



MÉMOIRE DÉPOSÉ PAR

L'ASSOCIATION DES MICROBRASSERIES DU QUÉBEC

À LA

COMMISSION DES FINANCES PUBLIQUES
SUR LE PROJET DE LOI 88 PORTANT SUR
LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DES
BOISSONS ALCOOLIQUES ARTISANALES

BAIE-SAINT-PAUL, LE 10 FÉVRIER 2016

6, RUE PAUL-RENÉ TREMBLAY
BAIE-SAINT-PAUL (QUÉBEC) G3Z 3E4

Table des matières

1. UN NOUVEAU PAS DANS LE DÉVELOPPEMENT DES MICROBRASSERIES : LA VENTE POUR EMPORTER (PRODUCTEUR ARTISANAL)	3
2. L'ASSOCIATION DES MICROBRASSERIES : QUI SOMMES-NOUS?.....	3
2.1 Fondation, membership, entreprises, emplois, localités	3
2.2 Objectifs de parts de marché, production, création d'emplois, contenu québécois	3
2.3 Une assise essentielle à ces objectifs : un programme qualité.....	3
2.4 Expertise de calibre mondial et portfolio	4
3. NOTRE ENVIRONNEMENT : POINTS DE REPÈRES HISTORIQUES ESSENTIELS	4
4. LE PL-88 ET SON CONTEXTE LÉGISLATIF ACTUEL.....	4
4.1 Contexte	4
4.2 Recommandation de l'AMBQ.....	5
5. UNE RÉVOLUTION : LA RENAISSANCE DES MICROBRASSERIES	5
5.1 C'est quoi une microbrasserie, un broue-pub?	5
5.2 Nombre et répartition d'entreprises et de permis	5
5.3 Parts de marché	6
5.4 Identité économique du secteur des microbrasseries : quelques chiffres de plus	6
5.5 Occupation du territoire	6
6. LE PRODUCTEUR ARTISAN : SON PROFIL	7
6.1 Un choix de vie	7
6.2 Un agent dynamisant de la vie de quartier	7
6.3 Une petite entreprise, une rentabilité à augmenter, une offre à élargir	7
6.4 Autres options envisagées, mais qui ne représentent pas une solution	8
7. UN PAS EN AVANT AVEC LE PL-88.....	8
8. DES RÉPONSES À DES QUESTIONS SOULEVÉES PAR CE PROJET.....	8
8.1 Les heures d'opération sont différentes pour la CAD et la CSP	8
8.1.1 Les artisans d'accord : la vente pour emporter en respect de l'horaire en CAD	8
8.1.2 Une clarification doit être adoptée dès le départ à un certain impact de l'article 6	9
8.1.2.1 Les articles 59, 60 et 62	9
8.2 Les contenants	10
8.3 À prévoir dans un règlement.....	11
8.4 Les contenants dans leur contexte	11
8.5 Le « growler » : le contenant de référence	11
8.6 Les formats plus petits : possible à condition de signer les ententes en vigueur.....	12
8.7 La salubrité des contenants, la santé publique et les informations au consommateur	12
8.7.1 Le programme qualité de l'AMBQ.....	12
8.7.2 Une réalité déjà présente.....	12
8.7.3 Qu'arrive-t-il si un « growler » est entamé, mais non vidé dans la même journée?.....	12
8.7.4 Transaction de « growler » entre artisan et consommateur.....	13
8.7.5 Information sur le contenant en plus de celles en relation avec la consigne	13
8.8 Le prix minimum et la santé publique	13

1. UN NOUVEAU PAS DANS LE DÉVELOPPEMENT DES MICROBRASSERIES : LA VENTE POUR EMPORTER (PRODUCTEUR ARTISANAL)

Nous tenons tout d'abord à vous remercier de présenter ce projet de loi, qui touche une amélioration législative réclamée par l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) depuis plusieurs années et de nous inviter à cette phase de consultation. Cette démarche nous permet, d'une part, de renouveler notre appui à cette modification, mais aussi de répondre à certaines interrogations qui nous sont parvenues ainsi que de vous demander des clarifications au besoin.

