

**Moderniser la loi sur les
permis d'alcool pour
mieux répondre aux
réalités des artères
commerciales et des
centres-villes**

**BOULEVARD
SAINT-LAURENT**

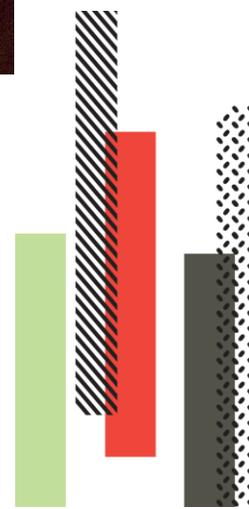


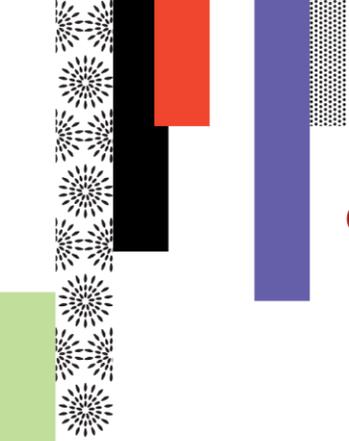
Association des Sociétés
de développement
commercial de Montréal



Table des matières

Contexte	3
Les Timbres	4
Les droits acquis	5
Catégories de permis	6
Les heures de fermeture des établissements	9
Conclusion	10
Synthèse des recommandations	11





Contexte

Les problématiques liées à la Loi sur les permis d'alcool ne datent pas d'hier. En effet, depuis plusieurs années déjà, différents groupes – dont l'Association des Restaurateurs du Québec (ARQ), l'Union des Tenanciers du Québec (UTBQ) et l'Association Québécoise de la Vie Nocturne (AQVN) – font pression sur le gouvernement provincial en lui demandant de moderniser la loi et de corriger les maintes lacunes qui causent préjudice chez les tenanciers et restaurateurs du Québec.

La plus récente tentative de modernisation date de 2012, alors que le ministre de la Sécurité publique M. Robert Dutil déposait à l'Assemblée nationale le projet de loi 68 visant à modifier la Loi sur les permis d'alcool. Malgré quelques lacunes soulevées par le milieu, ce texte constituait une avancée importante vers une loi plus cohérente et exhaustive. Malheureusement, le déclenchement des élections lors de l'été 2012 a fait avorter l'adoption du projet de loi.

Le 15 novembre 2012, le député libéral M. Robert Poëti déposait à son tour un projet identique au projet de loi 68 ; le projet de loi 194. Cette fois-ci, c'est un remaniement ministériel qui aura mis fin aux procédures.

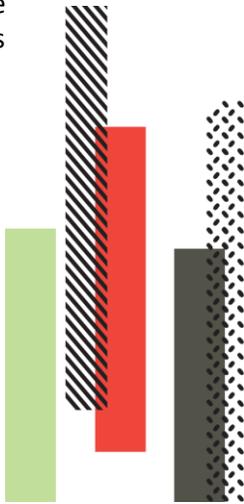
En juin 2017, le gouvernement du Québec faisait preuve d'ouverture en annonçant la création d'un permis unique par établissement faisant passer le nombre de permis en circulation de 22 000 à 14 000. Cette mesure touche environ la moitié des 11 740 titulaires de permis de bar et de restaurants, soit 5 700 établissements qui détiennent plus d'un permis ou plus d'une autorisation. Le projet de règlement proposait aussi la mise en place de sanctions administratives plutôt que la suspension du permis lors d'infractions mineures à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques. Ces deux mesures avaient été revendiquées par l'ARQ et l'AQVN.

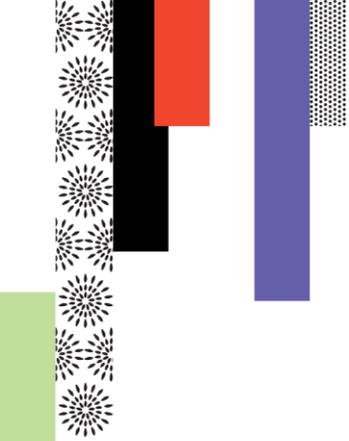
Malgré ces changements, la Loi sur les permis d'alcool demeure une loi mal adaptée aux réalités contemporaines et freine le développement commercial des villes.

