

UNIS
PAR NOTRE
PASSION

ARQ



Mémoire sur le projet de loi 170 – Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques

Mémoire présenté par
l'Association des restaurateurs du Québec

Avril 2018

Association des restaurateurs du Québec

6880, Louis-H.-La Fontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Téléphone : 514 527-9801

1 800 463-4237

Télécopieur : 514 527-3066

Site Internet : www.restaurateurs.ca

Personne-ressource : François Meunier, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales

Courriel : fmeunier@arqc.qc.ca

TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC : UNIS PAR NOTRE PASSION DEPUIS PRÈS DE 80 ANS!	4
INTRODUCTION	5
UNE VÉRITABLE MODERNISATION NOUS EST SERVIE!.....	7
LES TIMBRES DE DROIT : UNE PRATIQUE ARCHAÏQUE QUI N'A PLUS SA PLACE.....	9
NOTRE CRAINTE SUR LA FORMATION OBLIGATOIRE	11
UN MÉNAGE RÉGLEMENTAIRE EST NÉCESSAIRE.....	13
CONCLUSION	15
ANNEXE 1 – LISTE DES RECOMMANDATIONS	16

L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC : UNIS PAR NOTRE PASSION DEPUIS PRÈS DE 80 ANS!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ compte maintenant dans ses rangs près de 5 600 membres corporatifs, et ce, dans toutes les régions du Québec.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement ainsi que de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour contribuer constructivement aux grands débats de société.

Dans les dernières années, l'ARQ a, entre autres, travaillé activement dans le dossier de l'harmonisation de la taxe spécifique sur l'alcool, mesure qu'elle a obtenue en 2014. Elle a joué aussi un rôle important notamment dans la mise en place du permis d'alcool unique par catégorie, le plan de lutte à l'évasion fiscale piloté par l'Agence du revenu du Québec et l'implantation de la formation en hygiène et salubrité alimentaires reconnue par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

INTRODUCTION

Ce n'est pas d'hier que l'ARQ réclame une véritable modernisation des lois touchant la vente et le service de boissons alcooliques. Déjà, en 1999, soit maintenant près de 20 ans, l'ARQ a participé à la première consultation gouvernementale sur le sujet de l'allègement réglementaire en mentionnant plusieurs des irritants que le projet de loi actuel va corriger. Ce même message de modernisation des lois sur l'alcool fut répété par l'ARQ lors de toutes les consultations sur l'allègement réglementaire, que ce soit en 2001, 2008, 2011 ou en 2015. À chaque fois, le groupe, conseil ou comité responsable de la consultation a repris les demandes de l'ARQ comme recommandations au gouvernement.

Une première tentative de modifier la Loi sur les permis d'alcool et la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques fut tentée par le ministre de la Sécurité publique, M. Robert Dutil, en 2012 par le projet de loi 68. Malgré certaines mesures jugées non souhaitables par l'industrie, le projet de loi 68 était vu favorablement par l'ARQ et ses membres puisqu'il apportait des solutions à plusieurs irritants que vivent les entrepreneurs du secteur de la restauration. Malheureusement, en raison du déclenchement d'une élection générale à l'été 2012, le projet de loi est mort au feuillet. Les restaurateurs ont dû, encore une fois, prendre leur mal en patience et attendre la fameuse modernisation des lois entourant la vente et le service d'alcool.

Lors du budget de 2015, deux mesures importantes pour l'ensemble des titulaires de permis d'alcool ont été annoncées, soit la mise en place d'un permis unique par catégorie pour chacun des établissements plutôt qu'un permis pour chacune des pièces de l'établissement, ainsi que la création d'un régime de sanctions administratives pécuniaires pour des manquements mineurs à la Loi sur les permis d'alcool et à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques. Ces changements ont été accueillis avec une grande satisfaction de la part de l'industrie, qui y voyait le début d'une simplification des processus entourant la vente et le service d'alcool.

En juin 2017, le ministre de la Sécurité publique a annoncé l'entrée en vigueur de ces deux mesures avec deux projets de règlements. C'est à ce moment que les restaurateurs ont réalisé qu'ils feraient des économies importantes avec la venue du permis unique par catégorie. Ils ont aussi pris connaissance du régime de sanctions administratives pécuniaires simplifiant de beaucoup le processus de sanctions en évitant aux titulaires d'être convoqués devant la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) et de défrayer les coûts inhérents au processus.

