



---

---

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

---

PREMIÈRE SESSION

QUARANTE ET UNIÈME LÉGISLATURE

## **Journal des débats**

**de la Commission permanente des institutions**

**Le jeudi 12 avril 2018 — Vol. 44 N° 244**

Consultations particulières sur le 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 (3)

**Président de l'Assemblée nationale :**  
**M. Jacques Chagnon**

---

**QUÉBEC**

Abonnement annuel (TPS et TVQ en sus):

Débats de l'Assemblée	145,00 \$
Débats de toutes les commissions parlementaires	500,00 \$
Pour une commission parlementaire en particulier	100,00 \$
Index (une session, Assemblée et commissions)	30,00 \$

Achat à l'unité: prix variable selon le nombre de pages.

Règlement par chèque à l'ordre du ministre des Finances et adressé comme suit:

Assemblée nationale du Québec  
Direction de la gestion immobilière et des ressources matérielles  
1020, rue des Parlementaires, bureau RC.85  
Québec (Québec)  
G1A 1A3

Téléphone: 418 643-2754  
Télécopieur: 418 643-8826

Consultation des travaux parlementaires de l'Assemblée ou des commissions parlementaires dans Internet à l'adresse suivante:  
**[www.assnat.qc.ca](http://www.assnat.qc.ca)**

Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec  
ISSN 0823-0102

**Commission permanente des institutions**

**Le jeudi 12 avril 2018 — Vol. 44 N° 244**

**Table des matières**

Auditions (suite)	1
Association pour la santé publique du Québec (ASPQ)	1
Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec inc. (CPBBTQ)	8
Union des tenanciers de bars du Québec (UTBQ)	17
Association des restaurateurs du Québec (ARQ)	26
M. Jean-Sébastien Fallu	34
Ministère de la Santé et des Services sociaux	41

**Autres intervenants**

M. Pierre Michel Auger, président

M. Martin Coiteux

M. Stéphane Bergeron

M. André Spénard

M. André Drolet

M. André Villeneuve

- \* M. James B. Chauvin, ASPQ
- \* Mme Émilie Dansereau-Trahan, idem
- \* M. Jean-Jacques Beauchamp, CPBBTQ
- \* M. Renaud Poulin, idem
- \* M. Olivier Hamel, idem
- \* M. Maxime Laforest, idem
- \* M. Sébastien Sénéchal, UTBQ
- \* M. Vincent Arsenault, ARQ
- \* M. Hugues Philippin, idem
- \* M. François Meunier, idem
- \* M. Martin Vézina, idem
- \* M. Horacio Arruda, ministère de la Santé et des Services sociaux
  
- \* Témoins interrogés par les membres de la commission



Le jeudi 12 avril 2018 — Vol. 44 N° 244

**Consultations particulières sur le 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 (3)**

*(Onze heures vingt-huit minutes)*

**Le Président (M. Auger) :** À l'ordre, s'il vous plaît! Ayant constaté le quorum, je déclare la séance de la Commission des institutions ouverte. Je demande à toutes les personnes dans la salle de bien vouloir éteindre la sonnerie de leurs appareils électroniques.

La commission est réunie afin de procéder aux consultations particulières et auditions publiques sur le 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.

Mme la secrétaire, y a-t-il des remplacements?

**La Secrétaire :** Oui, M. le Président. M. Merlini (La Prairie) est remplacé par M. Drolet (Jean-Lesage); M. Reid (Orford) est remplacé par M. Tanguay (LaFontaine); M. Marceau (Rousseau) est remplacé par M. Villeneuve (Berthier); et M. Jolin-Barrette (Borduas) est remplacé par M. Spénard (Beauce-Nord).

**Auditions (suite)**

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Ce matin, nous entendrons les organismes suivants, soit l'Association pour la santé publique du Québec et la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec.

Donc, je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de l'Association pour la santé publique du Québec. Je vous rappelle que vous avez 10 minutes pour votre exposé. Par la suite suit une période d'échange avec les trois groupes parlementaires. Dans un premier temps, vous identifier, et par la suite vous pourrez commencer votre présentation.

**Association pour la santé publique du Québec (ASPQ)**

**M. Chauvin (James B.) :** Merci beaucoup. M. le ministre, M. le Président, chers membres de la commission, bonjour et merci d'accueillir l'Association pour la santé publique du Québec dans le cadre des consultations sur le projet de loi n° 170. Je m'appelle James Chauvin, je suis administrateur de l'Association pour la santé publique du Québec. Je suis aussi anciennement directeur des politiques et «advocacies» à l'Association canadienne de santé publique et président de la Fédération mondiale des associations de santé publique.

Je suis accompagné aujourd'hui par Mme Émilie Dansereau-Trahan, spécialiste des contenus, Substances psychoactives, cannabis et alcool, et Mme Claude Bédard, conseillère à la direction de l'ASPQ.

L'ASPQ est une organisation à but non lucratif et un organisme de bienfaisance qui soulignera 75 ans d'existence en mai. Sa mission consiste à regrouper citoyens et partenaires pour faire de la santé durable par la prévention une priorité. L'ASPQ souhaite rappeler que la santé est un actif social et économique qui implique une responsabilité à la fois individuelle et collective et qu'en conséquence il incombe au gouvernement, aux entreprises, aux communautés et aux citoyens d'assumer collectivement et solidairement la responsabilité supérieure de maintenir et d'améliorer la santé de tous, celle des générations futures, sur tout le cycle de vie.

L'alcool demeure un problème majeur de santé publique. L'ASPQ déplore l'absence de la notion de santé dans le projet de loi n° 170 et le manque d'une analyse critique des problèmes liés à l'augmentation de la consommation d'alcool. Le prisme de la santé semble complètement occulté de l'approche gouvernementale en matière d'alcool. On l'aborde principalement sous l'angle de la rentabilité et ignore les coûts directs et indirects de santé et sociaux associés à la consommation de l'alcool au Québec. Puisque les conséquences de l'alcool sur la santé de la population et les coûts directs et indirects de santé et sociaux qui y sont associés sont bien documentés, que diverses politiques ont été évaluées et permettent de mettre de l'avant une réelle économie de la prévention, l'ASPQ trouve important de les mettre de l'avant.

Pour étayer son propos, l'ASPQ remarque que, dans le projet de loi n° 157 concernant le cannabis, le gouvernement du Québec mentionne à 34 reprises le mot «santé», à deux reprises le mot «santé publique» et à 12 reprises le mot «prévention». Dans le projet de loi n° 170, aucun de ces termes n'est mentionné, bien que l'alcool demeure un problème majeur de santé publique.

C'est pourquoi notre première recommandation s'adresse à l'angle du projet de loi. L'ASPQ recommande de construire une loi cohérente de santé durable, qui tient compte de la prévention et des dommages sanitaires et sociaux, sans pour autant nier le souci gouvernemental de développement économique des filières concernées. Selon OCDE, même les mesures de prévention les plus coûteuses présentent un bilan coût-efficacité extrêmement favorable sur le plan de la santé.

J'aimerais demander à ma collègue Émilie Dansereau-Trahan de continuer notre présentation. Merci.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Bonjour. Donc, différents constats sont impossibles à nier en 2018 et doivent être pris en compte dans les politiques liées à l'alcool. L'alcool est associé à plus de 200 problèmes sociaux et de santé.

L'alcool est classé cancérigène depuis 1988 par le Centre international de recherche sur le cancer. Les études scientifiques montrent une augmentation du risque de cancer dès la consommation moyenne d'un verre par jour. Cette augmentation du risque est proportionnelle à la quantité d'alcool consommée. Toute consommation régulière d'alcool, même faible, est à risque.

C'est pour ces raisons que l'ASPQ recommande d'apposer une étiquette sur chaque contenant de boisson alcoolique... de mise en garde, indiquant le nombre de consommations standard qu'il contient afin d'aider le consommateur à surveiller sa consommation, le nombre de calories, de rendre obligatoire une mise en garde pour les jeunes, les femmes enceintes, les personnes qui prennent des médicaments, mentionner les risques de la conduite avec facultés affaiblies, et mettre un avertissement sanitaire tel que : «Toute consommation d'alcool comporte des risques pour votre santé», et de mentionner le risque potentiel de cancer.

Afin d'être cohérent dans l'approche du gouvernement en matière de substances psychoactives, nous recommandons de produire et de diffuser des campagnes de prévention qui informent la population des risques réels de toute consommation d'alcool. Ces campagnes, non financées par l'industrie, devront être neutres et s'appuyer sur des données probantes.

Puisque le prix est un incitatif important à la consommation d'alcool, l'ASPQ recommande d'interdire la promotion croisée de toute forme d'alcool, d'établir une nouvelle catégorie de prix minimum pour la bière à forte teneur en alcool et de fixer un prix minimum pour chaque type d'alcool en fonction du degré alcoolique.

• (11 h 30) •

Le marketing de l'alcool contribue grandement à sa banalisation. C'est pourquoi nous recommandons d'investir les ressources financières et humaines nécessaires pour appliquer de manière stricte le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques. Il faudrait notamment y inclure des restrictions en matière de publicité en incluant la publicité sur Internet et les médias sociaux, interdire toute forme de promotion d'alcool accessible aux moins de 18 ans et interdire la promotion sous forme de placement de produit ou de commandite d'événements étudiants, sportifs et culturels.

Comme approche de réduction des méfaits et afin de prévenir la conduite en état d'ébriété, le projet de loi suggère que les tenanciers de bars suivent une formation sur la consommation responsable d'alcool. Pourquoi ne pas aller plus loin, comme l'Ontario l'a fait, soit de reconnaître et de rendre obligatoire la formation Action Service offerte par l'ITHQ pour tous les serveurs d'alcool? Les serveurs peuvent jouer un rôle déterminant dans la réduction du nombre de conducteurs ivres au volant. De plus, l'ASPQ ne comprend pas pourquoi il serait permis à un établissement d'hébergement d'avoir des machines distributrices d'alcool, alors qu'elles sont interdites pour le tabac depuis 2006. Elles devraient simplement être interdites.

Finalement, par souci de cohérence avec l'approche du gouvernement en matière de substances psychoactives, l'ASPQ recommande d'intégrer à la mission de la SAQ la notion de prévention de la santé, comme c'est le cas pour la Société québécoise du cannabis.

Merci. Il nous fait maintenant plaisir de répondre à vos questions.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup pour votre présentation. Nous allons maintenant débiter les échanges du côté gouvernemental et M. le ministre avec 16 minutes à votre disposition.

**M. Coiteux :** Oui. Merci, M. le Président. Merci, M. Chauvin. Merci, Mme Dansereau-Trahan, M. Bédard également. Non, pas M. Bédard. Mme Bédard. Je suis désolé. Je suis tout à fait désolé. Je lisais, là, rapidement ici. Merci d'abord d'être venus, de nous avoir présenté un mémoire. Je vois bien entendu que votre regard sur le projet de loi est beaucoup plus vaste que l'objet du projet de loi. Et c'est tout à fait correct, là. C'est-à-dire, vous êtes préoccupés par l'aspect sur la santé d'une consommation abusive. Et je comprends que cette consommation abusive, elle peut avoir lieu à différents endroits, là, pas forcément dans un restaurant, pas forcément à l'intérieur d'un établissement hôtelier. Ça peut très bien se passer à la maison. Donc, il y a un certain nombre de vos recommandations qui touchent de façon générale comment les lois qui, de façon directe ou indirecte, ont une incidence sur la consommation d'alcool ou sur l'encadrement de la consommation d'alcool au Québec... Vous avez des recommandations, donc, qui vont bien au-delà de ce projet de loi.

Parce que ce n'est pas un projet de loi qui a l'ambition de revoir toutes les lois du Québec qui touchent de près ou de loin l'alcool, là. C'est un projet de loi qui vise à adapter notre pratique actuelle en matière de délivrance de permis en particulier, de l'adapter à la réalité du monde d'aujourd'hui dans une industrie qui, comme toutes les autres industries, a connu un certain nombre d'innovations. Puis c'est en ce sens-là qu'on veut... On ne veut pas encourager la consommation d'alcool, on veut simplement rendre plus facile la vie des consommateurs qui font un usage modéré, par ailleurs, la vaste majorité. Puis on veut faciliter la vie aussi de ceux qui ont à transiger avec l'État pour obtenir le permis de vendre quelque chose qui est légal. Et on impose, depuis un certain nombre d'années, un certain nombre d'exigences qui sont, quant à nous, exagérées, voire même abusives.

Donc, il y a plusieurs cas qui ont été soulevés au cours des derniers jours. Par exemple, le timbrage de bouteilles décoratives, alors qu'il n'y a pas d'alcool à l'intérieur des bouteilles en question, ou encore le fait que des... Peut-être que vous avez un avis, une opinion là-dessus, mais — d'ailleurs, je voudrais vous entendre là-dessus, d'ailleurs — on est en voyage à l'extérieur, et puis il est 8 h 30 le soir, et puis c'est une belle soirée d'été, puis on s'assoit à une terrasse, on est un couple avec ses enfants, bien, c'est possible partout ailleurs, mais pas au Québec parce que l'établissement en question a un permis de bar, bien qu'il se comporte, dans ces heures-là, comme un restaurant. Ce n'est pas permis au Québec, bon.

• (11 h 40) •

Alors, on essaie de corriger un certain nombre de ces choses-là, mais en même temps, et on le prend à travers l'action de la RACJ, la Régie des alcools, des courses et des jeux, qui est sous la responsabilité du ministère de la Sécurité publique, donc ça m'incombe aussi comme responsabilité et comme ministre, sous l'angle des responsabilités de la RACJ. Aussi, on veut aller plus loin dans la promotion d'une consommation responsable. Alors, il y a un certain nombre de mesures, comme la formation obligatoire des détenteurs de permis et des gérants, ce qui n'interdirait pas un jour, si on pense qu'on devait aller jusque là, ce qui n'interdirait pas un jour d'aller jusqu'à la formation de l'ensemble des serveurs. Donc, il n'y a pas une incompatibilité entre ce qu'on propose d'un point de vue législatif et ce que vous demandez. C'est une question de temps. Est-ce qu'on veut maintenant imposer... on part de zéro, là, hein? Est-ce qu'on veut, demain matin, imposer à l'ensemble de l'industrie que l'ensemble de leur personnel ait été formé? On pense que ce serait exagéré tout de suite, ça ne veut pas dire que ce n'est pas permis plus tard.

Puis c'est pour ça que le projet de loi est construit d'une manière qui va nous permettre de faire évoluer les pratiques par règlement plutôt que de retourner à la loi et changer les articles de la loi à chaque fois, et donc, à chaque fois qu'il y a un besoin important, et impérieux, et rapide, qui demande une action rapide, de refaire encore une fois le...

Je vois le député de Verchères qui me regarde avec un air amusé, mais je pense que, comme il a déjà été dans une position semblable à la mienne, il comprend aussi, je pense, le bon côté, parfois, d'utiliser des règlements.

**Une voix :** ...

**M. Coiteux :** Oui, j'en suis convaincu, j'en suis convaincu, mais je pense que c'est une très bonne façon de procéder dans certains cas. Et puis ça, c'est un cas de figure qui est là.

Alors, il faut bien que je vous pose une question, là. Je voulais juste qu'on se comprenne, bien sûr, où on veut aller. La formation. Je sais que vous souhaiteriez l'étendre au plus grand nombre possible le plus rapidement possible, mais vous avez parlé nommément de la formation qui est fournie par l'ITHQ, auquel, évidemment, est partie prenante également Educ'alcool, et, vous ne l'avez peut-être pas mentionné ou je ne l'ai pas entendu, mais je pense que c'est dans votre mémoire, vous souhaiteriez que ce soit cette formation-là et uniquement cette formation. Et donc, si on vous écoutait, personne d'autre ne pourrait offrir une formation pouvant être homologuée par la RACJ. Pourquoi il faudrait donner le monopole de la formation à une seule institution?

**Le Président (M. Auger) :** Mme Dansereau-Trahan.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Oui. Est-ce que je peux me permettre de réagir à votre...

**Le Président (M. Auger) :** Bien sûr, bien sûr, bien sûr.

**M. Coiteux :** Ah! oui, oui, vous avez tout le loisir de le faire.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** En fait, effectivement, notre mémoire va beaucoup plus loin que le projet de loi actuel dans le contexte qu'il dresse parce que c'est un moment qui est intéressant, étant donné qu'on est en train de légaliser et d'encadrer le cannabis actuellement au Canada et au Québec, de constater quand même à quel point on perçoit ces deux substances-là de manière complètement différente, alors que, quand on en revient à la science, tu sais, ce sont deux substances psychoactives qui comportent des risques pour la santé. Puis, quand on regarde les données de l'Organisation mondiale de la santé, l'alcool comporte des risques supérieurs au cannabis, et pourtant les approches qui sont proposées actuellement sont beaucoup plus restrictives. Je ne dis pas qu'elles sont trop restrictives, je suis tout à fait en accord avec les risques associés au cannabis, mais on observe quand même une divergence dans nos façons d'aborder ces deux substances-là. Donc, je trouvais que le projet de loi n° 170 est une occasion pour nous de mettre la lumière sur cette différence-là.

L'alcool est banalisé dans notre société actuellement. On le retrouve partout, facilement accessible. Le marketing de l'alcool est aussi omniprésent dans notre société, qu'on pense seulement à *Tout le monde en parle* où on sert un verre de vin, mais en même temps on est en train de critiquer le cannabis. Pour moi, ça fait comme partie du paysage actuel. Donc, c'est ça, c'était là-dessus où je voulais réagir.

Ensuite, par rapport à la formation Action-Service, c'est une formation qui existe, qui est déjà disponible. Ensuite, savoir si la RACJ pourrait homologuer une nouvelle formation qui répondrait... il faudrait d'abord déterminer quels sont les critères puis, effectivement, qu'il y ait une homologation, mais je ne vois pas en quoi on pourrait s'opposer à ce type d'homologation là. Il ne faudrait pas, par contre, que ça devienne la responsabilité de chaque restaurant qui se donne une formation qui ne répond pas à des critères, puis qui le font, puis qui disent : Nous, c'est fait. Pour moi, c'est différent. C'est pour ça qu'on référerait à la formation Action Service, parce qu'elle existe actuellement et elle est disponible.

**M. Coiteux :** O.K., non, bien, vous me confortez un peu dans l'opinion qu'a priori j'aurais là-dessus, à savoir que, de un, notre intention, c'est certainement d'établir des critères qui doivent être respectés pour qu'une formation soit reconnue en vertu des exigences de la loi. Bon, c'est clair pour nous que ça ne pouvait pas... n'importe quelle formation improvisée qui n'aurait pas passé le filtre de critères établis par la RACJ. Ça, c'est clair pour nous.

Comme actuellement il n'y a pas de formation obligatoire, bien, le cours qui est donné par l'ITHQ, il n'est pas homologué, mais... en tout cas, il ne l'est pas en vertu de ce qu'on propose dans ce projet de loi. J'imagine qu'il risquerait d'être homologué rapidement puisqu'il existe déjà puis parce qu'il répond probablement à des grands objectifs qu'on

poursuit. Mais je ne vous voulais pas a priori qu'on s'interdise l'idée que d'autres pourraient éventuellement offrir une formation. Il y a des formations dans différents domaines qui s'offrent au Québec, dans différents établissements d'enseignement, par différentes institutions. C'est plutôt rare qu'on donne un monopole absolu à une institution sur une formation. Donc, a priori, je ne voudrais pas qu'on s'interdise d'homologuer d'autres formations. Donc, ça me rassure de vous entendre. L'important, c'est le contenu de la formation.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Bien, je pense qu'une formation qui est homologuée par Éduc'alcool répond certainement à des critères de consommation responsable. Actuellement, c'est la seule qui existe. Mais effectivement, vous avez raison, il pourrait y en avoir d'autres qui répondent...

**Une voix :** ...

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Tout à fait.

**M. Coiteux :** Dans les établissements hôteliers, vous vous êtes référés à la possibilité de machines distributrices, puis là je comprends votre inquiétude, là. Vous dites : Après tout, c'est un produit qui ne devrait pas être acheté par les mineurs. Donc, est-ce que des mineurs pourraient juste mettre des pièces de monnaie, puis... Là aussi j'aimerais vous rassurer là-dessus parce que c'est clair qu'il va falloir que ce soit encadré aussi. Et le système auquel on pense, c'est beaucoup plus le contrôle de l'âge légal par la personne responsable dans l'établissement hôtelier en échange d'un jeton. Donc, pas de jeton, pas d'accès, et pas de jeton sans le droit de consommer, donc pas de jeton pour les mineurs. Donc, c'est clair que, pour nous, ces exigences-là vont demeurer absolues.

Donc, il ne faut pas, encore là, penser que, parce qu'on facilite un peu la vie à l'intérieur des établissements hôteliers, que par ailleurs on tiendrait à aller à l'encontre des grands principes et des lois en matière de consommation d'alcool. Est-ce que c'est de nature à vous rassurer?

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Bien, plus ou moins parce que, dans le fond, les données nous indiquent que plus on augmente l'accessibilité à une substance, plus cette substance-là devient consommée. Donc, de rendre disponible via des machines distributrices, c'est augmenter l'accès à une substance, alors que toutes les études nous indiquent qu'on devrait restreindre l'accès à l'alcool, actuellement, et non l'augmenter. L'alcool est déjà tellement accessible, est-ce qu'on doit... réellement, est-ce que ça répond vraiment à un besoin réel? Puis... Oui, allez-y.

**M. Coiteux :** Mais encore faudrait-il être client de l'hôtel, là, on ne parle pas de machines distributrices sur la rue comme il existe dans certains pays, par ailleurs, là. On n'envisage pas ça du tout, là. Donc, c'est quand même...

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Mais, comme je vous dis, moi, c'est vraiment au niveau du principe de l'accessibilité, comme pour les heures d'ouverture, en fait. D'augmenter les heures d'ouverture auxquelles on peut se procurer de l'alcool, on sait, selon les études, que ça augmente les méfaits associés à l'alcool. Puis on ne parle pas d'alcool... ce n'est pas nécessairement l'abus d'alcool qui cause tant de méfaits. Il y a une étude qui vient de sortir dans *The Lancet* qui dit qu'à partir de cinq, six verres par semaine, on réduit notre espérance de vie. On n'est pas dans l'excès d'alcool, là, avec cinq, six verres.

Donc, il y a de plus en plus d'études qui nous démontrent les effets nocifs de l'alcool. Est-ce qu'on va aller jusqu'à rendre de plus en plus accessible une substance qui a des effets sur la santé et la société aussi? Parce qu'il y a de la violence qui est associée à l'alcool.

• (11 h 50) •

**M. Coiteux :** ...l'impression qu'on le rend plus accessible. Moi, j'ai plutôt l'impression qu'on ne change pas l'accès actuel, mais qu'on rend l'obtention des permis plus conforme à comment les choses se passent en réalité, là, sur le terrain. C'est-à-dire on rend la vie plus simple aux consommateurs et aux détenteurs des permis sans changer l'accès. Il continue d'y avoir un monopole, pas total, mais néanmoins assez prononcé par rapport aux vins, par exemple, qui restent entre les mains de la SAQ. Il reste qu'il y a des heures d'ouverture des épiceries. Je comprends qu'on a une petite ouverture à une heure supplémentaire dans le projet de loi, mais ça ne va pas bien au-delà de ça. Il y a des gens qui viennent nous demander d'aller beaucoup plus loin, qui nous demandent de prolonger les heures où on peut acheter en épicerie. Ce n'est pas l'orientation que nous avons.

Donc, moi, mon impression, dites-moi si je me trompe, mais je n'ai pas l'impression qu'on augmente l'accès. Je pense qu'on maintient l'accès actuel, on ne va pas vers moins d'accès, vous avez raison, là, on n'est pas... Je veux dire, l'évolution de notre... Il y a déjà eu une prohibition, n'est-ce pas? Il y a déjà eu une prohibition et il y avait quand même consommation d'alcool. Il y a même de grandes fortunes qui se sont constituées à l'époque, et c'est parce qu'il y avait des clients, effectivement, tout comme il se constitue à l'heure actuelle de grandes fortunes dans le commerce de substances illicites. Force est de constater que c'est consommé même lorsque c'est illégal. Mais un jour on a abandonné cette approche de la prohibition. On l'a abandonnée, on s'est doté d'un cadre légal assez restrictif, qui a évolué un peu, mais, par rapport à un certain nombre de paramètres, on est resté avec des dispositions de décennies antérieures, ce qui cause toutes sortes de choses farfelues, là. On nous parle, par exemple, dans une microbrasserie que je peux la consommer sur place puis on nous disait : Mais, si j'ai le droit de l'emporter puis les lois permettent de l'emporter, il faut que je change de local à l'intérieur de l'établissement. C'est le même produit. C'est un peu curieux, quand même.



Je pense qu'on ne change pas l'accès, mais on enlève les irritants. Du moins, c'est mon intention comme ministre, puis c'est ce que je retiens, moi, du projet de loi que j'ai proposé avec mes collègues. Est-ce que vous le voyez aussi comme ça ou vous pensez vraiment qu'on augmente l'accès?

**Le Président (M. Auger) :** Réactions, commentaires, Mme Dansereau-Trahan.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Pardon?

**Le Président (M. Auger) :** Commentaire?

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Oui. Bien, en fait, oui, je pense qu'on augmente l'accès actuellement. Juste avec une heure supplémentaire, le message que donne le gouvernement, c'est finalement qu'on ouvre finalement davantage l'accès à la substance. Le fait que le mot «santé» n'ait jamais été mentionné dans le projet de loi, personnellement, m'a surpris parce que je travaille beaucoup sur le dossier du cannabis puis je vois à quel point la santé est présente puis est au coeur du projet de loi, ce qui me rassure comme citoyenne. Puis là, de voir que, par rapport à l'alcool, c'est complètement différent, bien, je me dis : Dans quelques années, le cannabis sera ce que l'alcool est aujourd'hui. Et les méfaits qui lui sont associés, les coûts qui lui sont associés seront augmentés de par cette approche-là parce que, comme on le dit, ce n'est pas légalisation du cannabis qui va augmenter sa consommation, c'est le modèle d'encadrement. Mais c'est la même chose pour l'alcool. Plus on va assouplir le cadre réglementaire, plus les méfaits associés et les coûts qui sont associés aux méfaits vont augmenter nécessairement.

Donc, je demeure quand même préoccupée puis surtout par le fait que la santé ne soit jamais... fait mention puis ne soit pas considérée dans le projet de loi actuellement.

**Le Président (M. Auger) :** 30 secondes, M. le ministre.

**M. Coiteux :** J'ai 30 secondes? Oui, mais les lois que nous modifions par ce projet de loi non plus ne mentionnaient pas nécessairement ce facteur-là. Comme je vous dis : On prend l'héritage législatif qu'on a entre les mains puis on lui fait faire un bout de chemin. Et, dans ce bout de chemin là, il y a des choses qui sont beaucoup plus poussées en matière de consommation responsable que ce qu'on avait jusqu'alors, notamment la formation obligatoire, qui n'existait pas.

Donc, j'entends votre commentaire. On n'est pas 100 % d'accord, mais, bon, on va certainement regarder l'ensemble de vos recommandations.

**Le Président (M. Auger) :** Merci, M. le ministre. Nous allons maintenant poursuivre avec M. le député de Verchères, porte-parole de l'opposition officielle, pour 9 min 30 s

**M. Bergeron :** Merci, M. le Président. D'abord, merci infiniment de votre présentation. Depuis le début, je suis préoccupé non seulement par le fait de moderniser le cadre législatif existant entourant les permis d'alcool et tout ce qui s'y rapporte, considérant le fait que ce cadre législatif date d'une époque depuis longtemps révolue et qu'il est important de le mettre à la page, mais je suis tout aussi préoccupé par la responsabilité sociale qui nous incombe comme législateurs et je m'inquiète que, dans une perspective de modernisation des permis d'alcool, on contribue nous-mêmes à la banalisation de l'alcool. Et ça, c'est une question qui nous est revenue à quelques reprises au cours de nos échanges. Et je dois vous dire que je suis pour le moins souffié, souffié par certains des faits que vous nous rapportez, quand vous dites, par exemple : «L'Organisation mondiale de la santé rapporte que l'alcool est le troisième facteur de risque sur un total de 26 qui contribue au facteur de la maladie et de la mortalité dans le monde. Les deux premiers facteurs de risque sont le tabac, suivi de la pression artérielle. L'alcool précède le taux de cholestérol élevé, l'indice de masse corporelle élevé, la faible consommation de fruits et légumes, l'inactivité physique et la consommation de drogues illicites.»

Or, il y a presque une religion actuellement, là, qui nous parle de pression artérielle, de cholestérol élevé, d'indice de masse corporelle, de faible consommation de fruits et de légumes. Tu sais, on a le Défi Santé, là. C'est consommation de fruits et légumes, 30 minutes d'activité physique. Or, ce que vous nous dites, c'est que l'alcool est plus grave encore que de ne pas faire d'exercice et de ne pas manger de fruits et de légumes. C'est quand même pour le moins saisissant comme données.

Vous dites que «depuis 1988, l'alcool est classé cancérigène pour l'homme par le Centre international de recherche sur le cancer». Merci de nous le dire parce que, pour moi, ce n'était pas encore quelque chose de connu.

Vous dites : «Une revue systématique réalisée par Stockwell et collectif — en 2016 — rapporte que la plupart des études qui par le passé ont montré un bénéfice pour la santé d'une consommation modérée étaient biaisées.» Jusqu'à tout récemment, moi, je croyais qu'un petit verre de vin par jour, là, c'est bon pour le coeur, puis ainsi de suite. Vous êtes en train de nous dire que ces études-là étaient biaisées.

Vous nous dites également — un autre présupposé pour les parlementaires que nous sommes, et on devrait s'en préoccuper : «L'alcool coûte beaucoup plus cher à l'État qu'il [...] lui rapporte.» Je répète : «L'alcool coûte beaucoup plus cher à l'État qu'il lui rapporte.» Alors, s'il y en a parmi nous, autour de cette table, qui pensons qu'en libéralisant davantage on va augmenter les revenus dans les coffres de l'État, je comprends que ce que vous nous dites, c'est que ce n'est pas ça qui va arriver.

Alors, est-ce qu'on a dormi pendant tout ce temps-là, ou c'est juste parce qu'il y a certains messages qui sont plus aisément véhiculés par un certain nombre de lobbys, ou quoi?

**Le Président (M. Auger) :** M. Chauvin? Non? Madame.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Mais je dirais qu'il y a une question de normes sociales qui est très importante, hein? L'alcool est associé au plaisir. Puis je ne suis pas ici en train de vouloir enlever... Parce que quand je parle de ce dossier-là, souvent, les gens réagissent fort parce que c'est : Enlève-moi pas mon verre de vin.

**Une voix :** C'est ça.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Tu sais, si on parle de pot, là, c'est correct, là. Ça, ça va. Mais ne touche pas à mon verre de vin. Puis je comprends, là, moi aussi, j'en consomme, de l'alcool. Par contre, les données ne peuvent pas mentir, tu sais. Ça fait deux ans maintenant que je travaille sur le dossier de l'alcool, puis moi aussi, j'ai été complètement renversée de voir l'impact qu'a une consommation régulière d'alcool sur la santé. Pas abusive. Tu sais, dans notre tête, c'est vraiment l'image de la personne qui abuse qui cause des dommages à la société, tels que les facultés affaiblies. Ça, ça va, on en parle beaucoup. C'est un domaine sur lequel on est sensibles à cette question-là.

Par contre, tous les effets de cancer, tu sais, les risques de cancer, on le sait, on a fait une enquête, puis c'est moins de 20 % de la population qui est au courant que le fait de consommer de l'alcool de façon régulière, donc un à deux verres par jour, augmente vos risques de cancer.

Oui, je pense que c'est une question, en partie, de lobbys qui font en sorte que ces questions-là sont... ces messages-là sont diffusés parce que le Yukon a essayé d'apposer sur leurs bouteilles d'alcool des avertissements qui mentionnaient, entre autres : «Ceci est une substance pouvant causer le cancer.» L'industrie a réussi à faire retirer ces avertissements-là sur leurs bouteilles. Donc, oui, je crois qu'il y a un pouvoir à ce niveau-là.

**M. Bergeron :** Je vous arrête tout de suite, là. C'est quand même nos bons médecins qui nous disent qu'un verre de vin par jour c'est bon pour votre cœur puis qui nous disent qu'il faut manger cinq portions de fruits et légumes par jour, minimum, faire 30 minutes d'exercice. Comment ça se fait qu'il n'y a personne qui nous dit que l'alcool contribue au développement du cancer et d'autres maladies? Là, on ne parle pas de l'industrie de l'alcool, là. On parle de nos bons docteurs.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Mais il y a eu des études par rapport au vin rouge qui montraient des bénéfices pour les hommes d'un certain âge, avec un certain niveau de vie, qui faisaient du sport, pour qui on diminuait les risques de maladies cardiovasculaires légèrement. L'industrie a saisi ces messages-là, ils ont pitché ça dans les médias comme quoi le vin rouge, c'est bon pour le cœur. Mais attention, là! L'échantillon pour lequel c'était effectivement le cas est un échantillon restreint d'hommes en santé, qui font du sport, qui mangent bien. Donc, ce n'est pas le commun des mortels, ce n'est pas la plupart des gens, ce n'est pas vrai. Puis c'est pour ça qu'on dit que ces données-là ont été biaisées. C'est sorti par le *New York Times* il y a quelques semaines, qui ont justement dévoilé le fait que les résultats de ces recherches-là ont été manipulés, finalement, par l'industrie de l'alcool.

• (12 heures) •

**M. Bergeron :** Je vois que vous recommandez d'intégrer à la mission de la Société des alcools du Québec la notion de prévention de la santé. Je sais que la Société des alcools du Québec s'est acquittée, pendant un certain temps, de cette mission-là puis qu'en douce elle a comme mis un terme, ou banalisé, ou, je dirais, mis de côté un peu cette mission. Alors, peut-être qu'il serait temps, effectivement, d'y revenir.

Je vais terminer, parce que le ministre s'y attend certainement, sur la question de la réglementation. Alors, il a essayé tout à l'heure de vous dire que c'est donc bon, de passer par la réglementation, parce que ça nous permet de réagir plus rapidement pour adapter la législation, alors que, là, on a une législation lourde, qui date, dans certains cas... dont certaines dispositions datent des années 30 puis qu'on est là encore, en 2018, à tenter de les moderniser. Il utilisait exactement l'argument inverse hier, disant à certains témoins : Inquiétez-vous pas. Ça, on va revenir pour changer le projet de loi dans pas long, là. Alors donc, il faudrait qu'il y ait un peu de cohérence dans le message.

Puis, d'autre part, le gouvernement, ce qu'il cherche très souvent avec la réglementation, c'est d'éviter justement de devoir revenir devant les parlementaires, de devoir avoir des témoins qui, comme vous, viennent dire publiquement des choses qui, souvent, peuvent déranger, étonner, renverser à certains égards. Puis il a dit qu'ayant été moi-même ministre je devais comprendre ce qu'il disait. Oui, effectivement, j'ai été ministre et, oui, effectivement, j'ai déposé des projets de loi avec des dispositions qui prévoyaient des règlements. Mais, de façon assez inusitée, hein, j'avais à l'époque soumis le cadre réglementaire à tous les collègues pendant l'étude du projet de loi. Donc, tous les collègues, pendant l'étude du projet de loi, savaient exactement sur quoi allaient porter les règlements que nous allions adopter, faire adopter ultérieurement.

Alors, je pense qu'il y a moyen de mettre les parlementaires dans le coup, y compris pour la réglementation. Le ministre nous avait mis dans le coup pour la réglementation concernant le contrôle des armes à feu, puis on a malgré tout eu quelques petites surprises un peu désagréables par la suite.

Alors, je nous mets en garde contre ce recours abusif à la réglementation. Et ce projet de loi propose justement le recours abusif à la réglementation. Je ne sais pas si vous avez quelque chose à...

**Le Président (M. Auger) :** 30 secondes pour un commentaire.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Non, mais je suis d'accord. Puis, juste pour revenir à ce dont on parlait juste avant, bien, même par rapport à ça, il faut que ça fasse partie du cœur du projet de loi, que la santé soit considérée quelque

part. On parle aujourd'hui, avec la Déclaration d'Adélaïde, de la santé dans toutes les politiques. Bien, l'alcool est donc une belle politique pour y inclure la santé, faire une évaluation d'impact à la santé parce que ça a des impacts sur la santé, la consommation d'alcool. Oui, on peut bien faciliter la vie des consommateurs puis de l'industrie, mais il faut aussi tenir compte des impacts sur la société puis les citoyens.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup. Nous devons maintenant poursuivre avec le député de Beauce-Nord pour 6 min 30 s.

**M. Spénard :** Merci, M. le Président. Alors, à mon tour de vous souhaiter la bienvenue, Mme Dansereau-Trahan, Mme Bédard ainsi que M. Chauvin.

Suite à votre rapport, je suis resté assez perplexe à certaines de vos recommandations, à l'ensemble de votre mémoire, parce qu'évidemment l'alcool est un des plaisirs légaux, lorsqu'il est pris avec modération, un des plaisirs que l'être humain a. Évidemment, vous en faites, dans votre mémoire, un plaisir dangereux...

**Une voix :** Un plaisir coupable.

**M. Spénard :** ...un plaisir coupable, si on veut, alors que, écoutez, bien évidemment, lorsqu'on mange des aliments frits dans l'huile, ça peut ralentir notre santé, mais des fois on aime ça. Bien évidemment, lorsqu'on fume un bon cigare avec un cognac ou un champagne, ça peut évidemment ralentir ou au moins rapetisser notre temps de vie. Je suis bien d'accord avec tout ça. Mais ça, c'est la liberté de l'individu. On ne peut pas tout interdire sur le plan de la santé publique, dites-vous bien ça. Moi, quand je vois «interdire toute forme de promotion d'alcool aux moins de 18 ans», ça veut dire qu'au point de vue médias télévision, au point de vue médias radio, il n'y a plus de publicité d'alcool. C'est ça que ça veut dire, dans le fond.

**Une voix :** ...

**M. Spénard :** Bien, attendez...

**Le Président (M. Auger) :** Vous n'avez pas terminé, M. le député?

**M. Spénard :** Non, je continue. Vous citez des études. Et, dans les politiques abordant les problèmes de... Les études... Tout à coup, il y a des études contradictoires, c'est bien évident. Vous dites que «la consommation excessive d'alcool [...] a progressé globalement de 10 % entre 2000 et 2012 — je trouve ça loin rendu en 2018 — [pour] les personnes âgées de 12 à 35 ans» et vous dites tout de suite après : «Bien qu'un léger recul soit observé chez les élèves du secondaire — c'en est, ça, des 12 à 16 ans, 17 ans — la consommation élevée d'alcool sur une base régulière [...] reste relativement répandue chez les jeunes.»

Qu'est-ce que, pour vous, une consommation excessive d'alcool? Parce que les deux, un après l'autre, se contredisent. C'est quoi, une consommation excessive d'alcool?

**Le Président (M. Auger) :** Mme Dansereau-Trahan.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Bien, on s'entend qu'avant 18 ans toute consommation d'alcool serait excessive, là, dans le fond, là. Tu sais, quand on parle du cannabis puis on dit : Il ne faut pas consommer de cannabis avant 25 ans, bien, c'est vrai pour toutes les substances psychoactives, dont l'alcool. Ça fait que, pour moi, chez un jeune de 12 à 18 ans, bien, une consommation, c'est excessif. Je ne dis pas qu'ils ne le feront pas puis je ne dis pas que je n'ai pas eu 18 ans, mais je dis juste que, pour répondre à ça selon les données probantes, c'est la réponse que je vais vous donner.

**M. Spénard :** O.K. Alors, vous dites que «la consommation excessive d'alcool [...] a progressé globalement d'environ 10 % entre 2000 à 2012 chez les personnes âgées de 12 à 35 ans». Chez les personnes âgées de 18 à 35 ans, est-ce qu'elle a augmenté?

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Chez les 18 à 35 ans, je vous avoue que je n'ai pas mes données ici par rapport à ce groupe d'âge là. C'est dans la politique nationale de santé publique que cette mention-là est faite par rapport au groupe d'âge de 12 à 35 ans. Les données qui ont été utilisées, est-ce qu'elles sont disponibles par tranche d'âge de 18-35 ans? Je me référerais au gouvernement pour répondre à cette question-là actuellement.

**M. Spénard :** O.K. Parce que, si vous dites que toute consommation excessive avant 18 ans est... une seule consommation est considérée comme excessive, je me demande comment ça ne vient pas fausser les données.

L'autre chose que je m'attendais de voir avec vous, parce que vous avez parlé de cannabis tantôt, on parle que le cannabis va être légal en... courant de l'été. Si ce n'est pas le 1er juillet, ça sera le 1er septembre ou... j'espère que ça ne sera pas le 1er octobre, on a d'autre chose à faire. Mais est-ce que vous avez des études, est-ce que vous avez des études en ce qui concerne le mélange de cannabis et d'alcool? Si, mettons, trois verres d'alcool pour un adulte équivaut à 0,08, est-ce qu'un verre d'alcool et un joint vont équivaloir à 0,08 aussi? Est-ce qu'il y a une corrélation entre les deux? Est-ce que... Je m'attendais de voir ça, la santé publique, étant donné que le cannabis s'en vient. Le mélange des deux a-t-il une incidence sur les facultés comme telles?

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Oui, effectivement. Il y a plusieurs études qui ont démontré que le fait de mélanger des substances psychoactives, que ce soit le cannabis avec de l'alcool, ça pourrait être la cocaïne avec l'alcool, ça augmente les facultés affaiblies. Par contre, on ne sera pas en mesure de dire : Si vous fumez un joint, ça équivaut à un 0,08 au niveau de l'alcool parce qu'on le sait, c'est ça, la difficulté avec la conduite avec les facultés affaiblies par le cannabis, on n'a pas les données équivalentes à l'alcool, ce qui complique complètement le fait d'établir un seuil sécuritaire pour la conduite automobile. Mais, oui, le mélange de deux substances, puis là on s'entend, il y a un, c'est un dépressif, ça a un effet aussi au niveau du cerveau, cognitif, et tout, donc, oui, effectivement, ça augmente.

**Le Président (M. Auger) :** Un dernier 45 secondes, M. le député.

**M. Spénard :** O.K. Dernière question, les boissons sucrées alcoolisées avec de l'alcomalt vendues en épicerie, là. On n'en a pas parlé à l'intérieur de votre rapport. Bien, on en a-tu parlé? Je l'ai lu vite, mais...

**Le Président (M. Auger) :** Mais allez-y, Mme Dansereau-Trahan.

**M. Spénard :** Limiter ça à 7 %, pour vous, ça vous apparaît...

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Dans la vente en dépanneur, vous voulez dire, là, puis que le reste soit vendu à la SAQ?

**M. Spénard :** Oui, oui, oui, mais... Non, je le sais, mais au moins 18 ans, là.

**Mme Dansereau-Trahan (Émilie) :** Bien, c'est déjà un bon, je dirais... une façon, finalement, de retirer la disponibilité puis l'accessibilité dont je parlais tantôt, le fait qu'elles soient simplement vendues à la SAQ. Ça va faire l'objet aussi d'une consultation qu'il y a au fédéral par rapport aux boissons sucrées. Effectivement, comment se fait-il que ces boissons-là soient sur le marché puis accessibles? Il a été question de zones sèches autour des écoles, mais je pense que, finalement, le ministre a dit qu'il était contre cette idée-là.

Donc, oui, effectivement, établir à 7 % le seuil en dépanneur, c'est vraiment un premier pas qui serait efficace.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup.

**M. Spénard :** O.K., merci.

**Le Président (M. Auger) :** Donc, merci, Mmes Dansereau-Trahan et Bédard, M. Chauvin, pour votre participation à la Commission des institutions.

Je vais suspendre quelques instants pour permettre au prochain groupe, soit la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec, de prendre place. Merci beaucoup.

*(Suspension de la séance à 12 h 9)*

*(Reprise à 12 h 12)*

**Le Président (M. Auger) :** Nous reprenons nos travaux en souhaitant la bienvenue à la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec. Je vous rappelle que vous avez 10 minutes pour votre présentation. Par la suite suivra une période d'échange avec les trois groupes parlementaires. Donc, dans un premier temps, vouloir vous identifier. Et par la suite, vous pourrez commencer votre présentation.

#### **Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec inc. (CPBBTQ)**

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Jean-Jacques Beauchamp. Je suis le président du conseil d'administration de la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes. On va enlever «brasseries et tavernes» parce que ça n'existe plus. Alors, je vais me permettre de lire le mémoire. Il n'est pas très long. Et je pense que c'est un bon exercice.

Alors, la Corporation des propriétaires de bars a le plaisir de soumettre le présent mémoire dans le cadre des consultations organisées par le ministre de la Sécurité publique, M. Martin Coiteux.

Nous remercions les membres de la Commission d'avoir invité notre association à s'exprimer sur le projet de loi n° 170. En effet, si l'industrie des bars, brasseries et tavernes a été considérablement affectée par une lourdeur administrative ces dernières années, certains changements proposés dans le projet ne pourraient qu'être bénéfiques. Cependant, dans certains cas, le projet de loi, tel que conçu, n'est pas suffisant, et d'autres modifications devraient être apportées afin de simplifier l'administration de nos commerces.

De plus, nous jugeons inappropriés certains aspects du projet de loi, dont celui de modifier la réglementation qui permettrait aux restaurateurs d'autoriser leur clientèle à consommer des produits alcoolisés sans avoir préalablement commandé un repas. Adopter le nouveau règlement modifierait la vocation tant des restaurants que de celui des bars. La

vocation d'un restaurant est de servir des repas et celle d'un bar de servir et de permettre à une clientèle adulte de consommer des boissons alcoolisées.

Cependant avant d'adopter des modifications législatives, le gouvernement devrait avant tout avoir comme priorité d'assurer que les lois et les règlements actuels soient appliqués. Je reviendrai un peu plus tard sur un aspect. En refusant de faire appliquer une loi ou un règlement, l'État ne fait que privilégier une minorité par rapport à une majorité. Et nous jugeons cette situation inacceptable.

La Corporation des propriétaires de bars du Québec est un organisme à but non lucratif constitué de plus ou moins 1 200 membres. Nous représentons les intérêts des exploitants autorisés de débit de boisson de la province. La corporation est gérée par un conseil d'administration bénévole dont les membres sont des propriétaires ou exploitants de bars. Notre mission consiste à représenter l'industrie des bars dans tous les débats concernant notre industrie.

Alors, concernant le projet de loi n° 170, nous avons quelques représentations sur des éléments particuliers, entre autres sujets, la vente des boissons alcoolisées dans un restaurant. Relativement au projet de loi n° 170, présenté par le ministère de la Sécurité publique du Québec, visant à assouplir la réglementation sur la vente d'alcool au Québec, nous constatons que ce projet de loi tient compte de pressions exercées par l'Association des restaurateurs du Québec en leur accordant éventuellement l'autorisation de vendre de l'alcool dans leur établissement sans prendre un repas.

Nous estimons que cette disposition pourrait avoir un impact majeur sur la viabilité et la rentabilité de leur commerce, car elle déplacerait une partie de la clientèle qui présente nos établissements vers les restaurants. La vocation première d'un restaurant, tel que j'ai dit tantôt, est de servir des repas, et la vente de boissons alcoolisées est un accompagnement audit repas tel que la loi le prévoit et les lignes décisionnelles de la Régie des alcools actuellement. En modifiant la réglementation sans aucune condition, tous les restaurants deviendraient des bars où les mineurs auraient accès sans condition au commerce, ce qui va à l'encontre des responsabilités que tout gouvernement a envers les enfants afin de mieux les protéger.

Si l'intention du gouvernement est d'aller de l'avant, certaines conditions doivent être rattachées afin de préserver la vocation première d'un restaurant. Les ventes d'alcool sans repas devraient se terminer à 21 heures, et il ne devrait pas être possible d'avoir le droit d'obtenir des autorisations nécessaires pour présenter, dans les restaurants nouvelle mouture, des spectacles et permettre la pratique de la danse, à titre d'exemple.

Quant à la présence des mineurs dans un débit de boissons, si le gouvernement modifie la réglementation afin de permettre la consommation d'alcool dans les restaurants, il faudrait aussi modifier la réglementation afin de permettre aux mineurs d'avoir accès à tous les bars qui servent des repas pour la même période de temps que celle des restaurants qui vendent de l'alcool sans repas.

La présence des mineurs sur les terrasses soulève un autre problème. Présentement, la loi permet la présence des mineurs accompagnés d'un parent ou du titulaire de l'autorité parentale jusqu'à 20 heures. Nous pensons que la réglementation actuelle accommode les parents qui veulent sortir sur une terrasse avec les enfants. Prolonger jusqu'à 23 heures apporterait certaines problématiques aux commerçants. Dans une situation où l'on retrouvera un adulte avec un jeune homme... homme ou femme de 15 ans, devons-nous identifier les deux personnes afin de s'assurer qu'elles sont titulaires de l'autorité parentale ou parent directement relié à cette personne mineure là? Si le gouvernement désire augmenter la durée de la présence des mineurs sur les terrasses, nous pensons que 21 heures serait plus approprié que 23 heures.

Autre sujet dans le projet de loi concernant les capacités et les plans d'aménagement de nos entreprises. La Régie des alcools, des courses et des jeux devrait harmoniser ses normes de capacité avec celles des services des pompiers locaux. Les plans d'aménagement de nos entreprises ne doivent pas servir à empêcher nos membres de déplacer des tables et chaises dans leur établissement, et une certaine latitude doit être permise aux propriétaires afin d'aménager leurs locaux selon l'achalandage, surtout en ce qui concerne les sections «standing bar», là, je n'ai pas l'appellation française, une section où on peut être debout à un comptoir sans chaise. On devrait permettre, au besoin, d'y installer des chaises ainsi que d'y pratiquer la danse à même cette section. De plus, l'usage de «standing bar» devrait être permis sur les terrasses également.

Les heures d'exploitation maintenant. Le prolongement des heures d'opération devrait être envisagé. Une partie de notre clientèle aimerait pouvoir demeurer dans nos établissements plus tard que 3 heures. De modifier la réglementation afin de permettre de prolonger les heures jusqu'à 5 heures serait bénéfique pour l'industrie. Déjà à travers le monde des changements ont été apportés, que ce soit à New York, Londres ou Paris, alors que les gens peuvent consommer de l'alcool plus tard qu'à 3 heures.

Si le gouvernement ne permet pas de prolonger les heures d'ouverture, il faudrait absolument modifier la réglementation concernant l'évacuation de la clientèle. Cette période devrait passer du 30 minutes actuel après la fermeture, à 3 heures, à 90 minutes après le 3 heures du matin, ce qui nous permettrait... aux gens de peut-être décanter et pouvoir prendre un taxi dans... Moi, je parle... j'ai un établissement dans un grand centre, alors c'est facile d'avoir des taxis, mais, en région, ce n'est peut-être pas la même affaire. Et on est responsable des gens qui rentrent dans nos établissements et on doit veiller à leur bonne sécurité. Il y a quelques années, Opération Nez rouge avait fait la même demande.

Formation obligatoire, on en avait parlé avec M. Drolet. Alors, une formation pour employés et propriétaires au sujet de la gestion d'ivresse et d'abus d'alcool est souhaitable. Cependant, cette formation devrait inclure une connaissance de la réglementation entourant les activités commerciales de nos entreprises et que cette formation soit développée en corporation avec la corporation, bien entendu, et tout autre intervenant, on n'est pas les seuls au Québec à être dans l'alcool, et que cette formation soit développée pas uniquement avec une seule entité. On devrait, nous, être inclus là-dedans, tout comme la SEJQ, la société des entreprises de jeux du Québec, parce que c'est important, les loteries vidéo dans les bars...

• (12 h 20) •

**Une voix :** Et le tabac aussi.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** ...et le tabac. Donc, le ministre de la Santé et la Régie des alcools, bien entendu.

Maintenant, autre beau sujet qui n'est pas traité dans le projet de loi, mais qu'il serait important d'étudier, là, puis d'en arriver à finalement nous faire grâce des timbres de droit. Les timbres sur les bouteilles de la SAQ ne sont d'aucune utilité. Depuis la venue du MEV, le module d'enregistrement des ventes, avec l'obligation de remettre une facture au client, le ministère du Revenu a une connaissance de toute transaction effectuée dans un établissement licencié. Le timbre de droit est très coûteux pour l'État et devient par le fait même un moyen de contrôle inutile.

En éliminant le timbre de droit, on faciliterait l'achat des produits à la SAQ par les tenanciers sans compter qu'ils paieraient le même prix que l'ensemble des citoyens du Québec. Pour en être un qui va souvent à la SAQ pour mon commerce, je dois vous dire qu'on perd un temps incroyable à la caisse à mettre des petits timbres sur des bouteilles. On pourrait se passer de ça. Je vous fais grâce de ce que le ministère du Revenu pourrait nous faire si nos ventes ne correspondent pas à nos achats par les temps qui courent. Le fisc a la dent longue, je peux vous dire, à ce sujet.

Autre beau problème, le prix d'achat d'une caisse de bière est problématique pour un grand nombre de propriétaires de bars au Québec. Contrairement au reste du Canada où, dans chaque province, les propriétaires et consommateurs paient la caisse de bière des grands brasseurs le même prix, il y a une variante importante dans le prix entre le prix au Québec et le prix ailleurs au Canada. Au Québec, une caisse de 24 actuellement, c'est 65 \$ toutes taxes comprises. À l'extérieur, c'est 40 \$. Et même c'est 35 \$ dans certaines provinces. C'est un gros problème.

**Le Président (M. Auger) :** Juste un instant, M. Beauchamp. Bien, le 10 minutes était écoulé, est-ce que vous en avez encore pour un certain temps? Si oui, je vais demander au ministre...

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Oui, O.K. Bien, je vais résumer. Vous avez de toute façon le mémoire, là. Ce que je voudrais conclure là-dessus, c'est qu'on a eu une rencontre avec M. Drolet, avec qui on a discuté de tout ce qui concerne, en fait, le projet de loi n° 170. Il y a des choses qui manquent, qui n'ont pas été adressées, si je peux utiliser l'anglicisme, par le projet de loi, donc, dont la structure du conseil d'administration de la Régie des alcools actuelle où il n'y a personne de l'industrie qui est sur le conseil d'administration, que ça soit les bars, que ça soit les hôtels, que ça soit autres personnes que des fonctionnaires qui sont aussi des régisseurs. On avait demandé que ça, ça aurait pu se faire. Ce n'est pas dans le projet de loi, et autres choses.

**Le Président (M. Auger) :** Excellent. C'est parce que M. le ministre a, je crois, le goût de poser quelques questions, tout comme mon collègue de Jean-Lesage. J'aimerais par contre que vous puissiez nous présenter, là, pour les besoins de la commission, les personnes qui vous accompagnent, soit à votre droite et votre gauche.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Excusez-moi.

**M. Poulin (Renaud) :** Renaud Poulin, P.D.G. de la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec.

**M. Hamel (Olivier) :** Olivier Hamel, propriétaire de bar, de billard-bar puis aussi administrateur de la corporation des propriétaires.

**M. Laforest (Maxime) :** Maxime Laforest, membre du conseil d'administration et propriétaire de bar.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Donc, nous allons débiter les échanges. M. le ministre et la partie gouvernementale, vous avez 15 minutes à votre disposition.

**M. Coiteux :** On a une quinzaine de minutes. Parfait, M. le Président. Je vais en prendre une partie, puis ensuite mon collègue député de Jean-Lesage aura certainement des questions lui également. M. Beauchamp et les personnes qui vous accompagnent, donc merci d'être là.

Moi, j'aimerais comprendre, de votre point de vue, là, quelle a été l'évolution des choses sur le terrain au cours des dernières années parce que, pour les consommateurs, dans plusieurs cas, lorsqu'ils s'assoient à une table et que, souvent, ils vont manger ou pas, avoir une consommation ou non, ou l'un et l'autre, ou l'un ou l'autre, ils ne savent pas forcément s'ils sont dans un restaurant ou dans un bar.

Autrement dit, il y a un certain nombre de vos établissements qui ont des permis de bar qui ressemblent tout à fait, dans l'esprit des consommateurs, à des restaurants. Et il y a plusieurs cas de ça. Il y a plusieurs cas de ça. Et donc ce que vous nous disiez sur... parce qu'il y avait un raisonnement de parts de marché, c'est-à-dire, bien là, les restaurants vont empiéter un petit peu sur vos parts de marché, peut-être, peut-être pas, ça dépend. Mais vos établissements ont peut-être aussi un peu empiété sur les parts de marché des restaurants parce qu'il y a des bars qui servent des repas. Alors, je voudrais juste comprendre, puis je ne veux pas qu'on me réponde oui, non, en tant que tel, parce que ça n'a pas toujours été comme ça, hein? Vous avez dit, par exemple : Il n'y a plus tellement de tavernes, là. C'est encore dans le nom de votre association. Mais l'image qu'on a, nous, des tavernes à une certaine époque, visiblement, ça n'existe plus. D'abord, c'était réservé aux hommes, hein? C'est assez discriminatoire. On voit moins l'expression... l'histoire des verres stérilisés. En tout cas, quand on voit ça, c'est plus des objets de musée, n'est-ce pas?

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Vous nous ramenez en arrière...

**M. Coiteux :** Oui, oui, c'est ça, mais, justement, il y a eu une évolution, et, dans cette évolution-là, avec toutes les innovations qu'on a vues du côté des restaurants comme du côté des bars, avec la présence des terrasses, de différents modèles, la frontière entre un bar puis un restaurant, elle devient ténue. Et donc est-ce que ce n'est pas le temps, justement, juste de revoir un peu notre réglementation ou notre législation pour s'assurer que ça reflète la situation dans laquelle on vit aujourd'hui du point de vue de nos consommateurs, là?

**Le Président (M. Auger) :** Je sens qu'il y a beaucoup de personnes qui veulent répondre. M. Poulin.

**M. Poulin (Renaud) :** Ça a toujours existé, la restauration, dans notre industrie. Si on retourne plus tard, dans les tavernes, on a eu le mot «taverne», on a eu «brasserie», tout ça, les gens voulaient avoir des endroits pour adultes où ils pouvaient consommer de l'alcool et de la nourriture, mais entre adultes. Le restaurant, il avait une vocation différente. Il permettait de consommer en famille, de prendre une liqueur, tout ça, mais ce n'était pas la même vocation. Ça a toujours existé. Moi, je suis, depuis 1978, propriétaire. J'ai toujours connu la restauration dans nos commerces. Même dans les tavernes, où les femmes ne pouvaient pas rentrer, on avait même de la restauration.

La restauration dans un commerce de bar, ça devient accessoire. C'est vendre de l'alcool qui est prioritaire, ce qui est le sens contraire d'un restaurant où la priorité, c'est de vendre des repas, d'accueillir des repas.

**M. Coiteux :** Excusez-moi de revenir à la charge là-dessus, mais mon impression, corrigez-moi si je me trompe, mais je vais prendre un exemple très proche de nous, là, Grande Allée, est-ce que c'est vrai qu'un certain nombre d'établissements qui ont pignon sur rue sur Grande Allée et qui ont par ailleurs des terrasses, leur vocation première, c'est de vendre de l'alcool, alors qu'il y a plein de gens attablés pour y manger? Et ils ont des permis de bar, pas des permis de restaurant.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Oui, oui, mais c'est ça qu'on dit, là. Il y a des endroits, des bars, ça fait des années...

**M. Coiteux :** Mais c'est pour ça que je vous dis que la frontière est devenue ténue.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Oui, oui, oui, la frontière est ténue.

**M. Coiteux :** Mais elle est ténue, pas seulement parce que les restaurants auraient empiété sur vos parts de marché. Vous avez aussi intégré l'espace, en bonne partie, qui était celui traditionnel des restaurants. Est-ce que je me trompe?

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Bien, les deux sont là depuis le début, là.

**M. Coiteux :** Oui. Alors, c'est pour ça que...

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Votre approche n'est peut-être pas...

**M. Coiteux :** Non, mais c'est parce que nous, comme législateurs...

**Le Président (M. Auger) :** Une personne à la fois. Ça va être plus simple pour nous de suivre.

**M. Hamel (Olivier) :** M. Coiteux, pour moi, c'est clair, c'est pour garder notre monde puis à quelle heure... Quand vous êtes sur Grande Allée à 7 heures puis quand vous êtes sur Grande Allée à minuit, c'est une autre game. La game, pour nous, dans les bars, elle commence à minuit, quand tout le monde est couché, d'une certaine façon. Puis c'est à ce moment-là, comme propriétaire de bar, comme administrateur puis comme barman en même temps que je peux vous dire que c'est complètement différent. C'est à ce moment-là que tout le nouveau bar prend tout son sens, où c'est qu'on a de la sécurité, où est-ce qu'il faut contrôler les gens, il peut avoir des excès d'alcool, il peut avoir beaucoup de nuisance aussi dans les quartiers. Les municipalités nous ont dit : On va avoir des restaurants qui vont pouvoir devenir des bars dans des quartiers résidentiels, comment on va gérer ça?

Nous autres, on est tous soumis... toutes ces réglementations-là nous encadrent fortement, puis c'est extrêmement difficile, d'autant plus que c'est extrêmement difficile... Quand vous dites : Les bars font compétition aux restaurants, essayez d'ouvrir un bar à Saint-Eustache. C'est pratiquement impossible dans ma municipalité puis c'est pratiquement impossible dans plusieurs arrondissements de Montréal. Pour ça il y a des raisons pourquoi que les municipalités ne veulent pas des bars puis ils ne veulent pas que les restaurants deviennent des bars. Nous, on doit vivre avec ça quand il est deux heures du matin puis il y a une gang de personnes qui sont en état d'ébriété, qui peuvent sortir dehors. Les restaurants ne sont pas habilités, pas du tout, à faire ça, là, c'est complètement différent.

Ça fait que ça prend son sens quand le monde se couche. Quand la plupart du monde vont se coucher, nous autres, à 11 heures le soir, là, ça devient une dimension qui est complètement différente.

**M. Coiteux :** Je ne nie pas que vous avez vos spécificités, vous avez raison, là, vous avez raison.

**M. Hamel (Olivier) :** C'est deux business.

**M. Coiteux :** Oui. Mais je suis heureux en même temps de vous entendre dire... Mais là il y a eu deux heures différentes, vous m'avez mentionné. Vous m'avez : Nous, à partir de minuit, c'est une autre affaire. Là, vous avez dit peut-être 11 heures...

**M. Hamel (Olivier) :** Nous, là, on pourrait dire 11 heures, minuit, oui.

**M. Coiteux :** Bien, alors, pourquoi vous nous suggérez de mettre la frontière à 9 heures le soir si, dans le fond, la vraie réalité spécifique des bars commence à minuit?

• (12 h 30) •

**M. Laforest (Maxime) :** Pour le 21 heures, quand qu'on regarde un bar qui a une cuisine puis on veut aussi la terrasse, donc on juge qu'à 9 heures un mineur peut être sur une terrasse, peut être aussi dans l'intérieur d'un bar qui fait de la nourriture. Donc, c'est plus par principe d'un 21 heures pour accepter les mineurs. Mais c'est juste à ce niveau-là. Donc là, si un restaurant peut avoir... les gens peuvent venir manger sans... peuvent venir boire sans manger, bien, pour un bar aussi, ils vont devoir... il faut que ça soit égal aussi pour eux, aussi, le bar a une cuisine. Donc, c'est un principe d'être égal avec tout le monde. Donc, le principe du 21 heures, c'est pour les mineurs dans les bars.

**M. Hamel (Olivier) :** Les différentes législations, elles ont toutes, à un moment donné, à cause des nuisances, mis des heures. Pour certaines choses, ça peut être 21 heures. Mais, à partir de 23 heures, si j'ai acheté une maison devant un restaurant, puis le restaurant va mal puis il décide de devenir une discothèque, ça n'a aucun sens. Tu sais, on le voit avec les mineurs. Moi, je ne veux pas que ma fille... bien là, elle a 11 ans, là, ce n'est pas encore le cas, mais, quand qu'elle va avoir 14 ans, qu'elle aille flâner dans un débit d'alcool, dans un bar, tu sais, avec tous les problèmes que ça peut causer. C'est tous des éléments... C'est pour ça qu'à un moment donné les législations, ils mettent une heure, ils disent... Je sais qu'en Floride, M. Poulin est très au courant, là, bon, en Floride, c'est 11 heures. On ne sert plus d'alcool dans les restaurants, on vide la table, c'est tout. Puis, si vous voulez continuer à boire, allez dans un bar ou le restaurant a juste à demander un permis de bar, tout simplement, comme plusieurs Cages aux Sports l'ont fait, comme... C'est facile d'avoir un permis de bar, là, si la municipalité, elle veut. Un permis de bar, puis «that's it».

**M. Laforest (Maxime) :** ...si on viendrait accepter les mineurs dans un permis de bar avec cuisine, ça va régler les choses, là.

**Le Président (M. Auger) :** Sept minutes à l'échange, M. le ministre.

**M. Coiteux :** Oui. Bien, c'est comme deux enjeux différents. J'entends votre demande, là, mais c'est comme deux enjeux différents. Mais c'est simplement... c'est où on met nos frontières. Dans le fond, vous nous dites : Il y a de la concurrence assez vive entre les restaurants et les bars dans certains cas avant 11 heures ou minuit, là. Après 11 heures ou minuit, ça devient une autre histoire parce que ce n'est pas tout à fait le même... Mais je vais laisser mon collègue de Jean-Lesage continuer l'échange.

**Le Président (M. Auger) :** M. le député de Jean-Lesage, 6 min 30 s

**M. Drolet :** Merci beaucoup, M. le Président. Messieurs, merci encore de vous revoir. Puis autant heureux de vous revoir aussi dans un contexte auquel on a quand même amené un projet de loi capable de faire en sorte qu'on puisse évoluer dans le temps, et puis surtout aussi de faire en sorte que vous compreniez que, quand on vous a rencontrés, mais on a rencontré aussi, naturellement, plus de 30 groupes d'intervention différents. On vient, tout juste avant vous, de rencontrer la sécurité publique... la santé publique, pardon, avec des propos... Alors, on doit s'ajuster. Vous comprenez que, même moi-même, venant de l'industrie, il faut sensibiliser à la sécurité publique, à la santé publique et à tout ce que ça comporte. Alors, il faut faire un équilibre.

D'ailleurs, je reçois même un message en direct, parce qu'on est en direct, là, il y a beaucoup de monde qui nous écoute, quand même, et puis que beaucoup qui... de beaucoup de propriétaires de bars, justement, de... font... ont de plus en plus de demandes de leur clientèle pour servir des repas, pour servir, pour être en mesure d'être capables de... Alors, ça veut dire que... Puis ça, ce n'est pas dans le but d'être déloyal versus le restaurateur qui est à côté. C'est dans le but tout simplement de s'ajuster en fonction d'un marché qui est maintenant un peu mêlant, on va dire ça comme ça, parce que, justement, avant, il y avait bars, brasseries, il y avait... tu sais, c'était vraiment... Mais maintenant il y a comme un changement d'opérationnel. Alors, les restaurateurs aussi ont peut-être droit à un petit bonheur, si... comme on vient de donner... le ministre tout à l'heure, tu arrives sur Grande Allée, puis tu as mangé dans un restaurant, puis là tu passes à côté, puis tu vois des amis sur une terrasse, puis tu peux prendre un verre de vin sans être obligé de manger. Ça peut aussi être accommodant. Alors, c'est un peu comme ça qu'on voit la chose.

Mais, moi, sur quoi j'aimerais vous entendre, parce que vous avez parlé tantôt du prix de la bière, puis ça, c'est important, et j'aimerais que vous en parliez davantage parce qu'en réalité, là, vos relations d'affaires avec les brasseurs, et ce qui se passe aussi en fonction de la compétition et... extérieure, pardon, comme vous l'avez mentionné, le prix de la caisse de bière en Ontario versus le Québec, et tout ça. Alors, j'aimerais vous entendre là-dessus.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. M. Poulin.



**M. Poulin (Renaud) :** Ce n'est pas une mauvaise relation avec les brasseurs. C'est qu'ici au Québec on a des... Je vais vous donner un exemple. Si vous faites un projet de loi, il faut absolument que les règlements et les lois soient appliqués. Au Québec, ce n'est pas le cas. On est particuliers ailleurs en Amérique du Nord, on a perdu la liberté de commerce. Moi, je suis tenancier depuis 1978. La liberté que monsieur vienne chez moi puis que je puisse lui offrir la bière qu'il veut ou le drink qu'il veut, je ne l'ai plus, cette liberté-là, parce que la loi n'est pas respectée. On vous l'a mis là-dedans. C'est clair sur le net.

Cette situation-là, elle est particulière au Québec. On a fait le tour dernièrement. On a été à Toronto en fin de semaine. Vous allez rentrer dans un établissement, le propriétaire, il va vous offrir qu'est-ce que vous voulez, c'est un droit qu'il a. Nous, on l'a perdu. C'est ça qu'on veut dire. On voudrait au moins que les lois et les règlements que vous adoptez, que vous les respectiez et que vous les faites appliquer. On ne veut pas avoir des règlements bidon comme on a eus dans le passé. On l'a vu aussi avec le jeu de hasard, on le voit tout le temps.

Et qu'est-ce qui arrive, nous, on pense, on peut se tromper, vous me reprendrez, une loi, je pense, c'est pour protéger l'ensemble de la population. Et, si vous ne la faites pas respecter, ça favorise une minorité de la population.

Ici, on parle de beaucoup d'argent. Moi, on est plus touchés parce qu'on a vu, dans les dernières années, des gens qui ont perdu leur commerce, qui ont fait faillite. C'était leur fonds de pension. Et on voit aussi d'autres personnes qui ne pourront pas arriver.

Ailleurs au Canada, c'est la même chose, ou en Amérique du Nord, là. On peut faire tous les États américains. C'est important, la liberté de commerce. Toute pression, que ça soit physique ou monétaire, est inacceptable ailleurs. Ce n'est pas le cas ici.

Puis on aimerait au moins que, si vous ne voulez pas que cette loi-là soit respectée, au moins de l'enlever dans vos règlements, que ça soit clair et net pour tout le monde, c'est aussi simple que ça. C'est ça qu'on voudrait.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** On a cité le règlement dans le mémoire, là. C'est l'article 11 du règlement, qui dit effectivement que tu ne peux pas favoriser ou défavoriser un fournisseur. Alors, c'est ce qui se passe actuellement. Quand on parle d'un prix de la caisse de bière de 24, actuellement, là, peu importe la marque, elle est à 65 \$, toutes taxes incluses. Et il y a des établissements au Québec qui la paient 35 \$. Donc, la majorité des propriétaires de bars qui paient 65 \$ «tax in» actuellement fournit ou paie pour la réduction que les grands brasseurs ou d'autres brasseurs accordent à 35 \$ à d'autres personnes, d'autres regroupements. Ça, ce n'est pas... votre règlement, là, ce n'est pas appliqué, ça. Il faudrait que ça soit d'un océan à l'autre, si je peux dire, là. Il faudrait que ce soit sur... l'ensemble du territoire, on paie tous le même prix. À ce moment-là, les petits que nous sommes pourront peut-être avoir une marge pour investir dans leurs commerces puis les renouveler, les rénover.

**Une voix :** Juste pour...

**Le Président (M. Auger) :** ...Jean-Lesage? Juste un instant. M. le député, vous avez une question?

**M. Drolet :** Non, mais il me reste...

**Le Président (M. Auger) :** Parce qu'il reste 1 min 30 s, là.

**M. Drolet :** Comment?

**Le Président (M. Auger) :** 1 min 30 s

**M. Drolet :** O.K. Bien, j'ai affaire à vous demander quelque chose sur la fermeture aussi, là. Allez-y, allez-y, allez-y.

**M. Poulin (Renaud) :** O.K. Non, non, mais c'est juste pour l'expliquer, que, la façon que ça fonctionne au Québec, on paie le prix de la caisse de bière conditionnel qu'on sort le concurrent de notre commerce. C'est comme ça que ça fonctionne. On va payer très cher si on refuse de sortir le concurrent et on va payer moins cher si on accepte de sortir le concurrent. C'est ça qui ailleurs, au Canada ou n'importe où, est inacceptable. Ça brise notre liberté d'hôteliers. Nous, c'est de recevoir les gens, de vous offrir qu'est-ce qu'on veut. C'est notre métier à nous, là. C'est ça qu'on veut faire. On veut exercer ce métier-là sans aucune sorte de pression quelconque. C'est ça.

**Le Président (M. Auger) :** 35 secondes.

**M. Drolet :** ...peut-être que les collègues pourront en parler, mais, pour ce qui est des heures d'évacuation, vous avez mentionné ça dans votre mémoire, vous avez insisté tantôt là-dessus, pour le 90 minutes, et tout ça. J'aimerais d'ailleurs vous entendre là-dessus parce que vous savez qu'on a aussi la sécurité publique qu'on a rencontrée, la police, et tout ça. Alors, la vérification de tout ça, tu sais, le temps que... bon, y a-t-il de la vente qui va avoir lieu pendant ce temps-là aussi, malgré la bonne volonté que vous avez peut-être. Alors, je voudrais juste vous entendre peut-être...

**Le Président (M. Auger) :** 30 secondes.

**M. Poulin (Renaud) :** En 30 secondes, ce n'est pas compliqué. Ailleurs, au Canada, les gens, ils n'ont pas ce 30 minutes là pour une... C'est une question de sécurité, vous l'avez dit. Quand les gens sortent, l'hiver, il y a 300, 400 personnes.

Que ce soit Nez rouge ou les systèmes de taxi, ils ne fournissent pas à la demande. Et c'est là qu'on constate que quelqu'un en état d'ébriété peut être tenté à prendre un taxi.

Nous, on ne veut pas vendre de l'alcool. On était en Floride. Ils prennent tout l'alcool, ils la sortent toute, on n'en a plus. Mais on a le temps de sortir, on a le temps d'appeler un taxi, on a le temps d'attendre. C'est une question de sécurité, là. C'est pour ça.

**Le Président (M. Auger) :** Nous devons maintenant poursuivre avec le député de Verchères, porte-parole de l'opposition officielle, pour 9 min 30 s.

• (12 h 40) •

**M. Bergeron :** Merci, M. le Président. Merci, messieurs, de votre présence parmi nous qui, je le dirais, apporte un éclairage différent sur ce qu'on a entendu jusqu'à présent. Et c'est d'ailleurs l'objectif de ces consultations, d'avoir une vue d'ensemble des différentes préoccupations.

J'entends, comme les collègues, votre revendication de bien distinguer les restaurants des bars. Vous avez une proposition pour ce faire qui est votre puis qui mérite qu'on l'entende puis qu'on la considère. Mais il n'en demeure pas moins, puis vous avez souligné tout à l'heure que les restaurants ont leur vocation particulière, les bars ont leur vocation particulière, peut-être que, pour le consommateur, puis M. le ministre a parfaitement raison, la distinction entre les deux est parfaitement tenue. Mais il est question, dans nos échanges, d'obliger les restaurateurs à maintenir une proportion de leur chiffre d'affaires liée aux services de repas qui garantissent leur statut de restaurants. Alors, déjà, il y a une distinction entre les bars et les restaurants parce que les restaurants sont tenus de faire en sorte qu'une partie x de leur chiffre d'affaires découle du fait de servir des repas.

Ensuite, vous dites : Bien, nous, nos affaires, elles commencent à 23 heures ou, du moins, quand les gens vont se coucher. Et là je rejoins M. le ministre en disant : Bien, il n'y a pas vraiment de problème, d'une certaine façon, à ce qu'on autorise la présence dans les restaurants de jeunes jusqu'à 23 heures accompagnés d'un parent ou du titulaire de l'autorité parentale, puisque, de toute façon, vous, vos affaires, elles commencent à peu près autour de 23 heures.

Là où je vois un problème, c'est quand vous nous dites : Bien oui, mais vous nous limitez à 3 heures le matin pour servir de l'alcool. Et je veux vous signaler qu'hier on a évoqué, puis on l'a rappelé durant les travaux, on a évoqué la possibilité ou du moins cette hypothèse selon laquelle on pourrait avoir une plage horaire qui pourrait être modulable, une plage horaire continue qui pourrait être modulable. Puis on parlait notamment des détaillants qui nous disaient : Bon, sur la rue Saint-Denis, sur la rue Saint-Laurent, peut-être que ce n'est pas une nécessité de devancer à 7 heures, le matin, là, parce que la clientèle, elle est plus là à compter de 10, 11 heures jusque tard le soir, puis alors que, dans d'autres cas, peut-être pas besoin d'étendre longtemps tard le soir parce que la clientèle est plus là le matin.

Donc, si on avait une plage horaire, je ne sais pas, 16, 17 heures qu'on pouvait déplacer dans le temps, vous qui commencez beaucoup plus tard, ça ne change pas grand-chose dans votre vie que ça commence à 7 heures, le matin, là. Alors, est-ce que c'est quelque chose qui pourrait vous satisfaire?

**M. Hamel (Olivier) :** Oui. Bien, certainement. C'est un bon point. La plupart des endroits, là, quand on a un bar, les gens vont passer deux, trois heures là, ils vont bouger. Puis ça, c'est une demande de certains membres dans des... certains types particuliers. Nous, la plupart des bars du Québec, à 3 heures, tout le monde est fatigué, puis on veut aller se coucher, là. Tu sais, on a des familles comme tout le monde, on travaille, des étudiants, on engage. Mais effectivement c'est la demande de... c'est des particularités à certains secteurs qui ont peut-être un «nightlife» qui est plus élaboré que, exemple, en banlieue à Saint-Eustache, effectivement. C'est une demande de certains membres qui avaient des... un peu comme, on pourrait dire, un «spot zoning» ou, tu sais, des plus grandes villes. Peut-être qu'il y a des bars aussi qui seraient intéressés aussi à le faire. Mais la majorité, je dirais, ils se conviennent, là, du 3 heures du matin, là. Il faut que ça finisse aussi.

**M. Bergeron :** Mais, quand vous parlez d'un «nightlife» un peu particulier... Parce que je sais qu'il y a eu à un moment donné des débats autour de, justement, certains types de commerces en particulier puis qu'on puisse étendre les heures où la vente d'alcool est permise au-delà du 3 heures du matin.

**M. Hamel (Olivier) :** Quand on parle d'un «nightlife» particulier, si vous allez à Montréal les grandes fins de semaine d'été, nous autres, on parlait Paris, Londres, bien, on le voit, là, dans les grandes métropoles, il y a toujours une tendance qu'il y ait des bars qui sont ouverts jusqu'à 5 heures du matin, effectivement. Mais ce n'est pas la problématique de ça ou la demande. Il y a des clients qui demandent ça. Ce n'est pas nécessairement quelque chose qu'on retrouve partout dans les régions du Québec. C'est juste ça, la distinction.

**M. Poulin (Renaud) :** Si vous permettez, juste sur votre premier point, quand vous parlez d'un chiffre d'affaires d'un restaurant plus que d'alcool, on n'y croit pas parce qu'on l'a vécu dans le passé avec les loteries vidéo. C'est bien marqué dans le projet de loi, dans la loi, qu'il fallait que le chiffre de jeu soit accessoire aux ventes d'alcool, et c'est tout le contraire qui s'est produit. On a retrouvé des établissements avec 90 % de jeu, 10 % d'alcool. C'est un élément difficile à comptabiliser, mais il faut que ce soit appliqué.

Nous, quand on dit : Si vous faites des lois et des règlements, assurez-vous que vous pouvez les appliquer, c'est ça, notre démarche qu'on est ici aujourd'hui.

**M. Bergeron :** Bien, ça, c'est intéressant parce que vous n'êtes pas les seuls à avoir réclamé que la RACJ cesse d'être un chien de garde édenté, parce que, là, ce qu'on constate et ce que plusieurs nous ont dit, c'est que la RACJ était

pour ainsi dire un chien de garde édenté. Elle n'a pas les moyens de faire appliquer les règlements qu'elle est supposée faire appliquer. Et là le ministre nous a parlé d'un article dans le projet de loi où on va donner à la régie le pouvoir d'encourager les tenanciers à respecter la loi. Ce n'est pas ce qu'on appelle une instance qui est chargée de faire appliquer la loi, là.

**Le Président (M. Auger) :** M. Beauchamp.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Si vous me permettez, moi, là, je représente beaucoup de gens, de propriétaires de bars devant la Régie des alcools. Je suis avocat et j'y vais souvent, à la Régie des alcools. Un des grands problèmes de la Régie des alcools, c'est son financement, au départ. Le personnel est quasiment inexistant. Ça fonctionne sur des principes d'il y a 30, 40 ans. Il faudrait moderniser ça, la Régie des alcools.

C'est les policiers qui appliquent les lois, au Québec, qui concernent l'alcool à quasiment 95 % du territoire, là. Puis, quand tu arrives à la Régie des alcools, puis que tu attends d'avoir un permis, puis que tu marches exploitation temporaire, exploitation temporaire, ça ne finit plus, là, hein? Puis les dossiers, ça traîne parce qu'ils n'ont pas assez d'avocats, ils n'ont pas assez de fonctionnaires, il n'y a pas assez de régisseurs au départ.

Moi, j'ai affaire souvent avec eux autres. Ils pourraient être beaucoup plus efficaces qu'ils sont maintenant. Ils pourraient être décloisonnés. Ils pourraient être répartis dans les régions. Mais ça, là, il faudrait s'asseoir, là, puis faire les états généraux de l'alcool au Québec. C'est ça qu'il faudrait faire, s'asseoir avec l'industrie, tous les intervenants, les politiciens, etc. C'est ce qu'il faudrait faire. Excusez l'expression «états généraux», là, mais c'est ça qui devrait arriver.

**M. Bergeron :** On n'a pas le temps, là, il faut qu'on fasse vite, là.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Ah! on n'a pas le temps, c'est ça. Mais, regardez, ce n'est pas la première fois que j'en parle de ça, là, personnellement, là.

**M. Bergeron :** Maintenant qu'on a quitté la période d'austérité pour entrer dans la période des plaines verdoyantes, là, peut-être qu'à un moment donné on pourrait donner les moyens à la régie de faire son travail.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** Écoutez, oui! Eurêka! Il y a quelqu'un... Il faut le faire, mais le gouvernement contrôle l'argent, ils savent c'est quoi, les finances. Moi, je ne suis pas dans le gouvernement, mais je vois comme... j'accède aux services que la régie donne, au tribunal que la régie est. J'y ai accès, moi. Je vois ça, là, et j'y vais prochainement encore, là. C'est incroyable!

**Le Président (M. Auger) :** M. Hamel, vous voulez compléter?

**M. Hamel (Olivier) :** Oui, je veux faire un petit commentaire. Puis aussi il y a beaucoup de choses qu'ils contrôlent qu'ils ne devraient simplement pas contrôler. Pour aller chercher notre 0,75 \$, 1 \$ par capacité dans notre permis d'alcool, ils sont obligés de vérifier chacun des permis d'alcool, chacun des établissements, compter... on parlait des «standing bars», des chaises. Ça a l'air banal comme ça, mais on calcule un paquet d'affaires.

Présentement, je suis à la régie, j'ai envoyé des plans, alors qu'un architecte, un pompier peuvent s'entendre. L'évacuation, les toilettes, ça peut être simplifié au maximum. Il y a plein de choses comme ça qu'on contrôle à la régie qu'on n'aurait juste pas besoin de faire.

Moi, j'ai des salles de billard. Il y a une table de billard, je paie 100 \$ pour avoir une table de billard, de droits pour avoir une table de billard. Qui paie 100 \$ pour avoir le droit d'avoir une chaise ou une table pour travailler? Tu sais, c'est toutes des choses qui alourdissent, qui alourdissent, qui alourdissent la machine.

**Le Président (M. Auger) :** 30 secondes.

**M. Bergeron :** Ça, on a bien noté cette recommandation-là dans votre mémoire au niveau des plans d'aménagement puis on a bien noté également... en tout cas, moi, j'ai bien noté l'inutilité aujourd'hui des timbres, d'autant que vous pouvez les produire vous-mêmes. Alors, ça ne garantit absolument rien, là.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** On est obligés d'acheter à telle succursale. Qu'il y ait un timbre ou pas, si je ne vais pas acheter... Je l'ai dit tantôt, le ministre du Revenu, là, lui, s'il arrive chez moi puis que mes achats puis mes ventes ne correspondent pas, là, je l'ai, l'avis de cotisation, ce n'est pas long. Ça fait que, regardez, contrôle par-dessus contrôle, par-dessus contrôle, par-dessus contrôle, à un moment donné, là, c'était supposé être abrégé, ça, au niveau administratif. On est en 2018...

**Le Président (M. Auger) :** Merci.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques) :** ...puis on attend encore que ça arrive.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Nous devons poursuivre avec le député de Beauce-Nord pour 6 min 30 s

**M. Spénard** : Merci, M. le Président. Alors, bienvenue, messieurs. Je vous entends bien. J'ai lu votre rapport avec beaucoup d'attention. Et une chose que je n'avais pas pensée, vous, vous avez des permis de bar.

**M. Beauchamp (Jean-Jacques)** : C'est tous des permis de bar maintenant.

**M. Spénard** : O.K. Ce sont tous des permis de bar maintenant. Est-ce que les enfants sont admis dans vos bars?

**M. Beauchamp (Jean-Jacques)** : Non, ils sont admis sur une terrasse, en autant qu'on peut manger sur la terrasse, point. Il n'y a aucune autre circonstance.

**M. Spénard** : O.K. Uniquement sur une terrasse?

**M. Beauchamp (Jean-Jacques)** : Voilà.

**M. Laforest (Maxime)** : C'est pour ça que l'ajout qu'on fait concernant... si un bar a une cuisine, qu'on soit égal aux restaurants, que les mineurs puissent rentrer chez nous comme sur une terrasse.

**M. Spénard** : O.K. Donc, si un bar a une terrasse sans servir de repas — on sert tout le temps des chips puis des affaires, là — un enfant ne peut pas aller chez vous, même si vous avez une terrasse, c'est ça que je comprends?

**M. Beauchamp (Jean-Jacques)** : Exact.

• (12 h 50) •

**M. Spénard** : Alors que le même permis de bar où ils servent de la restauration... parce que vous m'avez dit : Sur Grande Allée, ils ont un permis de bar. C'est le même permis?

**Une voix** : Non, non, ce n'est pas le même permis.

**M. Spénard** : Bien, les enfants ont le droit d'aller sur la terrasse jusqu'à 11 heures accompagnés du parent. Accompagnés du parent, c'est ça. J'étais en train d'interviewer le ministre.

**Le Président (M. Auger)** : Oui, c'est ça. C'est les invités que vous devez poser les questions.

**M. Spénard** : J'étais en train d'interroger le ministre, là. Bien, en tout cas, c'est ça que je veux comprendre, là.

**M. Hamel (Olivier)** : Il faut comprendre que les restaurants vont devenir des bars. C'est la même chose. C'est actuellement comme ça.

**M. Spénard** : Bien, c'est ça. C'est ça que... Quand il dit que la... Quand M. le ministre nous dit que la ligne, la ligne s'en vient de plus en plus ténue entre restaurant et bar puis bar puis restaurant, si les deux sont accompagnés d'une terrasse, comment va-t-on faire pour intervenir sur une terrasse d'un bar comparativement à une terrasse de restaurant? Avez-vous une réponse là-dessus, vous?

**Le Président (M. Auger)** : M. Poulin.

**M. Poulin (Renaud)** : Bien, tout le nerf de la guerre, c'est les enfants, là. Nous, on dit, c'est comme M. le ministre, il dit, c'est toute la même chose. Mais il faut que ce soit toute la même chose. On ne peut pas privilégier un puis dire à l'autre non. Si on permet la restauration, si on permet de consommer de l'alcool sans nourriture puis on permet les mineurs dans cet établissement-là, il faut aussi le permettre dans l'établissement à côté. C'est tout là, le nerf de la discussion. Sauf dans les sociétés autres que... peut-être il y en a aussi... Les mineurs, c'est toujours une problématique.

Sur les terrasses, nous, nos membres, ils nous disent : Ça peut être difficile après 21 heures. On va rencontrer un homme de 45 ans avec un jeune de 14 ans à Montréal, nos membres nous disent ça : Est-ce qu'on est obligé de les carter? Il y a une difficulté qu'il faut aussi en tenir compte. On ne peut pas juste dire : Bien, c'est important de servir de l'alcool à quelqu'un, mais il y a toutes les conséquences après.

**M. Spénard** : Mais pas aux mineurs. Pas aux mineurs.

**M. Poulin (Renaud)** : Jamais aux mineurs.

**M. Spénard** : O.K.

**M. Laforest (Maxime)** : C'est pour ça qu'on essaie de faire le lien avec la terrasse pour avoir une heure précise avec des mineurs pour l'intérieur aussi, pour que ça fonctionne ensemble. Donc, c'est pour ça, le 21 heures, c'est important, là.

**M. Spénard** : O.K. L'autre chose, et je ne l'avais pas vu comme ça, mais par contre je viens de m'en apercevoir, que ça peut être une question de sécurité, c'est, après 3 heures du matin, le fameux 30 minutes que vous voudriez passer à 90 minutes pas pour servir de la boisson de plus, si j'ai bien compris, mais pour laisser le temps au monde de pouvoir s'en aller chez eux, de pouvoir sortir et d'avoir un temps supplémentaire. Puis là qu'est-ce que vous avez dit : C'est une question de sécurité. Bien souvent, on manque de taxis parce que tout le monde s'en va en même temps. Et puis il y en a qui sont tentés de prendre leur voiture quand même, même s'ils savent qu'ils ont défoncé le 0,08.

Alors, je trouve ça important que vous l'amenez sur une question de sécurité parce que je n'avais pas pensé à ça, moi, d'au moins... peut-être pas passer à 90 minutes, là, mais au moins... parce qu'on sait à peu près ce qui se passe à 2 h 50. Ah! il arrive 3 heures, je vais en prendre une dernière, là, tu sais. Mais on ne servirait pas de boisson après 3 heures, mais par contre on laisserait peut-être plus de temps pour améliorer la sécurité de reconduire à domicile puis Nez rouge, évidemment. Moi, je fais Nez rouge à toutes les années, puis on s'aperçoit que, quand arrive 3 heures, 3 h 30 du matin, on a plein d'appels, mais on ne peut pas répondre à tout le monde, évidemment. Alors, je trouve ça important que vous ayez mentionné ça.

Maintenant, la guerre entre les grosses brasseries. Ça, on ne peut pas bien, bien, intervenir là-dessus, là.

**M. Poulin (Renaud)** : Ce n'est pas une guerre qu'on demande. Ce n'est pas une guerre. On demande juste que la loi, qu'elle soit appliquée ou vous l'enlevez, cette loi-là.

**M. Spénard** : Un prix plancher minimum pour tout le monde?

**M. Poulin (Renaud)** : On parle du prix... On ne parle pas du prix. Je vais vous la relire si vous permettez.

**M. Spénard** : Oui.

**M. Poulin (Renaud)** : