

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 RESTAURANTS CANADA
DEVANT LA COMMISSION DES INSTITUTIONS DE
L'ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

17 AVRIL 2018

TABLE DES MATIÈRES

Restaurants Canada	3
Notre secteur d'activité au Québec	4
Retour historique et présentation	5
Commentaires spécifiques	7
Mises en garde et recommandations	10
Conclusion	13
Contact	13

RESTAURANTS CANADA

Fondée en 1944, l'association Restaurants Canada est une communauté en croissance regroupant 30 000 entreprises de services alimentaires, y compris restaurants, bars, traiteurs, institutions et fournisseurs à travers tout le pays. Nous sommes l'association de restaurateurs indépendants et de chaînes de restauration la plus importante au Canada. Nos membres se retrouvent dans chaque communauté et offrent des services appréciés de l'ensemble de la population.

Au moyen de services, de recherche et de représentation, nous faisons le lien entre nos membres dans toutes les régions afin de promouvoir la force et le dynamisme de notre industrie.

Nos membres sont des restaurants de plein service, des restaurants à service limité, des traiteurs, des bars et discothèques de même que de distributeurs et des transformateurs alimentaires. Nous avons aussi des membres associés qui offrent tous les services connexes essentiels à la restauration.

Organisme sans but lucratif, Restaurants Canada existe non seulement pour le bénéfice de ses membres mais aussi pour s'impliquer dans les enjeux sociaux et pour faire avancer le débat public.

Notre association a une présence permanente au Québec et nous sommes impliqués dans un ensemble de dossiers que ce soit la vente et la distribution d'alcool, la politique alimentaire du Québec, la réforme des normes du travail ou encore la taxation et les enjeux budgétaires.

De concert avec le gouvernement, les partis d'opposition, nos membres et l'ensemble de la société civile, notre but est de faire avancer le Québec et de permettre à notre secteur d'activité de pleinement contribuer à son essor.

Restaurants Canada compte trois Québécois parmi les membres de son conseil d'administration. De plus, près de 6 000 établissements en sol québécois sont membres de notre association.

NOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉ

Selon les plus récentes données rendues disponibles par Statistiques Canada, notre industrie représente un chiffre d'affaires de 16 milliards de dollars au Québec, soit environ 4% du produit intérieur brut (PIB) de la province.

Plus de 22 000 établissements de services alimentaires emploient 281 000 personnes et créent 64 500 emplois indirects. Il s'agit d'environ 6% de l'ensemble des emplois au Québec.

Nous sommes un secteur d'activité qui donne particulièrement leur première expérience sur le marché du travail à un nombre impressionnant de jeunes. Nous les aidons à se bâtir un CV tout en gagnant honnêtement un salaire. 115 000 travailleurs de 15 à 24 ans travaillent dans notre industrie au Québec.

18,8% des ventes canadiennes ont lieu au Québec et chaque Québécois dépense environ 2 000\$ auprès d'établissements de services alimentaires par année. Ces chiffres sont en croissance et le Québec est parmi le top-3 canadien en matière de croissance de la restauration (avec la Colombie-Britannique et l'Île-du-Prince-Édouard).

Notre industrie est aussi un chef de file en matière d'attraction et de rétention du tourisme national et international. Le Québec n'a rien à envier aux autres destinations du monde et nous sommes fiers de notre contribution à ce chapitre.

En plus des activités plus traditionnelles, le service de la nourriture soutient également des milliers d'activités chaque année au Québec. Cocktails, banquets, congrès, réceptions, il n'y a pas de lieu social qui ne soit en lien avec notre industrie, y compris en ce qui a trait à la consommation d'alcool. Nous sommes un joueur majeur de l'économie québécoise et nous cherchons constamment des moyens d'avoir une contribution encore plus significative.

Le Québec apprécie notre industrie et des millions de Québécois nous en témoignent chaque semaine.

RETOUR HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

Certains éléments législatifs et réglementaires concernant l'alcool au Québec sont archaïques. Quelques concepts en matière de traitement de l'alcool dans la belle province datent du début du siècle, du 20^e siècle s'entend.