Peu de gens le réalisent, mais il s'agit du premier projet de loi touchant directement le fabricant de bière depuis... depuis... on ne s'en souvient plus. Ce n'est pas que le besoin n'y est pas, puisque l'AMBQ en réclame depuis plus de 20 ans. Nous sommes donc très heureux de ce pas qui se franchit et nous ne pouvons qu'espérer qu'il s'agisse d'un premier d'une bonne marche de santé à venir. Car l'AMBQ a déposé pas moins d'une douzaine de recommandations de modifications supplémentaires à apporter à notre cadre opérationnel.

2. L'ASSOCIATION DES MICROBRASSERIES : QUI SOMMES-NOUS?

Tout d'abord, permettez-nous de nous présenter brièvement, même si l'année 2015 a été assez fertile en communications entre nous.

2.1 Fondation, membership, entreprises, emplois, localités

L'association a été fondée en 1990, trois ans après le début de la renaissance des microbrasseries au Québec. Depuis 2013, elle regroupe autant les entreprises détentrices de permis de brasseur (57 permis) que celles de producteur artisan (18 permis). Les membres de l'association produisent plus de 90 % de la bière de microbrasserie fabriquée et vendue au Québec. Nos 75 établissements sont répartis dans 46 villes à travers le Québec et 16 régions administratives.

2.2 Objectifs de parts de marché, production, création d'emplois, contenu québécois

En 2007, l'association concluait un exercice de planification stratégique avec les objectifs suivants : faire passer la part de marché des microbrasseries du Québec de 4,5 % à 12 % de 2007 à 2017; faire passer la production locale de 300 000 hectolitres à plus de 800 000 hectolitres; faire passer la part des ressources humaines dans l'industrie de 16,2 % à environ 40 %; maximiser au niveau le plus élevé possible le contenu (alors très faible) en houblon et céréales québécois; entraîner un autre impact de création d'emplois, en milieu agricole.

2.3 Une assise essentielle à ces objectifs : un programme qualité

La planification comportait un important préalable à réaliser : établir les assises du plan d'action sur une approche de garantie de qualité de tous les membres du groupe AMBQ. Une approche appuyée sur un système qualité qu'on peut définir comme étant l'ensemble des mesures mises en place en vue de fabriquer un ou des produits présentant des caractéristiques constantes dans le temps. Ayant constaté qu'aucun programme de ce genre n'existait en Amérique et en Europe pour des associations de microbrasseries, nous avons dû créer de toutes pièces notre modèle. Une réalisation en partenariat technique avec le MAPAQ et financier avec le MAPAQ et Emploi-Québec. Le programme existe maintenant et peut s'appliquer autant aux brasseurs qu'aux producteurs artisans. Un facteur important à retenir dans l'approche de certains aspects soulevés par le présent projet de loi.

2.4 Expertise de calibre mondial et portfolio

Les microbrasseries de chaque région du Québec ont développé une expertise de calibre mondial, assimilant et respectant la culture historique de la bière. Leur portfolio de styles (ales de style belge ou britannique, lagers, bières de blé, blanches, rousses, brunes, noires, « strange » : sans gluten..., et autres...) d'une part, et leur présence dans tous les segments (spécialité, extra premium, premium, économique) d'autre part, font qu'elles peuvent répondre à tous les goûts des consommateurs. Et elles ont gagné plusieurs prix d'excellence sur la scène internationale.

Voilà en bref qui nous sommes, à 25 ans d'âge, partants pour contribuer d'une façon dynamique aux défis de l'avenir.

3. NOTRE ENVIRONNEMENT : POINTS DE REPÈRES HISTORIQUES ESSENTIELS

Un projet de loi qui touche le volet brassicole de la Loi sur la SAQ, c'est un événement heureux dans ce cas-ci.

Il faut être conscient qu'en 1987, au moment de la renaissance des microbrasseries au Québec, le marché était sous le contrôle à 99,5 %, de trois entreprises d'envergure mondiale, issues d'un processus de fusion sur le plan canadien durant le XX^e siècle. Deux de ces entreprises ont fusionné en 1989.

À ce moment, tout l'encadrement législatif et réglementaire était modelé en tenant compte de cette réalité, avec en plus des relents de l'époque de la prohibition. Depuis ce temps, ces mêmes grandes entreprises ont été englobées par un nouveau mouvement de concentration, cette fois sur le plan mondial, entraînant notamment la perte des sièges sociaux au Québec et au Canada. À cette situation s'ajoute, en parallèle, un fort mouvement de concentration de la distribution alimentaire qui voit des centaines de titulaires de permis perdre leur pouvoir décisionnel local au profit de celui de sièges sociaux de grandes chaînes.

Or, malgré ces changements radicaux de la situation sur le marché, le Québec maintient un encadrement digne de l'âge de pierre. Sauf, il faut le reconnaître, à la fin des années 90, un amendement réglementaire (droit de vendre sur place pour les détenteurs de permis de brasseur) et un ajustement de politique fiscale (introduction d'un taux progressif de la taxe spécifique) qui ont nettement contribué à créer un modèle d'affaires rentable en microbrasserie partout au Québec.

Mais rien ne garantit l'avenir, à moins d'une politique et d'une stratégie sur lesquelles un cadre opérationnel sera modelé, en remplacement de ce qui existe. Beaucoup de monde s'est mis au travail là-dessus tant du milieu gouvernemental que de l'industrie.

C'est un défi d'Assemblée nationale, comme vous le verrez.

4. LE PL-88 ET SON CONTEXTE LÉGISLATIF ACTUEL

4.1 Contexte

Dans le secteur brassicole, que vous soyez fabricant ou détaillant, la possibilité d'opérer constitue en quelque sorte un privilège. En effet, dans les deux cas, il faut détenir un permis pour être autorisé, soit

à fabriquer, soit à vendre. Et, très important, ce permis est remis par le gouvernement à un établissement. Théoriquement, c'est ce détenteur qui décide de tout.

Pour fabriquer, il existe deux types de permis : celui de brasseur et celui de production artisanale, tous deux émis sous le régime de la Loi sur la Société des alcools (SAQ) (articles 24.2 et 25).

Selon la Loi sur la SAQ (art. 24.2), le titulaire du permis de producteur artisanal de bière (qui fait l'objet du PL-88) est autorisé à vendre :

- sur ses lieux de fabrication, pour consommation sur place seulement dans la mesure où il a un permis l'autorisant à vendre des boissons alcooliques pour consommation sur place (brasserie, restaurant, etc.);
- à la SAQ;
- à l'extérieur du Québec.

Dans le cas du permis de brasseur (art. 25), le détenteur peut (art. 25.1) distribuer à un titulaire de permis autorisé (épiceries, restaurants, etc.) en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (LPA). Ce permis est attribué autant aux microbrasseries qu'aux grands brasseurs mondiaux. Caractéristique qui fait qu'on a tendance à identifier ce permis sous le vocable de permis « industriel ». Ce qui provoque certaines problématiques comme on le verra plus loin.

4.2 Recommandation de l'AMBQ

C'est en référence à ce contexte législatif que l'AMBQ a demandé d'amender la Loi sur la SAQ pour autoriser la vente pour emporter par les titulaires de permis de producteur artisanal de bière.

5. UNE RÉVOLUTION : LA RENAISSANCE DES MICROBRASSERIES

Malgré l'énorme contrôle du marché et l'encadrement opérationnel désuet, la détermination des passionnés et la force de l'entrepreneuriat des jeunes Québécois, et nous insistons là-dessus, ont permis de créer une industrie inscrite dans la chaîne de valeur agroalimentaire et l'activité touristique du Québec.

5.1 C'est quoi une microbrasserie, un broue-pub?

Au Québec, actuellement, ce qui permet de distinguer les microbrasseries des grands brasseurs, c'est le seuil d'éligibilité à un taux progressif de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques. Ce seuil se définit ainsi : moins de 300 000 hectolitres brassés au Québec et vendus mondialement.

5.2 Nombre et répartition d'entreprises et de permis

Au moment de rédiger ce mémoire, le Québec compte :

- 147 permis émis à autant d'établissements ayant adresse et pignon sur rue;
- 127 entreprises qui les détiennent.

De ce nombre on compte :

- 3 permis de brasseurs détenus par les grands brasseurs;
- 91 permis de brasseurs détenus par 89 entreprises microbrasseries;
- 53 permis de brasseurs artisans détenus par 38 entreprises.

