



ONTARIO  
*Craft Cider*  
ASSOCIATION

# Welcome to Ontario's Craft Cider Industry

- Simcoe Research Station (Cider Test Block)



# Bienvenue



ONTARIO  
*Craft Cider*  
ASSOCIATION

# Le cidre artisanal de l'Ontario

- D'après l'association des cultivateurs de pommes, le cidre fort consiste uniquement de pommes et de poires de l'Ontario. Le produit final doit contenir au moins 85% sans aromatisants artificiels.

Des petites cidreries produisent 2.5 millions ou moins litres par année.



# Notre début

- OCCA fut établi en 2012 et compta 10 membres.
- Il y avait seulement 4 cidres artisanaux sur les tablettes du LCBO.
- Le producteur original était « County Cider » du comté Prince Edward.



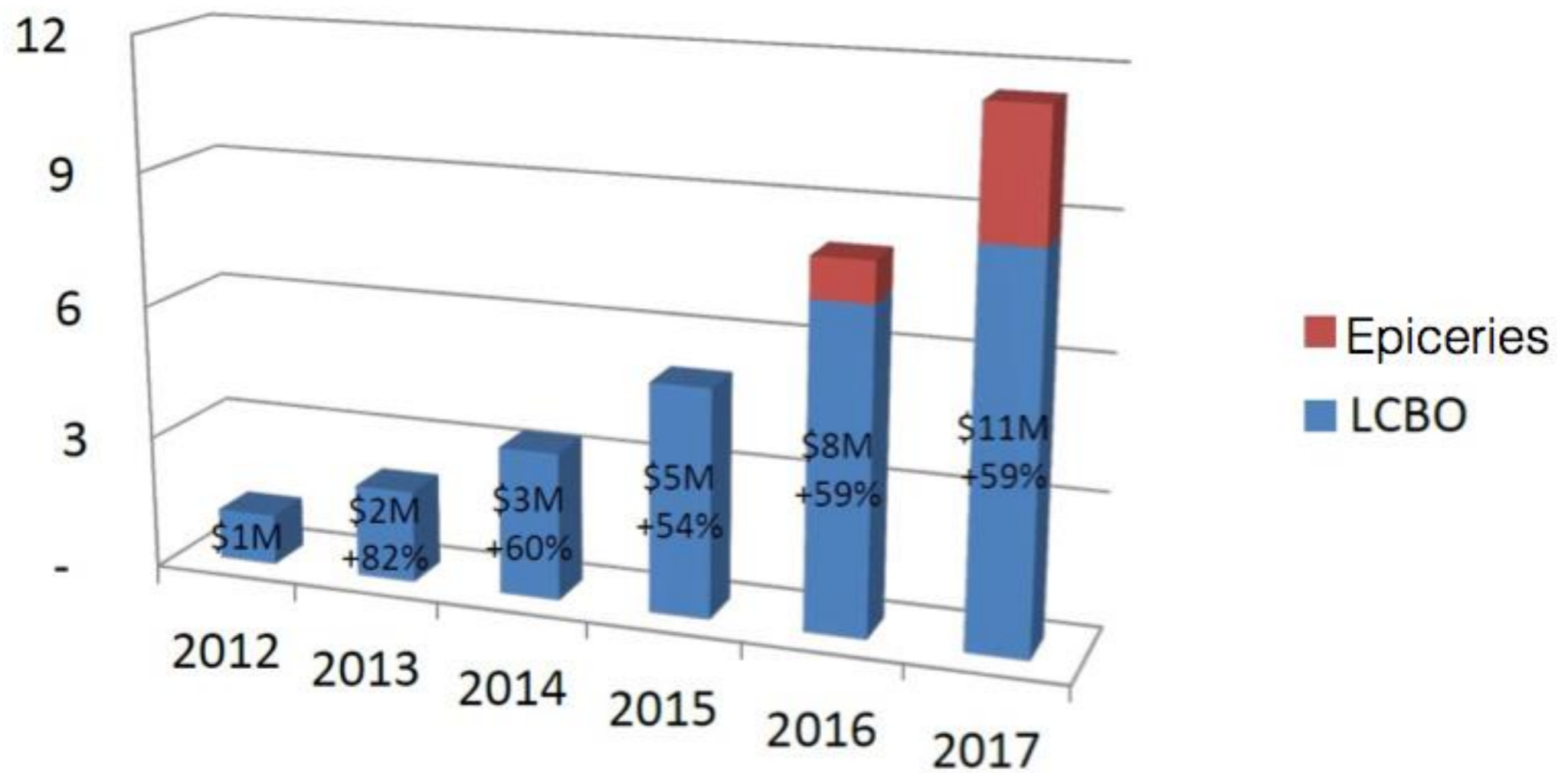


Par contre les changements s'effectuent rapidement!