Depuis une quinzaine d'années, plusieurs associations et leurs membres ont demandé des modifications à des règles qui ne font plus aucun sens au 21^e siècle. La plupart de ces changements font largement consensus au sein de notre secteur d'activité et auprès des consommateurs.

Plusieurs projets de loi ont été préparés sur la question depuis ce temps. En 2012, le projet de loi de modernisation des lois sur l'alcool, présenté par le ministre Dutil, est malheureusement mort au feuilleton en raison de l'élection de septembre. Ce fut une belle occasion ratée.

Nous espérons sincèrement que cette fois-ci soit la bonne et que vous, parlementaires de tout le Québec, poserez un geste historique en faveur de la logique et du bon sens. Ce faisant, vous accomplirez une vision moderne et positive en faveur d'un secteur d'activité dynamique, responsable et qui contribue au bien-être et à la qualité de vie de vos concitoyens.

Dans le second budget du gouvernement actuel, nous avons retrouvé les signes avant-coureurs des réformes proposées aujourd'hui. On parlait alors du permis unique et d'un régime de sanctions administratives pour l'industrie. Ces deux promesses ont été réalisées en juin 2017 et nous avons félicité le gouvernement à cette époque. Nous avons aussi encouragé les partis d'opposition à adopter une approche constructive pour cet enjeu qui n'a rien avoir avec la partisanerie. Sur ce point, bravo. Toutes les forces politiques du Québec semblent être au rendez-vous.

Heureux de la victoire sur le permis simplifié, le milieu de la restauration s'est alors mobilisé pour que de vrais changements en profondeur puissent aussi se faire : il était temps que le Québec modifie ses lois pour entrer ans la modernité.

Rassurez-vous, le Québec n'est pas la seule province en retard à ce niveau. Plutôt que de baisser les bras et d'accepter de niveler par le bas, nous avons plutôt vu une chance pour le Québec de faire ce qu'il fait si bien soit d'être un leader et de faire les choses comme il le faut.

Comme d'autres secteurs qui ont subi des modernisations importantes depuis quelques années (marchés financiers, agents d'immeubles, transformation alimentaire, production agricole) nous estimons que c'est à notre tour de bénéficier

de normes qui régissent une industrie normale. Car c'est ce que la restauration et les services connexes sont, une industrie normale fréquentée par des centaines de milliers de Québécois à tous les jours.

Bien entendu, la vente et la distribution d'alcool doivent être ciblées par un régime particulier. Nous ne sommes pas contre cela. Par contre, nous voulons que ce régime soit adéquat, moderne et en lien avec la réalité d'aujourd'hui, pas celle des années 1930 ou 1960. En ce sens, nous ne sommes pas différents d'autres secteurs d'activité (mines, électricité, aluminium, produits laitiers, etc.) qui sont réglementés de manière particulière.

Le projet de loi tel que présenté ne suggère en rien une promotion de la consommation d'alcool par le gouvernement du Québec. En fait, toutes les mesures nécessaires pour encadrer la consommation demeurent présentes. Il s'agit seulement de rendre logique le système et faire en sorte de limiter les irritants plus ou moins rationnels qui nuisent aux établissements et qui empêchent de donner le service auquel les clients québécois sont en droit de s'attendre.

Nous espérons que le projet de loi actuel sera discuté, débattu puis adopté. Le Québec ne peut se permettre de retarder de nouveau la modernisation de ses lois en matière d'alcool. Tandis que l'on parle d'innovation et de dynamisme, nous ne pouvons croire que le maintien en place de dispositions législatives archaïques soit une option valable.

Ce mémoire tient à vous présenter notre évaluation du projet de loi 170 tel que présenté. Nous en soulignerons les aspects positifs tout en faisant les recommandations appropriées pour les mesures qui nous semblent plus floues ou qui laissent place à l'interprétation. Nous indiquerons également les espaces où les parlementaires pourraient agir afin d'arriver à un véritable allègement législatif et réglementaire.

