

CONTEXTE

La consommation mondiale de cidre et de vin connaît une forte croissance liée entre autres au développement des marchés existants (Amérique, Europe), mais aussi à l'arrivée de marchés significatifs tels que la Chine et l'Inde. Au Québec, le secteur des boissons fermentées représente plus de 450 entreprises impliquées en production agricole et/ou en transformation et un chiffre d'affaire annuel de plus de 100M\$. Dans un contexte de nordicité, les défis liés à ce secteur sont nombreux. La création de la Chaire de recherche et d'innovation sur les boissons fermentées permettra d'appuyer le développement et la prospérité du secteur de la transformation cidricole, vinicole et brassicole canadien et international par la recherche et l'innovation en ciblant la qualité des produits, l'économie des ressources, la formation de personnel hautement qualifié et la diffusion des connaissances.

UN ACTEUR
DE PROGRÈS

DEPUIS 350 ANS



CHAIRE DE RECHERCHE ET D'INNOVATION SUR LES BOISSONS FERMENTÉES

Dans un contexte de nordicité, les défis posés par la compétitivité des marchés et le développement durable sont significatifs pour la pérennité des entreprises, qui doivent tabler sur une qualité de produit irréprochable pour faire leur place. La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval est un chef de file au Canada pour la recherche et l'enseignement en sciences agronomiques et alimentaires.

Il y a donc une opportunité pour l'Université Laval et ses partenaires industriels de soutenir le développement du secteur cidricole, vinicole et brassicole, par l'implantation de la Chaire de recherche et d'innovation sur les boissons fermentées, dont les objectifs sont :

- développer l'industrie cidricole, vinicole et brassicole canadienne et internationale dans une perspective d'innovation, de qualité des produits et de développement durable ;
- favoriser l'innovation, l'excellence et le savoir-faire au sein des entreprises du secteur afin de positionner avantageusement le Canada sur le marché local et international ;
- optimiser le contrôle des facteurs de qualité du champ jusqu'au consommateur ;
- solutionner des problématiques complexes particulières à la production cidricole, vinicole et brassicole nordiques ;
- valoriser les sous-produits de l'industrie cidricole, vinicole et brassicole notamment par la distillation ;
- implanter des programmes de formation de haut niveau pour les futurs professionnels de l'industrie.

Crédit photo : Gaëlle Dubé, agr



UNIVERSITÉ
LAVAL

La seule plateforme académique francophone centrée sur la production cidricole, vinicole et brassicole en Amérique du Nord.

PROGRAMMATION DE LA CHAIRE

La chaire permettra de conduire des recherches approfondies sur des problématiques telles que :

- comprendre le développement des saveurs du champ jusqu'à la bouteille afin d'identifier les facteurs de qualité à chacune des étapes de production (cultivars, terroir, fermentation) ;
- étudier l'impact de la nordicité et des pratiques de développement durable sur les saveurs, la qualité des produits et la productivité ;
- développer et approfondir le concept du terroir au Québec ;
- améliorer le développement des saveurs et la stabilité des produits ;
- comprendre les facteurs affectant les préférences des consommateurs locaux et internationaux ;
- optimiser les facteurs de production et de qualité ;
- développer des méthodes permettant d'améliorer la traçabilité et l'intégrité des produits ;
- valoriser les sous-produits de fermentation (distillation et autres produits dérivés).

TITULAIRE

- Karine Pedneault, PhD, Chercheure scientifique au Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)/Professeure-associée, CRIV/INAF, FSAA, Université Laval
- La programmation de la Chaire contribuera à la création de collaborations entre différents professeurs de la faculté et de l'université, notamment aux départements de Sciences des aliments, de Sciences de la consommation et de Phytologie, ainsi qu'avec plusieurs partenaires industriels, ce qui permettra d'instaurer une masse critique de chercheurs autour de la production et de la transformation cidricole, vinicole et brassicole.

Seule chaire canadienne mettant de l'avant la recherche sur le cidre et intégrant la recherche sur les boissons fermentées dans un contexte de nordicité, la Chaire de Recherche et d'Innovation sur les Boissons Fermentées bénéficiera de nombreux collaborateurs potentiels au Canada et à l'international.

IMPACT POUR LA SOCIÉTÉ

La programmation de la Chaire permettra de :

- favoriser la création d'emplois dans les secteurs de l'agriculture, de la restauration et de l'agrotourisme ;
- améliorer le développement et la prospérité des agriculteurs et des transformateurs ;
- contribuer au développement des régions québécoises ;
- favoriser l'excellence et la reconnaissance des cidres, vins, bières locales auprès des consommateurs ;
- propulser l'innovation et l'excellence au sein de l'industrie des boissons fermentées ;
- encourager le développement d'une tradition envers les boissons fermentées locales.

IMPACT POUR L'UNIVERSITÉ

- formation d'étudiants de 2^{ème} et 3^{ème} cycle dans le domaine de la production cidricole, vinicole et brassicole ;
- développement d'une école d'été en œnologie en collaboration avec l'Université de Bordeaux ;
- création de programmes de formation de premier et de second cycle dans un horizon de 5 ans.

BUDGET

Le budget minimal visé est de **200 K \$/an** sur 5 ans.

Dans le cadre de cette chaire, un groupe de partenaires philanthropiques canadiens et internationaux impliqués dans le secteur cidricole, vinicole et brassicole sont visés. Ces partenaires bénéficieront directement des recherches déployées dans le cadre de cette chaire.

IMPACTS POUR LES PARTENAIRES

- Les connaissances entourant les facteurs de qualité en climat nordique développées dans le contexte de la chaire permettront aux entreprises **d'améliorer la production et la qualité des boissons fermentées** dans tout le Canada.
- Le développement de la qualité et de caractéristiques distinctives au sein des produits cidricoles, vinicoles et brassicoles **permettra des gains significatifs sur les parts de marché local** pour les partenaires canadiens, où les produits d'importation font une forte concurrence aux produits locaux.
- L'implantation de programmes de formation de haut niveau sur les boissons fermentées au sein de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval permettra de **répondre au besoin de l'industrie pour du personnel hautement qualifié**, laquelle ne peut se développer sans cette base fondamentale.
- Le **développement d'outils de pointe pour le contrôle et la traçabilité des produits** profitera aux partenaires industriels de plus grande envergure œuvrant au Canada comme à l'étranger.