayes, sont détentrices d'une tradition cidricole ancienne. Toutes deux ont enseigné leurs savoirs cidricoles à certains cidriculteurs actuels. Au chapitre IV, j'ai mentionné l'apport cidricole des moines cisterciens de Rougemont, qui ont été les premiers à développer le cidre effervescent en méthode traditionnelle¹⁵² et des moines cisterciens d'Oka qui ont généralisé la culture de la pomme.

Toutefois, je ne peux passer sous silence l'apport des moines bénédictins de St-Benoit-du-Lac. Installés dans les Cantons-de-l'Est, près de Magog, les moines bénédictins fondent en 1912 l'abbaye de Saint-Wandrille. Connue aujourd'hui sous le nom de Abbaye de St-Benoit-du-Lac, la communauté religieuse est spécifiquement reconnue pour sa production de fromages, mais elle produit par ailleurs du sirop d'érable et du cidre bouché. Le cidre fait partie de la fabrication domestique de l'Abbaye depuis plusieurs années. Au début des années 1970, les religieux cherchent à créer de nouveaux revenus et fondent une cidrerie commerciale (Salvas 2012). Bien que leur premier permis ait été un permis fabricant, leur fabrication est toujours restée de petite envergure et utilise des méthodes artisanales¹⁵³.

Les savoirs familiaux

Au cours de mon terrain, j'ai rencontré quatre producteurs dont la famille faisait du cidre depuis plusieurs générations. Ceux-ci ont acquis leur savoir cidricole par socialisation familiale,

¹⁵² Le 18 septembre 2017, la cidrerie de l'Abbaye est victime d'un incendie (Baillargeon 2017). Peu après, les religieux prennent la décision d'arrêter leur production de cidre.

¹⁵³ Je remercie les moines de Saint-Benoît-du-Lac d'avoir épluché leurs archives pour confirmer ces données.

mais ont adapté les techniques de fabrication aux standards et à la technologie actuels. Julien par exemple m'explique que sa famille faisait du cidre. Il dit avoir dû adapter les techniques de fabrication :

« [n]ous, on a déjà produit du cidre artisanalement dans le temps de mon père, pour la famille et puis quelques amis. Mais ça ne va pas avec les techniques qu'on a aujourd'hui. C'était avec l'appareil de bois et ça faisait ce que ça faisait. On n'avait pas les outils pour mesurer ni les connaissances pour avoir un produit standard. » (Armand.)

Bernard, lui, utilise une recette familiale qu'il a adaptée. Il dit avoir dû baisser le taux d'alcool pour respecter les goûts et les standards actuels : « J'ai demandé à mon père, à mon grand-père et à mon arrière-grand-père [quel était] leur cidre préféré. Aujourd'hui on fabrique un cidre avec la recette originale, il contient moins d'alcool parce que dans ce temps-là, ils faisaient du cidre à 16-17 %. » Même scénario pour Sandrine dont la famille a une tradition de fabrication de cidre, mais qui a dû adapter ses techniques en fonction de la quantité fabriquée : « ma famille fabriquait du cidre [...] Ils en faisaient à petite échelle pour eux-mêmes, ce n'était pas pour être commercialisé. »

On le voit, quelle que soit la source de transmission, les savoir-faire des anciens ont été largement transformés. Les descendants des familles de pomiculteurs ont dû adapter les méthodes de fabrication cidricoles aux réalités actuelles. Outre ces répondants, ceux qui ont eu un apprentissage des techniques de cidrification par socialisation sont rares. En effet, tous les autres cidriculteurs que j'ai rencontrés (24) sont nouveaux dans le métier. La grande majorité de ceux-ci sont des néoruraux qui ont acquis une terre avec le désir de réorienter leur carrière. Ils proviennent de domaines professionnels sans lien avec la cidriculture et n'ont pas bénéficié d'une transmission de savoirs familiaux. Il m'est donc permis de conclure que, bien que les savoir-faire historiques soient existants, ils jouent un rôle secondaire dans le savoir-faire collectif actuel.

Les savoir-faire récents

L'acquisition de nouveaux savoir-faire a la particularité d'être interactive et multidirectionnelle. Tout comme la majorité des cidriculteurs, la grande majorité des consultants externes (œnologues, inspecteurs gouvernementaux, maîtres de chai) sont nouveaux dans le métier. L'apprentissage de savoir-faire s'est donc effectué par une pollinisation croisée de connaissances entre cidriculteurs et intervenants.

Les échanges entre collègues

Certains cidriculteurs ont acquis des savoirs auprès de collègues cidriculteurs ou vitiviniculteurs. Gérard raconte par exemple qu'il a passé 15 jours chez un collègue avant de débiter la cidriculture : « Je me suis assis avec lui, tout seul avec lui, et puis j'ai appris. » Nicolas dit avoir échangé avec Philippe, un de ses voisins : « Il m'a juste dit, "c'est par là. Si tu t'en vas n'importe où ailleurs, tu vas te planter." » Les rencontres avec des collègues, même brèves, sont donc source d'apprentissage.

Les échanges avec les experts

Aucune formation académique ou professionnelle continue en fabrication de cidre ou de vin n'existe au Québec. Toutefois, certaines formations sporadiques sont offertes. À l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe¹⁵⁴ et à l'Université Laval à Québec¹⁵⁵, Alain, l'un des plus anciens producteurs de cidre a déjà offert de courtes formations de fabrication de cidre. Mais ces formations restent très ponctuelles et la majorité des cidriculteurs ne les ont pas suivies.

En revanche, une grande partie des connaissances ont été acquises par la consultation d'experts. « Mon savoir-faire, je le travaille en harmonie avec mon œnologue » me dit Sophie. Comme elle, la majorité des cidriculteurs font appel à une firme de consultation externe ou emploient un maître de chai à temps plein. Durant les premières années de la renaissance cidricole, ces experts étaient des collègues – cidriculteurs, vitiviniculteurs ou œnologues – qui avaient tout simplement plus d'expérience. Par exemple, certaines cidreries ont fait appel à l'expertise du créateur du cidre de glace avant de lancer leur première fabrication. Mais depuis quelques années, plusieurs entreprises se sont spécialisées dans le conseil œnologique.

¹⁵⁴ « Situé au cœur de la Montérégie, le campus de Saint-Hyacinthe est un centre d'enseignement technologique qui offre 6 programmes de formation menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC) et un diplôme de technologie agroalimentaire (DTA). » (Source : <http://www.ita.qc.ca/fr/sthyacinthe/Pages/sthyacinthe.aspx>, consulté le 20 mai 2018).

¹⁵⁵ L'Université Laval est la première université francophone d'Amérique du Nord. En 1962, le gouvernement du Québec y centralise toute l'expertise en agronomie. (Source : <https://www.fsa.ulaval.ca/faculte/qui-sommes-nous/historique/>, consulté le 20 mai 2018).

Les consultants experts que j'ai rencontrés ont tous acquis une formation professionnelle en Europe dans le domaine viticole. Ils ont donc dû s'adapter aux réalités de la néocidriculture québécoise. C'est ce qu'explique Thierry :

« [I]e monde du cidre, je le connaissais uniquement en buvant du cidre. Mais j'étais vraiment spécialisé en vin. Donc, déjà, il a fallu que je m'adapte au cidre. C'est sûr qu'au départ, je ne pouvais pas me vanter de connaître et donc arriver en disant "on connaît tout." [...] Notamment pour le cidre de glace. Pour tout ce qui est concentration... pressurage des pommes, avec quels types de pressoirs ? À quelle température ? Il faut que ce soit lent ? Il faut que ce soit rapide ? On a dû évoluer. » (Thierry.)

L'échange de savoirs entre les consultants et les cidriculteurs sont donc bidirectionnels, les cidriculteurs apprenant les techniques de vinification et les consultants apprenant les spécificités du cidre.

Ces experts enseignent les procédés de cidrification, les différentes étapes de production, les renseignements généraux sur le fonctionnement de l'industrie, l'hygiène, l'accompagnement du produit. Ils assistent les cidriculteurs dans le choix de matériel à acheter et l'aménagement du chai, etc. (Bastien 2017). En bref, ils transmettent les éléments structurants. Cependant, comme le mentionne Thierry, l'acquisition de ces savoirs doit être transformée en savoir-faire : « après c'est aux producteurs qu'appartient le savoir-faire, la note de créativité qui fait que le produit peut être exceptionnel, ou en tout cas une touche individuelle, personnelle. »

Les cidreries qui ont plus de moyens financiers engagent un maître de chai à temps plein. Celui-ci peut avoir une formation d'ingénieur-chimiste ou d'œnologue. Plusieurs de ces experts sont originaires de l'étranger (Italie, Moldavie, Syrie, Argentine, République dominicaine par exemple). La raison exacte de cet afflux d'expertise étrangère m'est inconnue. Mais cela a certainement un lien avec le fait qu'il existe, dans plusieurs de ces pays, des formations scolaires ou des traditions intergénérationnelles en transformation d'alcool. Pour les cidriculteurs, l'avantage de demander de l'aide à des consultants est multiple : ils peuvent accélérer la vitesse de leur apprentissage et ils apprennent à maintenir un produit de qualité constante.

« Dans toutes les facettes de l'entreprise, on n'a pas hésité à s'entourer. Moi je n'avais pas la prétention de tout connaître, donc ça a été le mentorat d'affaires, des comptables agréés, des œnologues, des agronomes. Tout ce beau monde-là ça a fait en sorte qu'on n'a pas perdu de temps non plus. Il ne faut pas sauter d'étape, on a appris sur le tas, mais bien entouré ça nous a aidé. » (Romain.)

Tout comme les consultants externes, ces personnes ont dû, au contact de la spécificité de la matière première québécoise et des techniques locales, elles aussi, adapter leur expertise. Les échanges de savoirs et des savoir-faire sont donc, encore une fois, mutuels.

« [Notre œnologue] a commencé à travailler pour nous un an après son arrivée. En fait, il a appris de nous, mais il a appris de nous plus sur les styles de produits, les fruits qu'on utilise. Tout le côté vinification, travail en niveau de la cueillette, il était déjà expert là-dedans, parce qu'il travaillait dans des domaines qui faisaient plus de 20 millions de bouteilles par années. Il a aussi fallu qu'il apprenne à travailler à petite échelle. Et puis à la suite de ça, il est devenu autonome et maintenant, c'est lui qui fait tout le processus de fermentation. » (Alexandre.)

Par ailleurs, plusieurs cidriculteurs ont acquis une formation vitivinicole à l'étranger. Nicolas par exemple, qui malgré sa carrière en communication avait toujours cultivé une passion pour le vin, est allé acquérir une formation en Alsace. Bernard quant à lui est allé parfaire ses compétences en Champagne afin de bien comprendre le processus de la méthode traditionnelle. À ma connaissance, un seul cidriculteur a suivi une formation scolaire complète dans le domaine de l'œnologie en Europe avant de démarrer son entreprise, il s'agit de l'un des fondateurs de la cidriculture actuelle.

Les compétences externes

Comme je l'ai déjà mentionné, un grand nombre de cidriculteurs ont un passé professionnel qui n'a aucun lien avec leur occupation actuelle. Pour ces « néophytes », le fait qu'ils soient nouveaux dans le métier et qu'ils aient dû apprendre à neuf n'est pas perçu comme un handicap. Au contraire, plusieurs affirment que leur passé professionnel a facilité leur créativité, car ils ont opéré un transfert de certaines de leurs compétences dans leur nouvelle occupation. Quelques-uns d'entre eux ont mis leur formation antérieure au profit du développement commercial de leur nouvelle compagnie, comme les cidriculteurs issus du domaine de la gestion ou du tourisme (Romain et Célia). D'autres, comme Nicolas, font un lien entre la créativité qu'ils déployaient dans leur ancien métier et celle qu'ils mobilisent aujourd'hui en tant que transformateur d'alcool : « [i]l y a quelque chose de créatif à la télé. C'est un média artistique. Ça se rejoint quand même. » Pascal, lui aussi, fait le parallèle avec son ancienne carrière dans le cinéma :

« [u]n producteur de cinéma, ça fait un peu la même chose qu'un producteur de cidre. C'est lui qui est souvent à l'origine des projets avec le réalisateur. Le réalisateur, lui, s'occupe du côté créatif et le producteur, lui, voit au créatif, mais il voit tout le côté du financement et de la gestion de la production. C'est un peu le chef d'orchestre. » (Pascal.)

L'apport des compétences acquises dans des domaines éloignés de la cidriculture et de l'agriculture est donc valorisé par les néophytes.

La créativité est d'ailleurs tout autant valorisée par les « anciens » qui y voient une valeur ajoutée. « Nous, il y a trois valeurs qu'on met de l'avant : le haut de gamme, la qualité et l'innovation » m'explique Julien, lui-même héritier d'une famille de plusieurs générations de pomiculteurs. Il est important de noter que, durant mon terrain, je n'ai jamais entendu, de la part des cidriculteurs héritiers de savoirs familiaux, de commentaires dévalorisants de la créativité des néophytes. S'il est possible que des critiques existent, mes interlocuteurs n'ont pas trouvé nécessaire ni prioritaire de me les confier. Selon moi, cela traduit une acceptation et, plus encore, une valorisation générale de la nouveauté et de la créativité.

En vérité, il semble que la débrouillardise (ou « l'ingéniosité », comme la nomme Nicolas) des cidriculteurs ait été la pierre angulaire de la renaissance des cidres. Mais plus encore, comme me l'explique Alain, qui est, je le rappelle, l'un des précurseurs de la néocidriculture, la créativité est aussi l'un des aspects qui favorisent la reconnaissance mondiale des cidres de la province : « on est créatif parce que l'environnement est favorable [...] Moi je ne fais pas marche arrière, j'ai un rétroviseur, mais je n'ai pas de marche arrière. Et regarde, aujourd'hui, les Bretons ils nous envient. [...] On devient de plus en plus une référence. »

La créativité et l'innovation sont promues avec fierté de la part de tous. Il est vraisemblable que ce soit justement l'absence de savoir-faire institutionnalisés – et le fait que les cidriculteurs aient dû apprendre de manière autodidacte, opérant un bricolage de savoirs provenant de multiples origines – qui ait fait que la créativité et l'innovation soient des aspects spécifiques de la cidriculture québécoise actuelle.

Conclusion : du savoir-faire au savoir-être

Contrairement à un pays dans lequel la production serait ancrée depuis des décennies, voire des siècles, dans les savoirs familiaux et enseignés par des institutions scolaires, les savoirs de la cidriculture du Québec n'ont pas été transmis de manière continue. Pour la majorité des cidriculteurs, l'expertise s'est développée à partir de zéro ; ou plutôt de « moins dix », puisque les producteurs devaient assurer la qualité de la production pour contrer la mauvaise réputation des cidres des années 1970. Le processus d'acquisition des savoir-faire actuels est caractérisé par un

amalgame de savoirs provenant de sources externes. Nous avons vu que ces sources varient en termes de provenance (collègues, experts), d'origine géographique (locale et internationale), de formation (académique ou autodidacte) et de temps (sporadique ou continu). Durant les premières années, la disparité dans l'origine des savoirs et de la durée d'acquisition des savoir-faire s'est traduite en une variabilité extrême dans la qualité.

On l'a vu au cours de ce chapitre, pour qu'un produit de qualité survive dans un environnement de standardisation industrielle, il n'est pas suffisant de savoir le fabriquer. Il faut aussi que les producteurs apprennent à faire du cidre de qualité. La province du Québec n'ayant pas de tradition cidricole ancrée, il a fallu que les cidriculteurs assemblent les savoir-faire de différentes origines pour améliorer les méthodes de production des cidres et s'assurer de la constance de la qualité. Dans ces circonstances, l'autodidaxie et la créativité étaient des impératifs.

Le fait que les savoir-faire soient nouveaux n'a pas été vécu comme une honte ou un obstacle. Au contraire, la nouveauté est hautement et fièrement revendiquée par plusieurs cidriculteurs qui promeuvent l'aspect « créatif » (Pascal), « innovant » (Julien) et « débrouillard » (Nicolas) de leur production. C'est d'ailleurs, selon Pascal, ce qui fait son authenticité : « On n'essaie pas de vendre que ça fait huit générations qu'on est ici, que c'est un savoir-faire ancestral. C'est nous-même qui l'avons démarré, ce savoir-faire, et le revendiquer, ça, c'est authentique. » (Pascal).

Toutefois, le fait que les savoirs aient été acquis à partir de diverses sources a été perçu comme un danger pour plusieurs cidriculteurs qui craignaient les dérives. Tel que me l'explique Alain, « il n'y a pas de limites [dans notre créativité], donc ça a ses mauvais côtés aussi, tout le monde peut faire n'importe quoi. » Par exemple, jusqu'en 2008, date d'entrée en vigueur du *Règlement*, certains producteurs utilisaient ouvertement le froid artificiel pour procéder à la cryoextraction du moût destiné au cidre de glace (Laflamme 2003, 2007). D'autres pouvaient, selon les dires de plusieurs de mes interlocuteurs, se procurer, moins ouvertement, des colorants ou des arômes artificiels de « cidre de glace ». Enfin, certains arrêtaient la fermentation de manière artificielle lorsque le « cidre de glace » atteignait 7 % d'alcool, afin d'avoir le droit de le vendre en épicerie. Pour contrer cela, outre l'acquisition de savoirs (les connaissances) et de savoir-faire (la pratique), il fallait que les cidriculteurs activent leur savoir-être. Ils devaient adopter des

compétences et des stratégies politiques qui faciliteraient l'acceptation, tant par leurs collègues que par les instances gouvernementales, d'un cadre politique et législatif de contrôle de la qualité.

Nous avons déjà vu qu'au Québec, depuis 1970, le contrôle de la production d'alcool passe par la Régie, dont le rôle est de protéger la santé publique, et par la Société des alcools du Québec (SAQ), qui s'assure de la qualité chimique et organoleptique des produits qu'elle vend. En revanche, le rôle des producteurs eux-mêmes dans la mise en place des standards de qualité et de la réglementation est souvent sous-estimé. Pourtant, tel que l'explique Durand (1997) ci-dessous, il ne peut y avoir de savoirs et de savoir-faire si ceux-ci ne sont pas mis de l'avant par une représentation politique du groupe, c'est-à-dire par un savoir-être :

« [i]l est peu de savoir-faire collectif sans savoir-être c'est-à-dire sans capacité à se comporter ensemble de façon productive. De la même façon, le savoir-être est parfaitement inopérant sans savoir-faire. Au-delà encore, la connaissance est stérile si elle n'est pas incarnée c'est-à-dire que les savoirs ne peuvent être à notre sens véritablement mobilisés s'ils ne s'appuient pas sur des attitudes appropriées. Parallèlement, les savoir-être restent inutiles sans compréhension des enjeux, des stratégies et des processus d'action, c'est-à-dire sans connaissance. » (Durand 1997 : 31.)

Dans le chapitre qui suit, j'explique les différents changements que le savoir-être des cidriculteurs a générés dans le paysage politique cidricole.

Chapitre VIII – « C’était une job de missionnaire !¹⁵⁶ » : le savoir-être, le patrimoine associatif et la fabrication politique du cidre québécois

Nous on dit, "on va voir le gouvernement ! On veut régler !" [...] C’était laborieux, on est tombé dans la période où on dérèglementait. [...] On était à contrecourant.

- ALAIN

Le colloque annuel des cidriculteurs est un moment important dans le maintien du patrimoine associatif des cidriculteurs. Sa première édition date de 2009. J’y ai assisté à deux reprises, en 2015 et en 2016. Lors du colloque, tous les membres du réseau se rencontrent : les producteurs, leurs fournisseurs et les représentants du gouvernement. Le colloque se déroule sur trois jours¹⁵⁷. La première journée, les producteurs participent à leur assemblée générale annuelle. Les élus de l’association présentent alors un bilan annuel qui rapporte les réalisations de l’association, le budget ainsi que les résolutions qu’ils proposent d’adopter. L’assemblée se prononce sur plusieurs sujets d’actualité et élit ses prochains représentants.

Outre l’assemblée générale, la rencontre est un lieu d’acquisition de connaissances et de contacts d’affaires. Plusieurs conférenciers sont invités à présenter des sujets d’intérêts. Par exemple, les chercheurs viennent y communiquer leurs résultats de recherche ; des représentants de la Société des alcools du Québec (SAQ) viennent expliquer les démarches administratives ou le processus de sélection et d’analyse chimique des produits ; les firmes de sondages viennent y présenter leurs statistiques. S’y tient aussi un marché des fournisseurs. Laboratoires d’analyse, vendeurs de matériel vinicole, consultants en agrotourisme et autres fournisseurs sont présents pour acquérir une clientèle. Plusieurs repas, cocktails et autres moments de rencontre au cours du colloque de deux jours aident à tisser des liens entre les différents acteurs du milieu, dont la Société des alcools du Québec (SAQ), le ministère de l’Agriculture (MAPAQ) et d’autres intervenants importants. Enfin, cette rencontre est l’un des seuls moments durant lequel les cidriculteurs peuvent déguster les produits de leurs collègues (figure 31) et durant lequel ils ont l’occasion de

¹⁵⁶ Propos tenus, encore une fois par Bernard qui est, je le rappelle, l’un des précurseurs de la cidriculture.

¹⁵⁷ Observations effectuées les 17 et 18 mars 2015 et les 15 et 16 mars 2016.

se rencontrer. Cet évènement s'avère un moment privilégié d'échanges à tous les niveaux de l'industrie. Il est le signe que la mise en place de cette industrie s'est faite avec succès.

Figure 31. Bouteilles apprêtées pour la dégustation

Crédit photo : Anaïs Détolle, mars 2015



Dans ce chapitre, mon objectif est de démontrer que, contrairement à ce qui est généralement convenu pour les produits du « terroir », les savoirs et les savoir-faire ne sont pas suffisants pour qu'un produit acquière une reconnaissance économique et institutionnelle. Il faut aussi que le produit soit porté par une force associative qui est formée d'un amalgame de savoir-être, c'est-à-dire des capacités à motiver, engager, nouer des partenariats, tisser des réseaux de relations, négocier et s'adapter aux différentes situations de crise¹⁵⁸. L'addition de ces savoir-être, formés avec le temps et selon les objectifs que se sont donnés les cidriculteurs, constitue un

¹⁵⁸ Le travail des membres actifs de l'association est bénévole. Comme dans toutes les associations, certains acteurs sont plus directement impliqués que d'autres. Il s'agit souvent des membres de l'association qui habitent plus près des bureaux de l'association ou qui ont les moyens de déléguer les tâches de production afin d'assister aux réunions et de représenter l'association dans les sphères politiques. Mais on ne doit toutefois pas sous-estimer l'implication indirecte de tous les membres de l'association.

patrimoine associatif, sans lequel le cidre du Québec n'aurait jamais acquis le statut social qu'on lui attribue actuellement. C'est ce que j'appelle « la fabrication politique » du cidre.

8.1. Améliorer la gouvernance

Au début des années 1980, l'héritage historique des lois encadrant la production, le transport et la vente d'alcool au Québec pèse encore très lourd. Les lois auxquelles se réfère la Régie des alcools des courses et des jeux (la Régie) datent, pour la plupart, des années de tempérance. Elles ont subi quelques changements mineurs, mais l'essentiel est encore là : l'encadrement de la production et du transport (sans parler de l'exportation) est extrêmement contraignant. La *Loi sur la Société des Alcools* est aussi stricte et il est impossible à tout producteur, sauf aux brasseurs industriels, de vendre ailleurs qu'en SAQ. Par ailleurs, les standards de qualité de production alimentaire sont tout aussi rigides. La qualité est pensée comme un soutien à la rentabilité, avec toutefois un souci pour l'hygiène et la toxicologie afin de préserver la santé publique. De plus, la production artisanale est tout simplement découragée par les institutions de contrôle de la qualité.

