

MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES

À LA COMMISSION DES INSTITUTIONS

Consultation particulière relative au projet de loi n° 170 : Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques

Le 10 avril 2018



Maison de l'UPA
555, boul. Roland-Therrien
Bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9
450 679-0530
upa.qc.ca

ISBN 978-2-89556-189-7 (PDF)
Dépôt légal, 2^e trimestre 2018
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives du Canada

TABLE DES MATIÈRES

L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES	4
1. INTRODUCTION	5
2. LES ENJEUX SOULEVÉS PAR LE PROJET DE LOI	6
2.1. DISTRIBUTION PAR UN TIERS	6
2.2. MAINTIEN DU PERMIS DE VENDEUR DE CIDRE	7
2.3. CONSOMMATION SUR PLACE ET DANS UN AUTRE ENDROIT	7
3. DES DEMANDES TOUJOURS EN SUSPENS	8
3.1. TRAVAUX À FORFAIT ET GROUPEMENT EN COOPÉRATIVE	8
3.2. FERMENTATION PARTIELLE ET FORTIFICATION	10
3.3. NOUVELLE FORME DE CONTRÔLE	10
3.4. VENTE DE SPIRITUEUX ARTISANS AUX RESTAURANTS ET AUX BARS	10
3.5. DISTILLATION POUR UN ARTISAN PAR UN ARTISAN	11
3.6. DIRECTIVE DE LA RACJ SUR L'EXTENSION DU LIEU DE PRODUCTION	11
3.7. VENTE DE PRODUITS COMPLÉMENTAIRES DES ARTISANS	12
3.8. LEADERSHIP DE LA SAQ	12
4. CONCLUSION	13

L'Union des producteurs agricoles

Au fil de son histoire, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a travaillé avec conviction à de nombreuses réalisations : le crédit agricole, le coopératisme agricole et forestier, l'électrification rurale, le développement éducatif des campagnes, la mise en marché collective, la reconnaissance de la profession agricole, la protection du territoire agricole, l'implantation de l'agriculture durable et même le développement de la presse québécoise avec son journal *La Terre de chez nous*, etc. Depuis sa fondation, l'UPA contribue donc au développement et à l'avancement du Québec.

L'action de l'UPA et de ses membres s'inscrit d'abord au cœur du tissu rural québécois. Elle façonne le visage des régions à la fois sur les plans géographique, communautaire et économique. Bien ancrés sur leur territoire, les 40 466 agriculteurs et agricultrices québécois exploitent 28 291 entreprises agricoles, majoritairement familiales, et procurent de l'emploi à 54 500 personnes. Chaque année, ils investissent 609 M\$ dans l'économie régionale du Québec.

En 2015, le secteur agricole québécois a généré 8 G\$ de recettes, ce qui en fait la plus importante activité du secteur primaire au Québec et un acteur économique de premier plan, particulièrement dans nos communautés rurales.

Les 31 000 producteurs forestiers, quant à eux, récoltent de la matière ligneuse pour une valeur annuelle de plus de 300 M\$ générant un chiffre d'affaires de 2,1 G\$ par la transformation de leur bois.

4

L'action de l'UPA trouve aussi des prolongements sur d'autres continents par ses interventions dans des pays de l'OCDE pour défendre le principe de l'exception agricole dans les accords de commerce, ou en Afrique pour le développement de la mise en marché collective par l'entremise d'UPA Développement international. Maximisant toutes les forces vives du terroir québécois, l'ensemble des producteurs, productrices agricoles et forestiers a mis l'agriculture et la forêt privée du Québec sur la carte du Canada et sur celle du monde entier.

Aujourd'hui, l'UPA regroupe 12 fédérations régionales et 27 groupes spécialisés. Elle compte sur l'engagement direct de plus de 2 000 producteurs et productrices à titre d'administrateurs.

Pour l'UPA, POUVOIR NOURRIR, c'est nourrir la passion qui anime tous les producteurs; c'est faire grandir l'ambition d'offrir à tous des produits de très grande qualité. POUVOIR GRANDIR, c'est être l'union de forces résolument tournées vers l'avenir. **POUVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR**, c'est la promesse de notre regroupement.

1. Introduction

L'UPA tient à remercier la Commission des institutions de lui permettre de présenter le point de vue des agriculteurs et des agricultrices du Québec au sujet du projet de loi n° 170 : Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques.

Le secteur de la production et de la fabrication de boissons alcooliques, même s'il est encore jeune, a connu une forte croissance au cours des dernières années. En février 2018, le nombre de permis de production artisanale atteignait 257 titulaires¹, alors qu'en 2007, il était de 147; une progression de 75 % en 10 ans. Ce permis est détenu par un producteur agricole de l'une et/ou l'autre des catégories suivantes : vin, cidre, mistelle, liqueur, boisson alcoolique à base d'érable, de petits fruits ou de rhubarbe, hydromel ou alcool et spiritueux.

En 2004, les ventes totales de boissons alcooliques artisanales étaient évaluées à près de 20 M\$, alors qu'en 2011, l'industrie a enregistré des ventes totalisant près de 45 M\$². Le secteur des alcools artisanaux contribue à l'essor du secteur agroalimentaire dans toutes les régions du Québec par la production, la transformation, la distribution et la vente de ces produits.

Les conditions d'obtention d'un permis en excluant la bière stipulent que le titulaire doit fabriquer des boissons alcooliques à partir des matières premières de son exploitation agricole et les embouteiller lui-même. Nous avons donc consulté l'ensemble des groupes de producteurs de vin, de cidre, de spiritueux, d'alcool à base d'érable, de miel ou de petits fruits pour la rédaction de ce mémoire afin de vous présenter leurs aspirations. Certains groupes de producteurs présenteront également leurs demandes individuellement lors des consultations.

On ne peut analyser la production québécoise des boissons artisanales sans souligner son apport économique pour le Québec. Elle répond aux enjeux de diversification de notre agriculture tout en permettant une meilleure occupation du territoire. De façon consensuelle, les cidriculteurs, les vigneron et les autres producteurs artisans d'alcool à base d'érable, de miel ou de petits fruits réclamaient avec insistance au gouvernement le droit de commercialiser des boissons alcooliques artisanales en épicerie. Ces commerces de proximité à fort achalandage permettent un positionnement idéal pour les produits du Québec. Depuis 2016, les producteurs artisanaux peuvent desservir jusqu'à 8 000 nouveaux points de vente grâce à la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, mais également diversifier l'offre de produits québécois en permettant la distillation artisanale et la vente de ces produits sur les lieux de fabrication.

De façon générale, le projet de loi n° 170 présente des occasions d'affaires supplémentaires pour les producteurs d'alcool telles que la prolongation des heures de vente d'alcool dans les épiceries, la possibilité de vendre et de servir de l'alcool sans repas dans les restaurants, la révision des catégories de permis ainsi que la fabrication de boissons alcooliques à des fins pédagogiques ou lors de recherches.

¹ Régie des alcools, des courses et des jeux.

² Ministère des Finances – Document remis lors d'une séance d'information le 11 janvier 2016.

Le projet de loi actuellement à l'étude démontre encore une fois une préoccupation accrue du gouvernement pour le développement de l'industrie des boissons alcooliques, des produits à forte valeur ajoutée qui sont le fruit du travail et du savoir-faire de producteurs agricoles de toutes les régions du Québec. Nous saluons cette initiative et nous croyons important, dans le présent mémoire, de vous faire part de nos préoccupations en ce qui a trait à l'application et à la portée de ce projet de loi et des bonifications qui pourraient en découler.

2. Les enjeux soulevés par le projet de loi

2.1. Distribution par un tiers

Afin de pouvoir accéder aux réseaux des épiceries, particulièrement pour les entreprises de plus petite taille, le recours à un distributeur ou un service de transport permettrait une rentabilité et une efficacité accrues. L'obligation de livrer soi-même rend pratiquement impossible le développement des marchés dans les régions éloignées. La distribution et la livraison par un tiers sont possibles pour les détenteurs d'un permis de fabricant de cidre ainsi que pour les microbrasseurs, ce qui leur concède un avantage concurrentiel. L'accès à ce type de services permettrait aux producteurs artisans de bénéficier d'avantages économiques ainsi que d'optimiser et de réduire leurs coûts de production.

Le projet de loi introduit, à l'article 32, un permis de livraison afin d'autoriser la livraison par un intermédiaire de boissons alcooliques obtenues auprès d'un restaurant. Cette possibilité vise à s'arrimer avec les pratiques commerciales actuelles et à moderniser l'environnement d'affaires dans lequel les entreprises évoluent en faisant place à des pratiques innovantes et interactives. Nous suggérons que le privilège de pouvoir livrer la marchandise par un tiers puisse aussi être consenti aux producteurs artisans.

Selon la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), la vente de boissons alcooliques artisanales peut être effectuée par Internet, pourvu que la transaction soit traitée sur les lieux de fabrication et que la personne qui achète ces boissons vienne les chercher sur place ou que le titulaire livre lui-même et sans intermédiaire les boissons à partir de son établissement.

Or, la réglementation devrait s'adapter aux réalités commerciales d'aujourd'hui et permettre aux producteurs qui vendent en ligne de livrer les produits par un tiers. Les producteurs artisans souhaitent profiter de la demande pour ce type de mise en marché. Le transport par un service de messagerie doit être permis pour acheminer la marchandise vers le consommateur. C'est une simple question de logique. La livraison devrait aussi être possible pour la vente aux bars, aux restaurants, aux épiceries ou aux consommateurs.

Afin de favoriser la croissance des entreprises de fabrication artisanale de boissons alcooliques, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre la livraison aux titulaires de permis d'épicerie des boissons alcooliques artisanales par un tiers ou le regroupement en coopérative des activités de transport et de distribution.**

Afin de favoriser la commercialisation par l'entremise de nouvelles formes de mise en marché comme la vente en ligne, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre le transport d'un produit par un tiers lors de la vente en ligne d'alcool artisan.**

2.2. Maintien du permis de vendeur de cidre

Selon les données de la RACJ, il y aurait 47 détenteurs du permis de vendeur de cidre au Québec. Ce titulaire peut vendre seulement un cidre léger produit par un fabricant de cidre (FC). Plusieurs producteurs pomicoles possèdent ce permis pour pouvoir vendre le cidre, notamment dans la saison de récolte de pommes, afin de bonifier l'offre de produits en vente lors de la forte période d'achalandage.

Plusieurs producteurs de cidre possèdent également les deux types de permis de fabrication (AC et FC) et utilisent ce permis pour pouvoir vendre leur cidre sous le permis FC sur les lieux de fabrication; une autre façon de bonifier leur offre de produits. Un autre modèle d'affaires lié à ce permis consiste à tenir une boutique pour vendre exclusivement du cidre léger dans des lieux à fort achalandage touristique. Ce sont tous des lieux de vente menacés de disparaître par l'abrogation du permis de vendeur de cidre proposé dans le projet de loi alors que ce permis offre des occasions d'affaires pour les producteurs de cidre, produit à haute valeur ajoutée.

Afin de conserver les occasions d'affaires liées à ce permis pour plusieurs producteurs de cidre, l'Union demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **le maintien du permis de vendeur de cidre.**

7

2.3. Consommation sur place et dans un autre endroit

Actuellement, il n'est pas possible aujourd'hui pour un titulaire de fabrication artisanale d'obtenir un permis de réunion pour un événement ponctuel afin de vendre des produits alcoolisés pour consommation sur place. Cette possibilité pourrait facilement être prévue dans le nouvel encadrement des permis d'alcool afin d'autoriser une consommation ponctuelle lors d'événements promotionnels. L'assouplissement des règles autorisant la consommation sur place pourrait permettre aux artisans de saisir des occasions d'affaires intéressantes; par exemple, la tenue d'une journée gourmande avec des kiosques de producteurs agroalimentaires de la région ou l'organisation d'un mariage champêtre sur les lieux de fabrication. Il serait judicieux d'étudier la possibilité d'autoriser à un titulaire de permis artisanal de tenir des événements ponctuels sur son lieu de fabrication et de permettre la consommation sur place.

De plus, la préparation à l'avance des mélanges de boissons alcooliques devrait aussi être possible pour les titulaires d'un permis artisan. Dans un contexte où la mixologie est un phénomène en croissance dans le domaine des alcools, les mélanges à base de boissons non alcoolisées telles que des jus et des boissons pétillantes sont une occasion de valoriser les produits d'ici selon les goûts des consommateurs et les tendances du marché.

La préparation à l'avance de ces mélanges devrait être permise lors des dégustations en boutique et sous forme de consommation sur place lorsque le permis l'autorise, comme proposé aux restaurateurs à l'article 61 du projet de loi.

À l'article 53, le projet de loi habilite le gouvernement à exempter de l'application de la Loi sur les permis d'alcool ou de ses règlements des endroits ou des catégories de titulaires, de personnes, de produits, d'établissements ou d'activités qu'il détermine.

Afin de donner les mêmes privilèges consentis aux titulaires de permis d'alcool, l'UPA demande au gouvernement du Québec de permettre aux détenteurs de permis artisanal :

- **d'exploiter sur le lieu de fabrication ou dans un autre endroit un permis de réunion pour la tenue d'événements ponctuels (ex. : mariage, foire gourmande, etc.);**
- **de préparer à l'avance les mélanges à base de boissons alcooliques artisanales.**

3. Des demandes toujours en suspens

Depuis l'adoption, en 2016, de la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, les titulaires de permis de production artisanale de boissons alcooliques ont accès à un plus large réseau de distribution. Ce sont de réelles occasions d'affaires pour les producteurs québécois. D'autres avenues sont aussi envisageables pour l'essor des boissons alcooliques artisanales et ainsi atteindre l'objectif du gouvernement d'établir un nouveau modèle flexible et plus facile à adapter à l'évolution de la société. Certaines propositions ont d'ailleurs fait l'objet de recommandations lors de la tournée de consultation sur l'allègement réglementaire et administratif.

8

3.1. Travaux à forfait et regroupement en coopérative

Nous proposons d'autoriser le regroupement en coopérative pour certaines activités de fabrication ou encore de permettre le recours à des activités à forfait. La mise en commun de certains équipements est une pratique courante en agriculture afin de réaliser des économies d'échelle. Ce sont des pratiques qui pourraient être mises à profit pour le compte des artisans afin de diminuer les coûts ainsi qu'augmenter l'efficacité et la compétitivité des entreprises. Certains équipements requièrent des investissements considérables rendant difficile leur accès à chaque producteur individuel. On peut nommer, par exemple, un système d'embouteillage ou de mise en canettes ou encore un système de filtration tangentiel.

Afin d'optimiser les activités de fabrication et de favoriser la croissance des entreprises, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- **de permettre les travaux à forfait et le regroupement en coopérative des activités de fabrication de toutes les boissons alcooliques artisanales : embouteillage, distillation, distribution, mise en marché, etc.**

3.2. Fermentation partielle et fortification

La vente en épicerie des produits issus d'une fermentation partielle des matières premières (avec ajout d'alcool) n'est actuellement pas autorisée. La fortification à l'aide d'alcool neutre ou d'eau-de-vie dans le cas des alcools de petits fruits permet, entre autres, de conserver le caractère fin de ces alcools et de faire ressortir le fruit. Il serait judicieux de prévoir que les produits vendus en épicerie puissent contenir une base fermentée et qu'un ajout d'alcool soit permis.

Depuis 2016, ce type de produit n'a pas accès aux réseaux des épiceries laissant ainsi orphelins les producteurs de boissons à base d'érable et de petits fruits.

Afin d'assurer que toute la gamme de produits artisans est disponible sur les tablettes des épiceries, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre la vente aux titulaires d'un permis d'épicerie des produits issus d'une fermentation partielle avec ajout d'alcool conformément aux conditions du permis de production artisanale.**

3.3. Nouvelle forme de contrôle

Le titulaire d'un permis artisan peut vendre à un bar ou à un restaurant pourvu qu'au moment de la vente, il appose un autocollant numéroté sur chaque bouteille. Nous ne remettons pas en question cette forme de contrôle par les corps policiers, mais les producteurs souhaitent porter à votre attention certains effets économiques néfastes de cette mesure. L'apposition de ces autocollants entraîne indéniablement des coûts pour les producteurs artisans, car il s'agit d'une étape supplémentaire dans la manutention de leurs produits. De surcroît, les autocollants qui leur sont actuellement fournis par la RACJ rendent cette étape encore plus coûteuse, car ils doivent être apposés à la main sur chaque contenant. D'ailleurs, la plupart des boissons alcooliques ont déjà un numéro de lot qui garantit une traçabilité par un registre. Pourquoi ne pas proposer une nouvelle forme de contrôle simple, peu coûteuse et rapide à mettre en œuvre?

Tout en reconnaissant l'importance du contrôle des boissons alcooliques artisanales, l'Union demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **d'envisager une nouvelle forme de contrôle par le suivi de registres plutôt que par l'apposition manuelle obligatoire d'autocollants numérotés.**

3.4. Vente de spiritueux artisans aux restaurants et aux bars

Une nouvelle gamme de produits distillés est maintenant disponible : les spiritueux de fabrication artisanale. Ceux-ci peuvent être vendus sur les lieux de l'exploitation et ainsi profiter de l'engouement croissant des consommateurs pour ce type de produits (eau-de-vie de fruit, brandy, liqueur, etc.). Par contre, le projet de loi n'a pas prévu la vente directe des spiritueux artisans au réseau des restaurants et des bars, une porte d'entrée toute désignée pour ce type de produit.

Pourtant, ce sont des partenaires privilégiés dans la mise en valeur des produits québécois sur leur menu ou dans les cocktails. L'ensemble des autres produits artisans peuvent actuellement être vendus à ce réseau directement en respectant les contrôles établis par la RACJ.

Afin de mettre en valeur les alcools et spiritueux par ce réseau privilégié, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre la vente directe des alcools et spiritueux par les titulaires d'un permis autorisant la vente ou le service pour consommation sur place (bars et restaurants).**

3.5. Distillation pour un artisan par un artisan

Afin d'encourager la production d'alcool de provenance québécoise, il serait profitable de permettre à un producteur artisan distillateur de vendre un produit à haute teneur en alcool ou une eau-de-vie à un autre producteur artisan qui en aurait besoin pour la fabrication de produits fortifiés. Nous comprenons qu'actuellement l'artisan doit commander à l'extérieur du Québec ou encore adresser une demande à la Société des alcools du Québec (SAQ) pour obtenir de l'alcool. Même l'alcool neutre acheté à la SAQ provient généralement de l'extérieur du Québec. Nous souhaitons favoriser les échanges entre producteurs artisans afin de valoriser les produits cultivés et transformés ici. Toutefois, nous comprenons également qu'il doit y avoir une traçabilité adéquate pour assurer la provenance et le transport des produits.

Afin de favoriser les produits 100 % québécois, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre la vente d'alcool neutre distillé par un artisan à un autre artisan pour la fabrication de ses alcools fortifiés.**

10

3.6. Directive de la RACJ sur l'extension du lieu de production

Les producteurs sont soumis, année après année, à une directive de la RACJ qui leur permet de vendre leurs produits dans les événements, les foires et les marchés publics. Ils doivent composer avec le côté éphémère lié à ce type d'encadrement légal. Récemment, la directive a été adoptée quelques jours avant son échéance, laissant planer une grande incertitude. Pendant plusieurs années, le renouvellement était annoncé pour une seule année rendant ainsi très incertaine la planification des ventes dans ces différents réseaux de proximité. Cette mise en marché est essentielle pour plusieurs entreprises afin d'écouler leur production. Les circuits courts doivent demeurer accessibles pour répondre aux besoins et aux réalités commerciales des producteurs artisans.

Les exigences liées à la directive s'appliquant aux événements, aux marchés publics, aux foires et aux expositions agricoles devraient également être revues afin de les assouplir et de les simplifier. La lourdeur administrative associée à l'inscription d'un événement ou le nombre minimal d'entreprises agricoles participantes sont quelques irritants qui ont été soulevés par les producteurs et qui pourraient facilement être revus pour faciliter ce type de vente.

Afin de garantir un accès permanent et viable à ces circuits courts, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de reconduire de façon permanente la directive de la RACJ qui permet la commercialisation des boissons alcooliques dans les expositions agricoles, les marchés de producteurs, les foires et autres événements publics et de l'assouplir.**

3.7. Vente de produits complémentaires des artisans

Certains producteurs souhaitent élargir leur gamme de produits offerts à la propriété en s'approvisionnant chez un confrère détenteur d'un permis artisan. Si l'un des producteurs souhaite vendre le cidre d'un autre ou offrir un vin alors qu'il n'en fabrique pas à son établissement, pourquoi ne pas le permettre?

Afin de mettre en valeur la production de boissons alcooliques artisanales, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **de permettre la vente complémentaire de produits artisans par un titulaire de permis artisan.**

3.8. Leadership de la SAQ

On peut se réjouir du fait qu'on retrouve sur les tablettes de la SAQ environ 300 produits Origine Québec. Leur disponibilité est toutefois inégale d'une succursale à l'autre et leur mise en marché n'est pas dynamique. L'appui à l'organisation d'événements promotionnels ou sectoriels, la formation des employés de succursales et l'organisation de missions exploratoires constituent de belles initiatives, mais tout cela est bien en deçà de ce qui est réalisé par la Liquor Control Board of Ontario (LCBO).

La LCBO a en effet comme mission, à titre d'organisme gouvernemental, « d'encourager l'industrie vinicole et les brasseurs artisans de l'Ontario ». Cela se traduit par plusieurs actions spécifiques. À titre d'exemple, l'espace réservé aux vins ontariens est plus grand que ce qui serait normalement établi selon les ventes, et ces produits sont présentés à l'avant des magasins. Un programme d'accès a aussi été mis en place pour faciliter la commercialisation des produits provenant de plus petites exploitations viticoles, tout comme un programme de formation des employés. Une importante campagne de promotion a aussi été conçue en 2013.

Selon le rapport annuel 2014-2015 de la LCBO, ces mesures font en sorte que les produits viticoles ontariens occupent près de 40 % du marché des vins consommés dans cette province. La part de marché des vins québécois dans le réseau de la SAQ représente seulement 0,5 %. L'industrie québécoise des boissons alcooliques artisanales n'a pas encore atteint la maturité de sa voisine ontarienne, mais le succès des vins ontariens sur le marché n'est pas le fruit du hasard. Le traitement particulier que réserve la LCBO aux produits de son terroir a été déterminant. La SAQ doit demeurer un pivot central dans la mise en marché de ces produits par son expertise commerciale et en raison de l'achalandage constant des consommateurs en succursales.

Pour assurer un accès privilégié au principal réseau de mise en marché des alcools au Québec, l'UPA demande au gouvernement du Québec :

- ➔ **d'inscrire dans la mission et le mandat de la SAQ qu'elle doit favoriser les boissons alcooliques artisanales du Québec et en faire la promotion.**

4. Conclusion

Dans le plan économique de mars 2017, le gouvernement entamait un projet de modernisation du cadre réglementaire de l'industrie québécoise des boissons alcooliques. Les producteurs de boissons alcooliques artisanales se sont sentis interpellés. Ceux-ci contribuent au développement économique de toutes les régions du Québec et participent à la vente et au service des alcools. Nous souhaitons que le gouvernement du Québec procède à l'adoption d'un projet de loi qui incorpore les demandes du secteur des alcools artisanaux. Les recommandations que nous avons présentées favorisent les producteurs artisans en leur fournissant des outils pour développer cette industrie de manière durable et générer des retombées économiques intéressantes dans toutes les régions du Québec.