Objectifs

Ce document vise à mettre en lumière certains des principaux enjeux liés aux permis d'alcool causant préjudice au développement commercial et de proposer des pistes de solutions permettant d'y remédier.

Bien que plusieurs éléments de la Loi sur les permis d'alcool soient problématiques, ce document se concentre sur quatre enjeux principaux : les timbres, les droits acquis, les catégories de permis et les heures de fermeture.





Les Timbres

L'article 84 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques requiert que tout contenant de boisson alcoolique soit apposé d'un timbre de la SAQ. Ce système, adopté en 1971 suite au rapport de la commission Thinel¹, a pour but d'identifier le numéro de permis associé à l'établissement sur chaque bouteille afin de contrer le blanchiment d'argent et la vente de produits illégaux.

Le système de timbre, qui coûte près de 6M\$ par an à l'état², pose un sérieux problème logistique à l'industrie : les timbres peuvent se décoller facilement lors de la manipulation répétée des bouteilles en salle ou en cuisine, et ce, malgré la vigilance des restaurateurs et des tenanciers, les exposant alors à une suspension de leur permis d'alcool. De plus, la SAQ n'appose en aucun cas de nouveaux timbres de droit sur les bouteilles si elles sont endommagées³, rendant celles-ci illégales et par le fait même, engendrant des pertes financières aux titulaires de permis.

Le système de timbres pose aussi problème lorsque vient le temps d'inspecter les bouteilles. En effet, le processus actuel requiert que l'inspecteur procure une liste à jour de la part de la SAQ et qu'il vérifie visuellement chaque bouteille une à une. Cette méthode peut prendre plusieurs heures selon la quantité de bouteilles d'un établissement et a pour effet de paralyser les opérations de celle-ci pour la durée de l'inspection.

Cette situation est d'autant plus problématique puisqu'elle exige que les établissements achètent leur alcool exclusivement dans une succursale SAQ Restauration s'ils souhaitent payer et emporter. Notons qu'il n'y a que 3 succursales de ce genre à Montréal et que tout achat effectué dans une SAQ Sélection ou Signature impose un délai de 24h entre le moment de dépôt de la commande et sa réception.

L'ARQ, l'UTBQ et l'AQVN réclament eux aussi l'abolition du système de timbres, et nos rencontres avec différents tenanciers et restaurateurs nous mènent à la même conclusion.

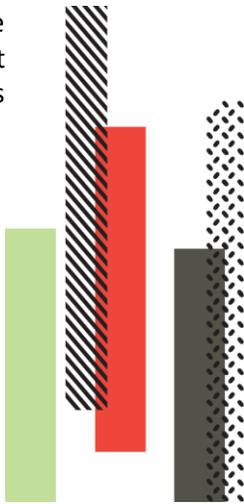
Le Québec est d'ailleurs la seule province qui utilise encore ce système de timbres de droit pour contrôler les achats d'alcool des titulaires de permis. En effet, toutes les autres provinces canadiennes ont mis en place un système de codes à barres ou exigent simplement que le numéro de permis des titulaires apparaisse sur les factures.

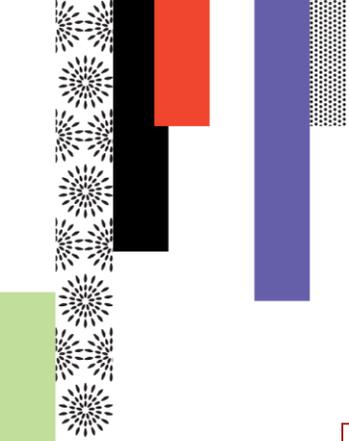
Concrètement, l'abolition du système de timbre permettrait non seulement d'éliminer le risque de timbres perdus, mais il permettrait aussi aux détenteurs de permis de pouvoir acheter de l'alcool en plus petites quantités dans n'importe quelle succursale de la SAQ dans des cas impromptus de rupture de stock. Cette mesure serait d'autant plus bénéfique pour les plus petits établissements ayant des besoins moins importants et plus irréguliers que les grands tenanciers.

¹ Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques

² ARQ

³ SAQ





De plus, grâce au système MEV désormais obligatoire dans tous les établissements du Québec, abolir le système de timbre de droit en le remplaçant par un système plus moderne comme dans le reste du Canada permettrait non seulement de faciliter la vie des titulaires de permis, mais aussi celle des inspecteurs lors des vérifications en plus de faciliter le travail de l'état dans sa lutte contre le blanchiment d'argent et l'évasion fiscale.

