

Mémoire déposé dans le cadre de la **Commission des Finances publiques**

Consultations particulières et auditions sur le **Projet de loi n°88**
Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales

Par
Regroupement des Alcools de Petits fruits du Québec

8 Février 2016

Portrait du secteur des détenteurs de permis artisans Petits Fruits (PF)

Moins connus que les vignerons et les cidriculteurs, mais porteurs d'une démarche tout aussi rigoureuse, crédible et légitime, les producteurs de boissons alcoolisées de petits fruits sont répartis sur l'ensemble du territoire québécois, tout particulièrement dans les régions éloignées. Ils comptent une vingtaine de détenteurs de permis dont les premiers ont été émis en 1988. Ils sont des moteurs essentiels à la revitalisation de ces régions, terroirs fertiles pour la production de petits fruits caractéristiques du vaste territoire québécois.

Les types de produits sont très diversifiés : vins pétillants, vins apéritifs, vins fortifiés, mistelles, crèmes, etc. Les fruits utilisés sont aussi variés que la fraise, la framboise, le cassis, la casseille, la gadelle, la cerise de terre, l'argousier, la camerise, le bleuët, le sureau, le pimblin, l'amélanche, la tomate, etc. Cette liste indique que notre secteur fait preuve de beaucoup d'innovation en produisant des boissons alcooliques à partir de fruits pleinement adaptés à notre territoire. Elle est non exhaustive et en constante évolution.

Plusieurs détenteurs de permis de production artisanale de vin et de cidre ont également un permis de production artisanale de petits fruits. Ils ont participé à la rédaction de ce mémoire.

Ces produits, issus de la diversité du terroir québécois, appartiennent généralement aux catégories de consommation occasionnelle, soit les **apéritifs** et les **digestifs**; les volumes produits sont donc inférieurs à ceux des alcools de consommation courante tels que le vin, la bière ou encore le cidre.

Notre position

L'ensemble des détenteurs de permis de production artisanale de petits fruits voit d'un très bon œil l'ouverture tant attendue du marché des détenteurs de permis d'épicerie au Québec.

Cependant, la législation, telle que proposée, aura pour effet, si adoptée, d'exclure une partie des producteurs artisans de ce marché des épiceries. En effet, la majorité de leur offre de produits se situe entre 16% et 22,9% d'alcool par volume. Regardons cela de plus près.

Comme nous l'avons souligné, les producteurs artisans de boissons alcooliques à base de petits fruits produisent majoritairement des boissons alcooliques que l'on peut classer comme apéritifs et/ou digestifs dont la teneur en alcool se situe entre 16 et 22,9% d'alcool par volume. Pourquoi le projet de loi ne limiterait-il pas à 22,9% au lieu des 16% proposés? Il n'y a pas de limite supérieure précisée pour le permis de producteur artisan pour les boissons que nous sommes autorisés à produire. Cette limite vient de la **Loi canadienne de 2001 sur l'accise**¹ qui donne une **définition de vin**, au point 2 (définitions), englobant la totalité de la production des détenteurs de permis artisans :

« Boisson contenant plus de 0,5% d'alcool éthylique absolu par volume qui est produite sans procédé de distillation, exception faite de celui ayant pour but de réduire le contenu d'alcool éthylique absolu, par la fermentation alcoolique d'un des produits suivants :

(i) un produit agricole, à l'exclusion du grain, (ii) une plante ou un produit provenant d'une plante, à l'exclusion du grain, qui n'est pas un produit agricole, (iii) un produit provenant en totalité ou en partie d'un produit agricole, d'une plante ou d'un produit provenant d'une plante, à l'exclusion du grain;

¹ Loi canadienne de 2001 sur l'Accise, définitions et interprétation <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/E-15/page-7.html - h-13>

- b) le saké;
c) boisson visée aux alinéas a) ou b) qui est fortifiée jusqu'à concurrence de 22,9 % d'alcool éthylique absolu par volume. »

Au Québec, nos produits sont définis au point 5 de la section 1 de la **Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques**², comme suit :

« 'boissons alcooliques': les cinq espèces de boissons définies au présent article, à savoir: l'alcool, les spiritueux, le vin, le cidre et la bière, ainsi que tout liquide ou solide contenant de l'alcool éthylique et pouvant être consommés par une personne, pourvu que ces boissons, liquide ou solide contiennent plus de 0,5% en volume d'alcool éthylique. Le liquide ou solide contenant plus d'une des cinq espèces de boisson ci-dessus mentionnées est considéré comme appartenant à l'espèce supérieure en titrage alcoolique, dans l'ordre suivant: alcool, spiritueux, vin, cidre et bière; »

On y reprend en partie la définition fédérale mais sans spécifier de limite supérieure au taux d'alcool pour les vins.

Donc, la seule restriction en ce qui concerne le pourcentage d'alcool que les permis de producteurs artisans permettent de produire, est la limite de 22,9% d'alcool par volume.