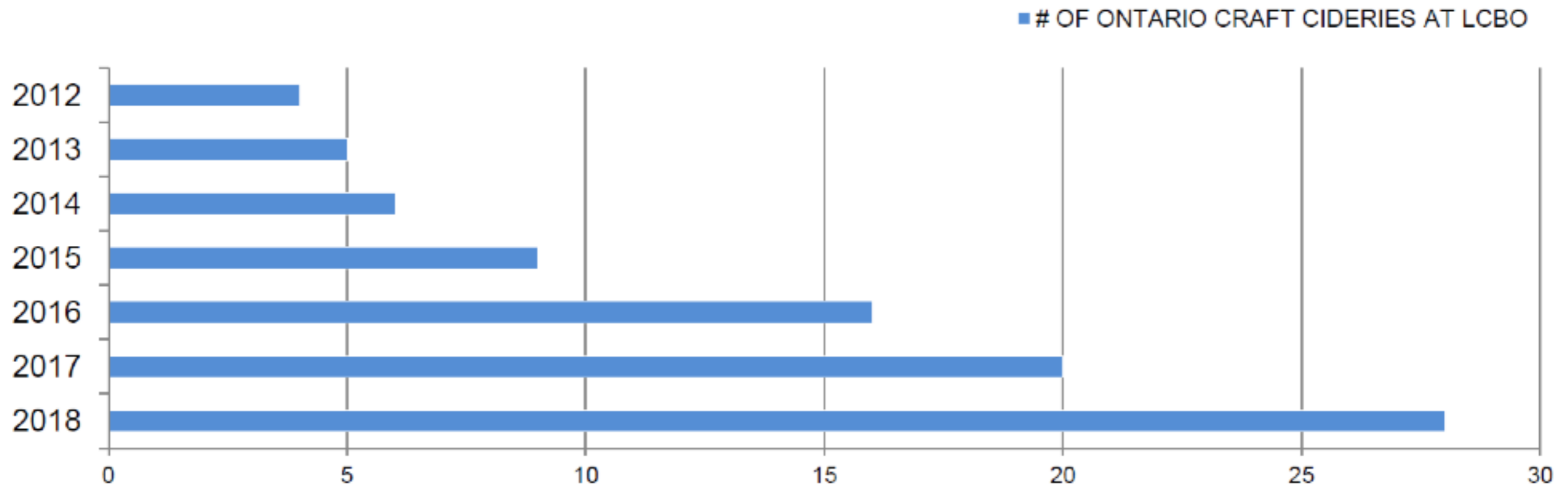


# Croissance au cours des ans

Ventes  
Sales \$  
(millions)



# Nos producteurs maintenant



- Aujourd'hui nous comptons 28 producteurs de cidre sur les tablettes de la Régie avec au-delà de 60 opérations commerciales en province.
- OOC représente 50 producteurs commerciaux de cidres.



## Etages par producteurs de cidres

(0-50 hectolitres)	.....●	<b>30</b>
(50 - 150 hectolitres)	.....●	<b>8</b>
(150 - 250 hectolitres)	.....●	<b>6</b>
(250+ hectolitres)	.....●	<b>4</b>