Recommandation 1: Abolir l'usage de timbres et mettre en place un système de codes à barres (UPC) pour assurer le suivi des contenants de boissons alcooliques.

Recommandation 2: Permettre aux détenteurs de permis d'acheter une quantité d'alcool maximale prédéterminée dans toutes les succursales de la SAQ, et ce, sans avoir à passer de commande à l'avance.

Les droits acquis

Afin d'être éligible pour l'obtention d'un permis d'alcool, un établissement doit être conforme aux règlements d'urbanisme de la municipalité où il souhaite opérer. Bien que cette pratique soit tout à fait justifiable, elle devient problématique dans la mesure où, quand un établissement cesse ses opérations et qu'il existe un contingentement⁴, le permis exerce une pression spéculative sur le marché locatif commercial limitrophe, nuit au libre marché et contribue à la dévitalisation des artères commerciales.

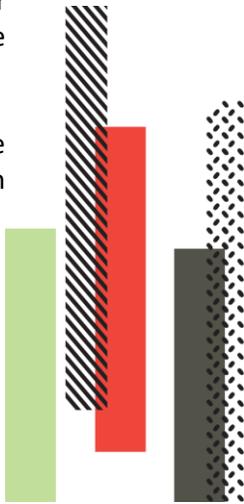
En effet, lorsqu'un établissement cesse ses activités, le local bénéficie d'un droit acquis pour une durée minimale de 6 mois⁵. Lorsqu'il y a contingentement, cette situation empêche l'ouverture de tout autre établissement à proximité du local vacant jusqu'à ce que ce droit soit levé. Or, il est extrêmement rare qu'un local perde son droit acquis, et ce, même après plusieurs années sans qu'aucune activité commerciale n'y ait lieu. Cette situation a pour effet de nuire au libre marché, de faire gonfler artificiellement la valeur locative du local et, par le fait même, de nuire à l'ensemble de l'activité commerciale du secteur environnant. Il n'est d'ailleurs pas rare qu'un propriétaire immobilier renouvelle son permis d'alcool à perpétuité afin que son local continue de jouir d'un droit acquis tant convoité. Ainsi, plusieurs locaux demeurent vides en attente d'un locataire prêt à payer le plein prix demandé alors que d'autres propriétaires avoisinants sont prêts à louer leurs espaces à une fraction du prix, mais se voient dans l'impossibilité d'obtenir un permis d'alcool dû au contingentement.

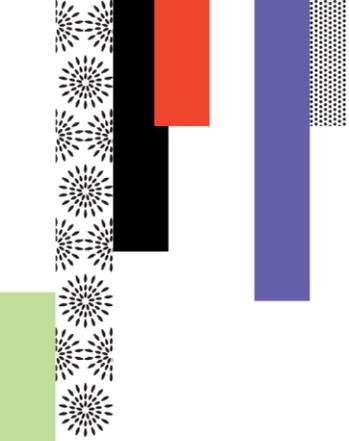
Bien que cette problématique affecte directement les détenteurs de permis d'alcool, elle émane principalement de la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme et son application relève du municipal. À cet effet, il serait opportun de moderniser la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme afin qu'un droit acquis dans un contexte de contingentement soit levé après 6 mois sans aucune activité commerciale.

Conjointement à cette mesure, il serait opportun que la RACJ contribue à limiter le renouvellement de permis pour des établissements qui ne sont pas en opération en

⁴ MAMOT

⁵ Loi sur l'aménagement et l'urbanisme





instaurant une révocation de permis après une période prédéterminée sans activité. À titre d'exemple, la Colombie-Britannique exige que les titulaires avisent la société d'État lorsque l'établissement est en dormance et révoque automatiquement le permis s'il n'y a aucune activité après une période de deux ans⁶.

Cette mesure ouvrirait le marché à une saine compétition et permettrait aux établissements de jouir d'un coût d'exploitation qui reflète le prix réel du marché.

Recommandation 3: Moderniser la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme afin de contrer les abus de prolongation non justifiée de droits acquis et de permettre une saine compétition.

Recommandation 4: Résilier automatiquement tout permis d'alcool après 6 mois sans ventes d'alcool.