Certains de nos producteurs offrent déjà aux consommateurs plusieurs boissons présentant entre 16 et 20% d'alcool et ce, depuis près de 30 ans.

Du côté des détenteurs de permis d'épicerie, auxquels ce projet de loi nous permettrait de vendre au détail, ils sont régis par le **Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie**³. Le point 7 de ce règlement stipule que *« Un épicier peut offrir en vente les boissons alcooliques identifiées par chacun des titulaires de permis de fabricant de vin à compter du 19 novembre 1983 (...) les boissons alcooliques à bases de fruits (...) 3- à compter du 1^{er} septembre 1985, toutes les boissons alcooliques autorisées »*.

Ces boissons sont autorisées en vertu de la **Loi sur la Société des Alcools du Québec**⁴, dont découle le **Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de fabricant de vin**⁵. Au point 2 de ce règlement, le vin fortifié est défini comme contenant *« au moins 15% d'alcool et au plus 20% d'alcool en volume »*.

La réglementation actuelle nous permet de produire des boissons alcooliques artisanales jusqu'à un maximum de 22,9% d'alcool par volume et cette même réglementation permet à un détenteur de permis d'épicerie d'acheter et de vendre des fabricants de vins des boissons jusqu'à 20 % d'alcool par volume. On doit en conclure que la limite de 16% d'alcool par volume,

² Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/I_8_1/I8_1.htm

³ Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/S_13/S13R6.htm

⁴ Loi sur la Société des Alcools du Québec
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/S_13/S13.htm

⁵ Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de fabricant de vin
http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/S_13/S13R7.HTM

telle que proposée par le projet de loi, serait considérée comme une iniquité pour les producteurs artisans du Québec face aux fabricants de vins. Autrement dit, nous souhaiterions pouvoir vendre ce que nous avons le droit de produire, et ce dans tous les points de vente autorisés par les lois et règlements encadrant notre secteur économique. De plus, à notre connaissance, le secteur des boissons alcooliques de petits fruits ne fait l'objet d'aucun accord international concernant le Canada.

Par conséquent, notre position est la suivante :

Nous, producteurs artisans de boissons alcooliques de petits fruits, considérons que le point concernant le pourcentage d'alcool dans les produits artisanaux est de la plus haute importance afin de soutenir l'essor de notre secteur d'activité particulier. Ainsi, le 3^e point de l'alinéa 3 du paragraphe 2 du projet de loi proposé, intitulé « *leur titre alcoométrique acquis est d'au plus 16% d'alcool par volume* » devrait être éliminé. Si cela s'avère impossible, un maximum de 20 % d'alcool pour les boissons que nous vendrions aux détenteurs de permis d'épicerie pourrait être considéré un compromis acceptable.

Nous prenons pour acquis que le législateur, dans sa sagesse, saura apporter la législation à un niveau qui ne créera pas de désavantages concurrentiels entre les différents détenteurs de permis artisans du Québec. En d'autres mots, qu'il ne créera pas de cloisonnement dans un secteur en expansion où les acteurs de cette industrie, encore jeune, sont peu nombreux en comparaison du marché mondial.

En ce qui concerne le volet du projet de loi se rapportant à la **distillerie**, nous sommes favorables et enthousiastes face à ce qui est proposé. Nul doute que compte tenu de l'ingéniosité des producteurs artisans, nous allons voir naître de nouveaux produits qui seront issus à 100% du terroir québécois et dont nous serons tous fiers.

De plus, nous entrevoyons positivement pour le développement de ces entreprises, la possibilité pour les **micro-brasseries** de vendre des bouteilles directement sur les lieux de fabrication pour consommation dans un autre endroit; nous supportons leurs démarches.

Ont participé à la rédaction de ce mémoire

Le Ricaneux

Saint-Charles-de-Bellechasse

Domaine Mont-Vézeau

Ripon

Le Barbocheux

Havre-aux-Maisons

Domaine Ives Hill

Compton

Domaine L'Orée des Bois

Notre-Dame-de-Lorette

Entre Pierre et Terre

Franklin

La petite paysanne

Sainte-Sophie

Ferme Guy Rivest

Rawdon

Nordvie

St-Bruno-de-Guigues

Vergers les Tourterelles

Duhamel-Ouest

Domaine de la Vallée du Bras

Baie Saint-Paul

Cassis d'Argenteuil

Saint-André-D'Argenteuil

Domaine Le Cageot

Jonquière

École du 3^e Rang

Saint-Joachim-de-Shefford

Ferme Liz Ouellet

Saint-Pierre-de-l'Île-D'Orléans

Cassis Monna et Filles

Saint-Pierre-de-l'Île-D'Orléans

La Vallée de la Framboise

Val-Brillant

Cidrerie et Vergers Léo Boutin

Mont Saint-Grégoire