5.3 Parts de marché

Les dernières données, qui proviennent du gouvernement du Québec pour le marché du Québec, couvrent l'année financière d'avril 2014 à mars 2015.

- Le marché total s'élève à 5 889 574 hectolitres.
- Les microbrasseries en détiennent une part de 485 499 hectolitres, soit 8,2 % du marché.
- Les producteurs artisans en détiennent une part qu'on peut estimer à 40 000 hectolitres.

Parmi les microbrasseries, on peut estimer que :

- 4 produisent plus de 75 000 hectolitres;
- 10 entre 5 000 et 20 000 hectolitres;
- 130 entre 200 et 5 000 hectolitres. Groupe dans lequel on retrouve notamment tous les producteurs artisans.

Le PL-88 cible, dans le secteur brassicole, les producteurs artisans. Depuis une vingtaine d'années, les représentations se sont multipliées afin de leur procurer une marge de manœuvre supplémentaire à leur développement, celle de pouvoir vendre pour emporter. Une demande qu'il est grand temps que notre Assemblée nationale leur accorde.

5.4 Identité économique du secteur des microbrasseries : quelques chiffres de plus

Comme l'a démontré la première étude économique indépendante sur le secteur, commandée par l'AMBQ dans le cadre de sa participation à la consultation sur le rapport Godbout, les microbrasseries ça veut aussi dire :

- plus de 3 800 emplois et de 112 millions de dollars en masse salariale;
- plus de 25 millions de dollars en investissements immobiliers annuellement;
- plus de 10 millions de dollars d'achats, en 2014, de matières premières issues de la filière agricole québécoise.

Ces chiffres montrent notamment à quel point le cumul de l'activité de très petites, de petites et de moyennes entreprises dans ce secteur fournit au Québec un formidable résultat économique. Faisant de la bière un liquide ancré dans nos racines et qui circule partout au Québec dans le respect de l'environnement.

5.5 Occupation du territoire

Alors qu'avant la renaissance des microbrasseries, 100 % de la production était concentrée à Montréal, aujourd'hui elle se répartit dans 78 municipalités à travers le Québec. De ce nombre, 45 % comptent 10 000 habitants et moins et 55 % en comptent 20 000 et moins. Elles sont situées dans 16 régions administratives sur 17 et dans 81 circonscriptions. La microbrasserie, tous permis confondus, a

permis d'intégrer l'industrie brassicole dans la trame de vie des villages et des quartiers des plus grandes villes.

6. LE PRODUCTEUR ARTISAN : SON PROFIL

6.1 Un choix de vie

Le brasseur artisan, dans la très grande majorité des cas, opère sous permis de production artisanale par choix. Le choix de vie d'un artisan qui pratique et vit de son métier dans son atelier, dans son environnement immédiat. Être constamment en contact direct avec la clientèle constitue une priorité pour lui.

6.2 Un agent dynamisant de la vie de quartier

Le brasseur artisan est établi dans un village ou bien il est intégré à la vie de quartier d'une plus grande ville. Dans plusieurs cas, il participe même à la réanimation du quartier grâce au marché de proximité auquel il participe, en complémentarité avec la boulangerie, la charcuterie, la fromagerie. En ce sens, plus globalement, il participe à une dynamique de vie axée depuis quelques années sur la redécouverte de la convivialité des services de proximité.

Tout comme un boulanger, un charcutier, un fromager qui peuvent vendre pour consommer sur place et vendre pour emporter et consommer dans un autre endroit, le brasseur artisan aspire à le faire également, afin de compléter cette synergie de l'agroalimentaire. Les possibilités de vente de proximité constituent une opportunité pour les consommateurs d'accéder aux produits locaux.

Pour l'instant, ce qui le différencie le plus, ce n'est donc pas son produit, ni s'il est artisan ou pas, c'est le fait qu'il est le seul à ne pouvoir fournir le résident du quartier qui se prépare une bouffe et qui arrête chez lui pour acheter sa bière pour accorder avec ses mets.

