

COMMISSION DES INSTITUTIONS

Déposé le : 9 mai 2018

No. : CI-270

Secrétaire : C. Paquette

Projet de loi 170  
Étude détaillée à la Commission des institutions

**CADRE RÉGLEMENTAIRE CONCERNANT  
LE RÉGIME DES PERMIS D'ALCOOL**

Le projet de Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques prévoit que les conditions d'exploitation des permis d'alcool seront prévues par règlement.

Ce document vise à présenter les grandes orientations en vue d'établir ce projet de règlement.

**Permis de restaurant**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- Démontrer que l'établissement visé par la demande est organisé et équipé comme un restaurant, c'est-à-dire qu'il dispose notamment d'une cuisine complète et fonctionnelle et des espaces pour le service aux clients.
- Soumettre un menu, tel qu'exigé actuellement, au moment de la demande et mettre ce menu à la disposition des clients durant les heures d'exploitation du permis.
- Maintenir l'équipement fonctionnel et opérationnel et le personnel nécessaire pour la préparation et la vente d'aliments durant les heures d'exploitation du permis.
- Les conditions devront être adaptées pour le traiteur qui exerce cette option de façon exclusive.

**Permis accessoire**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- L'activité secondaire ne peut être celle autorisée par le permis de bar ou de restaurant.
- Peut être assorti des options « pour servir » et « sans mineur ».
- Conditions particulières et tarification distincte pour les grands événements et festivals.

**Permis d'épicerie**

Le règlement prévoira la condition suivante :

- Possibilité pour les titulaires de permis ou leurs employés d'offrir en dégustation les produits vendus en établissement.

Source: Régie des alcools, des courses et des jeux

### **Permis de livraison**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- Possibilité de livrer les boissons alcooliques d'un restaurant en accompagnement d'aliments jusqu'à 23 heures.
- Transporteur public :
  - Définition : entreprise offrant un service de transport public maritime, ferroviaire ou aérien.
  - Le permis autorise l'achat, l'entreposage et le transport des boissons alcooliques qui seront mis à la disposition de la clientèle vers le lieu de service.
  - Dorénavant, le permis (restaurant ou bar) sera non requis pour un transporteur public lorsqu'il vend des boissons alcooliques pour consommation sur place alors qu'il est en déplacement.

### **Permis de réunion**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- Aucune restriction quant au type d'événement pouvant faire l'objet du permis de réunion : les activités promotionnelles sont dorénavant permises.
- Aucune restriction quant à la qualification du demandeur :
  - Personne physique;
  - Personne morale à but lucratif;
  - OBNL.
- Maintien des avantages pour les OBNL quant à l'utilisation des profits. Les personnes physiques et les personnes morales à but lucratif pourront dorénavant faire des profits. Toutefois, elles devront verser leurs profits sur la vente d'alcool à un OBNL.
- Notion de permis unique :
  - 1 permis de réunion unique pour plusieurs pièces ou terrasses d'un même établissement.
- Révision des conditions dans lesquelles il n'est pas nécessaire d'obtenir un permis de réunion.

### **Options**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

*Sans mineur*

- Peut être assortie au permis accessoire.
- Présence de personnes mineures interdite en tout temps.

- Obligatoire lorsque les activités exercées dans l'établissement s'adressent à des adultes.

#### *Traiteur*

- Peut être assortie au permis de restaurant.
- Présence obligatoire à l'endroit où le titulaire effectue le service d'aliments tant que les boissons alcooliques qu'il a vendues sont consommées, sauf si à la résidence d'un client.
- Obligation de rapporter tout contenant de boissons alcooliques non entamé, sauf si à la résidence d'un client.
- Obligation de détruire la bière, le vin et le cidre dont le contenant est entamé et laissé à l'endroit où il effectue le service d'aliments, mais il doit rapporter les contenants d'alcools et de spiritueux entamés, sauf si à la résidence d'un client.
- Le client peut repartir avec une bouteille de vin entamée si fermée hermétiquement.

#### *Pour servir*

- Peut être assortie au permis de restaurant ou accessoire.
- Permet à un client d'apporter ses boissons alcooliques et à les consommer sur place, sauf alcools, spiritueux et boissons alcooliques de fabrication domestique.

#### *Fabrication domestique*

- Peut être assortie au permis de centre de vinification et de brassage.
- Le client doit fabriquer lui-même la bière ou le vin pour son usage personnel (plusieurs conditions sont rattachées à cette obligation : le client doit acheter les ingrédients et les mélanger, il doit embouteiller lui-même, sceller et étiqueter la bière ou le vin qu'il a fabriqué).
- La bière ou le vin doit être rapporté par le client dès son embouteillage.

### **Formation obligatoire**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- La formation sera obligatoire pour tous les permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place (bar, restaurant et accessoire, excluant le permis de réunion).
- Période transitoire relativement à l'application de l'obligation : 1 an à compter de la date de l'entrée en vigueur de la loi.
- Personnes visées :
  - Titulaire ou son représentant;
  - Personne chargée d'administrer l'établissement du titulaire.

- Personnes exemptées :
  - Employés du titulaire, à la condition que le titulaire s'assure que ceux-ci reçoivent l'information générale sur les obligations concernant la consommation sur place et qu'il adopte les meilleures pratiques à cet égard.
- Obligation d'avoir en sa possession le certificat lorsque l'employé est en fonction.
- Attestation de reconnaissance d'une formation et critères :
  - Description détaillée de la formation;
  - Contenu obligatoire de la formation (connaissance générale des lois et règlements, problèmes liées à l'alcool, effets de l'intoxication et reconnaissance de ceux-ci, sécurité des clients, stratégies d'intervention et de communication sans violence, etc.);
  - Obligation du dispensateur d'aviser la Régie en cas de modification de la formation;
- Sanctions administratives pécuniaires pour des manquements relatifs à la formation obligatoire.

### **Établissement d'hébergement touristique**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

#### *Lieux d'hébergement*

- Approbation des aires communes où la consommation de boissons alcooliques sera autorisée.
- Surveillance régulière par un employé du titulaire de permis permettant une intervention sans délai.
- Permet à une personne de traverser un endroit qui n'est pas une aire commune pour se rendre à sa chambre avec sa boisson alcoolique.

#### *Utilisation des distributrices*

- Mécanisme nécessitant l'intervention d'un employé comme une clé, un code, un coupon, un jeton ou une carte.
- Réservées aux clients de l'établissement.

### **Projection de film**

Le règlement prévoira les conditions suivantes :

- Exemption relativement à l'obtention d'une autorisation de projection de films, sauf si ceux-ci s'adressent à un public adulte.