Catégories de permis

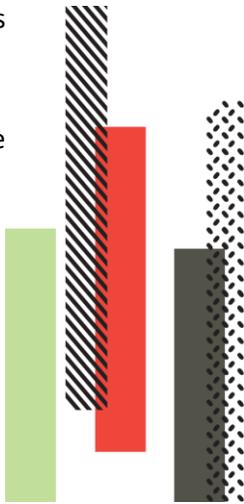
Il existe à l'heure actuelle 10 catégories de permis pour la vente d'alcool au Québec⁷:

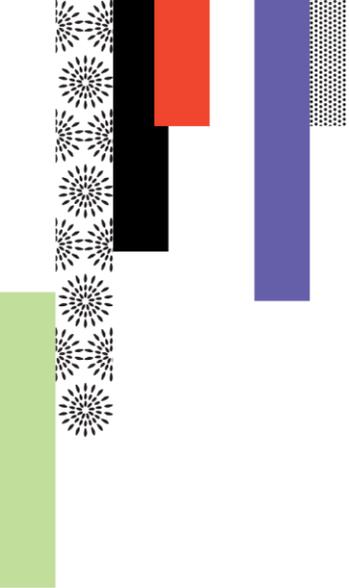
1. Le permis de brasserie qui autorise la vente de la bière, du vin en fût et du cidre léger, pour consommation sur place.
2. Le permis de taverne qui autorise la vente de la bière et du cidre léger, pour consommation sur place.
3. Le permis de restaurant pour vendre qui autorise la vente de boissons alcooliques, sauf la bière en fût, pour consommation sur place, à l'occasion d'un repas.

Il autorise également, dans le cas d'un établissement effectuant de façon principale et habituelle la vente de repas pour consommation sur place, la vente, pour emporter ou livrer, de boissons alcooliques accompagnées d'un repas, sauf la bière en fût, les alcools et les spiritueux. Le permis de restaurant pour vendre autorise aussi son titulaire à laisser le client emporter un contenant de vin entamé qu'il lui a vendu lors du service d'un repas dans son établissement dans la mesure où le contenant a été rebouché de façon hermétique.
4. Le permis de restaurant pour servir qui autorise son titulaire à servir à ses clients, ou à les laisser consommer des boissons alcooliques qu'ils apportent dans son établissement pour consommer sur place à l'occasion d'un repas, pourvu que ces boissons ne soient pas des alcools ou des spiritueux.
5. Le permis de bar autorise la vente de boissons alcooliques, sauf la bière en fût et le vin en fût, pour consommation sur place.

⁶ British Columbia Liquor Control and Licensing Regulation

⁷ Loi sur les permis d'alcool du Québec





Le permis de bar autorise aussi son titulaire à laisser le client emporter un contenant de vin entamé qu'il lui a vendu dans son établissement dans la mesure où le contenant a été rebouché de façon hermétique.

6. Le permis de club autorise la vente de boissons alcooliques, sauf la bière en fût et le vin en fût, pour consommation sur place par les membres d'un club et leurs invités.

7. Le permis d'épicerie autorise la vente de la bière sauf la bière en fût, du cidre ainsi que des vins et boissons alcooliques – sauf les alcools et les spiritueux – pour consommation dans un endroit autre que l'établissement et ses dépendances.

Le permis d'épicerie autorise également son titulaire à offrir gratuitement en dégustation dans son établissement les boissons alcooliques qu'il est autorisé à vendre, dans les conditions et les circonstances déterminées par le règlement.

Le permis d'épicerie autorise en outre son titulaire à effectuer toute opération autorisée par le permis de détaillant de matières premières et d'équipements.

8. Le permis de vendeur de cidre qui autorise la vente de cidre, pour consommation dans un endroit autre que l'établissement et ses dépendances.

9. Le permis de réunion qui autorise, pour la période que détermine la Régie, la vente ou le service de boissons alcooliques, sauf la bière en fût et le vin en fût, pour consommation à l'endroit qu'il indique et à l'occasion d'événements déterminés par le règlement.

10. Les permis « Terre des hommes » et « Parc Olympique » qui autorisent, pour consommation sur place, la vente des boissons alcooliques mentionnées au permis. À titre comparatif, l'Ontario, la Colombie-Britannique et la Saskatchewan n'en comptent que deux⁸ alors que l'Alberta n'en compte que trois⁹. En fait, seule la province de Terre-Neuve et Labrador compte plus de catégories que le Québec, soit seize types de permis de vente¹⁰.