Dans le cadre des présentes consultations particulières sur le projet de loi 170 (Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques), l'ARQ voit que le travail d'un véritable allègement

réglementaire se poursuit et tient à souligner les nombreuses mesures contenues dans celui-ci. Le projet de loi 170 va même plus loin dans sa quête de modernisation que le défunt 68 en éliminant l'obligation de vendre des aliments pour pouvoir vendre de l'alcool, un irritant majeur pour la restauration. C'est donc dans cette perspective positive et constructive que l'ARQ désire aborder cette consultation.

Dans le présent mémoire, l'Association vous exposera dans un premier temps les nombreuses dispositions positives contenues dans le projet de loi 170 qui aideront grandement l'industrie de la restauration. Ensuite, elle proposera aux parlementaires d'être encore plus audacieux en incluant l'abolition du timbre de droit à ce projet de loi. Finalement, l'Association conclura par une mise en garde sur la formation obligatoire sur la consommation responsable d'alcool.

UNE VÉRITABLE MODERNISATION NOUS EST SERVIE!

Lors de l'annonce menant au permis unique par catégorie en juin dernier, le ministre de la Sécurité publique avait mentionné que ce n'était que l'apéritif, le repas principal étant pour bientôt. Nous y voilà, enfin! Après la lecture du projet de loi 170, l'ARQ peut maintenant dire qu'une véritable modernisation est servie! Plusieurs mesures réclamées depuis longtemps par l'industrie apparaissent dans celui-ci et, par conséquent, l'Association ne peut que se montrer satisfaite.

Plusieurs irritants que vivent les gens de notre industrie pourront enfin être chose du passé si le projet de loi est adopté. Une des revendications incontournables pour l'industrie, soit de retirer l'obligation de servir un repas pour les détenteurs de permis de restaurant, est incluse dans la révision des différents permis d'alcool. **La volonté du gouvernement de modifier cette obligation par celles d'offrir une offre alimentaire lors de la prise de commande (donc, d'avoir une cuisine opérationnelle) et que, généralement, les boissons soient servies avec des aliments, est vue positivement par l'industrie.** Les titulaires de ce type de permis devront donc conserver une vocation de « restaurant » tout en pouvant servir à la clientèle une boisson alcoolisée sans avoir à vendre de la nourriture, pratique existante dans les autres provinces canadiennes.

Une autre mesure importante pour le secteur de la restauration inscrite dans cette pièce législative est de permettre la préparation de mélanges de boissons alcooliques à l'avance. La disposition actuelle nuit aux restaurateurs dans leur offre de boissons, puisque des produits prisés par la clientèle, tels que des sangrias ou des punches maison, ne peuvent être préparés d'avance même si la recette demande un temps de macération. Les seules possibilités sont de se rabattre sur les produits préfabriqués vendus à la SAQ ou de les préparer à la commande. Aussi, avec le développement de la mixologie, très prisée par la jeune clientèle, plusieurs recettes de cocktails ne pouvaient se faire puisqu'elles demandaient une infusion de l'alcool avec d'autres ingrédients, comme les fines herbes. **Avec la modification introduite dans le projet de loi 170, on règle définitivement cette situation.**

La création d'un permis saisonnier aura aussi un impact positif important dans les régions où l'achalandage est saisonnier. Cela permettra à des entrepreneurs en région touristique d'économiser sur les droits exigés pour un permis dont, de toute façon, il n'utilisait jamais la totalité de la durée d'exploitation autorisée. La durée de 183 jours fixée dans le projet de loi et la facilité de transition entre le permis annuel et saisonnier sont aussi des mesures qui satisfont l'industrie.

Aussi, l'assouplissement pour accueillir les mineurs sur une terrasse accompagnés du titulaire de l'autorité parentale jusqu'à 23 heures est une excellente mesure, notamment dans

l'accueil des touristes étrangers, qui ne comprenaient pas nécessairement pourquoi on excluait leur famille de la terrasse à partir de 20 heures. Avec une heure fixée à 23 heures, cela permettra aux titulaires d'éviter de vivre cette situation, car tous s'interrogeaient, incluant la clientèle locale, sur la logique derrière cette interdiction.

L'abrogation de la disposition obligeant les titulaires à avoir un dispositif à clé pour empêcher l'accès aux boissons alcooliques en dehors des heures d'exploitation du permis est un assouplissement pertinent. Par cette modification, un titulaire de permis de restaurant ouvert 24 h ne sera plus tenu d'assumer des coûts importants pour l'installation et les réparations subséquentes de ce dispositif.