Nombre de cidreries par étage

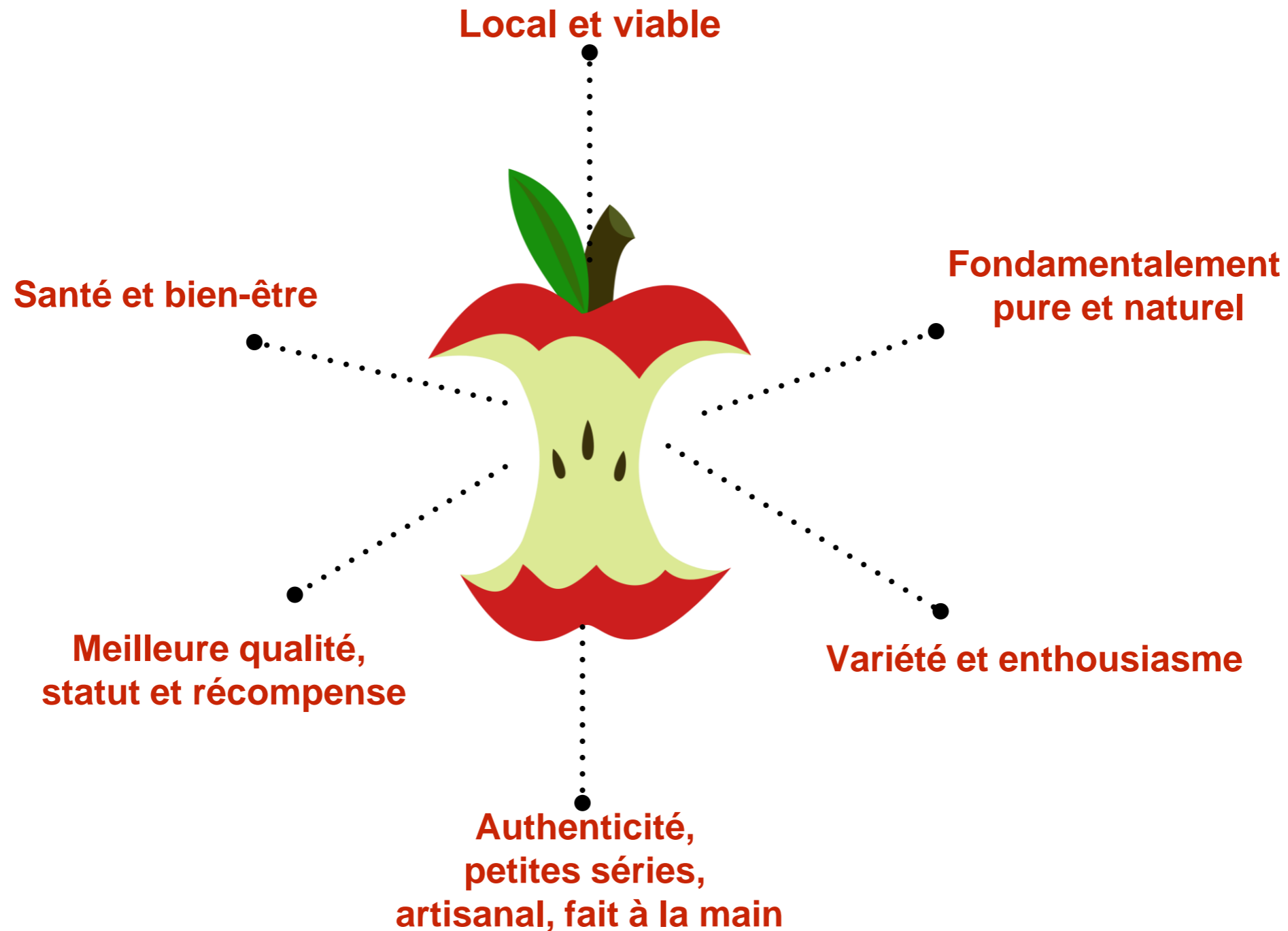




**Plus de 50% de nos membres cultivent des pommes et fournissent aux autres membres.**



# 6 Besoins universels des consommateurs



# Nos Valeurs



Les pommes sont notre  