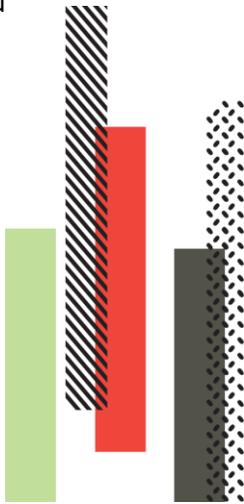
Créées en 1971 suite aux recommandations de la commission Thinel, les catégories de permis avaient pour objectif « d'assurer la protection de l'ordre public, soit la tranquillité, la salubrité et la sécurité publique, y compris la protection du consommateur (...) de prévenir la fraude et d'éloigner les indésirables du commerce des alcools. »¹¹ Or, ces catégories créées il y a plus de 46 ans ne reflètent plus la réalité du marché et causent un grave préjudice au développement commercial en restreignant l'activité des établissements et rendant presque impossible toute forme de flexibilité ou de créativité commerciale.

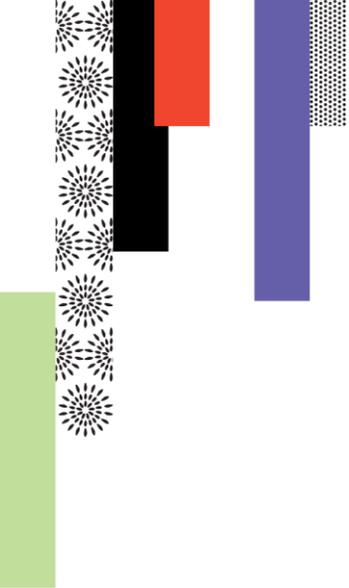
⁸ Loi sur les permis d'alcool de l'Ontario, British Columbia Liquor Control and Licensing Regulations et Saskatchewan Alcohol and Gambling Regulation

⁹ Alberta Alcohol Control

¹⁰ Newfoundland and Labrador Liquor Licensing Regulation

¹¹ Commission d'enquête sur le commerce des boissons alcooliques





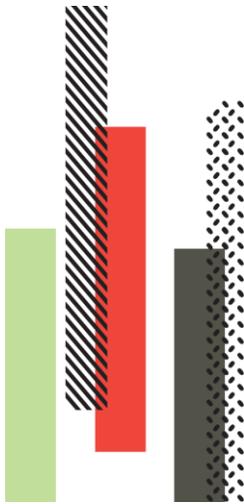
En effet, dû à ces contraintes, le détenteur d'un permis d'alcool de type Permis de restaurant pour servir est obligé de servir un repas complet avec toute consommation d'alcool. Le terme « repas » utilisé dans la loi est souvent sujet à des interprétations différentes. Il n'est donc pas rare qu'un restaurant se voie émettre un constat d'infraction, ou même suspendre son permis, car un client a consommé un produit alcoolique sans avoir commandé un repas jugé complet, ce qui cause de nombreux préjudices aux titulaires de permis. À titre comparatif, la Saskatchewan et l'Alberta exigent qu'un titulaire de permis de restaurant ait comme principale source de revenus la vente de repas sans pour autant interdire la vente d'alcool sans repas alors que d'autres, comme le Manitoba, exigent simplement d'avoir un menu suffisamment varié et une cuisine complète.

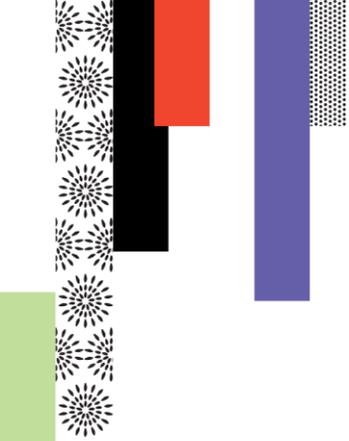
De plus, il est virtuellement impossible pour tout autre établissement tels un café, une librairie, ou un salon de thé, d'obtenir un permis d'alcool au Québec. Or, à une époque où le commerce est en pleine transformation et où les usages s'entrecroisent, il est plus important que jamais d'offrir une flexibilité sur les usages et la vente.