Enfin, la création de la nouvelle option « traiteur » va enfin permettre de régler une situation difficile pour les services de traiteur et pour les restaurants offrant un tel service. En effet, ils devaient souvent se résoudre à demander à leurs clients de se procurer un permis de réunion afin de pouvoir servir de l'alcool lors de leur événement. Avec l'avènement de cette option permanente, les titulaires offrant un service de traiteur pourront développer une offre de service d'alcool pour les événements de leurs clients. Dans ce cas, cette modification législative va grandement aider ce segment de la restauration à se développer davantage et ainsi créer des emplois.

LES TIMBRES DE DROIT : UNE PRATIQUE ARCHAÏQUE QUI N'A PLUS SA PLACE

À notre sens, le projet de loi comporte un oubli important. On devrait profiter de ce chantier de modernisation des lois sur l'alcool pour inclure **l'abolition du timbre apposé sur tout contenant de boissons alcooliques**. Une telle pratique n'a plus sa place au 21^e siècle. Or, le projet de loi ne fait qu'exempter les titulaires dans le cas de bouteilles vides et utilisées à des fins décoratives. Cet allègement est nécessaire, mais l'ARQ considère qu'il faut aller beaucoup plus loin en éliminant totalement ce système de timbres.

Cette méthode dépassée cause plusieurs irritants pour les restaurateurs. Certaines bouteilles sont notamment livrées sans timbre dû à un oubli d'un commis de la SAQ, les timbres se décollent ou, encore, s'effacent tout simplement lors de lavages répétés. De plus, une bouteille apportée au restaurant par un client pour la donner en cadeau à un proche et ce, pour consommation ultérieure à domicile, place le restaurateur dans une situation illégale puisqu'aucun timbre n'est apposé sur celle-ci. Dans toutes ces situations, ce sont les titulaires qui sont tenus pour uniques responsables et sont passibles de sanctions administratives pécuniaires, pouvant même aller à la suspension du permis d'alcool pour une durée déterminée.

L'objectif des timbres est de s'assurer que tous les titulaires achètent leurs boissons alcooliques aux fournisseurs et détaillants autorisés par la loi (SAQ, brasseurs industriels et microbrasseurs). Ce n'est pas tant le but du contrôle que l'ARQ remet en cause, mais plutôt le mécanisme désuet. D'ailleurs, le Québec est la seule province à utiliser un système de ce genre pour contrôler les achats d'alcool des titulaires de permis. Toutes les autres provinces utilisent un mécanisme basé sur les factures d'achats.

Il est facile de modifier le système actuel par un mécanisme alliant contrôle, technologie et efficacité. La mise en place, en 2011, du module d'enregistrement des ventes (MEV) dans tous les restaurants du Québec et en 2016, dans les bars, peut facilement compenser l'abolition du timbre en matière de contrôle et de vérification de vente et de service d'alcool. Toutes les ventes (alcool et nourriture) apparaissent sur la facture du consommateur et sont enregistrées par Revenu Québec. Avec un croisement de ces informations et des achats faits par le restaurateur à la SAQ et chez les brasseurs, on peut facilement faire la vérification que l'alcool a été acheté légalement. Il ne s'agit rien de moins qu'une solution moderne, technologique et qui peut se faire à une fraction des coûts actuels.

Justement, sur ces coûts, il y a des économies importantes à faire pour les fabricants et la SAQ avec l'abolition du système de timbres. Uniquement pour la SAQ, on estime une économie possible et récurrente de 6 millions de dollars annuellement puisqu'elle pourra simplifier ses procédures de distribution en utilisant une seule ligne de distribution dans ses entrepôts, plutôt

que deux comme c'est le cas actuellement. Un autre bon exemple touche les microbrasseurs qui, n'ayant pas les équipements des grands brasseurs, doivent apposer à la main chacun des timbres sur les bouteilles qu'ils vendent aux titulaires de permis d'alcool. L'élimination des timbres permettra à ces petites entreprises de pouvoir éliminer des coûts et ainsi consacrer ses ressources à la croissance de leurs entreprises.

Pour ces raisons, l'ARQ demande d'abolir les timbres de droit. Il faudrait donc profiter de l'étude de ce projet de loi afin d'amender celui-ci pour abroger l'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Recommandation n° 1

Qu'un amendement soit déposé afin d'abroger l'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques afin que les titulaires ne soient plus tenus de garder dans leur établissement que des contenants de boissons alcooliques sur lesquels est apposé le timbre de la Société (SAQ) ou un autocollant de la Régie (RACJ).

NOTRE CRAINTE SUR LA FORMATION OBLIGATOIRE

Tous les restaurateurs comprennent les responsabilités qui leur incombent en vendant et servant des boissons alcooliques et les risques d'une trop grande consommation de ces types de boissons. Ce n'est pas pour rien que l'ARQ a favorisé l'émergence d'outils destinés aux restaurateurs pour mettre en place une politique en service responsable d'alcool. Dès 1991, l'ARQ innovait en implantant un vaste programme de prévention de la conduite avec facultés affaiblies s'adressant aux restaurateurs et à leur personnel. En 2002, l'Association a donné son appui à la création de la formation *Action Service* d'Éduc'Alcool sur la consommation responsable.

Dans sa présentation du projet de loi, le gouvernement indique que l'objectif, dans un premier temps, est d'assujettir uniquement les titulaires et la personne chargée d'exploiter l'établissement à l'obligation de suivre une formation sur la consommation responsable des boissons alcooliques. L'ARQ est en accord avec cette proposition et ne s'oppose pas au libellé de l'article 33 du projet de loi, puisque ce sont les titulaires ou les responsables du restaurant qui sont responsables de l'application des lois et des obligations entourant la vente et le service d'alcool et d'inculquer à leur personnel les bonnes pratiques en matière de consommation responsable d'alcool.

Par contre, l'ARQ tient à réitérer qu'elle sera opposée à tout projet de règlement élargissant l'obligation de suivre une formation sur la consommation responsable à l'ensemble du personnel de service. Une telle mesure serait déraisonnable et inapplicable. Dans une perspective où la pénurie de main-d'œuvre frappe actuellement notre industrie, une telle obligation risque de limiter les exploitants dans l'embauche et l'affectation de serveur à la dernière minute pour compenser les absences puisque, souvent, l'employé n'aura pas nécessairement suivi la formation. Aussi, il semble inopportun de former du personnel qui ne fait que des quarts de jour dans un restaurant familial où la consommation d'alcool se limite à une seule consommation servie avec un repas, souvent dans un établissement où les clients viennent principalement pour se nourrir et où les ventes d'alcool ne représentent en moyenne que 20 % des ventes totales.

Une telle obligation sera coûteuse pour les employeurs de la restauration. Avec près de 50 000 travailleurs, ce sera des coûts colossaux à assumer dans un court laps de temps. De plus, avec le fort taux de roulement dans l'industrie, notamment chez les étudiants à temps partiel, et une main-d'œuvre saisonnière dans plusieurs des régions du Québec, une partie du coût sera récurrent pour s'assurer d'avoir du personnel répondant à l'obligation législative.

D'ailleurs, considérant l'augmentation des coûts de fonctionnement inhérents à cette disposition législative pour les titulaires de permis, il serait opportun de favoriser une implantation à coût nul pour les entreprises existantes détentrices d'un permis. Cela pourrait se faire par l'entremise d'une réduction équivalant au coût de la formation sur le droit annuel du permis ou par un programme de subvention.

Recommandation n° 2

Qu'aucun projet de règlement, à la suite de l'adoption du projet de loi 170, n'élargisse l'obligation de suivre une formation sur la consommation responsable d'alcool à tout le personnel de service d'un établissement.

Recommandation n° 3

Que l'implantation de la disposition législative imposant la formation obligatoire aux titulaires et aux personnes chargés d'exploiter l'établissement se fasse à coût nul pour l'entreprise détentrice du permis d'alcool.

UN MÉNAGE RÉGLEMENTAIRE EST NÉCESSAIRE

Après l'actualisation de la Loi sur les permis d'alcool et de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, il reste encore un geste à poser pour compléter le chantier de modernisation de l'encadrement législatif et réglementaire entourant la vente et le service d'alcool. Il faudra réviser le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs et le Règlement sur les permis d'alcool en matière de boissons alcooliques afin qu'ils reflètent la vision plus actuelle du projet de loi et éliminer certains anachronismes.

Tout d'abord, il serait essentiel d'éliminer l'article 8 de ce règlement qui oblige les titulaires de permis à avoir, à l'extérieur, du matériel promotionnel de plus d'un fournisseur. Prenons l'exemple de parasols fournis par des brasseurs. Un titulaire pourrait être sanctionné si, sur sa terrasse, il n'y a que des parasols affichant la marque Corona. C'est d'ailleurs le cas du bar Grande Allée, à Beauceville, qui a reçu un constat d'infraction pour n'avoir eu que des parasols de cette marque sur sa terrasse. L'ARQ se questionne sur la pertinence de cette disposition considérant qu'il est pourtant permis d'avoir du matériel promotionnel d'un seul fabricant à l'intérieur de l'établissement et que cela n'a certainement pas pour but de protéger le client.