fierté et notre joie

Nous tenons à cœur notre chez-  
nous et notre héritage

L'intégrité est au cœur de nos décisions

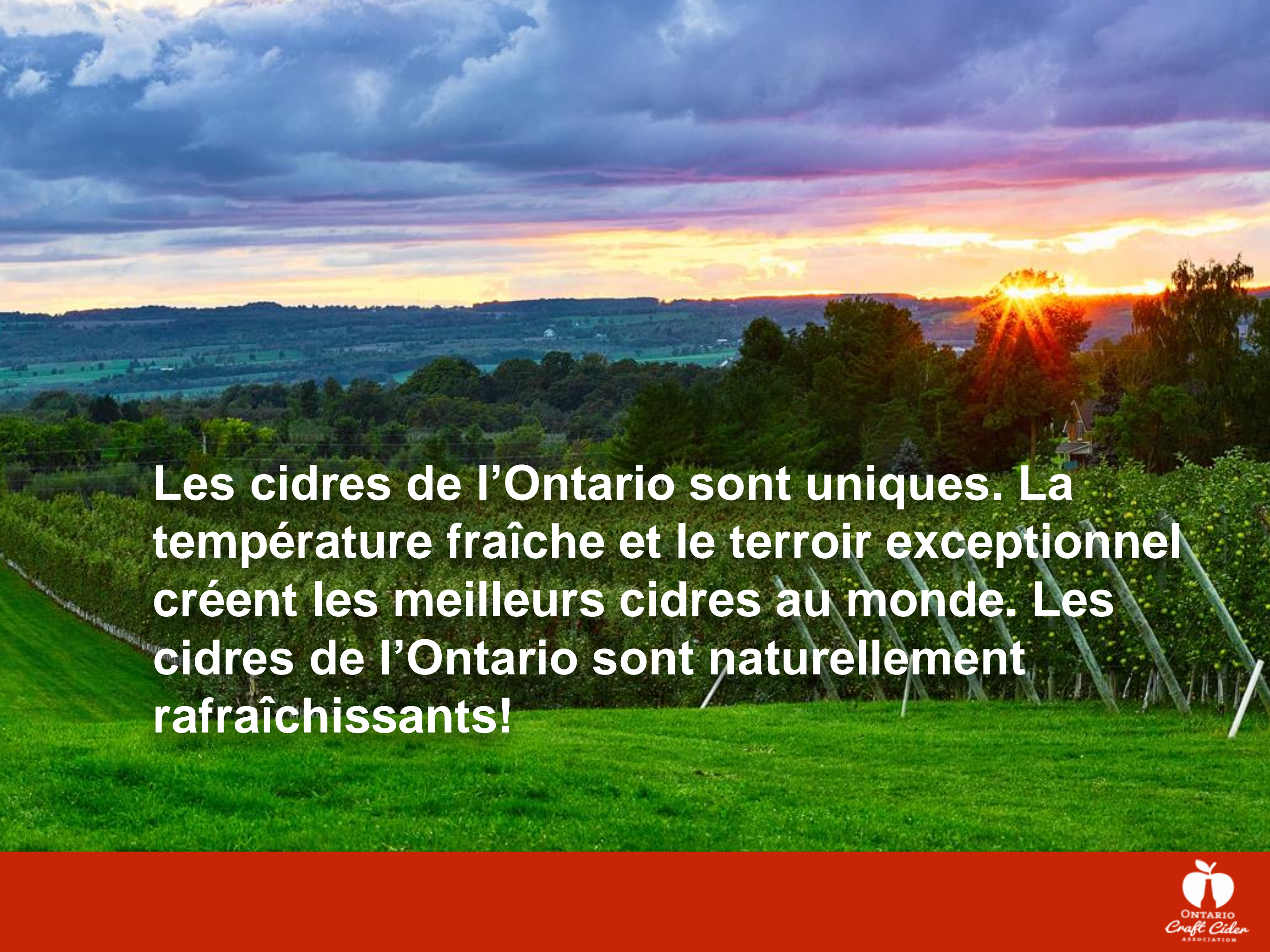
Nous sommes authentiques, réels  
et de la région.

Nous prenons le temps de bien  
faire les choses

Nous sommes une  
communauté

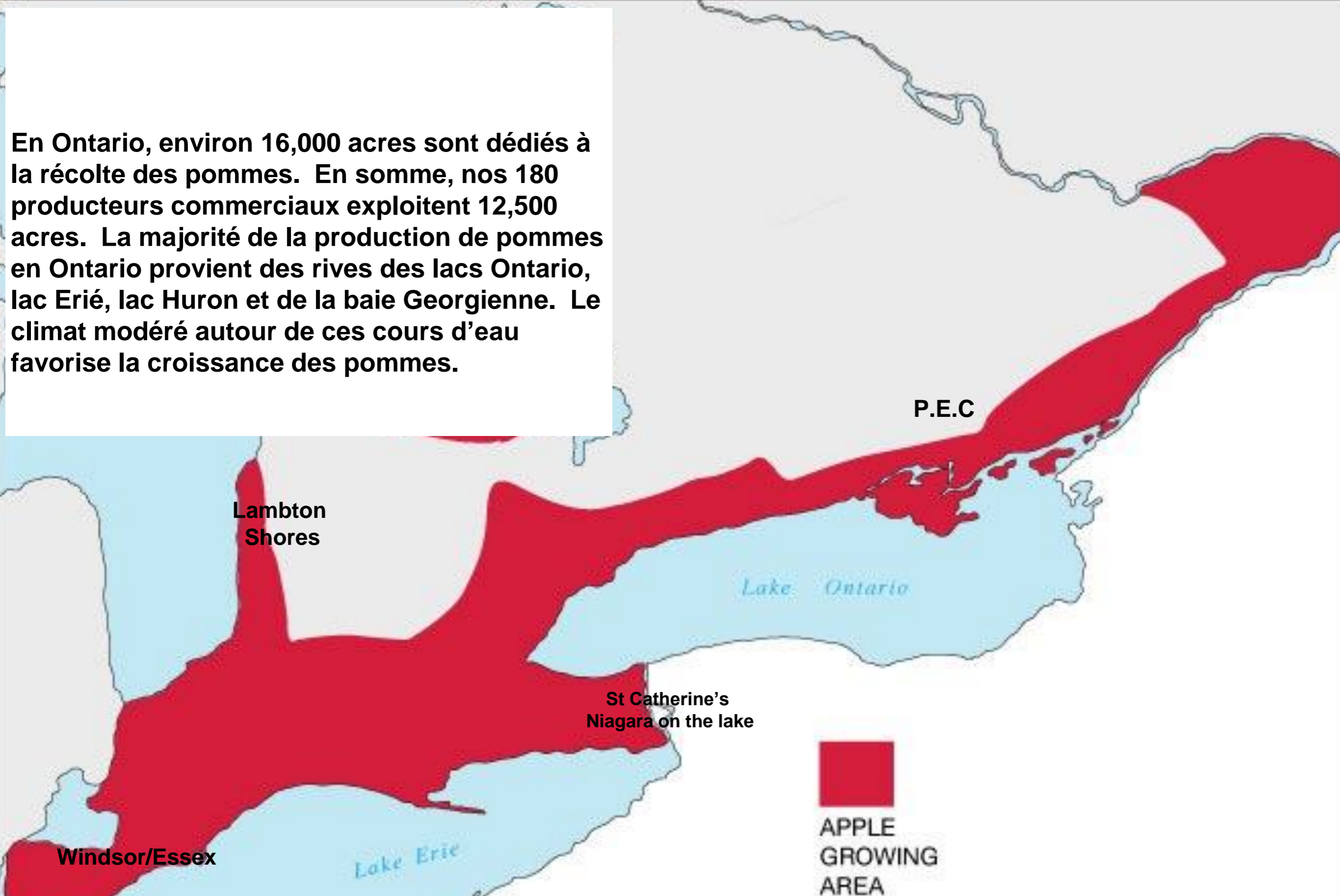
## **Nous sommes à créer une culture unique.**

Nous sommes une communauté de producteurs de cidre. Notre membriété au sein de OCCA, nous permet de développer la catégorie et aussi de partager notre passion collective avec nos consommateurs. Nous travaillons ensemble et nous nous entraïdons afin d'effectuer des changements. Les membres ont un esprit de collaboration et ils s'assurent de nourrir et bâtir notre artisanat. Malgré la compétition qui existe entre nous, nous représentons un tout (la pomme entière et non le morceau).

A scenic landscape at sunset. The sky is filled with dramatic, dark clouds, with a bright orange and yellow glow from the setting sun breaking through on the right side. The sun is partially obscured by a large tree. In the foreground, there is a lush green field. In the middle ground, a vineyard with rows of grapevines is visible, supported by wooden stakes. The background shows rolling green hills and a few small buildings in the distance.

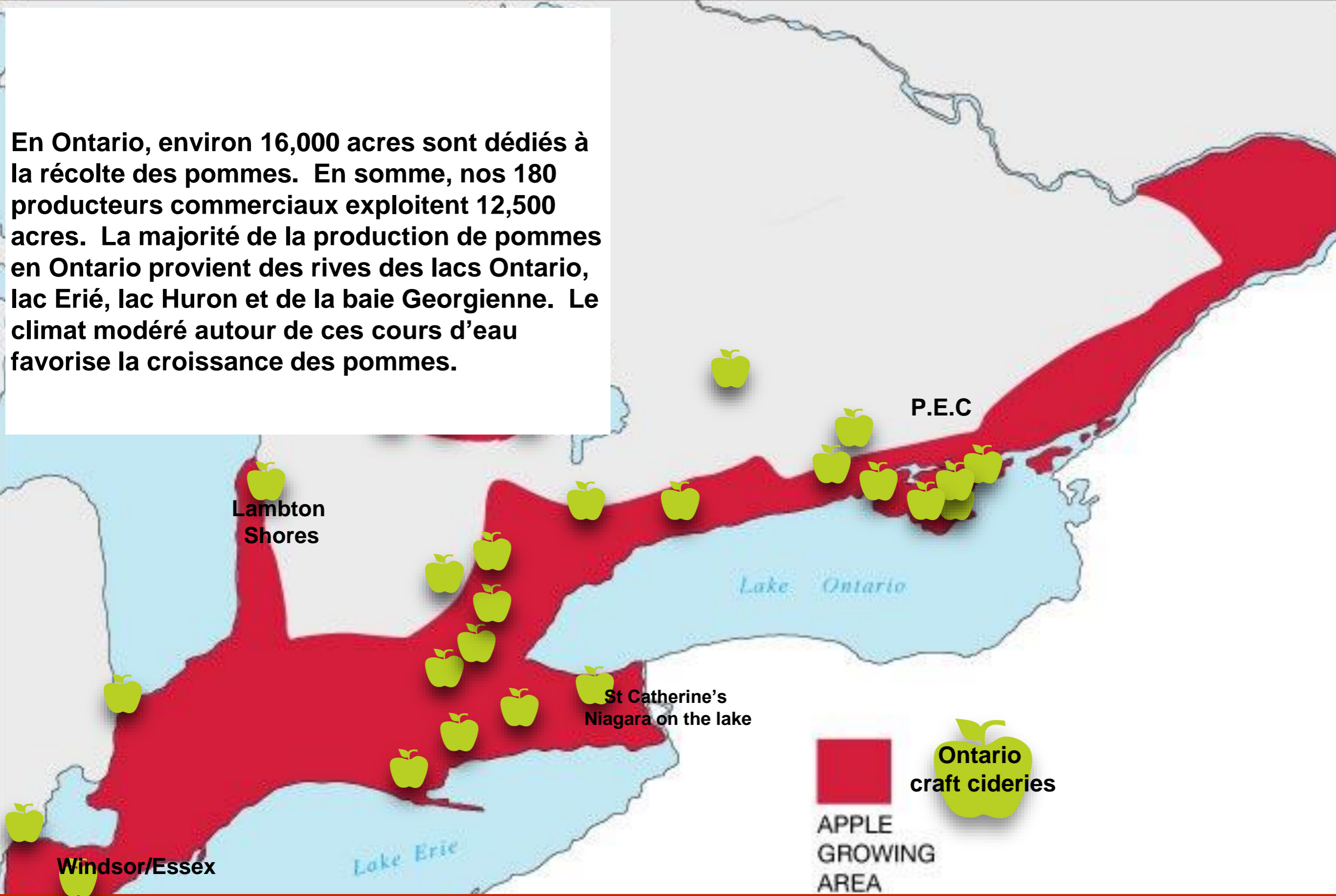
**Les cidres de l'Ontario sont uniques. La température fraîche et le terroir exceptionnel créent les meilleurs cidres au monde. Les cidres de l'Ontario sont naturellement rafraîchissants!**

En Ontario, environ 16,000 acres sont dédiés à la récolte des pommes. En somme, nos 180 producteurs commerciaux exploitent 12,500 acres. La majorité de la production de pommes en Ontario provient des rives des lacs Ontario, lac Erié, lac Huron et de la baie Georgienne. Le climat modéré autour de ces cours d'eau favorise la croissance des pommes.





En Ontario, environ 16,000 acres sont dédiés à la récolte des pommes. En somme, nos 180 producteurs commerciaux exploitent 12,500 acres. La majorité de la production de pommes en Ontario provient des rives des lacs Ontario, lac Erié, lac Huron et de la baie Georgienne. Le climat modéré autour de ces cours d'eau favorise la croissance des pommes.





**L'Ontario comprend environ 700 pomiculteurs. Certains gèrent des vergers de 100 acres et plus, mais la taille moyenne est de 20 acres.**



Ontario est le plus grand producteur de pommes au Canada. Les ventes de pommes représentent 85 \$ millions de dollars annuellement, dont 50% pommes fraîches et 50% le traitement de pommes (jus, sauces). En 2012, seulement 1/3 comprenait des pommes traitées.



**La clé de notre succès continu en Ontario dépend de l'innovation et variation.**

# Formats

20% des ventes

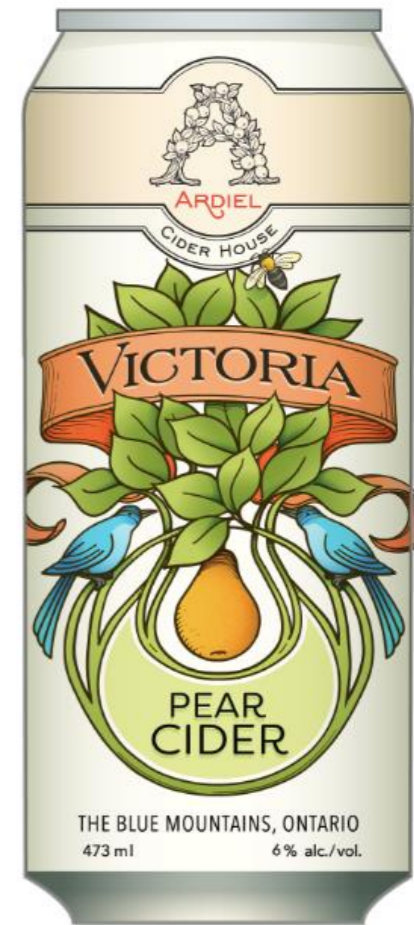
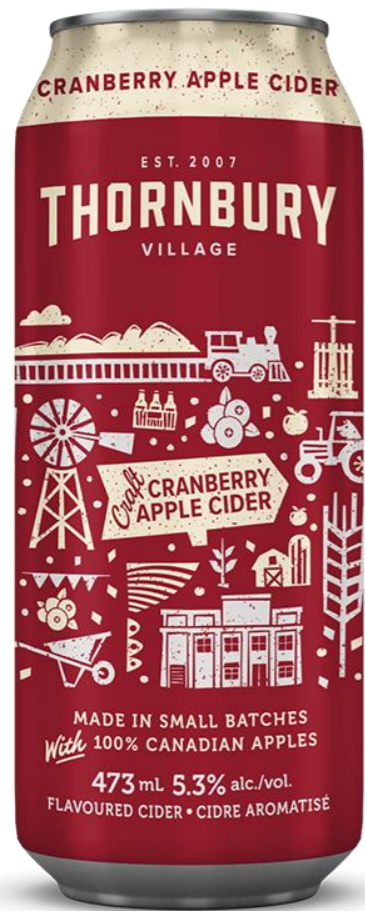


80% des ventes





# Cidres secs et Demi-secs

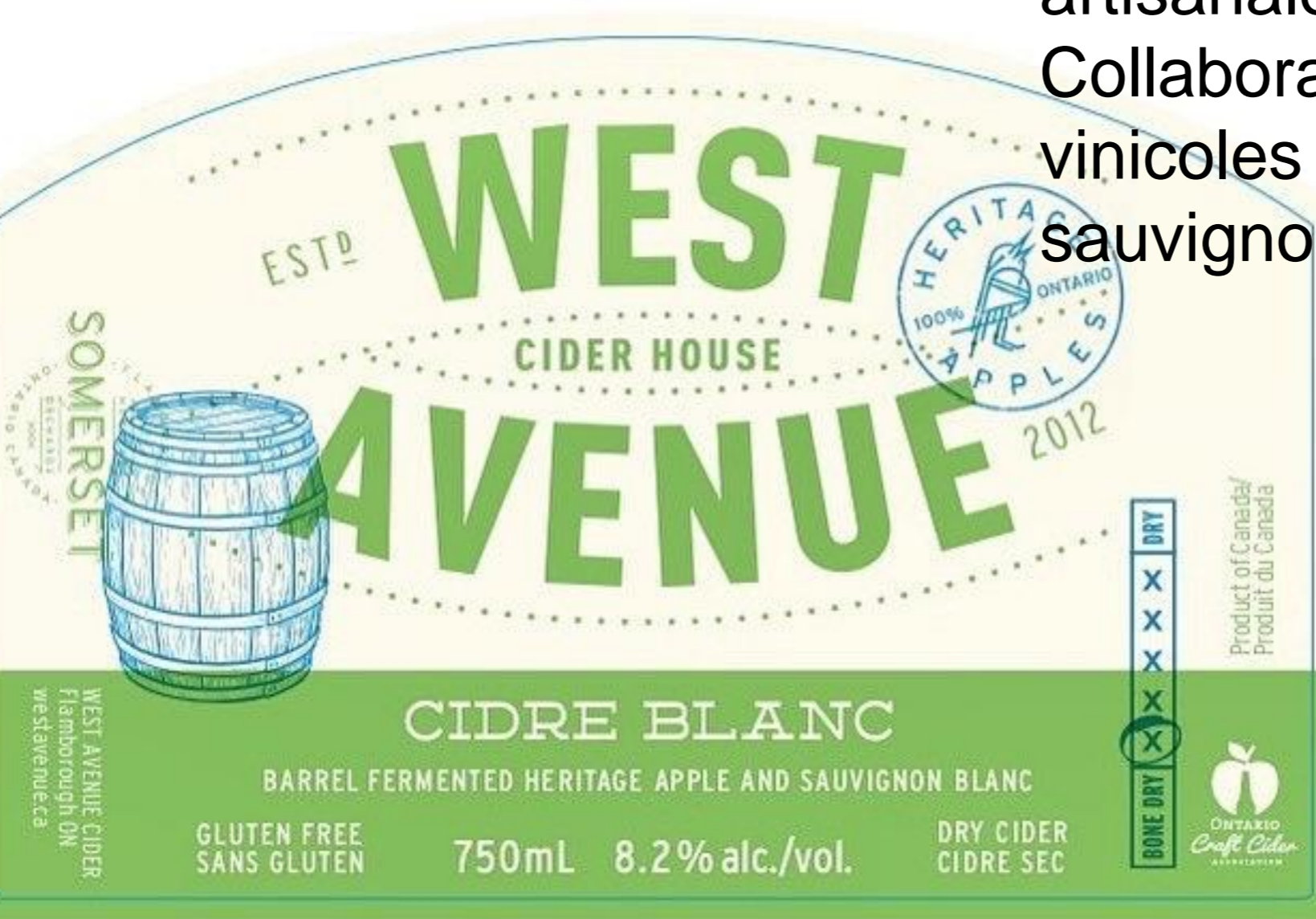


# Cidres aromatisés

Cidres avec fermentation sauvage  
Cidres avec vieillissement en fût de  
chêne.

Collaboration avec brasseries  
artisanales

Collaboration avec établissements  
vinicoles (Cidre avec raisins  
sauvignon-blancs)



Innovations



# Notre travail avec le gouvernement

- Projet de loi 110
- Programme de cidreries à petite échelle (programme de 3 ans)
- Fournir un rehaussement des marges représentant 0,74 \$ par litre pour les cidreries.
- Maximum 220,000 \$ par producteur
- Moins de 4.5 millions litres de la production mondiale

# Aujourd'hui...

- Les cidres artisanaux sont présentement disponibles dans 600 succursales LCBO et 200 épicereries.
- De plus en plus les établissements titulaires de licences sont ouverts à la vente du cidre artisanal.



# Organismes de réglementation de l'Ontario

- Ministère des finances établit les politiques sur les boissons alcoolisées.
- CAJO (Commission des alcools et des jeux de l'Ontario) agit comme administrateur
- LCBO agit comme détaillant et distributeur



# LCBO

## Administre les licences :

### *Types de licences :*

- Licence de fabrication
- Licence pour commerce de détail des vins
- Licence de livraison direct
- Licence pour les ventes d'alcool sous les établissements titulaires (soit les restaurants, théâtres, hôtels)

# LCBO

- 2017 – Plus important détaillant de boissons alcoolisées au monde, un revenu de 6,247 billions.

## *Catégories :*

- Bière, cidres et boissons alcoolisées prêts-à-porter
- Vin
- Spiritueux
- Services spécialisés

# Taxes

- Les taxes sur les ventes de vin sont remises mensuellement au ministère des finances.
- Mensuellement les fabricants remettent les taxes (J10 à la Régie des alcools pour les ventes parvenant d'établissements titulaires (ventes aux licenciés comme les restaurants)
- La quotation comprend les taxes de ventes à remettre à la Régie.

**MERCI**