Il est important de noter que le Québec est l'un des rares endroits en Occident où la vente d'alcool est restreinte à aussi peu d'activités. En effet, dans la plupart des juridictions, la permission de vendre de l'alcool est octroyée par un seul permis sans limites sur l'activité commerciale tant que celle-ci soit permise par la municipalité. En Ontario, en Colombie-Britannique et en Alberta, par exemple, la Loi sur les permis d'alcool ne restreint pas le type d'entreprise pouvant présenter une demande de permis de vente d'alcool. Ainsi l'état contrôle la vente de produits alcoolisés, mais ne limite pas l'activité commerciale où celle-ci peut être vendue tant que le local est conforme aux exigences de la loi. Il en revient donc aux municipalités de dicter les zones d'interdiction, d'autoriser la vente d'alcool et même de cesser toute vente d'alcool sur leur territoire conformément à leurs règlements d'urbanisme.

Une modernisation de la Loi sur les permis d'alcool devrait permettre plus de flexibilité quant à l'activité commerciale des établissements admissibles à la demande d'un permis, mettant ainsi fin aux contraintes ayant pour effet de limiter les modèles d'affaires pouvant obtenir un permis sans pour autant contrevenir aux objectifs à l'origine de la création des catégories de permis existants.

Recommandation 5: Regrouper tous les permis de vente d'alcool pour consommation sur place sous un seul permis et lever les restrictions sur le type d'entreprise pouvant présenter une demande de permis de vente d'alcool.





Les heures de fermeture des établissements

Reconnu pour sa vie nocturne et sa scène culturelle, le Québec est l'un des rares états en Amérique du Nord autorisant la consommation d'alcool jusqu'à 3h. Or, la loi actuelle demeure problématique puisqu'elle stipule que tout titulaire de permis ne peut tolérer qu'une personne demeure dans une pièce ou sur une terrasse après 3h30.¹²

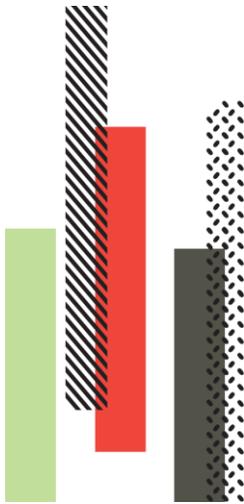
Les établissements sont donc forcés d'expulser tous les clients de leur établissement immédiatement après 3h, créant ainsi une situation propice aux débordements et aux actes d'incivilité. En effet, il suffit d'assister à la fermeture des bars pour voir des centaines, voir des milliers de fêtards s'entasser de manière simultanée sur la voie publique et laisser place à des incidents presque inévitables.

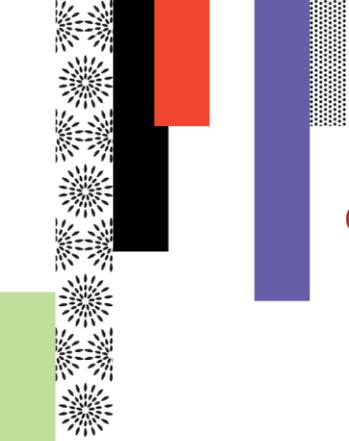
De plus, le statut de métropole voté en octobre 2017 permet à la Ville de Montréal de prolonger les heures d'ouverture jusqu'à 6h, sans pour autant prolonger l'heure d'admissibilité des clients au-delà des 30 minutes déjà prescrites dans la loi. La problématique de la sortie des bars demeure donc un enjeu négligé tant par l'état que par la municipalité.

La solution à ce problème consiste à permettre une période de dégrisement avant l'expulsion des clients. Une telle mesure permettrait à la clientèle de demeurer dans les établissements après qu'ils aient cessé de vendre de l'alcool (last call) afin d'étaler la sortie des bars sans pour autant prolonger l'heure de vente d'alcool.

Cette mesure est déjà en place et a fait ses preuves en Ontario. Dans cet exemple, mis à part quelques cas exceptionnels comme le 31 décembre ou lors de grands événements où les heures d'opération peuvent être prolongées jusqu'à 4h, le last call est à 2h. Toutes traces de service et de consommation d'alcool dans le local doivent être enlevées dans les 45 minutes suivant la cessation de la période de temps pendant laquelle les termes du permis permettent la vente et le service d'alcool. Des dispositifs de sécurité similaires à ce qu'utilisent les dépanneurs et épiceries du Québec permettent de verrouiller l'accès à l'alcool tout en permettant à la clientèle de demeurer sur place. De plus, les établissements doivent cesser toute activité à 3h, permettant ainsi une période de dégrisement et une phase prolongée de sortie des bars.