Les producteurs décident de changer les choses.

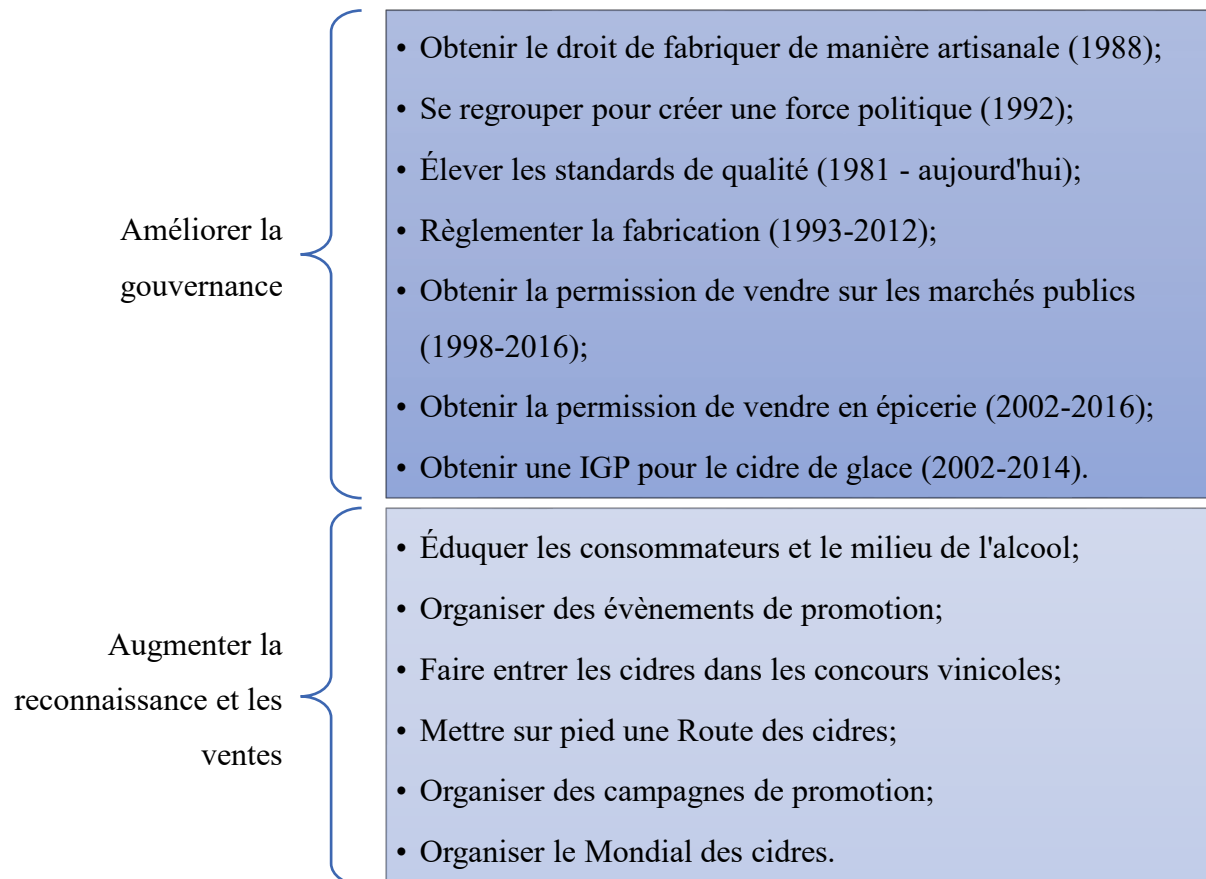
Faire reconnaître les techniques de production artisanales

Les démarches pour la reconnaissance d'une nouvelle catégorie de permis de production artisanale sont entreprises à partir de 1985 par des viticulteurs et des cidriculteurs qui veulent pouvoir produire eux-mêmes leur alcool. En effet, jusque-là, le « vin québécois » n'est québécois que de nom. Il provient, je le rappelle, de vin en vrac importé et embouteillé au Québec (Giesbrecht et al. 2006). Le cidre, lui, est tout simplement relégué aux oubliettes après la débâcle des cidres industriels. Les viticulteurs et les pomiculteurs qui ne peuvent vivre uniquement de leur vente de fruits frais demandent à pouvoir transformer leurs fruits en alcool à la ferme et à avoir le droit de le vendre¹⁵⁹. En réponse à cette mobilisation, le ministère de l'Industrie et du Commerce (MICQ) organise une rencontre pour discuter de ces nouveaux permis (Boucher 2010b). Cette réunion est

¹⁵⁹ La page web du vignoble Domaine Côte d'Ardoise, fondé par le créateur du cidre de glace, explique que « [p] ar un beau dimanche après-midi s'amenèrent donc le président de la SAQ, M. Lord et le directeur des laboratoires M. Tremblay. La visite fut courte, car nos visiteurs craignaient d'être surpris par les gens des médias dans une organisation clandestine. Après dégustation, M. Tremblay déclara surpris, "mais c'est buvable, c'est même vendable". Le premier pas vers un permis artisanal était franchi. » (https://www.cotesdardoise.com/vignoble_histoire.php, consulté le 29 juin 2018).

importante, puisque c'est à cette occasion que les néo-cidriculteurs se rencontrent et qu'ils forment des liens qui mèneront jusqu'à la fondation de leur association.

Figure 32. Le savoir-être spécifique des cidriculteurs québécois



Se regrouper et s'organiser

En janvier 1992, quatre cidriculteurs fondent l'association « Les Cidriculteurs artisans du Québec » (Inspecteur général des institutions financières 1992). Cette date marque le début de la construction de leur patrimoine associatif. En effet, s'ils ont obtenu le droit de produire de manière artisanale, leur situation est loin d'être idéale. Ils doivent donc mettre de l'avant leurs savoir-être pour faire changer les choses : « Bernard est diplomatique. Moi, je suis un bon négociateur » m'explique Alain. Pour illustrer la situation, Sandrine raconte l'écheveau législatif du début :

« [o]n n'avait pas de place pour vendre. Avec les permis d'artisan, on peut vendre sur le lieu de production. Au début, on n'avait pas le droit de vendre aux restaurants, après ça on avait le droit de vendre aux restaurants, mais on n'avait pas le droit de le livrer. Il y a des marchés publics, on avait le droit, puis après, on n'avait plus le droit. T'sais, c'est des normes qui

venaient et qui changeaient, pis qu'on pouvait jamais savoir à quoi s'attendre, jusqu'à tant que les ventes décollent à la SAQ aussi. La SAQ faisait pas de place pour les cidres. » (Sandrine)

Au cours des années, comme le montre la figure 32, l'association se donnera plusieurs objectifs, tous dans la perspective de défendre l'industrie et les intérêts des membres (et pour certains, il faut le dire, leurs intérêts individuels). Cela débute par des représentations médiatiques et l'organisation d'événements promotionnels. L'association est aussi un canal de facilitation pour l'entrée en contact avec les différents ministères et la SAQ. Elle négocie pour ouvrir les possibilités de marché (dans les marchés publics et les épiceries) et se bat pour la réduction du fardeau fiscal. Les membres développent aussi des partenariats avec les écoles hôtelières et les associations de cidriers à l'extérieur du pays. Mais avant tout, dès les premières années, dans l'espoir de faire oublier les productions des années 1970, les premiers membres de l'association mettent immédiatement en place de nouveaux standards de qualité.

Élever les standards de qualité

Dès le début de l'association des producteurs de cidre du Québec (PCQ), les fondateurs ont une idée fixe en tête : « l'avenir d'une telle industrie ne peut se trouver que dans la recherche de qualité par une remise en question régulière et une évaluation de nos produits par nos pairs et par le public que nous voulons desservir » (PCQ 1993 : para. 1). À cet égard, au cours des années, ils mettent en place des paramètres et des systèmes de surveillance pour éviter les dérives. Ils dénoncent rapidement les producteurs improbables¹⁶⁰ et instaurent un système de garantie de la qualité. Dès 1993, ils développent une première certification maison, accompagnée d'un sceau de « qualité contrôlée CAQ », afin de garantir la qualité du produit aux consommateurs (Denogens 1994). Mais leur plus grande ambition vise la modification de la réglementation sur le cidre. J'aborde ce sujet dans la troisième partie du chapitre. Ici, je me penche tout d'abord sur l'augmentation de la reconnaissance.

8.2. Augmenter la reconnaissance et les ventes

À la fin des années 1970, l'industrie du cidre a périclité et les consommateurs ont déchanté. Pour les téméraires qui décident de produire en méthode artisanale, tout doit être reconstruit. Cela

¹⁶⁰ Par exemple, l'association a dénoncé un cidriculteur qui a apposé de fausses étiquettes de médaille sur ses bouteilles (Source : archives des PCQ, 2000).

passé d'abord par une (ré)éducation des consommateurs, mais aussi par l'obtention d'une reconnaissance locale et internationale.

Promouvoir le cidre et (ré)éduquer les consommateurs

La rééducation des consommateurs est pensée en termes de relations entre les producteurs et les consommateurs. Elle passe donc inexorablement par un contact direct entre eux, qu'il convient de favoriser et de développer. De plus, comme au début des années 1990 le cidre artisanal ne peut être vendu que sur le lieu de production, il est essentiel d'attirer des amateurs potentiels au verger si les producteurs veulent pouvoir vivre de leur production. Pour l'association des cidriculteurs, la promotion passe donc initialement par l'organisation du « Mois du cidre du Québec » organisé dès 1993, durant lequel a lieu une conférence de presse, un concours de cidres et « les journées crêpe et cidre. » Avec cet événement, les journalistes recommencent à s'intéresser aux nouvelles productions et participent au « repositionnement de l'image du cidre » (PCQ 1994a : para. 1).

Dès l'année suivante, en 1994, l'association entame les discussions sur une éventuelle Route des cidres (PCQ 1994b). La planification et l'organisation de cette route touristique se font en collaboration avec Tourisme Montérégie, le bureau régional du ministère du Tourisme. Officiellement mise sur pied en 1998, la Route des cidres constitue, selon ce qu'affirme la journaliste gastronome Françoise Kayler, « autant d'arrêts pour découvrir, goûter et faire provision de ce produit qui n'en finit plus de transformer la pomme. » (2000 : D18). La Route des cidres instille une relation particulière des consommateurs avec les producteurs, car les deux se rencontrent. Le buveur peut alors mettre un visage sur la production, ce qui humanise (symboliquement) le produit. De plus, le consommateur expérimente le cidre à travers une expérience touristique et sensorielle complète : visite du verger, histoire de la cidrerie, explication de la production du cidre, présentation de la gamme de produits, expérience organoleptique et gastronomique. La vente est alors imprégnée d'une expérience sensorielle et d'un lien humain qui outrepassé la simple relation économique (Dumoulin 2003). Ce type de promotion contribue à l'objectif d'éducation, ou plutôt de rééducation des consommateurs de cidre.

Lorsqu'en 1998 ils obtiennent le droit de vendre ailleurs qu'à la ferme, les cidriculteurs doivent pouvoir promouvoir leur travail et leur produit autrement qu'en faisant montre de leurs installations. L'obtention de médailles dans les concours est un bon moyen de transmettre un récit

sur la qualité du produit. En effet, aux débuts de la renaissance cidricole, les consommateurs dans les marchés refusent de goûter aux cidres artisanaux (LeBel et Détolle 2017). Bernard décrit ses premières années : « On faisait des salons, des vins. On ne vendait absolument rien. C'était une job de missionnaire ! » Ou encore Philippe qui explique que « les gens ne voulaient pas goûter au cidre de glace parce que c'est écrit "cidre". J'ai dit "vin de glace de pomme", wow ! Tout le monde est venu goûter ! Tout le monde a trouvé ça bon ! » Même son de cloche du côté de Jean-Guy, qui a aussi connu la résistance des premières années de la néocidriculture : « Les gens refusaient de goûter au cidre. Ils disaient "du cidre ? Pouah ! C'est pas bon !" Durant l'une des dégustations que je faisais dans une épicerie, une femme m'a même craché dans la face ! » Face à ces réactions des consommateurs québécois, les premiers cidriculteurs tentent alors de se faire reconnaître à l'externe. Une fois obtenue, cette reconnaissance, qui passe par l'obtention de médailles dans les concours ou par des articles de presse, assoit la crédibilité des cidres et aide leur promotion. Jean-Guy raconte :

« [o]n a pensé à faire deux choses, premièrement on a mis nos cidres dans un concours international et puis on a été assez chanceux pour gagner le titre de champion du monde. Alors évidemment on a mis ça dans les médias. Et là les médias nous ont fait un petit article. Ça fait que là, quand on montrait notre petit article les gens disaient "Ah ! ben là, je vais goûter." » (Jean-Guy.)

Toutefois, comme le relate Bernard, même les journalistes doivent être convaincus :

« J'ai appelé Alain, "on va aller ensemble au Journal de Montréal, on va s'amener chacun une caisse de cidre, on ne prend pas rendez-vous." On est partis tous les deux, on a mis deux caisses sur le comptoir de la jolie demoiselle qui était en avant de nous avec notre humour et notre sourire. On est arrivé là à neuf heures, elle a dit : "écoutez, je vais vous passer Monique de l'autre côté". On a traversé, on a jaser avec Monique... Elle a trouvé ça génial notre idée et... elle nous a fait une page complète dans le Journal de Montréal. J'ai vendu cinq cents bouteilles dans les deux semaines qui ont suivi ! » (Bernard.)

Mais ce n'est réellement qu'à l'arrivée du cidre de glace que le marché change drastiquement.

Obtenir le droit de vendre sur les marchés publics (1995-2016)

En attendant une nouvelle réglementation, les producteurs doivent se pencher sur une autre problématique. L'une des grandes difficultés des cidriculteurs réside dans le fait qu'ils ne peuvent vendre leurs produits qu'à deux endroits possibles. Soit ils vendent dans les magasins de la SAQ, dans les bars et les restaurants – dans lesquels ils ne peuvent livrer eux-mêmes leurs bouteilles –

soit ils vendent à la ferme. L'association se mobilise alors pour débloquer un autre canal de vente directe : les marchés publics.

À force de négociations, la Régie émet, en 1998, la Directive RACJ-010598-1127 (ci-après appelée « *Directive* ») (UPA 2003). Celle-ci permet dorénavant aux producteurs de boissons alcooliques artisanales de vendre dans les expositions agricoles ou agroalimentaires reconnues par le MAPAQ ainsi que dans sur les marchés publics. L'émission de la *Directive* est un pas de géant pour les cidriculteurs. Mais elle est temporaire. N'étant pas partie intégrante de la *Loi sur la Société des alcools*, elle peut, d'une année sur l'autre, être abrogée, et ce, à la seule discrétion de la Régie (PCQ 2015).

Dès la mise en place de la *Directive*, à chacune de leur rencontre avec des représentants de la Régie, les cidriculteurs demandent qu'elle devienne permanente. Mais, en 2002 la SAQ ouvre ses magasins aux produits du terroir et la Régie décide d'abroger la *Directive*. Le 1^{er} janvier 2004, plus aucun producteur d'alcool artisanal n'a le droit de vendre sur les marchés publics (UPA 2003).

Les négociations des cidriculteurs doivent recommencer à zéro. En s'associant avec l'UPA qui leur fournit une expertise légale, ils ont recours au droit international en arguant que : « [s]elon l'OMC, les produits importés et les produits de fabrication locale doivent être traités de manière égale [...] ». » (UPA 2003 : para. 4). Les cidriculteurs s'associent de plus avec les autres associations de producteurs d'alcool artisanal afin de développer une stratégie commune. Ensemble, ils mettent en place « un comité de travail gouvernement-producteurs pour amorcer une réflexion constructive afin d'établir, à moyen terme, des règles de mise en marché structurante pour le secteur. » (UPA 2003 : para. 6). Ce ne sera qu'en 2016, soit 18 ans après la mise en place de la directive de la RACJ, lorsqu'est adoptée la *Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales* (Gouvernement du Québec 2016), que les artisans obtiennent le droit de vendre dans les mêmes lieux que toutes les autres boissons alcooliques.

Cette démarche aura consolidé les liens entre les producteurs artisans qui, de plus en plus, collaborent afin de modeler le paysage alimentaire selon leurs besoins.

Obtenir une reconnaissance internationale et nationale

Que l'Assemblée nationale reconnaisse l'expertise développée au cours de la dernière décennie par les producteurs membres de l'Association des vigneronns du Québec, celles des Cidriculteurs artisans du Québec et des autres producteurs artisanaux. Qu'une véritable synergie s'établisse entre les divers ministères, la Société des alcools du Québec, la Régie des alcools, des courses et des jeux et l'industrie afin de continuer d'accroître la qualité des produits québécois, leur mise en valeur et leur rayonnement.

- CIDRICULTEURS ARTISANS DU QUÉBEC¹⁶¹

Le cidre de glace « force » l'ouverture des concours internationaux les plus prestigieux, les concours vinicoles. Cela est possible puisque le cidre de glace est produit avec des techniques vinicoles. Mais pour faire accepter leur produit, les producteurs doivent user de stratagèmes. Un cidriculteur nous raconte la difficulté de faire accepter son cidre dans les expositions vinicoles :

« [p]our aller à l'Expo vinicole la première année en 2003, on s'est quasiment battu avec le directeur général. On avait essayé d'y aller en 2001, ils ont dit "non ce n'est pas possible." On a réessayé en 2003 et ils disaient encore que ce n'était pas possible. Finalement à cause d'un ami d'ami, j'ai contacté un négociant qui avait un *stand*. On a réussi à avoir un espace avec lui.

Le premier matin, on avait été dévalisé, les bouteilles à terre, les posters arrachés ! On a tout remis en place. Le deuxième matin, le directeur général nous voit : "Mais je vous avais dit que vous ne pouviez pas être là !" Et nous on répond : "Ah ! Ben on a trouvé un moyen de venir". Il arrache l'affiche de ma station de dégustation et il crie "vous allez devoir partir immédiatement." Et puis on s'est vraiment pogné comme ça, jusqu'aux poings. Et là, Radio-Canada arrive, avec les caméras, ça a arrêté la chicane et c'est resté comme ça.

Le lendemain, la troisième journée, on était l'un des *stands* le plus occupés dans le pavillon. Les autres producteurs aux alentours finalement, ils voyaient qu'on n'était pas une menace. C'était une curiosité. Tous les amis, les clients qui venaient les voir, ils leur disaient "regardez il y a un gars du Québec, c'est capoté, ils font quelque chose avec de la pomme, c'est vraiment bon !" Et on avait plein de monde, plein de monde, c'était complètement fou ! » (Pascal.)

L'opiniâtreté de ces producteurs mène le cidre de glace tout d'abord, et les autres cidres ensuite, vers le chemin de la reconnaissance mondiale qui, avec le temps, engendre la reconnaissance locale. Cela passe d'abord par les médias. À partir de 1998, année où l'expression « cidre de glace » apparaît pour la première fois dans un journal (Leblond 1998), le cidre de glace se retrouve sur toutes les tribunes médiatiques. Peu après, les cidriculteurs entrent dans les

¹⁶¹ PCQ 2018.

concours canadiens et québécois dans lesquels ils font reconnaître une section « cidre de glace ». Les reconnaissances nationales et internationales sont des moteurs de vente importants pour les cidriculteurs comme m'expliquent Annie et Julien : « [c]'est vrai j'ai les médailles un peu sur la tablette dans la boutique, je me suis dit que c'est sûr que les clients aiment bien savoir, c'est quand même un gage de qualité. » (Annie.) « C'est sûr que les concours sont [importants pour] la renommée, pour les conseillers, pour la SAQ, l'industrie, mes pairs. » (Julien.)

Au niveau national, la promotion du cidre passe par la participation à tous les marchés et festivals, ainsi que par un événement particulier : Le Mondial des cidres de glace.

Mettre sur pied le Mondial des cidres (de glace)

Figure 33. Signalétique au cœur du village de Rougemont

Crédit photo : Anaïs Détolle, septembre 2017



Le Mondial des cidres de glace est né de l'initiative de trois producteurs de Rougemont. Situé en Montérégie, Rougemont est reconnu comme étant « la capitale de la pomme »¹⁶². Avec plus de vingt vergers et sept cidreries, comme le montre l'abondante signalétique au cœur du

¹⁶² <http://www.rougemont.ca/>, consulté le 3 mars 2017.

village (figure 33), il est en effet un lieu important dans l'histoire pomicole du Québec (Bédard 1979).

Désireux de profiter de la production hivernale de cidre de glace afin d'étendre la durée de la saison agrotouristique de la région, les producteurs s'associent au député de la région. Ils organisent le Mondial au cœur du mois de février, durant la fin de semaine de la Saint-Valentin. Claude m'explique :

« Le Mondial des cidres, c'est venu un peu à l'initiative [de] trois individus qui disaient qu'il faudrait essayer de trouver une activité pour étendre l'agrotourisme à Rougemont à l'année. Et là le député, nous dit, "je vais vous aider moi !" [...] Et moi, je rêve en grand : nos comptoirs pour déguster, ça serait des comptoirs de glace au lieu d'être des tables ordinaires. » (Claude.)

Figure 34. Mondial des cidres de glace, Rougemont 2014

Crédit photo : Maxime Séguin¹⁶³



La SAQ s'associe aussi rapidement à l'évènement. Entre 2008 et 2014, le Mondial des cidres de glace est un évènement uniquement consacré au cidre de glace. L'évènement se déroule sous une tente et le froid ambiant permet la conservation du décor « féérique de glace sculptée¹⁶⁴. »

¹⁶³ Autorisation de reproduction obtenue le 23 juin 2018.

¹⁶⁴ <http://www.mondialcidresdeglace.com/lemondial.html>, consulté le 22 février 2014.

Dans la tente des exposants, directement ancrée dans la neige, tout est en glace : mur de glace à l'entrée de la tente dans lequel sont incrustées des bouteilles de cidre de glace, comptoirs et bars en glace, logo de la SAQ en glace¹⁶⁵ (figure 33). Mais cet environnement est froid et il est difficile pour les exposants d'y demeurer durant deux jours consécutifs. L'inconfort des exposants, le renouvellement de l'équipe administrative après une faillite de la compagnie initiale, le désir d'ouvrir l'évènement à tous les cidres ainsi que le désir d'élargir la clientèle sont les facteurs décisifs derrière le déménagement du Mondial à Montréal en 2015 (Dubuc 2015).

En 2015, le Mondial des cidres de glace est renommé le « Mondial des cidres. » Cette année-là, pour la première fois, le Mondial fait partie de la programmation du festival Montréal en Lumières, un festival associant une programmation artistique (spectacles de danse, opéra et spectacles de lumières) à une programmation gastronomique.

Le Mondial est une occasion de vente importante. Mais, plus que cela, il est aussi le lieu de remise des prix du concours annuel organisé par la SAQ. Tel que je l'ai décrit dans le chapitre d'introduction, le Mondial est un lieu de promotion et de tractations économiques et politiques entre les différents acteurs du milieu. Cette rencontre annuelle fait partie des stratégies de promotion de l'image moderne du cidre québécois. En effet, selon Claude, en 2015, l'ambiance professionnelle du Mondial, qui lui rappelle un « salon des vins », rehausse l'image de qualité des produits : « moi je trouvais que ça faisait "rue Saint-Laurent." La rue Saint-Laurent à Montréal, c'est des bars huppés, c'est une classe sociale qui a quand même pas mal de fric. C'était un peu ça que ça me rappelait. » (Claude). Bernard va dans le même sens. Pour lui, l'image « super le *fun* » des cidres de la province contribue à augmenter la qualité de l'expérience : « La gamme de bouteilles est vraiment belle. [...] On le traite très bien le produit. [...] On fait vivre une expérience au consommateur. » (Bernard.)

Cette expérience positive est toutefois issue de la somme d'un patrimoine associatif qui a été construit en passant à travers plusieurs moments beaucoup moins positifs, sur lesquels je me penche à présent.

¹⁶⁵ Observation effectuée le 15 février 2014.

8.3. Règlementer la production (1994-2008)

En 1994, désirant changer les normes de qualité industrielles, les premiers administrateurs de l'association des cidriculteurs rédigent une première version d'un nouveau *Règlement québécois sur les cidres* (PCQ 1994b). Comme le décrit bien Olivier, le processus de définition des règles communes peut être vu comme : « une enclume réglementaire au-dessus d'eux et des contraintes à respecter. » Avec ce projet de règlement, les cidriculteurs visent non seulement la facilitation de la vente, mais aussi la protection des standards de qualité. Pour ce faire, ils doivent tout d'abord convaincre les instances gouvernementales que leur nouvelle définition de la qualité est la bonne.

Convaincre les instances gouvernementales

Les administrateurs de l'association des cidriculteurs entreprennent ainsi de :

« sensibiliser la [Régie des alcools] et les différents ministères au besoin de modification de la réglementation sur le cidre et ceci sur les points suivants : réglementation plus contraignante afin de favoriser la production de cidres de qualité tout en adaptant un vocabulaire adéquat pour véhiculer cette qualité ; en établissant un sceau de qualité afin d'encourager les producteurs à travailler vers l'excellence ; et finalement, en harmonisant la mise en marché du cidre artisan sur celle du cidre industriel. » (PCQ 1994b : para. 5.)

Comme je l'ai détaillé dans Détolle (2017), entre 1994 et 2008, le processus de mise en place du règlement est jalonné d'actions politiques multiples : rencontres avec les décideurs – députés, ministres et premier ministre ; dépôts de mémoires dans les consultations publiques, prises de position dans les médias. Les cidriculteurs s'affairent à changer les mentalités des instances. Celles-ci sont d'ailleurs décriées pour leur manque de flexibilité et leur paternalisme. Dans un rapport de consultation de leurs membres, ils notent que : « au niveau des instances gouvernementales, l'énergie est davantage axée à nous dire quoi ne pas faire qu'à nous dire quoi ou comment le faire » (PCQ 1995 : para. 4)¹⁶⁶. Plus encore, ils doivent aussi convaincre le gouvernement fédéral de changer ses normes. Par exemple, en 2007, contrairement au *Règlement sur les aliments et les drogues du Canada* (ACIA 2013), l'Agence canadienne de l'inspection des aliments (l'ACIA) permet que les jus de pommes soient appelés « cidre doux. » (PCQ 2007).

¹⁶⁶ En 2014, Audet note aussi que la voix des producteurs de produits du terroir est difficilement entendue par les ministères concernés.

Le travail de sensibilisation est très lourd. La construction de la réglementation est un chemin de croix pour les cidriculteurs qui sont pourtant impatients d'encadrer une production de plus en plus populaire¹⁶⁷. Les démarches pour faire réglementer la production de cidre durent 14 ans. Parallèlement, le nombre de cidriculteurs augmente et, comme je l'ai expliqué au chapitre VII, plusieurs travaillent sans grandes connaissances techniques. Par exemple, « [I]es administrateurs constatent qu'il est urgent que le règlement soit en vigueur parce qu'il y a certaines cidreries qui fabriquent par exemple du cidre de glace au brandy, etc. » (PCQ 2006). En effet, convaincre les instances gouvernementales n'est pas suffisant. Les précurseurs doivent s'assurer que tous les cidriculteurs aient, eux aussi, le même souci de la qualité. En effet, il suffirait de quelques mauvais cidres pour que ne réapparaissent les « fantômes des années 1970 » (Robert Demoy cité dans Détolle 2017 : 232).

Convaincre les cidriculteurs

À l'interne, entre les cidriculteurs, le processus n'est pas tout à fait harmonieux. En effet, les projets collectifs ne sont pas une priorité pour tous les cidriculteurs qui n'y voient pas nécessairement des intérêts immédiats. Les négociations concernant le contenu du règlement sont source de plusieurs mésententes, chacun des cidriculteurs voulant que sa propre technique de production (quelle que soit la qualité) y soit incluse. « L'organisation agricole est très bonne, mais pour d'autres choses, c'est en premiers des *businessmen* », me confirme Frédéric.

La mise en place de standards de production de qualité est entravée par la compétition féroce qu'entretiennent certains des membres de l'association. L'arrivée du cidre de glace sur le marché au début des années 2000 retarde d'ailleurs considérablement la formulation du règlement. Puisqu'il s'agit d'un produit totalement nouveau, tous les termes d'une production de qualité doivent y être définis (taux d'alcool, taux de sucre, chaptalisation, condition de gel, etc.) et ce, tout d'abord entre les cidriculteurs eux-mêmes. Les débuts du cidre de glace sont en effet vus comme une mine d'or pour plusieurs des néocidriculteurs :

« Au début, il y avait une grosse guerre parce que les producteurs s'entraidaient pas tant que ça dans ce domaine-là. Chacun pensait qu'il ferait des milliers de bouteilles à l'exportation pis que ce serait facile. Pourquoi j'ai besoin d'aide, pourquoi qu'on va se regrouper, pis chacun voyait l'autre comme un concurrent. Pis il y avait déjà les frictions via ceux qui le faisaient selon les normes, ceux qui ne le faisaient pas selon les normes. Après la

¹⁶⁷ Voir Détolle 2017 pour une chronologie détaillée.

règlementation, ben ceux qui étaient en accord avec la règlementation, ceux qui étaient pas en accord. » (Sandrine.)

Lorsqu'en 2005 le ministère du Développement économique (MDEIE) fait un sondage sur les manières de fabriquer du cidre de glace, ils constatent de grands écarts dans les pratiques. Plusieurs cidres sont tout d'abord fabriqués à partir de lots de pommes ou de jus qui n'est pas produit à la ferme même du producteur (MDEIE 2005). Ensuite, plusieurs « cidres de glace » sont mis sur le marché à 7 % d'alcool – ce qui permet, selon la législation en place, leur vente en épicerie (*ibid.*) Or, étant donné la quantité initiale de sucre dans le jus de pomme concentré par le froid, la fermentation ne peut s'arrêter à moins d'un ajout en grande quantité de sulfites, un produit chimique qui, en grande quantité, n'est pas sans dommage pour la santé humaine¹⁶⁸. Certains cidriculteurs critiquent aussi d'ailleurs avec véhémence l'existence sur le marché de colorants et d'arômes artificiels fabriqués expressément pour les cidres de glace¹⁶⁹. En résumé, à la suite de son sondage, le MDEIE constate qu'« à partir des limites ainsi proposées [par le projet de règlement], on observe que vingt marques de cidre de glace qui sont actuellement vendues au Québec ne seraient pas conformes. [...] » (MDEIE 2005 : 10.)

Les différends sont tels que l'association doit convoquer une assemblée générale extraordinaire dans le but unique « d'améliorer la définition du cidre de glace et faire connaître notre décision aux instances gouvernementales » (PCQ 2005 : para. 4). Au sortir de cette réunion, la définition qui est adoptée est alors envoyée à toutes les organisations politiques concernées, car même si à l'interne existent des dissensions, les contacts avec le gouvernement se font par un seul canal, celui des membres élus de l'association, comme nous le verrons plus bas, cette situation perdure jusqu'à la demande d'indication géographique protégée (IGP).

8.4. Obtenir une protection de la spécificité du cidre de glace produit au Québec

Durant ma recherche sur le terrain, les standards de référence pour les cidres de glace sont encore en construction. Au cours de l'année 2015, l'IGP vient d'être reconnue quelques mois auparavant et les cidriculteurs qui en ont fait la demande soumettent leurs cidres aux étapes de

¹⁶⁸ Correspondance d'un cidriculteur adressée aux administrateurs de l'association des cidriculteurs artisans. Longueuil : Archives PCQ.

¹⁶⁹ *Ibid.*

contrôle de traçabilité et de la qualité. Parmi ces contrôles, le cidre doit être reconnu comme étant « marchand », c'est-à-dire qu'il présente des caractéristiques organoleptiques acceptables pour être vendu. Ce contrôle organoleptique est appelé « comité d'agrément ». La SAQ prête ses laboratoires d'analyse chimique et de dégustation à l'association pour y accueillir le comité d'agrément. Ces analyses font partie du plan de contrôle des cidres qui demandent l'IGP.

Le comité d'agrément se déroule sur environ une heure¹⁷⁰. La pièce dans laquelle je pénètre est aménagée avec des stations de dégustation face au mur de sorte que les dégustateurs ne soient pas influencés les uns par les autres. La dégustation doit d'ailleurs se dérouler en silence. Devant chacun des dégustateurs se trouvent un nombre de verres remplis avec les produits à goûter. Ils sont disposés de manière à ce qu'il y ait une gradation dans la dégustation afin qu'un produit ayant des caractéristiques trop prononcées n'empêche pas d'apprécier le produit suivant. Au mur en face de moi est affichée l'éthique du dégustateur ainsi qu'un aide-mémoire. L'éthique du dégustateur demande qu'il reste impartial, respecte la spécificité de chacun des produits, parle au moment opportun, c'est-à-dire après la dégustation, une fois que tout le monde a terminé. Il doit aussi recracher pour ne pas s'enivrer. Des crachoirs sont d'ailleurs disposés à chaque station (voir figure 35). L'aide-mémoire nous rappelle les aspects à inspecter : la limpidité et la brillance à l'œil, l'intensité, la franchise et la qualité à l'odorat, la qualité, la franchise, la persistance et l'intensité au goût. L'orchestration minutieuse de la salle de dégustation sert à normativiser le processus de dégustation et à augmenter le niveau d'objectivité des dégustateurs. En effet, les caractéristiques organoleptiques sont perçues de manière très différente d'une personne à l'autre, il faut donc réduire tout autre indice visuel ou auditif qui viendrait ajouter à la subjectivité de l'exercice.

Pour une dégustation de vins, les professionnels (œnologues, viticulteurs, chimistes ou autres professionnels du milieu) ont une connaissance approfondie des vins. Ils ont acquis au cours de leurs années d'expérience une mémoire gustative et olfactive à laquelle ils peuvent se référer. Même si chacun des dégustateurs a ses goûts particuliers, tous ont intégré au cours de leur expérience un barème et ils savent ce qui fait un « bon », un « très bon » ou un « excellent » vin. Cette connaissance est transférée lors de la dégustation des cidres de glace. Mais pour le cidre de glace, c'est un peu plus complexe pour une seule et bonne raison : il est relativement facile de fabriquer un bon produit. Les dégustateurs m'expliquent donc qu'il faut être très attentif aux

¹⁷⁰ Observation effectuée le 10 août 2015. Je remercie les employés de la SAQ de m'y avoir conviée.

subtiles différences qualitatives. Afin de saisir la subtilité de ces différences, la grande expérience des dégustateurs est importante, mais celle-ci serait aidée par un produit « témoin » leur indiquant quels standards organoleptiques minimaux devraient être respectés.

Figure 35. Station de dégustation préparée pour un comité d'agrément de vins

Crédit photo : Anaïs Détolle, 2015



Les appellations sont des outils qui protègent la propriété intellectuelle collective d'un produit alimentaire spécifique. Pour bénéficier d'une appellation, les producteurs doivent démontrer la spécificité de leur production. Par exemple, la production peut être spécifique en termes éthiques (« bio », « équitable »), ou en termes de mode de production (« artisanal », « fermier », etc.) Les indications géographiques (IG) et les appellations d'origine (AO) sont des appellations dont les producteurs ont démontré un lien de spécificité entre le produit et son lieu géographique de production (Sylvander, Allaire et al. 2006).

L'obtention d'une appellation demande de passer à travers plusieurs grandes étapes. Il faut premièrement que les producteurs se regroupent, puisqu'il s'agit d'une protection commune et publique de la propriété intellectuelle. Une fois regroupés, les producteurs doivent produire, en collaboration avec les experts du Conseil des appellations et des termes valorisant (ci-après CARTV), un cahier des charges ainsi qu'un outil de contrôle. Lorsque ces deux étapes sont

franchises et que les documents sont déposés au CARTV, l'organisme s'occupe d'évaluer l'admissibilité de la demande, d'organiser la consultation publique, de faire réviser le dossier au besoin et de faire la recommandation au ministre pour sa reconnaissance (CARTV 2014).

Une fois l'appellation reconnue, les producteurs qui en font la demande doivent respecter le cahier des charges. Ils sont donc audités par un organisme de certification afin de vérifier le système de traçabilité qu'ils ont mis en place pour chacun des produits pour lesquels ils demandent l'appellation. Une fois en le produit mis bouteilles, la qualité doit être vérifiée. Les cidres de glace passent alors un test de qualité chimique ainsi qu'un test de qualité organoleptique effectué par un comité d'agrément. Enfin, une fois que le produit a obtenu l'appellation, les producteurs sont responsables d'en faire la promotion.

À l'association des cidriculteurs, l'idée d'une protection particulière pour le cidre de glace apparaît dans les procès-verbaux des réunions pour la première fois en 2002 (PCQ 2002). Le label auquel pensent les cidriculteurs doit les aider à éviter l'usurpation de leur produit dont la spécificité s'articule autour du froid naturel, un froid qui, comme je l'ai décrit en introduction, est particulier au Québec. Pour les producteurs, le label doit protéger la production québécoise de cidre de glace en empêchant tout producteur non accrédité d'appeler son produit « cidre de glace du Québec¹⁷¹. » Afin de défendre cette appellation, les producteurs doivent miser sur des standards de qualité élevés. Le *Règlement* qui lui aussi est en construction en 2002 prévoit déjà fixer des standards qualitatifs élevés. Mais les standards de l'IGP doivent de plus faire la preuve du lien spécifique entre le cidre de glace et son terroir. C'est ce qu'explique Olivier :

« [u]n règlement ça définit un produit de base, ça ne définit pas un produit de terroir ou une appellation ou une spécificité. [...] Le cidre de glace, si on enlève la dénomination du Québec, c'est un produit de base. [...] Par contre, pour ajouter la dimension du Québec, l'identité du Québec, c'est la protection de la connaissance géographique qui définit des normes supérieures que, volontairement, certains producteurs vont essayer d'appliquer. » (Olivier.)

De plus, la portée législative du *Règlement* est limitée à la province. Le label doit aussi avoir une portée internationale et ainsi protéger la réputation du cidre de glace du Québec ailleurs

¹⁷¹ C'est l'appellation « cidre de glace du Québec » et non « cidre de glace » qui est protégée sous cette appellation. Les producteurs peuvent donc continuer à appeler leur produit « cidre de glace » s'ils n'adhèrent pas à l'IGP. Au cours des démarches pour l'obtention de l'IGP cela a fait l'objet de plusieurs débats. À l'image de l'IGP « vin de glace du Québec », certains cidriculteurs auraient aimé que tous les cidres de glace produits au Québec soient obligés de porter l'IGP.

sur la planète. Aucune législation n'empêche, en 2002, un producteur chinois de fabriquer du cidre de glace en gelant les pommes dans un frigidaire et d'appeler son produit « Cidre de glace du Québec. » Les producteurs anticipent le succès international de leur « précieux nectar » (Lacombe 2001) et l'utilisation du froid artificiel et l'usurpation du lien au Québec. Une anticipation qui, comme nous le raconte encore une fois Olivier, est devenue réalité :

« [en 2015] on commence à voir certains cidres de glace en France, qui ne sont pas des cidres de glace du Québec. Ce sont des cidres fabriqués en Normandie. C'est un territoire de pommes, mais ils n'ont pas de froid parce qu'ils sont proches de la mer. Par contre, ils ont des congélateurs, ils ont des grands frigos. Et il y en a un tout petit peu dans les Alpes aussi. Alors, ils montent, là où il y a le froid. Mais pas dans la même histoire, pas du tout dans la même histoire. Ils montent en hélicoptère parfois, à côté d'un refuge et ils pressent en redescendant. » (Olivier.)

Autrement dit pour sauvegarder le marché, les cidriculteurs réalisent qu'ils doivent protéger la spécificité de leur production en faisant la preuve de son lien avec un terroir particulier.

Au moment où les producteurs débutent leurs démarches en 2002, il existe justement une loi au Québec qui encadre les indications géographiques : la Loi sur les appellations réservées (LAR) (Gouvernement du Québec 1996). Leur premier réflexe est donc de tirer avantage de cette loi. Mais ils rencontrent rapidement des difficultés, des difficultés qui sont telles que, même si cette loi existe depuis 1996, aucune indication géographique (IG) n'est encore attribuée. La loi ne définit pas non plus le terme « terroir », ce qui est problématique car les IG doivent protéger le lien d'un produit à son terroir. Enfin, la loi exclut la protection de boissons alcooliques (Gouvernement du Québec 1996).

Qui plus est, au sein même de l'association, certains éléments handicapent le bon déroulement du projet. Premièrement, des producteurs ne comprennent pas la nécessité de se regrouper et de faire protéger leur produit sous un label public. De plus, en 2002, le *Règlement* n'est pas encore été mis en place. La définition du cidre de glace et des modes de production permis ne sont pas déterminés et plusieurs négociations sur ce sujet sont encore en cours au sein même de l'association. En 2010, trois cidriculteurs claquent la porte de l'association pour fonder l'association des producteurs de cidre de glace.

Les journaux rapportent la nature de la mésentente et cela inquiète grandement le milieu du cidre qui craint une répercussion de ce litige sur le volume de ventes. Les cidriculteurs sont en mésentente à propos du lieu de pressage des pommes. En écrivant leur cahier des charges, ils se

sont mis d'accord sur presque toutes les contraintes à respecter. Le froid naturel a rapidement été adopté par tous comme étant une condition *sine qua non* de la qualité. Les taux de sucre et d'alcool ont fait l'objet de peu de négociations. Les types de pommes ont rapidement été choisis. Une seule contrainte ne fait pas consensus : le lieu de pressage des pommes. Devrait-on permettre un pressage à forfait¹⁷², c'est-à-dire fait en dehors de la ferme ? Pour la grande majorité des producteurs, il n'en est pas question. Presser à forfait rend difficile la traçabilité des pommes et du produit fini. Cela empêche le cidriculteur d'être témoin de toutes les étapes de la fabrication, ce qui réduit selon eux l'authenticité du produit et risque d'altérer sa qualité. En revanche, pour les trois plus gros producteurs de cidre de glace, qui sont à l'origine de près de 80 % de la production (Sarr 2011), il est hors de question de presser à la ferme.

Le pressage du cidre de glace au Québec est délicat pour une raison : il est totalement tributaire de la température. Lors de la récolte automnale (qui, je le rappelle, est à l'origine de 95 % des cidres de glace), les pommes sont conservées en atmosphère contrôlée. Les producteurs attendent l'annonce des grands froids afin de presser les pommes le plus rapidement possible et ainsi exposer le moût aux périodes de gel qui permettront la séparation du sucre de l'eau. La production à grande échelle est donc dépendante de la vitesse de pressage et un pressage à la ferme ne peut se faire aussi rapidement que dans une usine de pressage industrielle. C'est ce que résume Olivier :

« [l]e secret pour le cidre de glace c'est de presser tes pommes quand il fait froid dehors. Je suis capable de dire "ah la semaine prochaine, il y a une vague de quatre jours de froid, on va se mettre à presser des pommes." Mais, quand tu presses pendant deux ou trois semaines [parce que tu as beaucoup de pommes et peu de presses] on ne sait pas... » (Olivier.)

Or, dans *le Règlement* adopté en 2008, le pressage à forfait est interdit. En voulant prévenir le retour à une production où la quantité aurait pris le dessus sur la qualité, les cidriculteurs avaient préféré restreindre le pressage sur les lieux de fabrication. Par conséquent, afin que le pressage à forfait soit permis pour des cidres de glace sous IGP, il faut que *le Règlement* de 2008 soit tout d'abord modifié. C'est ce que les gros producteurs de cidre de glace s'approprient à faire en fondant l'Association des Producteurs de cidre de glace. La « guerre froide » (Marissal 2010) implique tous les acteurs du milieu : producteurs, politiciens, agronomes et instances gouvernementales.

¹⁷² L'expression « pressage à forfait » est utilisée dans le milieu pomicole pour désigner le pressage effectué hors ferme par des sous-traitants.

Chacune des parties défend ses pratiques et la pertinence, ou non, d'un lieu particulier pour l'étape du pressage. Cette « tempête dans le cidre de glace », comme le titre la journaliste Stéphanie Bérubé (2010c), durera deux ans.

En 2012, le *Règlement* est modifié par un compromis. Le pressage à forfait sera permis à condition qu'il soit soumis à un système de traçabilité des pommes. Ce n'est que quelques mois plus tard que cette « chicane sur fond de terroir » (Morin 2010) s'apaise et que les membres des deux organisations se rencontrent afin de mettre leurs différends de côté et rallier ainsi de nouveau leurs forces. Cet épisode aura déchiré l'association, fait baisser les ventes de cidre de glace et changé l'industrie du cidre. Pour un moment, les différences de « savoir » et de « savoir-faire » ont eu raison du « savoir-être » collectif qui avait été construit au cours des ans.

Cette scission est un coup dur pour toute l'industrie, particulièrement pour les cidriculteurs pour que cette bataille interne est exténuante : « [u]ne association, c'est du bénévolat. [...] J'en fais des réunions bénévolement [...] ça a quand même été une bataille qui nous a épuisés » me confie Alain. En se réunissant de nouveau en 2012, les membres ont su rassembler le patrimoine associatif qu'ils avaient, jusque-là patiemment construit.

Conclusion

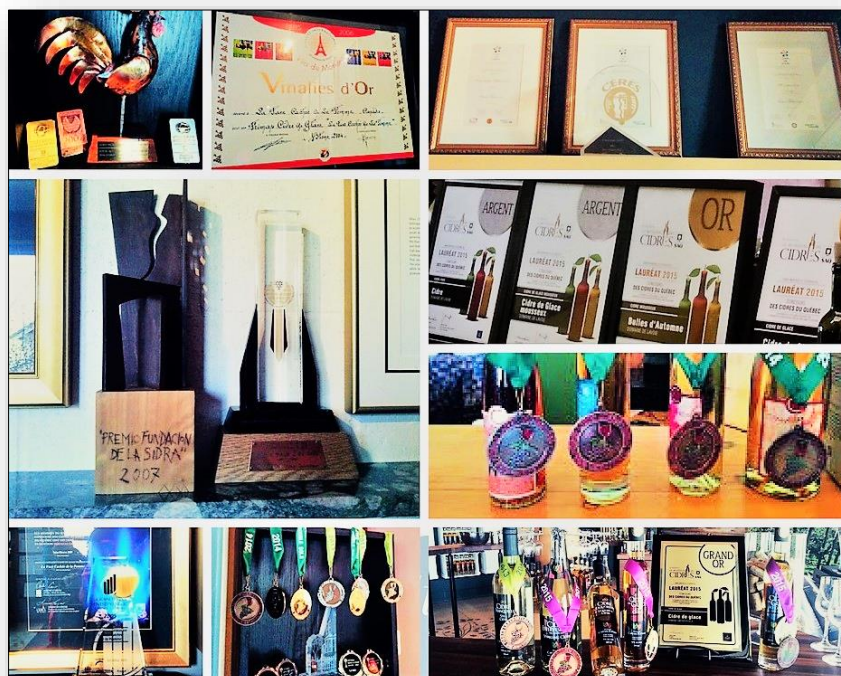
Au cours des deux derniers chapitres, nous avons vu que la renommée des cidres québécois, issue premièrement d'un substrat d'autodidaxie opiniâtre, est le fruit d'une confluence de facteurs. À partir d'une pomme de table sans grand caractère, les cidriculteurs ont modulé leurs savoirs et leur savoir-faire pour produire leurs cidres. En ce sens, la créativité était pour eux une nécessité et non pas un luxe. Aujourd'hui, les très nombreuses reconnaissances affichées dans toutes les cidreries démontrent que la qualité des cidres du Québec est reconnue à travers le monde (figure 36).

On l'a vu, la définition de la notion de qualité est fluide et dépend de chacun des acteurs qui se l'approprient. La qualité que mettent de l'avant les cidriculteurs se définit par plusieurs standards de transformation, ainsi que par une valorisation de standards symboliques concernant l'image de l'industrie. Cependant, l'image positive de l'industrie ne se construit pas qu'à partir des étiquettes, mais aussi à partir de la confiance des consommateurs. Afin de ne pas répéter la catastrophe cidrière des années 1970, les cidriculteurs ont voulu s'assurer que la confiance des

consommateurs s'appuyait sur des assises solides. La débrouillardise et la persévérance dont ont fait preuve les cidriculteurs québécois sont à la source de l'encadrement législatif et de la garantie de la qualité des cidres.

Figure 36. Les reconnaissances

Crédit photo : Anaïs Détolle, 2014-2016



Le processus de mise en place de ces normes a été très long, laborieux et difficile. La reconnaissance du *Règlement* aura duré 14 ans, celle de l'IGP, 12 ans. Les cidriculteurs auront travaillé quatre ans sur le projet de Route des cidres et il aura fallu 18 ans avant qu'ils n'obtiennent le droit de vendre et transporter leurs produits partout – en SAQ, sur les marchés publics, en épiceries – avec le *Projet de loi 88, Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales* (Gouvernement du Québec 2016)

Les cidriculteurs ont aussi dû faire reconnaître leur savoir et leur savoir-faire par leurs pairs dans le domaine de l'alcool, dans la province et à l'international. Parallèlement à ce travail de construction politique externe, les négociations internes très mouvementées ont aussi certainement contribué à construire, en passant à travers les crises, leur force associative. En mettant à

contribution leur savoir-être, ils ont ainsi construit un patrimoine associatif avec lequel ils ont réussi à forger la réputation globale de leurs produits. Cette réputation est aujourd'hui admirée par les cidriculteurs à l'étranger. C'est ce que m'explique cette productrice que je suis allée rencontrer au Vermont : « Suzan a travaillé très fort pour que nos standards fédéraux suivent ceux des Québécois¹⁷³. » (Liza.)

Or, aujourd'hui, la réputation de ces savoir-faire est menacée par la popularité même du cidre :

« [m]a crainte, le défi qu'on va avoir, c'est que les industriels prennent beaucoup de plus en plus de place. [...] C'est des grosses boîtes, c'est des multinationales, ils savent que le cidre se vend, alors ils commencent à en sortir. Ils vont vers le plus simple, au lieu du jus de pommes, ils mettent du concentré de pommes et ils changent le mot pour "cocktail de cidre", ils peuvent mettre n'importe quoi là-dedans. C'est très dangereux pour l'image. [...] Moi je l'ai dit aux producteurs : "faites ce qu'ils ne font pas. Allez de l'autre côté." » (Bernard.)

Le savoir-être obstiné des cidriculteurs n'est donc pas encore prêt à être mis de côté.

¹⁷³ Traduction libre de : « *Suzan has been working really hard to make federal standards, following the Quebecois.* »

Conclusion

Le paysage alcoologique et alimentaire québécois prend racine dans l'histoire du Québec et dans la récente mondialisation. Plus que des artefacts historiques, l'alcool et les aliments sont des outils à travers lesquels la chercheuse peut analyser les changements sociaux en faisant leur sociogénèse, une approche mise de l'avant par les chercheurs qui se réclament du mouvement développementaliste. Opérer une sociogénèse permet de comprendre les raisons plus larges derrière les attitudes et les habitudes socioculturelles actuelles. Si, en plus, la chercheuse utilise un objet comme lorgnette pour suivre les changements sociaux, en analysant sa « vie sociale », elle peut alors se rendre compte que l'objet est produit et utilisé de manières différentes selon les époques, mais a aussi une influence sur l'ensemble du social et sur les structures politiques. Ainsi, l'étude développementaliste d'une boisson alcoolique permet de brosser le portrait des intersections entre les aspects politiques, économiques et sociaux et de comprendre les idéologies ambiantes à une époque donnée. Ce portrait, je le nomme le « paysage social » en référence aux concepts « d'espace social alimentaire » et de *foodscape*. Le paysage qui émerge d'une interaction entre l'observateur et l'objet observé m'a permis de comprendre le fait que les dynamiques alcoologiques et alimentaires sont aussi des construits relationnels.

L'alcool est un objet alimentaire spécifique en ce qu'il altère le corps et l'esprit. Dans un contexte social qui valorise le productivisme, sa fabrication et sa consommation peuvent donc avoir des répercussions négatives importantes sur le bon fonctionnement économique d'une société. C'est pourquoi son encadrement légal et institutionnel est très complexe et est étroitement lié au politique.

Le cidre au Québec est une boisson qui est relativement peu bu, comparativement au vin et à la bière. Et pourtant, le cidre québécois est reconnu sur la planète pour être l'un des meilleurs et les cidriculteurs comme étant des plus innovateurs. C'est un fait étonnant surtout lorsque l'on sait que la cidriculture québécoise actuelle a moins de 40 ans d'existence et qu'elle a émergé des cendres d'une production industrielle de cidre, durant les années 1970, qui a laissé un goût amer sur la langue et dans la mémoire sensorielle des buveurs de l'époque. J'ai donc voulu savoir en quoi le cidre québécois actuel est spécifique et quels sont les changements sociaux qui sous-tendent sa reconnaissance positive actuelle.

Dans la première partie de la thèse, j'ai décrit les conditions d'existence de la cidriculture actuelle, de son environnement économique, politique et légal. La production et la vente de cidre au Québec sont encadrées par un arsenal législatif complexe. Le *Règlement sur les cidres et autres boissons alcooliques à base de pomme* est la première référence qui établit les standards de fabrication des cidres. L'Indication géographique protégée « IGP - cidre de glace du Québec » encadre pour sa part la production de certains cidres de glace.

J'ai ensuite analysé le contexte alimentaire planétaire duquel ont émergé la cidriculture, la spécificité de la production artisanale ainsi que la définition de la qualité sur laquelle se sont basés les producteurs. La cidriculture actuelle émerge comme une stratégie de résistance à la mondialisation du système alimentaire. Elle s'insère dans un mouvement de redéfinition de la qualité qui fait suite aux nombreuses crises alimentaires et qui a été exigée par les consommateurs partout dans le monde. Les cidriculteurs qui veulent alors faire reconnaître face aux productions industrielles leur production artisanale optent pour une forme de réappropriation non nostalgique de l'agriculture. Ils promeuvent ainsi fièrement leur identité locale et tout à la fois cosmopolite en « glocalisant » leur cidre.

Dans la seconde partie, j'ai suivi à la trace la « vie sociale » du cidre en tentant de comprendre historiquement comment le cidre s'est implanté, ou non, dans les habitudes alcooliques de la province. En me penchant sur l'histoire politique plus générale de la province, j'ai dégagé les différents statuts sociaux du cidre, c'est-à-dire les différentes fonctions et les différents liens que l'objet a entretenus avec les personnes (buveurs, producteurs, politiciens) et l'environnement (politique et économique). Ainsi, j'ai mis en évidence le fait que l'objet « cidre » n'est pas passif. Au contraire, il change, tant dans sa forme et dans sa fonction que dans son positionnement social. D'une boisson utilitaire et sanitaire durant la période coloniale, il s'est transformé, par un imbroglio législatif, en une boisson qu'il fallait cacher. Puis, au début des années 1970, réapparaissant dans la loi, le cidre devient un alcool populaire, jusqu'à ce que, son succès s'enflammant, l'accélération de la production entraîne des manquements au processus de fermentation. Le cidre devient alors un objet honni des buveurs québécois de la génération des baby-boomers.

La suite de l'histoire, que j'explique au chapitre V, démontre que, en plus de changer de statut social, l'objet provoque des changements dans l'environnement politique et économique. En

repassant sur l'histoire du cidre de glace, j'ai démontré que celui-ci a contribué à redonner goût au cidre aux buveurs de la province. Il a aussi contribué fortement à la montée en popularité de tous les produits alcooliques dits « du terroir ». Or, l'objet est inanimé, il n'a pas lui-même d'agentivité, ce sont les humains qui, à travers l'utilisation qu'ils en font, provoquent des changements sociaux. Pour les cidriculteurs, l'arme de ces changements a été une redéfinition de la qualité. J'ai donc mis en évidence les différentes « vies sociales » de la qualité, une notion polysémique et fluide, car elle est contextuelle, afin de montrer que les cidriculteurs ont décidé d'adhérer à la notion de qualité comme étant une stratégie de résistance et de différenciation de la qualité générique — sanitaire et standardisée — des produits industriels.

En troisième partie, j'ai examiné la spécificité de la cidriculture actuelle. Je me suis tout d'abord penché sur la spécificité des fruits utilisés et de l'environnement naturel qui participent à l'unicité organoleptique et chimique des cidres de la province. La fraîcheur et l'acidité des pommes à croquer du Québec sont les caractéristiques organoleptiques générales qui distinguent les cidres québécois des autres cidres.

J'ai ensuite revisité le processus de fabrication pour en extraire les spécificités techniques. J'ai ainsi dévoilé que les cidriculteurs valorisent une qualité qui, tout en respectant de hauts standards sanitaires, promeut la différenciation de la matière première et un suivi rapproché de toutes les étapes de production. Les cidriculteurs résumant ce processus par l'expression « respecter la pomme », c'est-à-dire que leur processus de fabrication tend à diminuer le plus possible le nombre d'étapes et la quantité d'ingrédients intermédiaires. Mais outre les spécificités organoleptiques et biochimiques, les cidres québécois tirent leur spécificité de plusieurs autres facteurs, tels que, par exemple, le message transmis par le contenu de l'étiquette et de la promotion, les aspects modernes, « *in* » (Mondial des cidres), « *flyé* » (Bernard), « huppé » (Claude) et « haut de gamme » (Julien) des cidres étant les plus valorisés. Par ailleurs, la qualité du cidre sous-tend aussi des normes morales. Par exemple, pour beaucoup d'entre les cidriculteurs, l'authenticité du message communiqué en vendant le cidre est primordiale. Le message doit correspondre à la réalité de la production et aux normes légales.

Dans le chapitre suivant, j'ai exploré l'origine des savoirs et des savoir-faire des cidriculteurs. Étant donné l'histoire spécifique du cidre au Québec, j'ai mis en évidence que l'innovation et la créativité, que les cidriculteurs revendiquent d'ailleurs haut et fort, étaient des

obligations autant que des choix. En effet, l'innovation et la créativité sont des caractéristiques déterminantes du développement de la cidriculture actuelle. Sans savoirs préalables qui auraient pu être apportés par une institution d'enseignement ou une socialisation familiale, les connaissances des cidriculteurs se sont constituées largement en autodidaxie, au gré des échanges entre collègues et avec des « experts » — qui eux-mêmes étaient néophytes du cidre — par un processus d'essais-erreurs. Chacun des cidriculteurs a dû effectuer un bricolage selon les sources de savoir disponibles autour de lui. Dans ce contexte, soit ils innovaient, soit ils disparaissaient.

Enfin, dans le dernier chapitre, j'ai revisité le patrimoine associatif des cidriculteurs et la construction de ce que j'appelle leur « savoir-être ». Les précurseurs avaient une bonne idée de ce qu'ils considéraient comme du cidre de qualité. Mais leur définition de la qualité a évolué au cours du temps et des obstacles rencontrés avec les institutions extérieures de même qu'avec les autres cidriculteurs. D'un côté, les demandes de réglementation ont été reçues froidement par les institutions gouvernementales qui étaient contraintes par les ententes internationales de libre-échange et qui n'étaient pas préparées au changement ni en termes législatifs, ni en termes de mentalité. La mentalité paternaliste des représentants du gouvernement a dû être longuement travaillée avant que ceux-ci acceptent enfin de modifier la législation. Ce processus a été laborieux et cet antagonisme était frustrant. Il était toutefois tolérable pour les membres de l'association, car cela contribuait à développer leur patrimoine associatif. C'est par contre la négociation de la qualité entre les cidriculteurs eux-mêmes et la division temporaire de leur association, même si elle n'a duré que quelque temps, qui ont été vécus plus durement par les différents partis.

Toutefois, avec l'obstination des « missionnaires » (Bernard), les cidriculteurs, qui étaient considérés comme « fous » (Bernard) au début de leurs démarches, ont réussi à transformer la structure du politique telle que les normes de la Société des alcools du Québec (SAQ), de la Régie des alcools des courses et des jeux (RACJ), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ce faisant, ils ont forcé la glocalisation des lois et règlement de ces institutions qui, au début des années 1980, ne juraient que sur la dérèglementation et la mondialisation des productions alimentaires. Ainsi, j'ai mis en lumière le fait que, sans la construction de ce savoir-être, ni leur savoir ni leur savoir-faire n'auraient pu être reconnus.

En reconstituant la biographie culturelle d'un objet alcoologique, j'ai mis en lumière l'enchevêtrement entre la localisation et la globalisation, le passé et le présent. Le présent du cidre est donc la résultante de son passé, mais aussi du passé des dynamiques politiques et sociales locales et globales. Plus encore, l'objet alcoologique permet de mettre en lumière l'agentivité des humains qui le produisent. Ceux-ci ont eu un effet réel sur les politiques et sur le paysage alimentaire du Québec et, plus largement, d'autres régions qui s'inspirent maintenant des cidriculteurs pour, à leur tour, changer les politiques.

Contributions et nouvelles directions de recherche

Premièrement, en utilisant la vie sociale des objets (Appadurai 1986) pour analyser les changements alimentaires au Québec, j'ai mis en évidence le fait que, contrairement à l'entendement général, la redéfinition de la qualité ne provient pas seulement de la pression des consommateurs. Si cela est certainement le cas ailleurs, à cause de l'histoire spécifique du cidre québécois, ici, ce sont les producteurs qui sont à la base des changements législatifs encadrant la qualité du cidre. Il aurait toutefois été intéressant de comprendre plus en profondeur la perception des consommateurs. Spécifiquement, il serait très pertinent d'analyser le discours des représentants de différentes générations afin de comprendre l'évolution de la perception du cidre ou de tout autre aliment dit « du terroir ». Une perception qui, à en croire les cidriculteurs, est en voie de changement profond avec l'arrivée des millénariaux.

Deuxièmement, au chapitre III, j'ai analysé le lien entre l'émergence des produits dits « du terroir », dans le contexte d'un système alimentaire mondialisé, et le processus de glocalisation du cidre. J'ai ainsi situé le cidre dans le contexte de la construction économique et sociale de la ruralité actuelle. Cela m'a permis de mettre au jour le fait que la ruralité des cidriculteurs est construite sur la base d'une glocalisation cosmopolite. Selon les sociologues de la ruralité, l'espace rural est « construit » tant physiquement que socialement (Halfacree 1993, Jean 2003a) par une performance sélective de l'environnement et de l'utilisation de ses habitants (Edensor 2006). Sachant qu'une grande partie des cidriculteurs sont des néoruraux (Doyon, Kleina et al. 2013), il serait tout à fait pertinent de se pencher dès lors sur la « construction sociale de la ruralité » par les cidriculteurs. Il serait par ailleurs tout aussi pertinent de comprendre la contribution des cueilleurs étrangers, souvent engagés pour l'entretien des vergers et la cueillette, à la ruralité québécoise.

Troisièmement, mon analyse de la biographie culturelle du cidre se différencie des recherches historiques du cidre déjà effectuées (Boucher 2010b, Ferland 2010, Boucher 2017) par le fait que j'ai fait une sociogenèse du cidre. En soulignant les différents usages sociaux et les changements dans ces usages et dans le statut social de l'objet, cela m'a permis d'exposer les raisons pour lesquelles le cidre est actuellement un objet de distinction pour les buveurs et les cidriculteurs. Au chapitre V, j'ai aussi relaté l'importance du cidre de glace dans la renaissance cidricole et dans la renaissance de tous les alcools artisanaux du Québec. Il est intéressant de constater le fait qu'un alcool, somme toute peu important en termes économiques, a eu un si grand impact sur le paysage alcoologique et est devenu un représentant du patrimoine gastronomique du Québec. Mes conclusions sont toutefois basées sur le discours des acteurs québécois. Il serait judicieux, au bénéfice de toute l'industrie, de se pencher sur la perception réelle du cidre québécois à l'étranger.

Enfin, au dernier chapitre, je démontre que le savoir-être politique des cidriculteurs a été un élément essentiel à la reconnaissance de leur production et de ses standards de qualité. L'analyse de l'appropriation de la qualité par les différents acteurs du réseau, tel que le font Fold (2000) et Cidell et Alberts (2006) pour la filière du chocolat, serait grandement recommandée afin de comprendre plus en profondeur les mésententes possibles entre les acteurs, chacun ayant sa propre définition.

Limites de la recherche

En premier lieu, il aura semblé clair à la lectrice que ma recherche a un parti pris pour les cidriculteurs et cidricultrices, ce qui est normal étant donné le temps que j'ai passé avec eux et elles. Toutefois, je sais que chacune des institutions est constituée d'humains qui sont souvent des passionnés des produits de spécificité. Ils sont toutefois souvent contraints de travailler en gérant différents types de restrictions (budgétaires, idéologiques) et je dois reconnaître que l'antagonisme entre producteurs et institutions n'est pas si clair que j'ai pu parfois le laisser penser ici.

En second lieu, l'un des obstacles majeurs en ce qui concerne cette recherche a été le temps qui passe. Ayant vécu plusieurs défis personnels tout au long de ma rédaction, celle-ci a pris presque trois ans. Or, l'industrie cidricole québécoise s'est beaucoup transformée ces dernières années et cela a changé de façon significative le paysage social cidricole que j'ai laissé en quittant le terrain. Voici quelques exemples de ces transformations :

En 2016, la législation a été réévaluée et adaptée aux besoins des producteurs artisans et le *Projet de loi no 88. Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales* a été adoptée (Gouvernement du Québec 2016). Ce projet modifie plusieurs lois et règlements en place. Il facilite entre autres la vente des boissons fabriquées sous permis artisanal dans les épiceries. Il pérennise de plus la permission aux artisans de vendre dans les marchés publics et les foires. Les cidriculteurs, encore une fois, ont été des acteurs centraux dans ces changements législatifs.

D'autre part, depuis la fin de ma recherche de terrain, au moins deux cidreries ont fermé leurs portes. L'une d'elles était une actrice importante de la promotion du cidre et ses produits, surtout ses cidres de glace, sont certainement des plus connus dans le monde. Au sortir d'une bataille juridique qui a duré plusieurs mois, cette cidrerie a dû céder son matériel ainsi que toutes ses marques déposées et ses recettes à un nouveau propriétaire. Cela aura certainement un effet important sur le paysage cidricole.

Depuis la fin de mon terrain, de gros acteurs sont entrés en jeu. Des compagnies de bières commerciales se sont lancées dans la production de cidre. Tout comme les plus petits producteurs, elles ont l'obligation de respecter le *Règlement*. Toutefois, les normes organoleptiques écrites au Règlement sont minimales, ce qui laisse une très grande liberté d'interprétation. La capacité des grandes entreprises à la distribution généralisée met donc en danger la réputation de qualité organoleptique des cidres québécois.

En analysant la vie sociale du cidre au Québec, on se rend compte que celle-ci est très probablement représentative de la vie sociale de plusieurs produits alimentaires de spécificité. Les fromages, par exemple, ont passé par un processus similaire : après une phase industrielle, la nouvelle fromagerie artisanale s'est développée au cours des années 1990, portée par plusieurs néoruraux et des producteurs de lait cherchant à ajouter une valeur à leur production de lait (Boulianne 2010, 2013). Les fromages artisanaux aujourd'hui s'insèrent aussi dans un processus de valorisation de la qualité que les conventionnalistes nomment « domestique » (Pivot 2000). Comme la mienne, ces histoires démontrent que les producteurs ont une agentivité importante dans le changement du système alimentaire actuel.

Bibliographie

- AAC – Agriculture et agroalimentaire Canada. 2012. *Stratégie de lutte à risque réduit contre la tavelure du pommier*. Programme de réduction des risques liés aux pesticides et Centre de la lutte antiparasitaire, Ottawa : Gouvernement du Canada.
<http://www.agr.gc.ca/fra/?id=1299079705240>, consulté le 24 octobre 2018.
- ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments. 2013. *La biologie du Malus domestica Borkh (pommier commun)*. Unité d'évaluation des risques des végétaux et des produits de la biotechnologie et Direction des sciences de la protection des végétaux, Ottawa : Gouvernement du Canada. <http://www.inspection.gc.ca/vegetaux/vegetaux-a-caracteres-nouveaux/demandeurs/directive-94-08/documents-sur-la-biologie/malus-domestica/fra/1404417088821/1404417158789?chap=0#c1>, consulté le 22 novembre 2015.
- 2015. « Exigences en matière d'étiquetage des boissons alcoolisées ». <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/alcool/fra/1392909001375/1392909133296>, consulté le 20 mars.
- Adema, P. 2007. “Foodscape : an Emulsion of Food and Landscape.” *Gastronomica : The Journal of Food and Culture*, 7 (1) : 3.
- 2009. *Garlic capital of the world : Gilroy, garlic, and the making of a festive foodscape*. Jackson : University Press of Mississippi.
- Åkerman, L. 2016. “Ice Cider Product Development – Effects of Concentration, Yeast Strains and Processing Conditions on Biochemical and Sensory Quality Traits”. Mémoire de maîtrise, Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences Department of Food Science, Swedish University of Agricultural Sciences.
- Albala, K. 2010. “Applejack”. Dans *Alcohol in Popular Culture : an Encyclopedia*, sous la direction de R. Black, 10-11. Santa Barbara : Greenwood.
- Alberti, A., T.P.M. Dos Santos, A.A.F. Zielinski, et al. 2016. “Impact of Chemical Profile in Apple Juice and Cider made from Unripe, Ripe and Senescent Desert Varieties.” *LWT-Food Science and Technology*, 65 (janvier) : 436-443.
- Allard, M. 2015. « Une nouvelle pomme qui ne goûte pas la pomme ». *La Presse*. Jeudi 15 octobre. http://plus.lapresse.ca/screens/76395d4d-50f5-47d5-b0b2-b21cc6ef0f6e%7C_0.html, consulté le 23 octobre 2018.
- Andrews, G. 2008. *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*. Montréal : McGill-Queen's University Press.
- Anonyme. 1968. *Histoire de Dunham*. Saint-Hyacinthe : Ateliers J. Gaudet.

- 1995. « Les pommiers. » *Histoire Québec*, 12 : 33.
- 2003. « Le Canada au SIAL. » *L'alimentation*, 43 (janvier-février) : n.d. Archives de La Face Cachée de la Pomme.
- 2004. « International Parmigiano-Reggiano Award – 1st Edition– 19 October 2004 "cidre de glace del Québec" ». <http://www.parmigianoreggiano.com/news/2004/68993ddb4fa04b2fba9b68fbfcb239a.aspx>, consulté le 8 décembre 2016.
- 2008. « La Fundación de la Sidra concede su premio anual a dos empresas canadienses ». *Europa press*. <http://www.europapress.es/asturias/noticia-fundacion-sidra-concede-premio-anual-dos-empresas-canadienses-20080118145150.html>, consulté le 18 janvier 2008.
- Appadurai, A. dir. 1986. *The Social Life of Things : Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge : Cambridge University Press.
- 1990. « Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. » *Theory, Culture & Society*, 7 (2):295-310.
- 1991. “Global Ethnoscapes : Notes and Queries for a Transnational Anthropology”. Dans *Recapturing Anthropology : Working in the Present*, sous la direction de R.G. Fox, 191-210. Santa Fe : School of American Research Press.
- 1995. “The Production of Locality”. Dans *Counterworks : Managing the Diversity of Knowledge*, sous la direction de R. Fardon, 204–225. New York : Routledge.
- dir. 1996. *Modernity at Large*. Minneapolis : Minnesota University Press.
- Assemblée nationale. 1970. « Première session – 29e législature. Vendredi 11 décembre 1970. » *Journal des débats*, 10 (42) : 2195-2246.
- Aspler, T. 1999. *Vintage Canada*. Toronto : McGraw-Hill Ryerson.
- Aubé, C.B. 1996. *Chronologie du développement alimentaire au Québec*. Saint-Jean-sur-Richelieu : Les Éditions du Monde Alimentaire inc.
- Aubertin, M.-N. 2010. « La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale ». Mémoire de maîtrise. Département d'études littéraires, Université du Québec à Montréal, Montréal.
- 2011. « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique. » *Continuité*, 130 (automne) : 18-20.
- Aubertin, M.-N. et G. Sicotte. dir. 2014. *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Montréal : Presses de l'Université du Québec.

- Audet, C. 2014. « L'émergence de la notion de terroir dans l'espace public au Québec : définition et mises en application (1991-2012) ». Mémoire de maîtrise. Département d'études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières, Trois Rivières.
- Ayora Díaz, S.I. 2012. *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York : Berghahn Books.
- Baillargeon, A. 2016. « Le Mondial des cidres se joint à Montréal en lumière ». *Journal de Chambly*. Mardi 5 janvier. <http://www.journaldechambly.com/actualites/2016/1/5/le-mondial-des-cidres-se-joint-a-montreal-en-lumiere.html>, consulté le 24 octobre 2017.
- 2017. « L'Abbaye cistercienne part en flammes ». *Journal de Chambly*, 18 septembre. <http://www.journaldechambly.com/labbaye-cistercienne-part-en-flammes/>, consulté le 26 janvier 2018.
- Barham, E. 2007. "The Lamb that Roared : Origin-Labeled Products as Place-Making Strategy in Charlevoix, Quebec". Dans *Remaking the North-American Food system*, sous la direction de T.A. Lyson et C.C. Hinrichs, 277-297. Lincoln : University of Nebraska Press.
- Barrey, S. et G. Teil. 2011. « Faire la preuve de l'authenticité du patrimoine alimentaire: Le Cas des vins de terroir. » *Anthropology of Food* (8) <https://journals.openedition.org/aof/6783>, consulté le 15 dec 2018.
- Barthes, R. 1961. « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. » *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16ème année (5) : 977-986.
- Bastien, R. 2017. « L'industrie du cidre : rétrospectives et perspectives ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 53-62. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Beardsworth, A. et T. Keil. 2002. *Sociology on the Menu : an Invitation to the Study of Food and Society*. London : Routledge.
- Bédard, É. 2011. *Recours aux sources : essais sur notre rapport au passé*. Montréal : Boréal.
- Bédard, S. 1979. *Histoire de Rougemont*. Montréal : Éditions du Jour.
- Behr, E. 1990. « La Cuisine québécoise. » *The Journal of Gastronomy*, 5 (4) : 1-18.
- Bélanger, E. 2004. « Le mouvement Slow Food à Montréal : reflet d'une nouvelle conscience alimentaire cosmopolite ». Mémoire de maîtrise. Département de sociologie et d'anthropologie, Université Concordia, Montréal.
- Benali, K. 2007. « Les représentations médiatiques d'un quartier en processus de gentrification : le cas du Plateau Mont-Royal à travers la presse francophone ». Thèse de doctorat. Département d'études urbaines, Université du Québec à Montréal et INRS-Urbanisation, culture et société, Montréal.

- Benoit, J. 1991. « Quelques vins pour faire échec à la récession ». *La Presse*. Samedi 11 mai : D16.
- 2004 a. « Cidres de glace : à Québec d'agir ! ». *La Presse*. Samedi 18 décembre. http://collections.banq.qc.ca/lapresse/src/cahiers/2004/12/18/B/82812_20041218B.txt, consulté le 12 octobre 2018.
- 2004b. « La production florissante du cidre de glace ». *La Presse affaires*. Samedi et dimanche 2 et 3 octobre. <https://0-nouveau-europresse-com.mercury.concordia.ca/Search/ResultMobile/0>, consulté le 23 octobre 2018.
- Bérard, L. 2011. « Du terroir au sens des lieux ». Dans *La mode du terroir et les produits alimentaires*, sous la direction de C. Delfosse, 41-55. Paris : Les Indes savantes.
- Bérard, L. et P. Marchenay. 2004. *Les produits du terroir, entre culture et règlements*. Paris : CNRS Éditions.
- 2007. “Localized Products in France : Definition, Protection and Value-Adding”. *Anthropology of food*, S2 (mars). <http://aof.revues.org/415>, consulté le 23 mai 2016.
- 2009. « Lieux, cultures et diversité. Un regard anthropologique sur les productions localisées. » *Options méditerranéennes*, 89 (A) : 31-37.
- Bergeron, C. et G. Gariépy. 1993. *Saint-Nicolas Bernières, 1694-1994 : regards sur notre histoire*. Saint-Nicolas : Société historique de Saint-Nicolas et Bernières.
- Bergeron, Y. et A. Samuelli. 1987. « Existe-t-il des cuisines régionales au Québec ? » Dans *Alimentation et régions*, sous la direction de J. Peltre et C. Thouvenot, 442-456. Nancy : Presses universitaires de Nancy.
- Bernard, H. 1984. « Alcoolisme et antialcoolisme en France au XIXe siècle : autour de Magnus Huss. » *Histoire, économie et société* (3-4) : 609-628.
- Bernard, R.H. 2013. *Research Methods in Anthropology : Qualitative and Quantitative Approaches*. Los Angeles : Sage Publications.
- Bérubé, S. 2010a. « L'inventeur du cidre de glace honoré ». *La Presse*. Samedi le 26 juin. <http://www.lapresse.ca/vivre/cuisine/201006/26/01-4293451-linventeur-du-cidre-de-glace-honore.php>, consulté le 12 octobre 2018.
- 2010b. « La face cachée de la pomme : du cidre de glace pour Obama ». *La Presse*. Lundi 18 janvier. <http://www.lapresse.ca/voyage/dossiers/le-quebec-quon-aime/201001/18/01-940225-la-face-cachee-de-la-pomme-du-cidre-de-glace-pour-obama.php>, consulté le 17 janvier 2014.
- 2010c. « Tempête dans le cidre de glace ». *La Presse*. Lundi 18 janvier. <https://www.lapresse.ca/voyage/dossiers/le-quebec-quon-aime/201001/18/01-940196-au-pays-du-cidre-de-glace.php>, consulté le 21 octobre 2018.

- Bervin, G. 1991. *Québec au XIXe siècle : l'activité économique des grands marchands*. Sillery, Québec : Septentrion.
- Beverage Industry Magazine. 2018. "Cider Market Dollar Sales in the United States from 2013 to 2015 (in million U.S. dollars)". *Statista – The Statistics Portal*. <https://0-www.statista.com.mercury.concordia.ca/statistics/429058/us-cider-market-dollar-sales/>, consulté le 25 octobre 2018.
- Black, R. E. et R. C. Ulin, (dir.). 2013. *Wine and Culture*. New York : Bloomsbury.
- Blake, D. et S. Boyle. 1992. "The Demand for Cider in the United Kindom. " *Oxford Bulletin of Economics & Statistics*, 54 (1) : 73-86.
- Boileau, G. 2003. « Les moines d’Oka entrent de nouveau dans l’histoire. » *Histoire Québec*, 9 (2) : 26–30.
- Bossague, S., G. Mantione et R. Moreno. 2002. « Le savoir-être : une compétence stratégique à l'intégration des nouveaux membres à l'encadrement ? ». Congrès annuels de l'AGRH. Nantes.
- Boucher, A. 2010a. « La fabrication du cidre maison ». Dans *La petite histoire du cidre au Québec*, sous la direction de A. Boucher, 129-256. Notre-Dame-des-Neiges : Éditions Trois-Pistoles.
- 2010b. *La petite histoire du cidre au Québec*. Notre-Dame-des-Neiges : Éditions Trois-Pistoles.
- 2017. « Histoire synoptique du cidre au Québec ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 15-32. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Boulianne, M. 2010. « Valorisation des terroirs et économie morale au 21e siècle: le cas des fromages fins du Québec. » *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*. <https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/2010-v2-n2-cuizine3902/044350ar/>, consulté le 5 novembre 2018.
- Bourdieu, P. 1969. *La distinction*. Paris : Éditions de Minuit.
- Bourgault, N. 2011. Tome 2 – Rapport documentaire : problématiques, pratiques commerciales et modèles d'affaire en vente directe réseau courts et longs. Rapport préparé pour le MAMROT.
- Bousquet, M.-P. 2005. « La production d’un réseau de sur-parenté : histoire de l’alcool et désintoxication chez les Algonquins. » *Drogues, santé et société*, 4 (1) : 64-85.
- Bradshaw, B. 2014. « Back to Basics on Fermented Apple Juice. » *Cider Craft* (printemps-été) : 52-57.

- Bureau de la Gouverneure générale du Canada. 2010. La gouverneure générale et monsieur Jean-Daniel Lafond célèbrent le premier "Prix pour les arts de la table". *Communiqué de presse pour annoncer les lauréats du Prix pour les arts de la table. Section créativité et innovation*. Ottawa : Bureau de presse de Rideau Hall.
- Cardwell, M. 2006. « Nectar Glacé ». *Foodincanada.com*. (Novembre 2006) http://www.bizlink.com/foodfiles/PDFs/dec2006/food_nectar_glance_dec06.pdf, consulté le 13 août 2016.
- Carisse, O. et T. Jobin. 2006. « La tavelure du pommier : mieux comprendre pour mieux intervenir ». <http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/resultats-de-la-recherche-agricole/fiches-techniques/contenu-archiver-la-tavelure-du-pommier-mieux-comprendre-pour-mieux-intervenir/?id=1234199585484>, consulté le 23 octobre 2018.
- CARTV – Conseil des appellations réservées et des termes valorisants. 2014. « Appellation réservée IGP Cidre de glace du Québec ». <https://www.cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-cidre-glace-quebec>, consulté le 4 juillet 2013.
- 2015a. « Cahier des charges. Cidre de glace du Québec ». https://www.cartv.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/cidreDeGlace/CahierChargesIGPCidreGlace_Quebec_V1_0.pdf, consulté le 1er mai 2018.
- 2015b. « IGP - Cidre de Glace du Québec : appellation officiellement réservée le 30 décembre 2014 ». <https://www.cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-cidre-glace-quebec>, consulté le 8 avril 2016.
- 2017. « Qui sommes-nous ? » <https://www.cartv.gouv.qc.ca/qui-sommes-nous-cartv?fbclid=IwAR3mjmJqgDTwl13-gXwFVp59dzGA0ecq7-tatVzsfFevK6v5lZqZcaRrZlC>, consulté le 2 septembre 2017.
- Cask Matter. 2018. "Share of Alcoholic Beverages Consumed in the United Kingdom (UK) in 2014, by Cask Drinkers and General Public". *Statista – The Statistics Portal*. <https://www.statista.com/statistics/473786/alcohol-consumption-by-type-of-drinker-united-kingdom-uk/>, consulté le 3 octobre 2017.
- Cazalais, N. 2014. *Boire et Déboires. Histoire de l'alcool au Québec*. Montréal : Les Éditions Transcontinental.
- Chapleau, M. 2005. « Cidres de glace : le bon côté du froid. » *Protégez-vous*. Décembre : 24.
- Chaurette, H. 1948. « Le cidre de pomme : richesse inexploitée ». Mémoire de maîtrise. École de commerce, Université Laval, Québec.
- Chazoule, C. et R. Lambert. 2004. « Une brève histoire de la notion de qualité des aliments en France : du consensus aux controverses ». *Organisations et territoires*, 13 (3) : 43-50.

- 2007. « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité ». *Économie rurale*. 299 (mai-juin)
<https://journals.openedition.org/economierurale/210>, consulté le 8 juillet 2013.
- Cidell, J.L. et H.C. Alberts. 2006. "Constructing Quality : the Multinational Histories of Chocolate". *Geoforum*, 37 (6) : 999-1007.
- Cimon-Morin, V. 2004. *Rapport d'évaluation de la Mesure de soutien au développement des produits du terroir*. Direction de l'évaluation et Direction générale des politiques et des sociétés d'état, Québec : Ministère du Développement économique et régional et de la Recherche.
http://collections.banq.qc.ca/ark:/52327/bs57611?fbclid=IwAR0JLyZqlrhJD2Yo_MbtU75tyNtHvpemLJjLC_LdBH44-UVISggNRthstAk, consulté le 25 octobre 2018.
- Clark, D.S. 1953. "The Taxonomy of Yeasts from Apples". Mémoire de maîtrise. Département de bactériologie, Université McGill, Montréal.
- Clark, M. et M. Gagnon. 1973. *Manuel d'assurance qualité fait pour l'Association des fabricants de cidre du Québec*. Québec : Centre de Recherches en Sciences Appliquées à l'Alimentation (CRESALA).
- Clément, A., B. Panneton, R. Bastien, et al. 2017. "Ice Cider Fingerprinting using Optical Spectroscopy and Simple Laboratory Measurements". *Journal of Food Engineering*, 204 (juillet) : 55-63.
- Clément, A., B. Panneton, H. Sabik, et al. 2016. « Faire le lien entre l'analyse sensorielle et la physico-chimie du cidre de glace par chromatographie et spectroscopie optique ». Communication au 84e congrès de l'ACFAS. Colloque 624. La transformation du cidre au Québec : perspectives sur les connaissances technicoscientifiques et socio-économiques de l'industrie et de la consommation. Montréal, 11 mai.
- Cloke, P. 1997. "Country Backwater to Virtual Village? Rural Studies and 'the Cultural Turn'". *Journal of Rural Studies*, 13 (4) : 367-375.
- Cloutier, M.L. 2017. « Où vont les cidres ? L'évolution et les impacts macroéconomiques de la filière du cidre au Québec ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 63-103. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Cloutier, M.L. et A. Détolle. 2017. *La transformation du cidre au Québec : une perspective écosystémique*. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Cogem inc. 1973. *Étude sur l'attitude du consommateur québécois envers le cidre*. Montréal : Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation.
- Cornille, A., T. Giraud, M.J.M. Smulders, et al. 2014. "The Domestication and Evolutionary Ecology of Apples". *Trends in Genetics*, 30 (2) : 57-65.

- Costa, L. et K. Besio. 2011. "Eating Hawai'i : Local Foods and Place-Making in Hawai'i Regional Cuisine". *Social & Cultural Geography*, 12 (8) : 839-854.
- Côté, O. 2009. « Le cidre de glace, une spécificité du terroir québécois. » *Revue des Œnologues*, 130 (janvier) : 65-66.
- Coulombe, R.-H. et M. Jutras. 2012. *Femmes engagées à nourrir le Québec*. Québec : Les éditions GID.
- Courteaux, O. 2017. *1967, quatre journées qui ébranlèrent le Québec*. Québec : Presses de l'Université Laval.
- Courville, S. 1983. « Espace, territoire et culture en Nouvelle-France : une vision géographique. » *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 37 (3) : 417-429.
- Couvrette, S. 2007. « Patrimoine naturel des cisterciens de Rougemont ». http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-549/Patrimoine_naturel_des_cisterciens_de_Rougemont.html#.WOP3Bfnyu02, consulté le 4 avril.
- Cox, R. 2012. "Turning to Food : Geography, Food, Production/Consumption and the Cultural Turn". Dans *Social research after the cultural turn*, sous la direction de S. Roseneil et S. Frosh, 160-177. New York : Palgrave Macmillan.
- CRÉ – Conférence régionale des élus de la Capitale-Nationale. 2006. *Valorisation des produits à indication géographique en France et au Québec : démarches et perspectives. Projet de coopération francoquébécoise* Québec : CRÉ. <https://www.yumpu.com/fr/document/view/17229282/valorisation-des-produits-a-indication-geographique-en-france-et-au->, consulté le 25 octobre 2018.
- CRÉ – Conférence régionale des élus de la Capitale-Nationale, AREPO - Association des Régions Européennes des Produits d'Origine et Conseil régional d'Aquitaine. 2007. « Fiche 5. Le cidre de glace. Une identité québécoise à définir et protéger collectivement ». *Valorisation des produits à indication géographique en France et au Québec : démarches et perspectives*. <https://www.yumpu.com/fr/document/view/17229282/valorisation-des-produits-a-indication-geographique-en-france-et-au->, consulté le 19 novembre 2017.
- Crouy-Chanel (de), M. 2003. « De la pomme au cidre ». Thèse de doctorat. Faculté de pharmacie, Université de Nantes. Nantes.
- Crowther, G. 2013. *Eating Culture*. Toronto : University of Toronto Press.
- Csergo, J. 1995. « Nostalgies du terroir ». Dans *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, sous la direction de S. Bessis, 156-162. Paris : Éditions Autrement.
- 1996. « L'émergence des cuisines régionales ». Dans *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, 823-841. Paris : Fayard.

- 1997. « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe-XXe siècle ». Dans *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, sous la direction de D.J. Grange et D. Poulot, 183-193. Grenoble : Presses universitaires de Grenoble.
- Cummins, S. et S. Macintyre. 2002. “A Systematic Study of an Urban Foodscape : the Price and Availability of Food in Greater Glasgow”. *Urban Studies*, 39 (11) : 2115-2130.
- D'Astous, A. et J. Delisle. 1971. *Méthodes d'analyses du cidre*. Sainte-Foy, Québec : Laboratoire de chimie alimentaire, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation.
- d'Hauteville, J. 2013. « Vin et cidre de glace ». Communication au Salon des vins de Laval de l'Association canadienne des œnologues. Laval, 15-17 novembre.
- da Silva Ferreira, P.R. 2016. « Ce qui nous rassemble autour de la "dernière bière" : vivre le feeling du moment en Beauce (Québec) ». Thèse de Doctorat. Département d'anthropologie, Université Laval, Québec.
- Daignault, S. 2000. *Histoire de la bière au Québec*. Saint-Constant : Broquet.
- Davila, M.B. 2005. « Le déploiement de ressources stratégiques comme un facteur de succès dans l'internationalisation des entreprises : le cas *cidrerie la Face Cachée de la Pomme* ». Mémoire de maîtrise. Sciences de la gestion, HEC, Montréal.
- De Garine, I. 1972. “The Socio-Cultural Aspects of Nutrition”. *Ecology of Food and Nutrition*, 1 (2) : 143-163.
- 1979. « Culture et Nutrition. » *Communications*, 31 : 70-92.
- 2004. “Anthropology of Food and Pluridisciplinarity”. Dans *The Anthropology of Food and Nutrition*, sous la direction de H. Macbeth et J. MacClancy, 15-28. New York : Berghahn Books.
- De Garine, I. et V. De Garine. dir. 2001. *Drinking : Anthropological Approaches*. New York, Oxford : Berghahn Books.
- De Koninck, R. 1993. « Le vin et la vigne au Québec : bon goût et ténacité vigneronne ». *Cahiers de géographie du Québec*, 37 (100) : 79-111.
- Dejardin, J.-H. 2004. « Beaucoup de bonheur ». *Le Soleil*, 24 décembre, 11.
- Delfosse, C., dir. 2011. *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris, Les Indes savantes.
- Demeter Group. 2017. “Cider Dollar Sales Worldwide from 2006 to 2016 (in Million U.S. Dollars)”. *Statista – The Statistics Portal*.
<https://www.statista.com/statistics/862177/cider-dollar-sales-worldwide-2006-2016>, consulté le 25 octobre 2018.

- Demossier, M. 2010. *Wine Drinking Culture in France: A National Myth or a Modern Passion?* Cardiff : University of Wales Press.
- Denogens, J.-C. 1994. « Boire des pommes ». *Touring*, 64 (automne) : n.d. Archives cidrerie le Minot.
- Désert, G. 1988. « La production cidricole française face à la crise de la fin du XIXe siècle ». *Économie rurale*, 184-186 (mars-août) : 42-50.
- Deshaies, L. 2001. « La notion de terroir à l'aune de l'expérience viti-vinicole québécoise ». *Cap aux Diamants*, 65 (printemps) : 43-26.
- Deshaies, L. et S. Lesage. 2003. « L'agrotourisme, un nouveau type de rapport à l'espace agricole ». Dans *L'annuaire du Québec*, sous la direction de R. Côté et M. Venne, 326-332. Montréal : Fides.
- Desjardins, A. 2003. *Rapport du groupe de travail sur appellations réservées et les produits du terroir*. Québec : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec.
- Deslauriers, J.-P. 1997. « L'induction analytique ». Dans *La recherche qualitative : enjeux épistémologiques et méthodologiques*, sous la direction de J. Poupard, J.-P. Deslauriers, L.H. Groulx, et al., 293-307. Montréal : Gaëtan Morin.
- Desloges, Y. 2009. *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*. Québec : Les éditions du Septentrion.
- 2011. « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 ». *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*. 3 (1) <https://www.erudit.org/revue/cuizine/2011/v3/n1/1004727ar.html>, consulté le 10 novembre 2015.
- DeSoucey, M. 2010. "Gastronationalism : Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union". *American Sociological Review*, 75 (3) : 432-455.
- Détolle, A. 2009. « L'espace social alimentaire d'un village provençal : vivre une cuisine de région au quotidien ». Mémoire de maîtrise. Département d'anthropologie, Université de Montréal, Montréal.
- 2015. « Les assises du terroir québécois, en commençant par le cidre de pomme ». *Bien dans son assiette*, Animé par Marie-André Blondin, Radio-Canada, 23 juin, 11 minutes. http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2014-2015/chronique.asp?idChronique=376586, consulté le 22 septembre 2017.
- 2016. « L'hiver à boire ». *Caribou*, (novembre) : 68-69.

- 2017. « Un regard chronologique sur le cidre de glace au Québec ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 219-246. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Détolle, A., P. Fernandez et R. Majewski. 2016. « La perception des cidres de glace par ses consommateurs québécois ». Communication à la conférence *Études du fait alimentaire en Amérique*. UQAM, Montréal, 10 mars.
- Détolle, A., R. Jennings et A. Nash. 2016. “The Bottle at the Center of a Changing Foodscape : ‘Bring Your Own Wine’ in the Plateau-Mont-Royal, Montreal”. Dans *Conversations in Food Studies*, sous la direction de C.R. Anderson, J. Brady et C.Z. Levkoe, 150-169. Winnipeg : University of Manitoba Press.
- Détolle, A. et C. Jourdan. 2015. « L'invention du cidre de glace. » *Liberté*, 308 (automne) : 26-28.
- Dickinson, J.A. et B. Young 2014. *Brève histoire socio-économique du Québec*. Montréal : Bibliothèque québécoise.
- Dickson, O. 2009. « La Révolution tranquille : période de rupture ou de continuité ? » Mémoire de maîtrise. Département de sciences politiques, UQAM, Montréal.
- Dietler, M. 2006. “Alcohol : Anthropological/Archaeological Perspectives”. *Annual Review of Anthropology*, 35 (1) : 229-249.
- Dionne, G. 1972. « Le cidre ». Dans *Manuel sur les techniques de fabrication du cidre*, sous la direction de R.E. Simard, 1-13. Québec : Direction générale de l'éducation permanente, ministère de l'Éducation du Québec.
- Douglas, M. 1972. “Deciphering a Meal”. *Daedalus ; Journal of the American Academy of Arts and Sciences*, 101 (1) : 61-81.
- dir. 1987. *Constructive drinking. Perspectives on drink from anthropology*. Paris : Cambridge University Press et Maison des sciences de l'homme.
- Douglas, M. et R.S. Khare. 1979. “International Commission on the Anthropology of Food : Statement on its History and Current Objectives”. *Social Science Information*, 18 (6) : 903-913.
- Douville, J. 2011. « La mémoire passe à table ». *Continuité*, 130 (automne) : 32-35.
- Doyon, M., J.-L. Kleina, L. Veilletteb, et al. 2013. « La néoruralité au Québec : facteur présentiel d'enrichissement collectif ou source d'embourgeoisement ? » *Géographie, économie, société*, 15 (1) : 117-137.
- Dubuc, A. 2015. « Le Mondial des cidres de glace en faillite ». *La Presse*. Samedi 25 juillet. <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/quebec/201507/24/01-4888020-le-mondial-des-cidres-de-glace-en-faillite.php>, consulté le 18 octobre 2017.

- Dumas, È. 2012. « Des étiquettes trop osées pour la SAQ ». *La Presse*. Jeudi 12 juillet. <http://www.lapresse.ca/vins/actualites/201207/12/01-4542980-des-etiquettes-trop-osees-pour-la-saq.php>, consulté le 26 juillet.
- Dumas, L., W. Menvielle, J.D. Perreault, et al. 2006. « Terroir, agrotourisme et marketing : le cas des fromages québécois ». *Téoros*. (251) <https://journals.openedition.org/teoros/1317>, consulté le 28 octobre 2018.
- Dumoulin, J. 2003. « Les routes touristiques au Québec : de la conception à la signalisation. » *Téoros*, 22 (2) : 34-40.
- Dunning, E. et J. Hughes. 2013. *Norbert Elias and Modern Sociology : Knowledge, Interdependence, Power, Process*. London : Bloomsbury Academic.
- Duplessis Piché, K. 2012. « Top 5 des produits du terroir : le cidre de glace vole la vedette ». *La Presse*. Mardi 10 juillet. <http://www.lapresse.ca/vins/autres-alcools/201207/10/01-4542428-top-5-des-produits-du-terroir-le-cidre-de-glace-vole-la-vedette.php>, consulté le 23 octobre 2018.
- Dupont, D. 2009. *Une brève histoire de l'agriculture au Québec*. Montréal : Fides.
- Durand, C. 2011. « L'alimentation moderne pour la famille traditionnelle : les discours sur l'alimentation au Québec (1914-1945). » *Revue de Bibliothèque et d'archives nationales* (3) : 60-73.
- Durand, T. 1997. « Savoir, savoir-faire et savoir-être. Repenser les compétences de l'entreprise ». Communication à la conférence de l'Association internationale de management stratégique – AIMS. Montréal, 1-3 juin. <http://maxime.moulin.free.fr/S%E9cu%2023%20nov%2007/Cours%20Nrc%20-%20Management/Cours/232%20-%20La%20comp%E9tence/SAVOIR,%20SAVOIR-FAIRE%20ET%20SAVOIR-ETRE%20durand.pdf>, consulté le 11 novembre 2018.
- Duster, T. 1983. “Alcohol Use and Aggression in American Subcultures : Sommentary by Troy Duster”. Dans *Alcohol and dishinibition : nature and meaning of the link. NIAAA Research monograph*, sous la direction de R. Room et G. Collins, 326-330. Rockville : National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism.
- Écoressources, L.-S. Jacques, C. De Vit, et al. 2010. « État de l'adaptation aux changements climatiques dans le secteur agricole au Canada ». *Document de recherche, projet de recherches sur les politiques, Gouvernement du Canada*. http://www.horizons.gc.ca/sites/default/files/Publication-alt-format/2010-0040-fra.pdf?fbclid=IwAR0DRJDXMB_ppHmB9hMulL0hkJ0bvVcl8O6W4LnvZ68i7DEoo8XAaYIx0Mo, consulté le 25 octobre 2017.
- Edensor, T. 2006. “Performing Rurality.” Dans *Handbook of Rural Studies*, sous la direction de P. Cloke, T. Marsden et P.H. Mooney, 484-495. London : Sage Publications.
- Elias, N. 1973 [1939]. *La civilisation de mœurs*. Paris : Clamann-Lévy.

- Falbe, J.L. et M. Nestle. 2008. "The Politics of Government Dietary Advice." Dans *The Social Appetite : a Sociology of Food and Nutrition*, sous la direction de J. Germov et L. Williams, 127-146. Oxford : Oxford University Press.
- Farfan, M. 2009. *The Vermont-Quebec Border : Life on the Line*. Charleston, SC : Arcadia Publishing.
- Faucher, M.-É. 2016. « Un cidre de glace dans les valises des élus ». *La Voix de l'Est*. Vendredi 10 juin <http://www.lapresse.ca/la-voix-de-lest/actualites/201606/10/01-4990715-un-cidre-de-glace-dans-les-valises-des-elus.php>, consulté le 5 juin 2017.
- Faure, P. et J.-C. Ribaut. 2016. « La gastronomie dans les relations internationales ». *Géoéconomie*, 1 (78) : 151-166.
- Feagan, R. 2007. "The Place of Food : Mapping out the 'Local' in Local Food systems." *Progress in Human Geography*, 31 (1) : 23-42.
- Ferland, C. 2003. « Entre diplomatie et subversion. Le rôle des boissons alcoolisées dans les rapports Franco-américains, XVIIe-XVIIIe siècles ». Dans *Guerre et paix en Nouvelle-France*, sous la direction de A. Beaulieu, 15-51. Québec : Les éditions GID.
- 2004. « La saga du vin au Canada à l'époque de la Nouvelle-France ». *Anthropology of food*. 3 (décembre) <http://aof.revues.org/245>, consulté le 29 mai 2017.
- 2005. « Le nectar et l'ambrosie. La consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIIIe siècle. » *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 58 (4) : 475-505.
- 2010. *Bacchus en Canada*. Québec : Les éditions du Septentrion.
- Fernandez, P., H. Sabik, N. Graveline, et al. 2017. « La valorisation sensorielle et physico-chimique du cidre de glace québécois ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 199-213. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Ferrières, M. 2002. *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXIe siècle*. Paris : Éditions du Seuil
- Fischler, C. 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie. » *Communications*, 31 : 189-210.
- 1980. "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma". *Social Science Information*, 19 : 937-953.
- 1988. "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27 (2) : 275-292.
- 2010. *L'Homnivore : le goût, la cuisine, le corps*. Paris : Odile Jacob.

- 2013. “The ‘McDonaldization’ of Culture”. Dans *A Culinary History*, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, 530-547. New York : Columbia University Press.
- Fold, N. 2000. “A Matter of Good Taste? Quality and the Construction of Standards for Chocolate Products in the European Union”. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*. 55–56 <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01200951/document>, consulté le 27 octobre 2018.
- Fortin, M. 2013. « Une typologie tridimensionnelle des pratiques de consommation d'alcool au Canada : usages, contextes et motivations de boire ». Thèse de doctorat. Département de sociologie, Université de Montréal, Montréal.
- Francoeur, J. 2011. « La construction sociale de la qualité alimentaire dans un lien producteur-consommateur. Le cas du marché public de Rimouski au Québec ». Mémoire de maîtrise. Département sociétés, territoires et développement, UQAR, Rimouski.
- Frexinos, J. 1991. *Le roi alcool : histoire abrégée de l'alcool et de l'alcoolisme*. Paris : Éditions Louis Parente.
- Friedmann, H. et P. McMichael. 1989. “Agriculture and the State System : the Rise and Decline of National Agriculture”. *Sociologia Ruralis*, 29 (2) : 93-117.
- Gagné, S. 1986. « La Régie des alcools du Québec (1961-1971) ». Dans *Histoire de l'alcool au Québec*, sous la direction de R. Prévost, S. Gagné et M. Phaneuf, 125-140. Montréal : Stanké.
- Gagnon, M. 1971. *Directives pour fabrication de cidre*. Québec : Laboratoire de chimie alimentaire, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation.
- Galarneau, V. 2011. « Les jardiniers de la conscience. Socialiser l'environnement, habiter la ferme et incorporer le vivant en agriculture biodynamique ». Mémoire de maîtrise. Département d'Anthropologie, Université Laval, Québec.
- Gendreau, P., P. Lefebvre et A.-M. Régimbald. dir. 2015. *Seul ou avec d'autres. Culture et économie de l'alcool*. Montréal : Collectif Liberté.
- Genest, B. 2001. « Ethnologie des terroirs ». Dans *Entre Beauce et Acadie : facettes d'un parcours ethnologique. Études offertes au professeur Jean-Claude Dupont*, sous la direction de J.-P. Pichette, 155-177. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- Germain, R. 1992. « Boissons de nos aïeux. » *Cap-aux-Diamants : La revue d'histoire du Québec*, 28 : 10-13.
- Gesualdi-Fecteau, D. 2016. « Le système d'emploi des travailleurs agricoles saisonniers : portrait d'un rapport salarial multipartite. » *Relations industrielles*, 71 (4) : 611–638.
- Giesbrecht, N., A. Demers, A. Ogborne, et al. dir. 2006. *Sober Reflections*. Montréal : McGill-Queen's University Press.

- Giguère, M. 2015. « Cidre : une richesse au potentiel illimité ». *La terre de chez nous*. Mercredi 25 mars https://www.pressreader.com/canada/la-terre-de-chez-nous/20150325/281659663536725?fbclid=IwAR2-NqM-xRfv_PporDYEqeXy4dnxsip62K30KnMsTCneuOFrGup6vzEn8co, consulté le 25 octobre 2018.
- Gobierno de España. 2013. *Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Madrid : Gobierno de España. <http://www.boe.es/buscar/pdf/1979/BOE-A-1979-21034-consolidado.pdf>, consulté le 22 novembre 2015.
- Gollner, A.L. 2012. “The Quest for the Perfect Cider Apple”. *The Globe and Mail*. <http://www.theglobeandmail.com/life/food-and-wine/food-trends/the-quest-for-the-perfect-cider-apple/article4631746/>, consulté le 23 octobre 2012.
- González-Palacios Romero, S. 2017. *Breve historia de los alimentos y la cocina*. Málaga : ExLibric.
- Goody, J. 1982. *Cooking, Cuisine, and Class : a Study in Comparative Sociology*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Gouvernement du Québec. 1978. *Évolution des ventes des vins et cidres fabriqués au Québec et des vins canadiens (en gallons)*. Commission permanente de l'industrie et du commerce, Québec : Assemblée nationale du Québec. https://www.bibliotheque.assnat.qc.ca/DepotNumerique_v2/AffichageNotice.aspx?idn=67988, consulté le 25 octobre 2018.
- 1981. « Règlement sur le cidre (RRQ 1981, c S-13, r 1) ». Québec : Éditeur officiel du Québec.
- 1996. « Loi sur les appellations réservées du Québec (L.Q., 1996, c. 51) ». Québec : Gouvernement du Québec.
- 2016. « Projet de loi no 88. Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales ». Québec : Éditeur officiel du Québec.
- 2017. « Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes ». Québec : Éditeur officiel du Québec.
- 2018. « Règlement sur les boissons alcooliques fabriquées et embouteillées par un titulaire de permis de distillateur ». S-13, r. 3. Québec : Éditeur officiel du Québec.
- Guy, K.M. 2001. “Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque”. Dans *Food, Drink and Identity*, sous la direction de P. Scholliers, 163-178. Oxford : Berg.

- Guyot, S., R. Symoneaux, J.-M. Le Quéré, et al. 2014. « Les polyphénols de la pomme aux cidres : diversité variétale et procédés facteurs clé de la modulation des saveurs et des couleurs. » *Innovations Agronomiques*, 42 : 105-123.
- Halfacree, K.H. 1993. “Locality and Social Representation : Space, Discourse and Alternative Definitions of the Rural”. *Journal of Rural Studies*, 9 (1) : 23-37.
- Hallenbeck, P. et G. Leite. 2016. « L’analyse des levures indigènes dans la fabrication de cidre de glace ». Communication au 84e congrès de l’ACFAS. Colloque 624. La transformation du cidre au Québec : perspectives sur les connaissances technico-scientifiques et socio-économiques de l’industrie et de la consommation. Montréal, 11 mai.
- Hamm, M., W. 2007. “Localization in a Global Context”. Dans *Remaking the North American Food System*, sous la direction de C. Hinrichs et T.A. Lyson. Lincoln : University of Nebraska Press.
- Harris, S.A., J.P. Robinson et B.E. Juniper. 2002. “Genetic Clues to the Origin of the Apple”. *Trends in Genetics*, 18 (8) : 426-430.
- Haudrière, P. 2014. « Heurs et malheurs des voyages maritimes sur la route des Indes orientales au XVIIIe siècle ». *Annales de Bretagne et des pays de l’Ouest*, 3 (121) : 165 – 175.
- Heath, D.B. 1987. “A decade of Development in the Anthropological Study of Alcohol Use: 1970-1980”. Dans *Constructive Drinking*, sous la direction de M. Douglas, 16-69. Cambridge : Cambridge University Press.
- 1995. “Some Generalizations about Alcohol and Culture”. Dans *International Handbook on Alcohol and Culture*, sous la direction de D.B. Heath, 348-361. London : Greenwood Press.
- Hébert, A. 1995. « Cidre né du froid ». *Journal d’Outremont*, 13 (5) : 21.
- Heron, C. 2000. *Booze : a Distilled History*. Toronto : Between The Lines.
- Hinnewinkel, J.-C. 2007. « L’avenir du terroir : gérer la complexité par la gouvernance locale ». *Méditerranée*, 109 (2) : 17-22.
- Hinrichs, C.C. 2003. “The Practice and Politics of Food System Localization”. *Journal of Rural Studies*, 19 (1) : 33-45.
- Holt, G. et V. Amilien. 2007. “From Local Food to Localised Food”. *Anthropology of Food*. S2 (mars) <http://aof.revues.org/index498.html>, consulté le 10 septembre 2017.
- Ibarz, A. et G.V. Barbosa-Canovas. 2014. *Introduction to Food Process Engineering*. Boca Raton, Florida : CRC Press.
- Ingold, T. 2011. *Perception of the Environment : Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London : Routledge.

- Ingstad, H. 1972. *Westward to Vinland : the Discovery of Pre-Columbian Norse House-Sites in North America*. New York : Harper & Row.
- Inspecteur général des institutions financières. 1992. *Lettres patentes de l'Association des cidriculteurs artisans du Québec*. Longueuil : Archives des PCQ.
- Ipsos Marketing. 2016. « Alimentation et alcools. Portrait des consommateurs ». Communication au Congrès cidres, vins et alcools d'ici. Boucherville, 15-16 mars.
- Janik, E. 2011. *Apple : a Global History*. Londres : Reaktin books.
- Jarvis, B. 1996. "Cider, Perry, Fruit Wines and other Alcoholic Fruit Beverages". Dans *Fruit Processing*, sous la direction de D. Arthey et P.R. Ashurst, 97-134. Boston : Springer.
- 2014. "Cider (Cyder; Hard cider)". Dans *Encyclopedia of Food Microbiology*, sous la direction de C.A. Tortorello et M.L. Batt, 437-443. Oxford : Academic Press.
- Jean, B. 1991. « La ruralité québécoise contemporaine : principaux éléments de spécificité et de différenciation. » Dans *Le Québec Rural dans tous ses états*. sous la direction de B. Vachon. Montréal, Boréal : 81-105.
- 1997. *Territoires d'avenir. Pour une sociologie de la ruralité*. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- 2003a. « La construction sociale de la ruralité ». Dans *Les temps du paysage. Actes du colloque tenu à Montréal, les 23 et 24 septembre 1999*, sous la direction de G. Domon, P. Poullaouec-Gonidec et S. Paquette, 105-124. Montréal : Presses de l'Université de Montréal.
- 2003b. « La reconnaissance politique de la ruralité québécoise ». Dans *L'annuaire du Québec*, sous la direction de R. Côté et M. Venne, 231-241. Montréal : Fides.
- 2004. « La question rurale. La place de la modernité avancée et la recomposition des systèmes ruraux au Québec. » *Les Carnets de l'Observatoire des rapports entre rural et urbain*, (UMR Dynamiques sociales et recomposition des espaces du CNRS, LADYSS). 2 (Janvier) : 5-31.
- Jean, B. et S. Dionne. 2007. La ruralité entre les appréciations statistiques et les représentations sociales : comprendre la reconfiguration socio-spatiale des territoires ruraux québécois. *Norois* (202) <https://doi.org/10.4000/norois.1599>.
- Jean Routier Consultation. 1980. *Première étape de l'étude de motivation pour l'association des fabricants de cidre du Québec*. Rapport d'enquête. Québec : Jean Routier consultation.
- Jigourel, T. 2010. « Le cidre en quête d'avenir ». *ArMen*, 177 (juillet-août) : 6-13.
- Jolicoeur, C. 2016. *Du pommier au cidre : manuel de cidrerie pour l'amateur et l'artisan*. Arles : Éditions du Rouergues.

- 2017. « Est-il possible d'élaborer de "grands cidres" québécois ? » Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 109-148. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Jones, B. 2015. “The butcher, Vintner, and Cidermaker : Crafting Good Food in Contemporary America”. *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures*. 6 (1) <https://doi.org/10.7202/1032255ar>.
- Jourdan, C. 2010. “The Cultural Localization of Rice in the Solomon Islands”. *Ethnology*, 49 (4) : 263-282.
- Jourdan, C. et S. Hobbis. 2013. « Tensions internationales autour d’un concombre tueur : Confiance et glocalisation alimentaire ». *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 173–192.
- Jourdan, C. et S. Poirier. 2012. « Le goût en héritage : exploration des transformations alimentaires dans quelques familles montréalaises ». *Anthropologica*, 54 (2) : 281-292.
- Jourdan, C. et K.C. Riley. 2013. « Glocalisation alimentaire ». *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 9-25.
- Jouve, F., R. Lambert et C. Chazoule. 2008. « Les mesures de soutien aux produits différenciés au Québec : bilan et perspectives ». Communication au Colloque ASRDLF. Rimouski, 25-27 novembre.
- Juniper, B.E. et D.J. Mabberley. 2006. *The Story of the Apple*. Portland : Timber Press.
- Jung, Y. 2014. “Tasting and Judging the Unknown Terroir of the Bulgarian Wine : The Political Economy of Sensory Experience. ” *Food and Foodways* 22 (1-2): 24-47.
- Jung Y. et N. Sternsdorff-Cisterna, 2014, “Introduction to Crafting Senses : Circulating the Knowledge and Experience of Taste”. *Food and Foodways*, 22 (1-2) : 1-4.
- Kayler, F. 2000. « Sur la Route des cidres ». *La Presse*. Samedi 20 mai, D18.
- Kenneally, R.R. 2008. “The Cuisine of the Tundra”. *Food, Culture & Society* 11 (3) : 287-313.
- 2010. “ ‘The Greatest Dining Extravaganza in Canada’s History’ : Food, Nationalism and Authenticity at Expo 67”. Dans *Expo 67 not Just a Souvenir*, sous la direction de R.R. Kenneally et J. Sloan, 27-46. Toronto : University of Toronto Press.
- Kestens, Y., A. Lebel, M. Daniel, et al. 2010. “Using Experienced Activity Spaces to Measure Foodscape Exposure”. *Health & Place*, 16 (6) : 1094-1103.
- Keys, M. et A. Keys. 1975. *How to Eat Well and Stay Well : the Mediterranean Way*. Garden City, N.Y. : Doubleday.

- Khanizadeh, S. et R. Granger. 1998. "An Overview on History, Progress, Present and Future Objectives of the Quebec Apple Cultivar and Rootstock Breeding Program". *Acta Horticulturae*, 513 : 477-482.
- Khanizadeh, S., Y. Groleau, R. Granger, et al. 2000. "New Hardy Rootstocks from the Quebec Apple Breeding Program". *Acta Horticulturae*, 538 : 719-721.
- Khanizadeh, S., Y. Groleau, R. Tsao, et al. 2009. " 'Diva' Apple". *HortScience*, 44 (5) : 1478-1480.
- Kirkey, C. et T. Braden. 2014. "An Introduction to Ice Cider in Quebec : a Preliminary Overview". *Journal of Eastern Townships Studies* (43) : 47-62.
- Kline, C., S.L. Slocum et C.T. Cavaliere. dir. 2017. *The Rise of Breweries and Distilleries in the United States*. Cham : Palgrave Macmillan.
- Koç, M., J. Sumner et A. Winson. dir. 2012. *Critical Perspectives in Food Studies*. Oxford : Oxford University Press.
- Kopytoff, I. 1986. "The Cultural Biography of Things : Commoditization as Process". Dans *The Social Life of Things : Commodities in Cultural Perspective*, sous la direction de A. Appadurai. Cambridge : Cambridge University Press.
- Lachance, D. 1991. « Pommes à boire ». *Journal de Montréal*. Mercredi 24 août : n.d. Archives cidrerie du Minot.
- Lachance, N. 2015. « Le produit du terroir au Québec : portrait sociohistorique de la négociation pour la création d'une définition ». Mémoire de maîtrise. Département de sociologie, UQAM, Montréal.
- Lacombe, R. 2001. « Précieux nectar. » *Le Soleil*, Dimanche magazine. dimanche 11 février : B1.
- Laflamme, G.K. 2003. « Le goût et les goûts des vins : vins de glace et cidre de glace ». *Revue française d'œnologie*, 201 (juillet-août) : 44-47.
- 2007. « La frénésie du cidre de glace au Québec ». *Revue française d'œnologie*, 225 (août-septembre) : 26-27.
- Laflamme, P. 2002. « La Face Cachée de la Pomme ne cesse d'accumuler les prix prestigieux ». *Agri Vallée*, 4 (9) : n.d. Archives La Face Caché de la Pomme.
- Lafleur, G. et M.-A. Allard. 2006. *Enquête sur la santé psychologique des producteurs agricoles du Québec*. Montréal : Rapport final présenté à la Coop Fédérée.
- Lafortune, H. 2000. *Histoire d'Oka des origines à l'an 2000*. Montréal : Société de recherche historique Archiv-Histo.

- Lafrance, M. et Y. Desloges. 1989. *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*. Montréal : Éditions de la Chenelière.
- Lambert, M. 2011. « Retour aux sources ». *Continuité*, 130 (automne) : 23-25.
- Lambert, R., C. Chazoule, C. Monticelli, et al. 2017. « L'IGP Cidre de glace du Québec : le début d'une aventure. Quelles suites donner ? ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 303-316. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Landry-Day, A. 1971. *Le cidre à boire et à manger*. Québec : Éditions du Pélican.
- Langlois, M.-C. 2009. « Les effets de l'expérience de consommation sur la valeur perçue des produits du terroir ». Mémoire de maîtrise. Faculté d'administration, Université de Sherbrooke, Sherbrooke.
- Langlois, S. 1990. « Anciennes et nouvelles formes d'inégalités et de différenciation sociale au Québec ». Dans *La société québécoise après trente ans de changements*, sous la direction de F. Dumont, 81-98. Québec : Institut québécois de recherche sur la culture.
- 1992. « Niveaux de vie et consommation durant les années 1960 à 1990 : l'avènement de nouveaux rapports sociaux ». Dans *La culture inventée*, sous la direction de P. Lantier et G. Rousseau, 303-316. Québec : Institut québécois de recherche sur la culture.
- Larivière, T. 2017. « Les pommes à cidre arrivent au Québec ». *La Terre de chez nous*. Mardi 6 juin. <http://www.laterre.ca/actualites/alimentation/pommes-a-cidre-arrivent-quebec.php>, consulté le 6 juin 2018.
- Lasserre, F. 2001. « L'essor du vignoble au Québec. Histoire de climats et de goûts ». *Cybergeo*. Avril 2001. <http://cybergeo.revues.org/3747>, consulté le 25 octobre 2018.
- Lavolette, M.E., S. Arcand et M.L. Cloutier. 2017. « L'écosystème entrepreneurial et les modèles d'affaires cidricoles au Québec ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 319-348. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Lawrence, G. 2014. « Le cidre dans tous ses états ! » *L'actualité*. <http://lactualite.com/societe/2014/10/10/le-cidre-dans-tous-ses-etats/>, consulté le 10 octobre 2018.
- Le Cours, R. 1998. *À la découverte des vins et des boissons artisanales du Québec*. Montréal : Éditions de l'Homme.
- Le Quéré, J.-M., R. Bauduin et A. Baron. 2010. « Élaboration des jus de pommes et des cidres ». *Techniques de l'ingénieur filière de production : produits d'origine végétale*. <http://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bio-agro-th2/filiere-de-production-produits-d-origine-vegetale-42433210/elaboration-des-jus-de-pommes-et-des-cidres-f6275/>, consulté le 21 octobre 2018.

- Lea, A.G.H. 2014. "Cidermaking". Dans *The Oxford Handbook of Food Fermentation*, sous la direction de C.W. Bamforth et R.E. Ward, 148-195. New York : Oxford University Press.
- Lease, N., A. Pichette et D. Chaumont. 2009. *Projet d'étude sur l'adaptation aux changements climatiques du secteur de la pomme au Québec*. Montréal : Ouranos.
- LeBel, J.L. et A. Détolle. 2017. « Le marketing du cidre de glace du Québec : quand un repositionnement s'impose pour éviter l'impasse ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 247-272. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Leblond, R. 1998. « Des cidres de glace authentiques : la Face cachée de la pomme ». *Journal de Montréal*. Jeudi 8 octobre : 6.
- Lechartier, G. 1887. Chimie agricole – Sur la congélation des cidres. *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des sciences*. Publiés avec le concours du Centre national de la recherche scientifique par MM. les secrétaires perpétuels. Centre national de la recherche scientifique (France). Académie des sciences. 105 (juillet-décembre).
- 1888. « Études sur le cidre ». Dans *Annales agronomiques*, sous la direction de M.P.-P. Déhérein, 45-46. Paris : G. Masson.
- Lefebvre, M. et A. Elliott. 2017. "Naming Ourselves. Who Defines Indigenous Identity? " *The Walrus*. <https://thewalrus.ca/we-didnt-choose-to-be-called-indigenous/>, consulté le 28 novembre 2017.
- Leger, E. 2010. *Making and Marketing Vermont Ice Cider – A Guide for Vermont Orchards and Wineries Interested in Adding Ice Cider Production to their Portfolio of Value-Added Products*. Report for the Vermont Agency of Agriculture, Food & Markets.
- Legras, J.-L., D. Merdinoglu, J.-M. Cornuet, et al. 2007. "Bread, Beer and Wine : Saccharomyces Cerevisiae Diversity Reflects Human History". *Molecular Ecology*, 16 (10) : 2091-2102.
- Leitch, A. 2013. "Slow Food and the Politics of 'Virtuous Globalization' ". Dans *Food and Culture. A Reader. Third Edition*, sous la direction de C. Counihan et P. Van Esterik, 409-425. New York, London : Routledge.
- Leite, G., P.C. Hallenbeck et K. Paranjape. n.d. "An Initial Assessment of Indigenous Organisms Associated with Ice Cider Production in Québec, Canada". Non publié.
- Leite, G.B., H. De Souza et P.C. Hallenbeck. 2017. « La microbiologie dans la production du cidre de glace ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 181-196. Montréal : Presses de l'Université du Québec.

- Lemasson, J.-P. 2006. « Le goût et la ville : une difficile rencontre (note de recherche). » *Anthropologie et Sociétés*, 30 (3) : 153-166.
- Leroux, G. et A. Perron. 2009. *Cidres du Québec*. Longueuil : Modus Vivendi.
- Létournaux, M.-F. 2009. « Tête-à-tête avec le prince Charles ». *La Voix de l'Est*. Jeudi 3 décembre. <http://www.lapresse.ca/la-voix-de-lest/actualites/200911/14/01-921671-tete-a-tete-avec-le-prince-charles.php>, consulté le 27 octobre 2018.
- Lévi-Strauss, C. 1964. *Le cru et le cuit*. Paris : Plon.
- 1965. « Le triangle culinaire. » *L'arc*, 26 : 19-29.
- Lien, M.E. et B. Nerlich. 2004. *The Politics of Food*. Oxford : Berg.
- Lord, D. 2005. « Cidre de glace, né au Québec, il conquiert le monde... ». *Le Devoir*. Mercredi 16 mars : D6.
- Magnan, A. 2012. « Food Regimes ». Dans *The Oxford Handbook of Food History*, sous la direction de J.M. Pilcher, 370-388. Oxford : Oxford University Press.
- Malinowski, B. 1966 [1935]. *Coral Gardens and their Magic : a Study of the Methods of Tilling the Soil and of Agricultural Rites in the Trobriand Islands*. New York : American Book Company.
- 2002 [1922]. *Argonauts of the Western Pacific : an Account of Native Enterprise and Adventure in the Archipelagoes of Melanesian, New Guinea*. Boston : Dutton.
- MAMR – Ministère des Affaires municipales et des Régions. 2006. *Politique nationale de la ruralité*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 2007. *Mesure de soutien au développement des produits de spécialité*. Québec : Gouvernement du Québec.
- MAMROT – Ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire,. 2010. *Les produits de spécialité en 26 projets*. Québec : Gouvernement du Québec.
- MAMROT – Ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire, MCC – Ministère de la Culture et des Communications, MAPAQ – Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, et al. 1998. « Mesure de soutien au développement des produits du terroir ». Québec : Gouvernement du Québec.
- MAPAQ – Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. 1989. *L'industrie bio-alimentaire en 1988 : Performances économiques et perspectives pour 1989*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 1990. *L'industrie bio-alimentaire : Performances économiques en 1989 et perspectives pour 1990*. Québec : Gouvernement du Québec.

- 1991. *L'industrie bio-alimentaire : Bilan 1990 et perspectives*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 1992. *L'industrie bioalimentaire au Québec : Bilan 1991 et perspectives*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 1993. *L'industrie bioalimentaire au Québec : Bilan 1992 et perspectives*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 1997. « Le Québec à votre table. » 13 et 14 novembre 1997, Coaticook
- 1998. « Conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois : le développement économique, un choix de société : les actes du symposium. Saint-Hyacinthe, 4 mars.
- 2007. *Le Québec dans votre assiette*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 2015. *Monographie de l'industrie de la pomme au Québec*. Québec : Gouvernement du Québec.
- 2016. « Mission du MAPAQ ». <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Ministere/mission.aspx>, consulté le 23 mars.
- Marcotte, S. 2013. « Le rituel du repas familial dans le roman québécois du XXe siècle ». Dans *Gastronomie québécoise et patrimoine*, sous la direction de M.-N. Aubertin et G. Sicotte, 151-167. Montréal : Les Presses de l'Université du Québec.
- Marissal, V. 2009. « Le cidre a la cote ». *La Presse*. Lundi 27 avril. <http://www.lapresse.ca/vins/vincent-marissal/200904/27/01-850637-le-cidre-a-la-cote.php>, consulté le 25 avril.
- 2010. « Guerre froide dans l'industrie du cidre de glace ». *La Presse*. Dimanche 17 octobre <http://www.lapresse.ca/vins/vincent-marissal/201010/14/01-4332516-guerre-froide-dans-lindustrie-du-cidre-de-glace.php>, consulté le 29 octobre 2018.
- Martin, C. 2007. *The Apple: a History of Canada's Perfect Fruit*. Toronto : McArthur & Company.
- Martin, P.-L. 2002. *Les fruits du Québec : Histoire et traditions des douceurs de la table*. Québec : Septentrion.
- McClatchey, W., D. Reedy, V. Savo, et al. 2014. "The Long-Term Investment Strategy : Orchardists Observing and Reacting to Change". *Journal of Ethnobiology*, 34 (3) : 335-358.
- MDEIE – Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation. 2005. Direction du commerce, des services et de la construction. Rapport du sondage sur le cidre de glace québécois. Québec : Gouvernement du Québec.

- Mekoue Nguela, J. 2014. "In Study of Interactions Between Yeast Derived Products and Red Wine Polyphenols". Thèse de Doctorat. SupAgro. Montpellier
- Ménard, M. 2017a. « Exaspérée, la directrice du CARTV démissionne ». *La Terre de chez nous*. Mercredi le 17 février. <http://www.laterre.ca/actualites/politique/exasperee-directrice-cartv-demissionne.php>, consulté le 15 février 2018.
- Ménard, M. 2017b. « "Vivre le Québec cidre !" ». *La Terre de chez nous*. Vendredi 17 mars. <http://www.laterre.ca/actualites/alimentation/vive-quebec-cidre.php> consulté le 17 mars 2017.
- Mennell, S. 1985. *All Manners of Food : Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford : B. Blackwell.
- 1997. "On the Civilizing of Appetite". Dans *Food and Culture. A Reader*, sous la direction de C. Counihan et P. Van Esterik. New York : Routledge.
- Mennell, S., A. Murcott et A.H. van Otterloo. 1992. *The Sociology of Food : Eating, Diet, and Culture*. London : Sage.
- MF – Ministère des Finances. 2017. « PAPAQ 2017-2018 – Programme d'appui au positionnement des alcools québécois dans le réseau de la SAQ ». Québec : Finances Québec.
- Michel, D. 2009. « Cidre de Glace : "Nouveau péché original" ». *Revue des Œnologues*, 130 (janvier) : 65-66.
- Mikkelsen, B.E. 2011. "Images of Foodscapes : Introduction to Foodscape Studies and Their Application in the Study of Healthy Eating Out-of-Home Environments". *Perspectives in Public Health*, 131 (5) : 209-216.
- Miller, J.P. et J. Deutsch. 2009. *Food Studies : an Introduction to Research Methods*. Oxford : Berg.
- Minchinton, W. 1975. "Cider and Folklore". *Folk Life*, 13 (1) : 66-79.
- Ministère des Régions. 2001. *Politique nationale de la ruralité, une vision d'avenir*. Québec : Les Publications du Québec.
- Mintz, S.W. 1986. *Sweetness and Power : the Place of Sugar in Modern History*. New York : Viking.
- Mintz, S.W. et C. Dubois. 2002. "The Anthropology of Food and Eating". *Annual Review of Anthropology*, 31 : 99–119.
- Miyawaki, O., M. Gunathilake, C. Omote, et al. 2016. "Progressive Freeze-Concentration of Apple Juice and its Application to Produce a New Type Apple Wine". *Journal of Food Engineering*, 171 (février) : 153-158.

- Mollé, P. 2001. « Il neige aux Galeries Lafayette de Paris ». *Le Devoir*, 24 -25 novembre, E6.
- Morgan, K. 2010. “Local and Green, Global and Fair : the Ethical Foodscape and the Politics of Care”. *Environment and Planning A*, 42 (8) : 1852-1867.
- Morin-Rivet, L. 2017. « Agrotourisme et tourisme gourmand : une industrie importante pour les régions ». *Bioclip actualité bioalimentaire*, 25 (6) : 1.
- Morin, A. 2009. « Le cidre de glace protégé ». *Le Soleil*. Samedi 24 janvier.
<http://www.lapresse.ca/le-soleil/affaires/agro-alimentaire/200901/23/01-820446-le-cidre-de-glace-protége.php>, consulté le 27 juillet 2016.
- 2010. « Cidre de glace : chicane sur fond de terroir ». *Le Soleil*. Mercredi 16 juin.
<http://www.lapresse.ca/le-soleil/affaires/agro-alimentaire/201006/16/01-4290694-cidre-de-glace-chicane-sur-fond-de-terroir.php>, consulté le 1er mars 2017.
- Morrisette, H. 1972. *Les conditions du développement agricole au Québec*. Québec : Presses de l'Université Laval, Québec.
- Morrier, F. et C. St-Georges. 2017. « Les réalisations, les enjeux et les chantiers d'avenir: la perspective des cidriculteurs ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 35-52. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Mortimer, R.K. 2000. « Evolution and Variation of the Yeast (Saccharomyces) Genome. » *Genome Research*, 10 (4) : 403-409.
- Mougeot, R. 1946. *Guide pratique de fabrication : vin, bière, cidre, hydromel. Plus de 75 recettes pratiques*. Montréal : Arbour et Dupont.
- Moyse, P.-E. et C. van Zyl. 2017. « Le cadre juridique du cidre de glace au Québec ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 273-302. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Murdoch, J., T. Marsden et J. Banks. 2000. “Quality, Nature, and Embeddedness : some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector”. *Economic Geography*, 76 (2) : 107–125.
- Murdoch, J. et M. Miele. 1999. “ ‘Back to Nature’ : Changing ‘Worlds of Production’ in the Food Sector”. *Sociologia Ruralis*, 39 (4) : 465-423.
- Nammour, R. 1973. *L'industrie du vin et du cidre au Québec*. Québec : Ministère de l'Industrie et du Commerce.
- Nantel, L. 2015. « Les limites du modèle agricole québécois ». Dans *Dépossession. Une histoire économique du Québec contemporain*, sous la direction de S. Tremblay-Pepin et Institut de recherche et d'informations socio-économiques. Montréal : Lux éditeur.

- Nash, A. 2009. " 'From Spagetthi to Sushi.' An Investigation of the Growth of Ethnic Restaurants in Montreal 1951-2001". *Food, Culture & Society*, 12 (1) : 5-24.
- Nathan, D. 2013. « Cidre de glace : l'irrésistible ascension ». *Canoe.ca*.
<http://fr.canoe.ca/artdevivre/cuisine/article1/2013/01/28/20531791-ca.html>, consulté le 28 janvier 2013.
- Nault, S.-É. 2017. « Balade d'hiver au Domaine Lafrance ». *Caribou*. 27 janvier
<https://cariboumag.com/2017/01/balade-dhiver-au-domaine-lafrance/>, consulté le 25 octobre 2018.
- Nestle, M. 2002. *Food Politics : how the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley : University of California Press.
- Nestle, M. et W.A. McIntosh. 2010. "Writing the Food Studies Movement". *Food, Culture and Society : An International Journal of Multidisciplinary Research*, 13 (2) : 159-179.
- Nicolas, F. et E. Valceschini. 1993. « Agro-alimentaire et qualité. Questions aux sciences sociales. » *Économie rurale*, 2017 (1) : 5-11.
- Noel, J. 1993. "Dry Patriotism : the Chiniquy Crusade ". Dans *Drink in Canada*, sous la direction de C.K. Warsh. Montréal : McGill-Queen's University Press.
- 1995. *Canada Dry : Temperance Crusades Before Confederation*. Toronto : University of Toronto Press.
- Obadia, L. 2004. « Le "boire", une anthropologie en quête d'objet, un objet en quête d'anthropologie ». *Socio-anthropologie*. 15 <http://socio-anthropologie.revues.org/421>, consulté le 15 juillet 2016.
- Office québécois de la langue française. 2011. « Autochtone ». http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=17483311, consulté le 28 novembre.
- Ohnuki-Tierney, E. 2001. *Rice as Self. Japanese Identities through Time*. Princeton : Princeton University Press.
- Paillé, P. et A. Mucchielli. 2012. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris : Armand Colin.
- Pando Bedriñana, R., J.J. Mangas Alonso et B. Suárez Valles. 2017. « Evaluation of Autochthonous *Saccharomyces Bayanus* Strains under Stress Conditions for Making Ice Ciders ». *LWT-Food Science and Technology*, 81 (août) : 217-225.
- Parissier, C. et B. Geay. 2010. « Les produits agroalimentaires du terroir au Québec : un état des lieux du marché et du profil des consommateurs. » *Organisations & Territoires*, 19 (3) : 1-12.

- Paul-Limoges, G. 2008. « Les transformations sociales et économiques dans l'agriculture au Québec depuis 1980 ». Mémoire de maîtrise. Département de sociologie, UQAM, Montréal.
- Paul, D.E. 2004. "World Cities as Hegemonic Projects : the Politics of Global Imagination in Montreal". *Political Geography*, 23 : 571–596.
- Paxson, H. 2012. *The Life of Cheese : Crafting Food and Value in America*. Berkeley : University of California Press.
- Payne, G. et J. Payne. 2004. "Case Study". Dans *Key Concepts in Social Research*, sous la direction de G. Payne et J. Payne, 32-34. London : SAGE Publications.
- PCQ – Producteurs de cidre du Québec. 1993. Pourquoi une association des cidriculteurs artisans du Québec? Longueuil : Archives des PCQ.
- 1994a. Le "mois du cidre au Québec." Communiqué de presse pour le concours cidricole de 1994. Longueuil : Archives des PCQ.
- 1994b. Procès-verbal de la réunion du 31 janvier 1994. Longueuil : Archives des PCQ.
- 1995. *Rapport de consultation présenté par l'Association des cidriculteurs artisans du Québec*. Comité interministériel du projet de règlement sur le cidre. Soumis le 11 décembre. Longueuil : Archives des PCQ.
- 1997. *Évolution des ventes de cidre au Québec 1971-1996*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 1998a. Procès-verbal de l'assemblée générale du 7 décembre 1998. Longueuil : Archives des PCQ.
- 1998b. Procès-verbal de l'assemblée générale du 27 juillet 1998. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2002. *Procès-verbal de la réunion du conseil d'administration du 18 juin*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2003. *Rapport annuel*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2005. *Procès-verbal de l'assemblée générale spéciale du 29 juin*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2006. *Procès-verbal de la réunion du conseil d'administration du 14 juin*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2007. *Procès-verbal de la réunion du conseil d'administration du 14 août*. Longueuil : Archives des PCQ.

- 2008. Procès-verbal de la réunion du conseil d'administration du 5 juin. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2010. « Présentation des cidriculteurs artisans du Québec ». Communication aux Entretiens cidricoles-SIVAL. Angers, 14 janvier. http://www.ifpc.eu/fileadmin/users/ifpc/infos_techniques/Cidres_au_Quebec.pdf.
- 2011. *Procès-verbal de l'assemblée générale du 15 mars*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2015. *Le cidre du Québec... Une richesse au potentiel illimité !* Québec : Assemblée nationale.
- 2018a. « À propos de l'association ». <http://cidreduquebec.com/association/a-propos/>, consulté le 1er mai 2018.
- 2018b. *Travailler à mettre en valeur le Cidre du Québec*. Infolettre des PCQ. 28 septembre. Longueuil : Archives des PCQ.
- Pednault, K., É. Robert et P. Angers. 2016. « Quel impact du terroir sur la qualité des pommes utilisées en production cidricole ? ». *La transformation du cidre au Québec : perspectives sur les connaissances technico-scientifiques et socioéconomiques, de l'industrie et de la consommation (ACFAS)*. Montréal.
- Pedneault, K. 2017. « Développement des saveurs et terroir en production cidricole ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détole, 161-174. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Peirano, M.G.S. 1998. "When Anthropology is at Home : the Different Contexts of a Single Discipline". *Annual Review of Anthropology*, 27 (1) : 105-128.
- Penso-Latouche, A. 2000. *Savoir-être : compétence ou illusion ?* Rueil-Malmaison : Éditions Liaisons.
- Perrin, C. 2015. *Mondial du cidre : gros plan sur un fleuron du terroir*. Entrevue radiophonique à Radio-Canada. Jeudi 12 février. http://ici.radio-canada.ca/emissions/medium_large/2013-2014/chronique.asp?idChronique=363255, consulté le 18 octobre 2017.
- Phaneuf, M. 1986. « Les Québécois et le vin ». Dans *Histoire de l'alcool au Québec*, sous la direction de R. Prévost, S. Gagné et M. Phaneuf, 185-232. Montréal : Stanké.
- Picinelli Lobo, A., M.J. Antón-Díaz, R. Pando Bedriñana, et al. 2018. « Chemical, Olfactometric and Sensory Description of Single-Variety Cider Apple Juices Obtained by Cryo-extraction ». *LWT-Food Science and Technology*, 90 (avril) : 193-200.
- Pivot, C. 2000. « Analyse structurale d'une convention de qualité [Le cas d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)]. » *Économie rurale* : 126-133.

- Pollan, M. 2001. *The Botany of Desire*. New York : Random House.
- 2008. *In Defense of Food. An Eater's Manifesto*. New York : The Penguin Press.
- Poulain, J.-P. 1997. « La cuisine c'est plus que des recettes ! Essai sur "l'espace social alimentaire" ». *Études vietnamiennes* (3-4) : 31-125.
- 1999. « L'espace social alimentaire ». *Cahiers de nutrition et de diététique*, 34 (5) : 271-280.
- 2006. « Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur ». *Horizons Maghrébins* (55) : 8-28.
- 2017 [2002]. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France.
- PPQ – Producteurs de pommes du Québec. 2011. *Mémoire présenté dans le cadre des consultations sur le Livre vert pour une politique bioalimentaire*. La Commission sur l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles : PPQ.
http://www.assnat.qc.ca/Media/Process.aspx?MediaId=ANQ.Vigie.Bll.DocumentGenerique_49003&process=Default&token=ZyMoxNwUn8ikQ+TRKYwPCjWrKwg+vIv9rjj7p3xLGTZDmLVSmJLoqe/vG7/YWzz, consulté le 29 octobre 2018.
- Prévost, R., S. Gagné et M. Phaneuf. 1986. *Histoire de l'alcool au Québec*. Montréal : Stanké.
- Privé, J.-P., C.G. Embree et S. Khanizadeh. 2011. « Performance of Eight Semi-Dwarf Apple Rootstocks at Three Apple Growing Regions in Eastern Canada ». *Acta Horticulturae*, 903 : 341-347.
- Provost, C. 2017. « Les variétés de pommes pour la production de cidre : comment évaluer le potentiel cidricole ? ». Dans *La transformation du cidre au Québec : perspective écosystémique*, sous la direction de M. Cloutier et A. Détolle, 149-158. Montréal : Presses de l'Université du Québec.
- Qian, B., X. Zhang, K. Chen, et al. 2009. "Observed Long-Term Trends for Agroclimatic Conditions in Canada". *Journal of Applied Meteorology and Climatology*, 49 (4) : 604-618.
- Quellier, F. 2007. « Les cuisines régionales, une invention de l'époque contemporaine ? » Dans *La table des Français, une histoire culturelle (XVe – début XIXe siècle)*. Rennes : Presses universitaires de Rennes.
- RACJ – Régie des alcools, des courses et des jeux. 2012. « Mandat de la Régie ». <https://www.racj.gouv.qc.ca/a-propos-de-la-regie/mandat.html>, consulté le 20 mars.
- Radu, J. 1999. « La mise au point d'un procédé de fabrication d'un cidre de glace ». Mémoire de maîtrise. Département de l'alimentation, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval, Québec.

- Rainville, M.-A. 2003. « Terroir atout ». *Continuité*, 98 : 28-31.
- 2005. *Bis la boulange*. Mémoire présenté aux membres de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation étudiant le projet de loi 113 loi modifiant la Loi sur les appellations et le termes valorisants. Québec : MAPAQ.
- 2011. « Le terroir, miroir aux alouettes ». *Continuité*, 130 : 41-43.
- Rastoin, J.-L. 2015. « Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel ». *Journal Resolis*, 4 (mars) : 11-13.
- Rastoin, J.-L. et J.-M. Bouquery. dir. 2015. *Les industries agroalimentaires en France*. Paris : La documentation française.
- Rastoin, J.-L. et G. Ghersi. 2010. *Le système alimentaire mondial*. Paris : Quae.
- Reckinger R. 2012. *Parler vin. Entre normes et appropriations*. Rennes, Tours : Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais.
- Régie des permis d'alcool du Québec. 1991. *Rapport annuel 1990-1991*. Québec : Les Publications du Québec.
- Renaud, F. 2012. *Quand Frelighsburg est tombé dans les pommes*. Frelighsburg : Société d'histoire et de patrimoine de Frelighsburg.
- Renier, M. et M. Redmond. 2010. *La production du cidre à l'abbaye cistercienne de Rougemont*. L'inventaire du patrimoine immatériel religieux du Québec. (Base de données en ligne.) <http://www.ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=684>, consulté le 20 octobre 2018.
- Richard, N. 2011. « Le menu Royal de l'ITHQ ». *Châtelaine*. <https://fr.chatelaine.com/gourmand/le-menu-royal-de-lithq/>, consulté le 11 juillet.
- Richards, A.I. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe : a Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. London : Routledge.
- Richardson, M. 2008. « Polycultures of the Mind. Organic Farmers in Québec and the Recovery of Agency ». Thèse de doctorat. Département d'anthropologie, Université Laval, Québec.
- Riopel, O. 2005. « Comment mange-t-on au Québec ? : une étude de cas au marché Jean-Talon de Montréal ». Mémoire de maîtrise. Département de sociologie, Université de Montréal, Montréal.
- Ritzer, G. 2013. *The McDonaldization of Society*. Los Angeles : Sage.
- Robert, É., Y. Le Poull, P. Angers, et al. 2016. « Identification et mesure des marqueurs de qualité des pommes et des cidres québécois par analyses chimiques et sensorielles axées sur l'aspect variétal ». Communication au 84e congrès de l'ACFAS. Colloque 624. La transformation du cidre au Québec : perspectives sur les connaissances technico-

- scientifiques et socio-économiques de l'industrie et de la consommation. Montréal, 11 mai.
- Robitaille, J. 2014. « Quelles sont les préférences des Québécois en matière de boissons alcooliques ? » *Bioclips. Actualité bioalimentaire*, 22 (12) : 1.
- Rocha, F.G. et A.F. Tulla Pujol. 2013. “Apple Growing and Cider Production as a Protected Designation Origin in the Principality of Asturias, Spain”. *Acta Geográfica* (septembre-novembre) : 187-205.
- Roizen, R. 2004. “How does the Nations’s ‘Alcohol Problem’ Change from Era to Era? : Stalking the Social Logic of Problem-Definition Transformations since Repeal”. Dans *Altering American Consciousness : the History of Alcohol and Drug use in the United States, 1800-2000*, sous la direction de C.J. Acker et S.W. Tracy, 61-87. Amherst : University of Massachusetts Press.
- Roos, G., L. Terragni et H. Torjusen. 2007. “The Local in the Global – Creating Ethical Relations Between Producers and Consumers”. *Anthropology of Food*. S2 <http://aof.revues.org/489>, consulté le 12 November 2012.
- Rose, D. 2004. “Discourses and Experiences of Social Mix in Gentrifying Neighbourhoods : a Montreal Case Study.” *Canadian Journal of Urban research*, 13 (2) : 278-316.
- Rouillard, J. 1998. « La révolution tranquille : rupture ou tournant ? » *Journal of Canadian Studies/Revue d'Études canadiennes*, 32 (4) : 23-51.
- Roy, J. 1998. « Le cidre du Québec revient de loin ». *TCN* : Archives cidrie du Minot.
- Rozin, P. 1999. “Food is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching”. *Social Research*, 66 (1) : 9-30.
- Sage, C. 2011. *Environment and Food*. : Routledge.
- Salvas, R. 2012. *Dans la beauté de la paix : histoire de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, 1912-2012*. Montréal : Novalis.
- Sampson, H. et N.L. Sutherland. 2009. *Alcohol*, sous la direction de P. Korsmeyer et H.R. Kranzler. Macmillan Reference USA : Gale Virtual Reference Library. http://go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=concordi_main&v=2.1&id=GALE%7CCX2699700035&it=r&asid=eb4b850f3db2330f2b606258de8af588.
- SAQ – Société des alcools du Québec. 2002. *Terroirs d'ici*. Montréal : SAQ.
- 2004. *Terroirs d'ici, 2003 versus 2002, Pomme*. Montréal : SAQ.
- 2010. « SAQ ». Entretiens cidricoles-SIVAL. Angers, 14 janvier, 8 avril 2016. http://www.ifpc.eu/fileadmin/users/ifpc/infos_techniques/Cidres_au_Quebec.pdf.

- 2015. « Origine Québec fait son entrée dans les menus des restaurants et sur la carte-cadeau SAQ ! ». https://www.saq.com/content/SAQ/fr/a-propos/la-saq/nouvelles/Origine_Quebec_fait_son_entree_dans_les_menus_des_restaurants_du_Qu_ebec.html, consulté le 4 mars 2018.
- 2016. *Rapport annuel 2016*. Montréal : SAQ.
- n.d. « Historique ». <https://www.saq.com/content/SAQ/fr/a-propos/la-saq/historique.html>, consulté le 26 octobre 2018.
- Sarr, J. 2011. « Analyse de l'industrie québécoise du cidre : le cas du cidre de glace ». Mémoire de maîtrise. Département d'administration des affaires, Université du Québec à Montréal.
- Schlosser, E. 2005. *Fast Food Nation : the Dark Side of the All-American Meal*. Boston : Harper Perennial.
- Ségal, É. 2006. « Les "savoir-être", un angle mort des débats sur la compétence ». *L'Homme et la société*, 162 (4) : 97-113.
- Sélections mondiales. 1990. *Sélections mondiales 1990 : cahier de charges –conditions générales*. Montréal : SAQ.
- Simard, R.E. 1972. *Manuel sur les techniques de fabrication du cidre*. Québec : Direction générale de l'éducation permanente, Ministère de l'Éducation du Québec.
- Smart, R.G. et A.C. Ogborne. 1996. *Northern Spirits. Social History of Alcohol in Canada*. Toronto : Addiction Research Foundation.
- Société d'histoire de Coaticook. 2013. « Les brasseries estriennes ». *Le Courant*. 15 (automne) http://societehistoirecoaticook.ca/fr/le_courant/articles/les_brasseries_estriennes, consulté le 22 novembre 2015.
- Spiegel, B. 2010. “Make it here : an Interview with Chef Normand Laprise”. *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*. 2 (2) <https://www.erudit.org/revue/cuizine/2010/v2/n2/044357ar.html?vue=resume>, consulté le 21 janvier 2017.
- SRQ – Solidarité Rurale du Québec. 1999a. « Actes du Symposium international sur l'économie des terroirs. » Trois-Rivières : SRQ.
- 1999b. *Avis pour une politique gouvernementale de développement rural*. Nicolet : SRQ.
- 1999c. « De nature à culture: les produits du terroir : premier inventaire des produits du terroir québécois ». Dans *Études rurales*, sous la direction de M.-A. Rainville (dir.). Nicolet : SRQ.
- 1999d. *Mémoire des terroirs*. Nicolet : SRQ.

- 2001. *Les produits du terroir québécois : une façon de développer le Québec rural*. Mémoire présenté au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans le cadre de la consultation publique sur la politique québécoise de la transformation alimentaire. Nicolet : SRQ.
- 2014a. « 27 novembre – Fermeture et mise à pied chez Solidarité rurale du Québec ». <http://www.ruralite.qc.ca/fr/dossiers-ruraux/Communique/Fermeture-et-mise-a-pied-chez-Solidarite-rurale-du-Quebec>, consulté le 10 avril 2018.
- 2014b. « Fin de la Politique nationale de la ruralité ». <http://www.ruralite.qc.ca/fr/dossiers-ruraux/Communique/Fin-de-la-Politique-nationale-de-la-ruralite>, consulté le 18 août 2018.
- Statistique Canada. 2016. « Pyramide des âges du Canada de 1871 et 2016 : 150 ans d'histoire démographique ». <http://www.statcan.gc.ca/daily-quotidien/170503/g-a001-fra.htm>, consulté le 1er mai 2018.
- 2018a. “Cider Dollar Sales in Canada from FY 2011 to FY 2017 (in Million Canadian Dollars)”. *Statista – The Statistics Portal*. <https://www.statista.com/statistics/557952/cider-dollar-sales-canada/>, consulté le 25 octobre 2018.
- 2018b. “Cider Dollar Sales in Canada from FY 2011 to FY 2017, by Product Type (in Million Canadian Dollars)”. *Statista – The Statistics Portal*. <https://www.statista.com/statistics/557954/cider-dollar-sales-by-product-type/>, consulté le 25 octobre 2018.
- 2018c. “Cider Sales in Canada in 2016/17, by Province (in Million Canadian Dollars)”. *Statista – The Statistics Portal*. <https://www.statista.com/statistics/862177/provincial-cider-dollar-sales-canada/>, consulté le 25 octobre 2018.
- Stewart, A. 2013. *The Drunken Botanist*. Chapel Hill : Algonquin Books of Chapel Hill.
- Sundbo, D.I.C. 2013. “Local Food: the Social Construction of a Concept”. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil and Plant Sciences*, 63 (1) : 66-77.
- Sweeny, R. 2015. *Why did we Choose to Industrialize? : Montreal, 1819-1849*. Montréal : McGill-Queen’s University Press.
- Sylvander, B. 1994. « La qualité : du consommateur final au producteur. La construction sociale de la qualité : des produits aux façons de produire ». *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement*, 28 : 27-49.
- Sylvander, B., G. Allaire, B. Giovani, et al. 2006. « Qualité, origine et globalisation : justifications générales et contextes nationaux, le cas des indications géographiques ». *Canadian Journal of Regional Science* (29) : 43-54.

- Teil G. 2004. *De la coupe aux lèvres. Pratique de la perception et mise en marché des vins de qualité*. Toulouse : Octarès Éditions.
- The European Cider & Fruit Wine Association. 2017. “European Cider Trends 2017”. <http://aicv.org/file.handler?f=CiderTrends2017.pdf>, consulté le 9 août 2018.
- Thinel, L. 1969. « Rapport sur la fabrication et la vente du cidre au Québec ». Dans *Rapport de la commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques*, sous la direction de L. Thinel, 269-308. Québec : Gouvernement du Québec.
- Thinel, L., M. Bélanger et O.E. Thür. 1971. *Rapport de la Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques*. Québec : Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques.
- Thomas, N. 1991. *Entangled Objects : Exchange, Material Culture, and Colonialism in the Pacific*. Cambridge, Mass. : Harvard University Press.
- Thouvenot, C. 1983. « La qualité alimentaire d'autrefois ». *Économie rurale*, 154 (1) : 49-53.
- Toner, D. et M. Hailwood. 2015. “The ‘Biographies of Drinks’ Approach”. Dans *Biographies of drink. A Case Study Approach to our Historical Relationship with Alcohol*, sous la direction de M. Hailwood et D. Toner.
- Tovey, H. 2008. “‘Local Food’ as a Contested Concept : Networks, Knowledges and Power in Food-Based Strategies for Rural Development”. *International Journal of Society, Agriculture and Food*, 16 (2) : 21-35.
- TRANSAQ – Transformation alimentaire Québec. 2007. *Programme de soutien au secteur des boissons alcooliques artisanales*. Québec : MAPAQ.
- 2008. *Programme d'appui au développement des appellations réservées (2008-2010)*. Québec : MAPAQ.
- Tremblay, M.B. 2003. *La communication chez les enseignants : savoir-être et savoir-faire pédagogiques*. Montréal : Guérin universitaire.
- Tremplin Québec, réseau agrotourisme. 1997. « Recueil des conférences ». Une porte ouverte sur le Québec au bénéfice des entreprises de la filière bioalimentaire québécoise qui évoluent dans le réseau agrotourisme. Coaticook, 13 et 14 novembre 1997.
- Turcotte, C. 2008. « Le champagne du Québec ». *Le Devoir*, 3 novembre, A5.
- Turgeon, A. 2012. « Critique de la grande noirceur. Quelques considérations sur le rapport au passé des Québécois ». Communication au 18th Biennial Conference of the American Council for Québec studies – North/South. Sarasota, 8-11 novembre.
- Turgeon, I. et C. Parissier. 2007. « Les types de valeur perçue des produits du terroir dans un contexte québécois. » *Organisations & Territoires*, 16 (2-3) : 103-108.

- Turgeon, L. 2002. « Manger le monde. Rencontres postcoloniales dans les restaurants étrangers de la ville de Québec ». Dans *Regards croisés sur le métissage*, sous la direction de L. Turgeon, 217-233. Québec : Presses de l'Université Laval.
- 2011. « Métissée serré ». *Continuité*. (130) <http://id.erudit.org/iderudit/65397ac>, consulté le 28 octobre 2018.
- Ulin, R. C. 1996. *Vintages and Traditions: An Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives*. Washington, D.C. : Smithsonian Institution Press.
- UPA – Union des producteurs agricoles. 2003. *Bulletin d'information aux titulaires de permis de production artisanale*. Longueuil : Archives des PCQ.
- 2014. « Mission et valeurs ». <https://www.upa.qc.ca/fr/mission/>, consulté le 3 septembre 2017.
- Vachon, B. dir. 1991. *Le Québec rural dans tous ses états*. Montréal : Boréal.
- Van Rassel, A. 2017. « Oser le cidre fermier ». *Radio-Canada*. Vendredi 1er septembre <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1054412/cidrierie-sauvage-somnambule-bellechasse>, consulté le 2 février 2018.
- Velasco-Graciet, H. et F. Lasserre. 2006. « Le vignoble au Québec, géographie d'un rêve sous contrainte ». *Norois*. 201 (4) <http://norois.revues.org/1765>, consulté le 30 mai 2018.
- Verdon-Ricard, M.-P. 2009. « Le développement des produits différenciés comme élément d'une nouvelle politique agricole du Québec : l'apport de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. » *Revue du barreau du Québec*, 68 (automne) : 449-540.
- Verdu, C. 2013. "Genetic Mapping of Phenolic Compounds from Apple". Thèse de doctorat. Département d'agronomie, productions animales et végétales, agroalimentaire, Université d'Angers, Angers.
- Villedieu, Y. 2014. « J'ai croqué la rosinette... et c'était bon en péché ». *L'actualité*. (25 septembre) <http://lactualite.com/art-de-vivre/2014/09/25/jai-croque-la-rosinette-et-cetait-bon-en-peche/>, consulté le 21 juin 2017.
- Wampach, J.-P. 1991. « Progrès économique et déclin des campagnes : craintes et espoirs ». Dans *Le Québec rural dans tous ses états*, sous la direction de B. Vachon, 109-126. Montréal : Boréal.
- Weber, E. 1976. *La fin des terroirs*. Paris : Fayard.
- White, W.L. 2004. "The Lessons of Language : Historical Perspectives on the Rethoric of Addiction". Dans *Altering American Consciousness : the History of Alcohol and Drug use in the United States, 1800-2000*, sous la direction de C.J. Acker et S.W. Tracy, 33-60. Amherst : University of Massachusetts Press.

- Woodland, P. 2008. "Extra-Parliamentary Political Organization in the Making : Benjamin Heath and the Opposition to the 1763 Cider Excise". *Parliamentary History*, 4 (1) : 115-136.
- Yasmeen, G. 2006. *Bangkok's Foodscape. Public Eating, Gender Relations, and Urban Change*. Bangkok : White Lotus Press.
- Zhang, J. 2014. *Puer Tea : Ancient Caravans and Urban Chic*. Seattle : University of Washington Press.
- Ziady DeLue, R. et J. Elkins. dir. 2008. *Landscape Theory*. New York : Routledge.
- Zins Beauchesnes et Associés. 2006. *Portrait de la consommation des boissons artisanales alcoolisées : rapport de sondage*. Longueuil : Archives des CAQ.

Annexe I – Certificat d'éthique



CERTIFICATION OF ETHICAL ACCEPTABILITY FOR RESEARCH INVOLVING HUMAN SUBJECTS

Name of Applicant: Anais Détolle

Department: Faculty of Arts and Science \ Sociology &
Anthropology

Agency: N/A

Title of Project: Understanding the Food System Through an
Examination of Relationships Between Objects, Humans, and
Natural Elements: The Example of the Labeling of Ice Cider in
Quebec.

Certification Number: 30002543

Valid From: January 08, 2014 to: January 07, 2015

The members of the University Human Research Ethics Committee have examined the application for a grant to support the above-named project, and consider the experimental procedures, as outlined by the applicant, to be acceptable on ethical grounds for research involving human subjects.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "J. Pfaus".

Dr. James Pfaus, Chair, University Human Research Ethics Committee

Annexe II – Liste des entrevues

No	Date	Pseudonyme	Rôle
1	18 fév. 2014	Frédérique	Acteur institutionnel
2	7 juil. 2014	Philippe	Cidriculteur et vigneron
3	30 juil. 2014	Laurent	Chercheur dans une institution d'enseignement
4	6 août 2014	Tom et Lisa	Cidriculteurs
5	7 août 2014	Suzan et Adam	Cidriculteurs
6	8 août 2014	Romain	Cidriculteur et vigneron
7	19 août 2014	Jean-Guy	Cidriculteur
8	20 août 2014	Julie	Chercheure-agronome en milieu universitaire
9	16 janv. 2015	Simon, Émilie et Antoine	Cidriculteurs
10	26 janv. 2015	Françoise	Chercheure
11	26 janv. 2015	William	Responsable des produits du terroir dans une institution gouvernementale
12	20 fév. 2015	Samuel	Chimiste dans un laboratoire d'analyses
13	20 fév. 2015	Thierry	Oenologue dans une firme de conseils œnologiques
14	4 mars 2015	Frédérique	Responsable des appellations
15	1 avril 2015	Olivier	Responsable des appellations
16	16 avril 2015	Alexandre	Cidriculteur et vigneron
17	16 avril 2015	Sophie	Cidricultrice
18	20 avril 2015	Julien et père	Cidriculteurs
19	21 avril 2015	Hugo	Cidricultrice
20	22 avril 2015	Claude	Cidriculteur et co-fondateur du Mondial des cidres
21	22 avril 2015	Sandrine	Cidricultrice
22	22 avril 2015	Bernard	Cidriculteur et co-fondateur du Mondial des cidres
23	23 avril 2015	Alexandra	Directrice juridique et affaires publiques dans une institution agroalimentaire
24	30 avril 2015	Pascal	Cidriculteur
25	30 avril 2015	Alain	Cidriculteur
26	14 mai 2015	Nicolas et Rose	Cidriculteurs et vignerons
27	15 mai 2015	Annie	Cidricultrice
28	20 mai 2015	Gérard	Cidriculteur
29	20 mai 2015	Laurie et René	Cidriculteurs et producteurs de petits fruits
30	21 mai 2015	Ève	Cidricultrice
31	21 mai 2015	Anne-Marie	Responsable des produits du terroir dans une institution gouvernementale

No	Date	Pseudonyme	Rôle
32	21 mai 2015	Joseph	Chercheur agronome retraité
33	27 mai 2015	Martine	Responsable des produits artisans dans une institution gouvernementale
34	1 juin 2015	Marie-Pier	Directrice juridique et affaires publiques dans une institution agroalimentaire
35	23 juil. 2015	Pierre	Chercheur en milieu universitaire
36	22 mars 2016	Joseph	Blogueur
37	31 mars 2016	Célia	Cidricultrice
38	24 août 2016	Nadine	Ex-responsable des produits du terroir dans une institution gouvernementale

Annexe III – Liste des observations

No	Date	Région	Lieu/Évènement
1	20 juil. 2013	Montréal	Pré-observation
2	10 sep. 2013	Montréal	Pré-observation
3	15 fév. 2014	Montréal	Mondial des cidres de glace 2014
4	18 fév. 2014	Montréal	Institution gouvernementale
5	20 mai 2014	Montréal	Cidrerie
6	23 mai 2014	Montréal	Marché spécialisé
7	24 mai 2014	Montréal	Cidrerie
8	27 mai 2014	Longueuil	Association
9	31 mai 2014	Montréal	Marché de produits régionaux artisans
10	11 juin 2014	Montréal	Cidrerie
11	11 juin 2014	Montréal	Cidrerie
12	26 juin 2014	Montréal	Réunion des cidriculteurs avec la SAQ
13	3 juil. 2014	Montréal	Journée d'embouteillage
14	6 août 2014	Vermont (É.-U.)	Cidrerie
15	7 août 2014	Vermont (É.-U.)	Marché artisan et chais
16	19 août 2014	Chaudière-Appalaches	Cidrerie
17	20 août 2014	Capitale-Nationale	Département d'agriculture, Université Laval
18	27 août 2014	Longueuil	Institution gouvernementale
19	15 sep. 2014	Montréal	Dégustation officielle
20	10 janv. 2015	Montréal	Cidrerie/Portes ouvertes
21	12 janv. 2015	Montréal	Cidrerie/Portes ouvertes VIP
22	13 janv. 2015	Montréal	Cidrerie
23	16 janv. 2015	Outaouais	Cidrerie
24	17 janv. 2015	Montréal	Cidrerie/Cueillette d'hiver
25	18 janv. 2015	Laurentides	Cidrerie/Cueillette d'hiver
26	5 fév. 2015	Montréal	Réunion des cidriculteurs avec la SAQ
27	10 fév. 2015	Montréal	Audit chez un demandeur d'IGP
28	13 fév. 2015	Montréal	Mondial des cidres 2015
29	20 fév. 2015	Montréal	Laboratoire d'analyses chimiques
30	20 fév. 2015	Montréal	Bureau d'œnologie
31	18 mars 2015	Montréal	Colloque annuel des cidriculteurs
32	22 mars 2015	Montréal	Cidrerie
33	21 avril 2015	Montréal	Cidrerie
34	22 avril 2015	Montréal	Cidrerie
35	23 avril 2015	Montréal	Institution
36	14 mai 2015	Montréal	Cidrerie
37	15 mai 2015	Estrie	Cidrerie
38	20 mai 2015	Capitale-Nationale	Cidrerie
39	20 mai 2015	Chaudière-Appalaches	Cidrerie

No	Date	Région	Lieu/Évènement
40	21 mai 2015	Chaudière-Appalaches	Cidrerie
41	21 mai 2015	Capitale-Nationale	Institution gouvernementale
42	21 mai 2015	Capitale-Nationale	Chercheur
43	27 mai 2015	Montréal	Institution gouvernementale
44	18 mai 2015	Montréal	Consommateurs dans une cidrerie (ITHQ)
45	19 mai 2015	Montréal	Conseil d'administration des cidriculteurs
46	18 juin 2015	Montréal	Consommateurs au Marché Jean-Talon (ITHQ)
47	8 juil. 2015	Laurentides	Réunion d'information pour les cidriculteurs concernant l'IGP
48	10 août 2015	Montréal	Dégustation officielle de cidre de glace pour l'IGP
49	4 mars 2016	Montréal	Rencontre avec des cidriculteurs bretons
50	15 mars 2016	Montréal	Colloque annuel des cidriculteurs et des vignerons