Nous remercions la commission de prendre connaissance de nos positions et saluons la volonté de débattre de ces enjeux.

COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES

Le projet de loi 170 propose plusieurs avancées intéressantes avec lesquelles notre secteur d'activité est en accord. Certaines de ces mesures sont issues de revendications de longue date de la part des établissements de services alimentaires. Nous énumérerons ici les principales et ferons un commentaire approprié.

Alcool sur terrasses jusqu'à 23h : à l'heure actuelle, le service d'alcool sur terrasse en présence de mineurs n'est permis que jusqu'à 20h dans la mesure où il y a surveillance parentale. Cette mesure vétuste est un empêchement inutile pour les gens qui veulent profiter à l'extérieur de la trop courte belle saison. Dans la mesure où la notion d'accompagnement parental (d'un adulte responsable) demeure, l'ajout de trois heures est plus que la bienvenue. Les touristes apprécieront aussi cette décision qui permettra aux gens de mieux profiter de leur soirée en toute sécurité.

Retrait de l'obligation de consommation de repas avec une consommation d'alcool (restaurants) : Voici un autre changement qui était plus que dû. Désormais, dans la mesure où l'exercice d'un permis est valide aux heures de service, un client n'aura plus automatiquement besoin de manger quelque chose avec une consommation d'alcool. Nous sommes d'accord que cela doit être le cas en autant que la cuisine soit ouverte afin que la possibilité de manger soit aussi offerte.

Cette nouvelle mesure permettra aux gens qui n'ont pas faim de quand même accompagner leurs amis ou leur famille au restaurant et de partager de bons moments. L'ancienne mesure n'a pas aidé les restaurateurs à vendre davantage de repas, elle a privé des clients de la possibilité de profiter des services de notre secteur d'activité.

Les articles du projet de loi 170 maintiennent la notion de permis de restaurant et l'usage principal. Il s'agit d'un bel équilibre qui facilitera la vie des clients et qui ne contribuera pas à engendrer une concurrence déloyale face aux bars et brasseries. Notre association parle d'établissements de services alimentaires et l'offre tant des bars que des restaurants tant à se compléter et parfois à se confondre. De plus en plus de bars offrent de la nourriture variée, complète et avec des cuisines ouvertes tard.

Le projet de loi tel que présenté ne transformera pas les restaurants en bars. Par contre, il permettra de solutionner tous les problèmes de définition de ce qu'est un repas et de l'interprétation arbitraire qui en découle.

La création du permis saisonnier : Autre mesure appréciée, le permis saisonnier solutionnera de nombreux problèmes au Québec. Ici, nous avons la chance d'avoir des saisons très différentes où les gens peuvent profiter d'une panoplie d'activités diverses et intéressantes. Parallèlement, des lieux d'activité et de rencontre se développent pour chaque moment. On peut penser aux centres de ski, aux clubs de golf, aux pourvoiries, etc. Ce sont tous des endroits qui pourront bénéficier de la facilité du permis saisonnier.

De plus, le fait de pouvoir avoir un permis saisonnier a beaucoup plus de sens qu'un permis annuel trop long pour rien. L'économie réalisée fera une différence pour les opérateurs et apporte un vent de fraîcheur à l'industrie touristique.

Le nombre et le type de permis : Dans la foulée de la réflexion gouvernementale sur l'allègement réglementaire et les simplifications offertes en juin 2017, voilà d'autres bonnes nouvelles. La création du permis accessoire aidera à simplifier une série de permis qui n'avaient plus vraiment leur raison d'être.

L'ajout de précisions sur les permis est aussi bienvenu. De même, le régime transitoire mis en place est cohérent et va faciliter la concordance des nouveaux permis avec les anciens.

L'option traiteur : Un des irritants importants dans notre secteur d'activité est l'incapacité de servir ou vendre de l'alcool hors des murs de l'établissement licencié lors d'événements spéciaux. Heureusement, le projet de loi 170 vient contrer cet anachronisme en permettant, sous certaines conditions, d'étendre la validité d'un permis à un autre lieu. Ceci aura des conséquences importantes sur la tenue d'activités caritatives, entre autres, et permettra aux opérateurs de s'impliquer encore davantage dans leur communauté.

Pour les traiteurs, cette précision est capitale et leur permettra d'opérer en ayant beaucoup moins de paperasse à remplir et de détails à gérer. Restaurants Canada est d'avis qu'un maximum doit être fait pour que l'alcool vendu et servi le soit par des détenteurs de permis d'alcool qui sont habitués de vendre et servir les produits. La mesure pour les traiteurs est un pas dans la bonne direction. Auparavant, le lieu

de l'événement devait obligatoirement avoir le permis et ce n'était pas toujours facile pour le traiteur de s'insérer dans un lieu avec son propre permis.

Le permis de livraison : Restaurants Canada est favorable à ce type de permis. Il aidera les restaurateurs qui subissent une vive concurrence des épiceries et des dépanneurs pour la vente d'alcool pour accompagner des repas. Il est logique qu'un détenteur de permis d'alcool, comme restaurateur, puisse aussi livrer de l'alcool avec les commandes de nourriture.

Par contre, notre association tient à souligner que le lien entre le permis, la vente et la livraison est important. Nous ne voudrions pas que des entreprises de livraison de repas puissent livrer de l'alcool sans avoir de véritable permis en bonne et due forme. Pour nous, la « chaîne d'approvisionnement » ne doit pas être coupée. Par exemple, un restaurant qui prépare et assemble la nourriture et la livre devrait pouvoir livrer l'alcool. Tout intermédiaire devrait avoir un permis en bonne et due forme. Nous voyons le permis de livraison comme une extension du permis de restaurant et non comme une catégorie pleinement à part.

La barrure de l'alcool : Les règles actuelles obligent que l'alcool soit barré à clef en dehors des heures de service de l'alcool. Heureusement, cette mesure digne de l'époque d'Al Capone sera désormais abolie. Les établissements ouverts 24 heures sur 24, entre autres, n'auront plus à payer des frais exorbitants pour s'installer des dispositifs pour barrer l'alcool.

La préparation du vin et des boissons à l'avance : Encore ici, une bonne décision. Désormais, des carafons de vin et des boissons préparées pourront être prévues pour le service. Actuellement, ceci n'est possible que durant des heures très restreintes. Les règles actuelles limitant la préparation n'ont aucune raison d'être. C'est comme empêcher un restaurateur de faire mariner sa viande suffisamment longtemps avant de la faire cuire.

La nouvelle loi permettra la préparation de meilleurs produits et permettra de limiter le recours aux boissons pré-préparées vendues à la SAQ. Ceci pourrait aussi être un incitatif à utiliser des produits d'alcool de qualité fabriqués au Québec.

Consommation dans les lieux d'hébergement : Restaurants Canada est favorable au relâchement des règles pour consommation d'alcool dans les lieux d'hébergement. La loi actuelle interdisant d'amener une consommation du bar vers la chambre a pour effet d'encourager la consommation rapide. Nous sommes donc favorables à ce qu'un client d'hôtel puisse consommer raisonnablement dans les aires communes des lieux d'hébergement comme cela se fait presque partout ailleurs dans le monde.

MISES EN GARDE ET RECOMMANDATIONS

Comme dans tout projet de loi, aussi intéressant soit-il, il demeure des irritants et des articles qui pourraient être problématiques. Notre rôle ici est de vous indiquer les endroits où des améliorations pourraient être apportées et où vous devez faire attention à la portée d'éventuels amendements. Dans la mesure du possible, nous faisons de recommandations précises afin de guider votre réflexion et vos travaux.

Le pouvoir discrétionnaire de la Régie des Alcool des Courses et des Jeux (RACJ) : Le projet de loi tel que présenté donne beaucoup de latitude à la RACJ dans la délivrance des permis. Ceci est normal car la RACJ est responsable de ces opérations.

Par contre, les articles 42.2 et 61 offrent un grand pouvoir discrétionnaire à la RACJ au nom de « l'ordre » et de « l'intérêt public ». Nous tenons à rappeler que ces deux notions ont été à l'origine de nombreux règlements que le gouvernement tente aujourd'hui de modifier. Nous n'avons rien contre l'exercice de ces pouvoirs pour les usages prévus. Toutefois, le libellé du projet de loi est large et ouvre un éventail de possibilités trop important pour refuser des permis d'alcool sans explication valable.

Recommandation 1 : que soit mentionné dans ces articles la notion d'un doute raisonnable et que le fardeau de la preuve se trouvera du côté de la RACJ pour justifier le refus d'un permis pour un tel motif.

Simplification pour obtenir un permis dans le cas d'une chaîne : D'un côté le projet de loi 170 offre un grand pouvoir discrétionnaire à la RACJ pour refuser des permis. D'un autre, on note l'absence de mesures pour accélérer l'octroi de permis ou les faciliter. À ce sujet, il y a plusieurs irritants dans l'industrie.

Premièrement, l'obtention de permis pour deux établissements quasi-semblables nécessite une demande de permis complète à chaque fois. Ceci est nettement désavantageux pour les chaînes de restaurants qui offrent les mêmes produits, dans des cadres similaires et aux mêmes heures. Chaque fois, ils doivent prouver l'installation par des photos, de la vraie vaisselle, du vrai mobilier, etc. À l'ère d'Internet et du courriel, cette procédure est archaïque et obsolète. D'autant plus qu'il y a inspection physique des lieux de toute manière soit avant, soit une fois le permis accordé.

Recommandation 2 : d'accélérer l'analyse et l'obtention de permis pour des opérations similaires en permettant qu'une demande de permis puisse servir de base pour une demande de permis pour un autre établissement similaire.

En deuxième lieu, la nécessité d'obtenir la signature de tous les propriétaires pour un permis est souvent fastidieuse, surtout pour les chaînes de restauration. Nous connaissons même des histoires d'horreur où la RACJ a demandé la signature des tous les membres du conseil d'administration d'une chaîne pour autoriser la délivrance d'un permis d'alcool.

Recommandation 3 : qu'un permis puisse être délivré pour un restaurant de chaîne avec la signature d'un responsable dûment autorisé par le franchisé, le conseil d'administration ou une majorité de propriétaires de l'établissement.

Troisièmement, la demande de permis dans le cas de rénovation d'établissement est souvent compliquée et fastidieuse. Dans le cas d'une chaîne où une rénovation semblable a été faite dans un autre établissement, il devrait y avoir une procédure d'accélération. De plus, le principe de l'interlocuteur unique devrait être instauré pour les chaînes de restauration.

Recommandation 4 : que les modifications physiques d'un établissement soient plus rapidement acceptées et jugées conformes par la RACJ lorsqu'il s'agit des mêmes modifications faites dans un établissement similaire.

Recommandation 5 : que chaque chaîne de restauration comptant plus de 5 établissements ait toujours le même interlocuteur à la RACJ afin de faciliter les échanges et la compréhension de chaque situation particulière.

Le timbrage des bouteilles : Malheureusement, le projet de loi actuel garde en place le système de timbrage physique des bouteilles et l'obligation que les timbres soient à la vue des clients et des inspecteurs. Ce système coûte plus de 6 million de dollars annuellement à la SAQ. De plus, il occasionne des frais et des imbroglios fastidieux pour les opérateurs. Laver un goulot de bouteille peut enlever le timbre, une erreur de bonne foi peut le faire aussi. Un timbre sur une vieille bouteille peut se décoller,

etc. Tout ceci résulte en perte sèche ou en amende pour les tenanciers de bar et les restaurateurs. Et le système actuel pratique la tolérance zéro.

Dans la presque totalité des cas, l'erreur de timbrage survient avant la livraison à l'opérateur et c'est injustement lui qui est tenu responsable lors d'une inspection. C'est presque exclusivement le producteur ou le distributeur qui est responsable des erreurs de timbrage.

Notre industrie est prête à s'asseoir à la table et à trouver des solutions. En attendant, nous recommandons que :

Recommandation 6 : qu'un seuil de tolérance de 1,5% soit accordé pour le timbrage des bouteilles dans un établissement. Exemple : que 2 bouteilles sans timbrage par erreur sur 200 (1%) n'entraînent pas une amende systématique. Ce taux permettrait de distinguer les erreurs de bonne foi de la fraude et de rétablir une juste répartition des responsabilités. La tolérance zéro ne devrait s'appliquer qu'en cas d'infraction répétée.

La proposition de formation obligatoire en service de l'alcool: le projet de loi, tel que présenté, indique que la formation du personnel sera décidée dans la réglementation. Nous comprenons que le forum de la commission n'est pas le meilleur endroit pour discuter de cette question et que le commentaire sur d'éventuels règlements permettra de solutionner cette question. Toutefois, comme d'autres l'ont fait, nous tenons à ajouter notre grain de sel et faire notre recommandation.

Restaurants Canada considère que la formation obligatoire des 50 000 – 60 000 employés qui servent de l'alcool au Québec est inutile, impraticable et qu'il s'agit d'une illusion ne tenant pas compte de la réalité. Dans les faits, notre secteur d'activité est en pénurie de main-d'œuvre et le taux de roulement des employés est plus élevé que jamais. Les données publiées par Statistiques Canada il y a à peine quelques jours font état de plus de 9 000 postes disponibles au Québec en hébergement et restauration au 4^e trimestre de 2017, soit une augmentation de 4 750.

Il serait erroné de prétendre que toutes les personnes embauchées puissent être rapidement formées adéquatement.

Toutefois, notre association est ouverte à une formation sur la responsabilité du service de l'alcool pour les propriétaires d'établissement et le personnel responsable de la gestion d'un établissement. Il n'est pas utile à notre avis de former 100% du personnel qui sert de l'alcool. Surtout dans le cadre de formations rapides qui offrent une fausse impression de sécurité.

Recommandation 7 : Dans la mesure où la formation est financée par le gouvernement dans un but de conscientisation des établissements, nous recommandons une formation simple uniquement pour les gérants et les propriétaires d'établissements.

Le Québec a fait un bon bout de chemin vers la consommation responsable et il reste des étapes à franchir. Toutefois, considérer les établissements d'emblée comme des récalcitrants et des endroits à problème n'aide pas au débat. Personne dans l'industrie n'a avantage à ce qu'il y ait des problèmes et nous pouvons certainement faire plus. Toutefois, faire plus veut aussi dire faire mieux et avoir de vraies mesures qui ne sont pas qu'une illusion. Les bonnes personnes doivent être formées et il ne s'agit pas de l'ensemble des serveurs et serveuses du Québec.

CONCLUSION

Tout d'abord, merci d'avoir lu notre mémoire et de recevoir Restaurants Canada en commission parlementaire pour en discuter. C'est un privilège dont nous sommes reconnaissants. Nous demandons à l'ensemble des partis politiques de travailler ensemble pour une adoption rapide du projet de loi 170 afin que le secteur des services alimentaires du Québec, sur le plan de l'alcool, puisse enfin entrer dans la modernité.

Bien entendu, certains irritants demeureront et la futur loi ne mettra pas fin à tous les débats. Par contre, nous pourrons enfin avoir un régime plus logique et qui permet au secteur de jouer son plein rôle de moteur économique dans chaque communauté du Québec.

Encore merci de votre attention et bon travail!

Restaurants Canada
259, Champlain, suite 602 Gatineau (bureau du Québec)
J8X 3R9
613 325-3298
1 800 387-5649 poste 6000
Personne-ressource : David Lefebvre, vice-président, Affaires fédérales et Québec
dlefebvre@restaurantscanada.org