Le « beau » de l'histoire, actuellement, c'est que, selon nos sources d'information, il semble y avoir maintenant suffisamment de députés(es) et de ministres, tous partis confondus, qui depuis plusieurs années ont goûté à la médecine frustrante et incompréhensible de la réglementation, se voyant refuser leur bière préférée au comptoir de leur broue-pub de circonscription. Quelle déception, surtout au retour d'une dure semaine parlementaire! On nous dit aussi qu'ils et elles ont tous et toutes très hâtes que ce soit changé. L'AMBQ en est fort heureuse.

6.3 Une petite entreprise, une rentabilité à augmenter, une offre à élargir

Les objectifs qui sous-tendent la demande des producteurs artisans et de l'AMBQ sont clairs :

- accroître la rentabilité de l'entreprise par l'ajout d'une activité économique supplémentaire;
- présenter une offre de proximité élargie.

Comme nous l'avons vu plus haut, les 53 producteurs artisans contribuent actuellement pour environ 40 000 hectolitres sur un total vendu au Québec de près de 6 millions. Le broue-pub (brasseur artisan) est limité dans ses possibilités d'accroître ses ventes, donc sa rentabilité. L'option d'utiliser le réseau de la SAQ ne représente pas un canal de commercialisation pour ces petites entreprises, car elles ne peuvent fournir à la demande. Et l'exportation n'est pas plus facilitante.

6.4 Autres options envisagées, mais qui ne représentent pas une solution

Une solution qui a été trouvée jusqu'à maintenant par plusieurs entrepreneurs est de demander un permis de brasseur. Le brasseur pourra alors révoquer son permis de producteur artisanal de bière. Cependant, ce n'est pas un automatisme, car le brasseur artisan ne peut pas toujours agir ainsi lorsqu'il est situé dans un endroit où le zonage interdit les établissements titulaires de permis dit « industriel ». De plus, le permis coûte plus cher, va exiger des modifications aux locaux, etc. Tout cela, alors que les brasseurs artisans ne sont pas tous intéressés à obtenir le permis de brasseur. Ils souhaitent seulement vendre sur les lieux de production, comme en Ontario ou aux États-Unis et comme le font certains titulaires de permis de brasseur.

7. UN PAS EN AVANT AVEC LE PL-88

L'article 4 du projet de loi répond à notre demande de base avec la modification suivante proposée à la Loi sur la Société des alcools.

« L'article 24.2 de cette loi est modifié par l'insertion, après le deuxième alinéa, du suivant » :

« Malgré le deuxième alinéa, il (le producteur artisanal) peut vendre, dans les contenants dont les spécifications sont déterminées par règlement, sur les lieux de fabrication et à l'endroit où est exploité le permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, la bière qu'il fabrique, pour consommation dans un autre endroit. »

8. DES RÉPONSES À DES QUESTIONS SOULEVÉES PAR CE PROJET

Depuis le temps que l'AMBQ fait des représentations sur le sujet du projet de loi concernant les producteurs artisans de bière, il va sans dire qu'elle est consciente des questions soulevées, autant par des organismes gouvernementaux que par des intervenants du marché, face à des considérations réglementaires. Nous allons donc les reprendre une à une et y répondre.

8.1 Les heures d'opération sont différentes pour la CAD et la CSP

Les heures d'opération des détenteurs de permis varient selon que l'on s'adresse au marché de la consommation sur place (CSP), dans un broue-pub, un restaurant, un bar ou à la consommation à domicile (CAD), épicerie, dépanneur.

Dans le cas de la CSP, l'horaire autorisé par la Loi sur les permis d'alcool (LPA) s'étend de huit heures à trois heures le lendemain. Dans le CAD, c'est de huit heures à vingt-trois heures.

Les producteurs artisans opèrent actuellement sur l'horaire CSP. Cependant, en introduisant la vente pour emporter, on entre sur le volet CAD.

D'où la question qui a surgi : selon quel horaire s'effectuera la vente pour emporter?

8.1.1 Les artisans d'accord : la vente pour emporter en respect de l'horaire en CAD

Les brasseurs artisans sont d'accord pour vendre la bière pour emporter selon le même horaire que les détenteurs de permis à cet effet, soit entre huit heures et vingt-trois heures.