Recommandation 6: Modifier l'article 62 de la Loi sur les permis d'alcool afin de permettre aux clients de demeurer sur place plus longtemps après que l'établissement ait cessé de vendre de l'alcool.





Conclusion

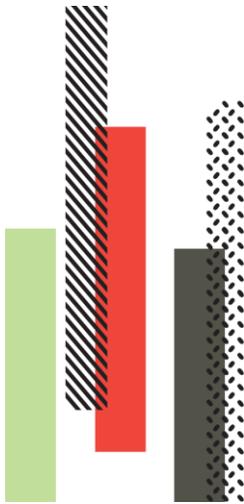
Alors que le commerce est en constante évolution et que les municipalités doivent redoubler leurs efforts pour assurer le développement commercial de leur centre-ville et de leurs artères commerciales, il est primordial que la Loi sur les permis d'alcool reflète la réalité du marché.

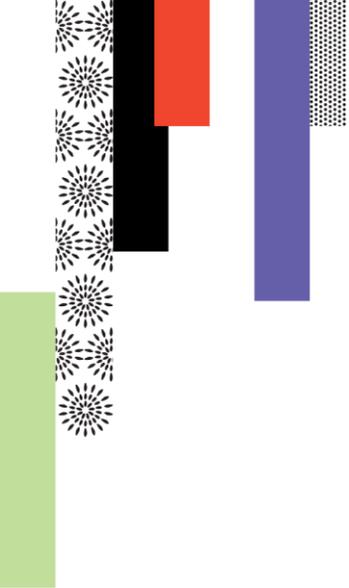
Une modernisation de la loi doit tenir compte des enjeux soulevés dans ce document sans toutefois s'y limiter. Plusieurs problématiques en lien avec la présente Loi sur les permis d'alcool n'ont pas été explorées dans ce document et méritent que l'on s'y attarde. En effet, il existe plusieurs autres enjeux en lien avec cette loi dont l'inspection, le processus d'obtention de permis, le processus d'achat et d'importation et l'application de la LIMBA pour n'en nommer que quelques-uns.

Près de cinquante ans après le rapport de la commission Thinel sur le commerce des boissons alcooliques, ce passage est toujours aussi pertinent « La Régie des alcools a cinquante années d'existence. Pendant ce demi-siècle, son fonctionnement, surveillance aussi bien que commercialisation n'a pas connu de modification profonde (...) Or, pendant ce demi-siècle, la société québécoise a subi une transformation profonde. Les anciens cadres de vie ont éclaté : le Québec s'est urbanisé, industrialisé, scolarisé et pluralisé. Il s'est donc créé un écart grandissant entre la réalité sociale qui a évolué - et la législation qui est restée figée. ».

Il serait donc opportun, un demi-siècle après la création de la Société des alcools du Québec et la Commission de contrôle des permis l'alcool, de tenir un processus de consultation rigoureux regroupant tous les intervenants concernés afin d'entamer une modernisation en profondeur de la Loi sur les permis d'alcool qui soit réellement adaptée à la réalité qui a évolué.

Recommandation 7: Créer un comité multisectoriel afin de revoir la Loi sur les permis d'alcool ainsi que ses impacts sur le développement commercial des villes.





Synthèse des recommandations

- Recommandation 1: Abolir l'usage des timbres et mettre en place un système de codes à barres (UPC) pour assurer le suivi des contenants de boissons alcooliques;
 - Recommandation 2: Permettre aux détenteurs de permis d'acheter une quantité d'alcool maximale prédéterminée dans toutes les succursales de la SAQ sans avoir à passer de commande à l'avance;
 - Recommandation 3: Moderniser la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme afin de contrer les abus de prolongation non justifiée de droits acquis et de permettre une saine compétition;
 - Recommandation 4: Résilier automatiquement tout permis d'alcool après 6 mois sans ventes d'alcool;
 - Recommandation 5: Regrouper tous les permis de vente d'alcool pour consommation sur place sous un seul permis et soulever les restrictions sur le type d'entreprise pouvant présenter une demande de permis de vente d'alcool;
 - Recommandation 6: Recommandation n° 6: Modifier l'article 62 de la Loi sur les permis d'alcool afin de permettre aux clients de demeurer sur place plus longtemps après que l'établissement ait cessé de vendre de l'alcool;
 - Recommandation 7: Créer un comité multisectoriel afin de revoir la Loi sur les permis d'alcool ainsi que ses impacts sur le développement commercial des villes.
- 