Toujours à l'extérieur d'un établissement, un titulaire ne peut faire de la publicité sur un produit spécifique. Sur ce cas, l'ARQ trouve qu'il y a un traitement deux poids, deux mesures. La SAQ peut faire toute publicité conjointe avec un distributeur ou un producteur dans les vitrines de ses points de vente, mais le titulaire de permis, qui a lui aussi comme activité commerciale de vendre des boissons alcooliques, n'a pas cette même latitude. L'ARQ croit qu'il faut corriger cette injustice en laissant ce même droit aux détenteurs de permis en abrogeant l'article 6 du Règlement.

Une autre situation d'iniquité avec la SAQ est le fait que les titulaires ne peuvent faire de promotion sur leurs boissons alcooliques. La société d'État peut donner et annoncer des rabais à ses clients directement sur le prix ou par l'entremise de la carte Inspire, mais toutes les autres entreprises vendant des boissons alcooliques, sur place ou à domicile, ne peuvent en faire autant. Il faut, encore cette fois-ci, corriger cette iniquité en abrogeant l'article 9 du Règlement.

Le Règlement sur les permis d'alcool ne permet pas que l'appellation d'un restaurant ou sa raison sociale ne corresponde pas au type de permis d'alcool accordé. Par exemple, un restaurant appelé « Taverne Square Dominion » devrait, en théorie avoir un permis de bar. S'il a un permis de restaurant, il devrait s'appeler « Restaurant Square Dominion » pour respecter l'esprit du Règlement.

Selon l'ARQ, il faut permettre la créativité des restaurateurs dans l'élaboration de leur concept et laisser tomber la réglementation tatillonne comme le deuxième alinéa du sixième paragraphe de l'article 3 du Règlement sur les permis d'alcool.

Finalement, lors d'une demande de permis, le Règlement sur les permis d'alcool exige les photos de l'intérieur du bâtiment. Souvent, dû aux longs délais pour obtenir ledit permis, les restaurateurs doivent amorcer les démarches administratives avant que les rénovations du local soient terminées. Dans ce contexte, il est ridicule de demander des photos d'un local qui est en pleine rénovation, qui ne reflètent pas le produit fini et, avec les délais actuels à la RACJ, il est tout aussi impensable de demander au restaurateur d'attendre que ces rénovations soient terminées.

Recommandation n° 4

Que le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques et le Règlement sur les permis d'alcool soient modifiés afin de refléter la modernisation visée par le projet de loi 170.

CONCLUSION

Ça fait longtemps que nous attendons ce projet de loi modernisant l'encadrement législatif de la vente et du service de boissons alcooliques. Le dernier projet de loi en ce sens (PL 68) ne s'est même pas rendu à l'adoption du principe avant la dissolution de la législature. Nous espérons que ce même sort ne sera pas réservé au projet de loi n° 170 et qu'il pourra être adopté avant la fin des travaux de cette session. C'est pourquoi nous appelons les parlementaires de tous les partis à travailler pour une adoption du projet de loi avant juin. Tous les restaurateurs du Québec doivent pouvoir profiter des mesures y figurant. Il ne faut pas que ces derniers soient abandonnés une fois de plus.

Recommandation n° 5

Que le projet de loi 170 soit adopté d'ici la fin de la législature prévue le 29 août 2018.

ANNEXE 1 – LISTE DES RECOMMANDATIONS

Recommandation n° 1

Qu'un amendement soit déposé afin d'abroger l'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques afin que les titulaires ne soient plus tenus de garder dans leur établissement que des contenants de boissons alcooliques sur lesquels est apposé le timbre de la Société (SAQ) ou un autocollant de la Régie (RACJ).

Recommandation n° 2

Qu'aucun projet de règlement, à la suite de l'adoption du projet de loi 170, n'élargisse l'obligation de suivre une formation sur la consommation responsable d'alcool à tout le personnel de service d'un établissement.

Recommandation n° 3

Que l'implantation de la disposition législative imposant la formation obligatoire aux titulaires et aux personnes chargés d'exploiter l'établissement se fasse à coût nul pour l'entreprise détentrice du permis d'alcool.

Recommandation n° 4

Que le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques et le Règlement sur les permis d'alcool soient modifiés afin de refléter la modernisation visée par le projet de loi 170.

Recommandation n° 5

Que le projet de loi 170 soit adopté d'ici la fin de la législature prévue le 29 août 2018.