8.1.2 Une clarification doit être adoptée dès le départ à un certain impact de l'article 6

Si les producteurs artisans adoptent l'horaire CAD pour ce type de vente au broue-pub, le projet de loi doit être clair **et ne laisser aucune place à interprétation restrictive** sur le fait que leurs opérations en CSP continuent jusqu'à trois heures, **et ce, dans le même lieu, la même pièce, le même espace.**

Il faut préciser et rappeler ici que les broue-pubs opèrent fondamentalement à titre de détenteurs d'un permis de « producteur artisanal ». Ce sont à la base des fabricants, des microbrasseries.

Ainsi, la bière servie le sera au même point de service, que ce soit pour emporter ou pour consommer sur place.

Selon nous, l'article 6 du projet de loi ouvre une possibilité de confusions et d'interprétations que nous voulons éliminer dès le départ. L'article 6 se lit comme suit.

« L'article 33.2 de cette loi (sur la SAQ) est modifié, dans le premier alinéa : »

« 1° par l'insertion, dans la première phrase et après « 24.1 », de « , en vertu du troisième alinéa de l'article 24.2 »;

2° par l'insertion, dans la deuxième phrase et après « artisanale », de « ou d'un permis de producteur artisanal de bière ».

Par ce lien à 33.2, le projet aborde notamment le sujet des heures d'ouverture. Comme l'illustre l'extrait qui suit, la simple insertion dans les deux premières phrases introduit des liens avec une multitude d'articles de la LPA :

« **33.2.** Lorsqu'il vend des boissons alcooliques en vertu du paragraphe 1° ou 2° du deuxième alinéa de l'article 24.1 « , en vertu du troisième alinéa de l'article 24.2 (note AMBQ : c'est l'alinéa ajouté permettant de vendre pour emporter)»; ou en vertu du troisième alinéa de l'article 25, le titulaire de permis est tenu aux mêmes obligations que celles imposées au titulaire d'un permis autorisant la vente de boissons alcooliques par les articles 62, 66 à 68, 73, 74.1, 75, 77.1 à 78 et 82 à 84.1 de la Loi sur les permis d'alcool (chapitre P-9.1). Le titulaire d'un permis de production artisanale « ou d'un permis de producteur artisanal de bière » est aussi tenu à l'obligation imposée **par l'article 59** de cette loi et **le titulaire d'un permis de brasseur**, à celle **de l'article 57**; **toutefois**, dans le cas de **vente pour consommation dans un autre endroit** que sur les lieux de fabrication, ils sont **assujettis à l'article 60** de cette loi. »

8.1.2.1 Les articles 59, 60 et 62

Nous nous attarderons particulièrement à l'article 62 de la Loi.

« **59.** Un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place peut être exploité tous les jours, de huit heures à trois heures le lendemain.

Toutefois, la vente de boissons alcooliques, pour emporter ou livrer, autorisée par le

permis de restaurant pour vendre ne peut avoir lieu que durant la période comprise entre huit heures et vingt-trois heures. »

« **60.** Les permis d'épicerie et de vendeur de cidre peuvent être exploités tous les jours durant la période comprise **entre huit heures et vingt-trois heures** au cours de laquelle un client peut être admis dans cet établissement selon la Loi sur les heures et les jours d'admission dans les établissements commerciaux (chapitre H-2.1). »

« **62.** Un titulaire de **permis ne peut admettre une personne dans une pièce** ou sur une terrasse où est exploité un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques **en dehors des heures où ce permis peut être exploité** ni tolérer qu'une personne y demeure plus de 30 minutes après l'heure où ce permis doit cesser d'être exploité, à moins qu'il ne s'agisse d'un employé de l'établissement. »

Dans la foulée de cette série d'articles, la phrase qui pose problème est celle du début de l'article 62 :

« Un titulaire de **permis ne peut admettre une personne dans une pièce** ou sur une terrasse où est exploité un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques **en dehors des heures où ce permis peut être exploité.** »

L'article 6 du PL-88 doit donner des indications claires.

Le producteur artisanal : une même pièce, deux permis qui s'appliquent, deux horaires adaptés qui s'appliquent dans la même pièce.

Comme nous l'avons abordé au début, chez un producteur artisan, la pièce utilisée pour la vente sur place et celle pour emporter est la même. Pour éviter toute confusion, l'article 6 doit indiquer que l'article 62 de la LPA comporte une insertion qui se lit comme suit :

Dans le cas des producteurs artisans, la vente pour emporter cessera à vingt-trois heures, mais les gens pourront demeurer dans le même endroit, la même pièce pour consommation sur place jusqu'à trois heures le lendemain.

Nous savons que telle est l'intention du législateur et l'esprit du projet de loi. Cependant, nous considérons essentiel ici que le verbatim ne prête flanc à aucune interprétation. Les interprétations, parfois farfelues, constituent déjà une plaie virulente de notre encadrement opérationnel et une nuisance majeure à la compétitivité.

8.2 Les contenants

L'article 9 du PL-88 aborde le sujet des contenants de cette façon :

« L'article 37 de cette loi (sur la SAQ) est modifié... :

2° par l'insertion, après le paragraphe 5°, du suivant

5.1° déterminer les spécifications des contenants pouvant être utilisés pour la bière vendue par le titulaire d'un permis de producteur artisanal de bière pour consommation dans un autre endroit ».

8.3 À prévoir dans un règlement

Disons tout d'abord que nous appuyons l'intention du législateur qui prévoit déterminer ces spécifications dans un règlement à venir et non dans le cadre de la loi elle-même.

8.4 Les contenants dans leur contexte

L'arrivée des producteurs artisans sur le marché CAD signifie également un nouveau joueur qui va utiliser des contenants.

L'AMBQ est très consciente des questionnements sur ce sujet. Rappelons que l'association a déposé des mémoires lors de consultations sur les politiques de gestion des matières résiduelles, qu'elle participe au comité consultatif de RECYC-QUÉBEC concernant l'Entente portant sur la consignation, la récupération et le recyclage des contenants à remplissage unique (CRU) de bière que plusieurs de ses membres sont signataires de l'entente privée sur la bouteille standard de l'industrie (BSI) et qu'un grand nombre de ses membres ont créé une flotte de contenants à remplissage multiple (CRM) en format 500 ml, susceptible de faire l'objet d'une nouvelle entente privée.

À cela, il faut ajouter que l'association est depuis toujours favorable à un système de consigne sur les contenants de bière et autres boissons. Ce qui ne veut pas dire qu'elle est contre le système de collecte sélective, loin de là. Notre position est claire : pour l'atteinte des plus hauts objectifs contribuant au respect de la loi sur la qualité de l'environnement, l'existence et la complémentarité des systèmes de consigne et cueillette sélective s'avèrent la meilleure option.

Nous connaissons donc les enjeux de tout le processus, nous sommes très soucieux d'éviter la confusion et la pollution de la flotte de contenants et c'est pourquoi nous proposons l'approche suivante.

8.5 Le « growler » : le contenant de référence

Un important travail de consultation mené par un comité de l'association a permis d'en arriver à un consensus visant à prioriser l'utilisation du contenant « growler ». Dans le contexte cité plus haut, les paramètres d'utilisation se résument ainsi :

- Que les contenants privilégiés soient de type « growler ».
- Qu'ils soient de format de 900 ml et plus. De cette façon, il n'y aura aucune possibilité de confusion avec les formats plus petits sur le marché.
- Que les contenants soient consignés.
- Que pour un « growler », la consigne soit au minimum à 2 \$ afin de favoriser le retour du contenant.
- Que le contenant soit identifié au nom du producteur artisan.
- Qu'il soit clairement indiqué que le remboursement de la consigne se fasse en les rapportant au lieu de vente initial (Ex. : contenant consigné 2 \$. Le contenant doit être retourné - où est consigné - uniquement à la Brasserie XXXX).
- Le consommateur doit avoir toute l'information clairement de façon à éviter la confusion.

8.6 Les formats plus petits : possible à condition de signer les ententes en vigueur

Les producteurs artisans pourront utiliser des formats plus petits. Cependant, ils sont d'accord pour utiliser les formats qui sont, soit liés par des ententes privées ou l'entente publique de RECYC-QUÉBEC sur les CRU.

Les mêmes règles que celles en vigueur pour ce type de contenant s'appliqueront, car le brasseur aura préalablement signé la ou les ententes existantes à cet effet.

Avec un tel encadrement, l'AMBQ est convaincue que l'enjeu des contenants, relié à la possibilité de vendre pour emporter accordée aux producteurs artisans, est bien assumé. Même s'il signifie une valeur importante pour les artisans, dans la globalité des ventes de bière au Québec et des points de vente (plus de 10 000), le volume artisan demeure minime.

8.7 La salubrité des contenants, la santé publique et les informations au consommateur

8.7.1 Le programme qualité de l'AMBQ

Le programme qualité de l'AMBQ a été conçu pour être appliqué autant aux brasseurs artisans qu'aux brasseurs. Toute la question du conditionnement est déjà adressée et appliquée par les microbrasseries. Le comité qualité a déjà évalué les ajustements à apporter dans le quotidien des brasseurs artisans de façon à ce que le programme réponde parfaitement aux enjeux de salubrité.

8.7.2 Une réalité déjà présente

Si besoin est, rappelons que le projet de loi s'adresse à des fabricants qui produisent, servent le public, sont assujettis et respectent déjà des normes strictes.

Et qui plus est, que l'embouteillage est actuellement permis dans les établissements dont la vocation est de vendre sur place. Un brasseur artisan peut effectivement embouteiller sa bière s'il le désire, mais il n'est pas permis de vendre ces bouteilles autrement que via la SAQ ou l'exportation. Il n'y a donc rien de nouveau face à la réalité et à la responsabilité concernant l'embouteillage dans l'éventualité d'autoriser la vente pour emporter.

8.7.3 Qu'arrive-t-il si un « growler » est entamé, mais non vidé dans la même journée?

Une question que nous nous sommes souvent fait poser : qu'est-ce qui arrive si un consommateur entame son « growler » le vendredi et ne le termine pas (souvent avec une arrière-pensée pour sa santé)? Nous répondons par une autre question : qu'est-ce qui arrive à un consommateur qui entame sa bouteille de vin le vendredi et ne la termine que le dimanche ou le lundi? Est-ce que quelqu'un se soucie de sa santé? Non. Et bien ce sera la même chose pour la bière : elle risque d'être moins effervescente le lundi, comme le vin risque d'être plus acide... et avec le temps de devenir tout simplement un vin pour cuisiner. Et personne n'est malade.

8.7.4 Transaction de « growler » entre artisan et consommateur

Pour le cruchon de bière (growler), le brasseur artisan :

- échangera le contenant utilisé, rapporté par le client, par un autre préalablement nettoyé par le brasseur et rempli à l'avance. Évidemment, le nettoyage des contenants s'effectuerait par une personne qualifiée et formée selon les normes de l'AMBQ au même titre qu'elle le fait pour assurer la salubrité de tout autre type de contenants comme les cuves de fabrication ou de garde;
- ou
- remplira directement de la tour à fût le contenant rapporté par le client, préalablement nettoyé par ce dernier.

8.7.5 Information sur le contenant en plus de celles en relation avec la consigne

Les consommateurs sont conscients que lorsqu'ils achètent une bière dans un cruchon ou dans un autre contenant qu'une bouteille, le délai de conservation de la bière sera moins long que pour les bières embouteillées.

Les brasseurs n'en sont pas moins disposés à fournir plusieurs indications. À titre d'exemples :

- **apposer la date d'embouteillage du produit;**
- se baser sur **les mêmes normes que les microbrasseries** pour les durées conservation;
- moins de 5 jours, si servie de la tour à fût;
- 2 à 5 semaines, s'il y a un mécanisme de remplissage à contre-pression comme celui utilisé aux États-Unis par de nombreuses petites brasseries.

8.8 Le prix minimum et la santé publique

En considérant les préoccupations, notamment de l'Institut de la santé publique du Québec, les brasseurs artisans vendront le produit pour emporter au moins au prix minimum, dans le respect de l'article 18 du *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques*. Nous saluons d'ailleurs le fait que cette approche est facilitée par l'uniformisation du taux de la taxe spécifique pour la vente en CSP et en CAD, introduite dans le premier budget du ministre Leitão en juin 2014.

Frédéric Tremblay
Président
Association des microbrasseries du Québec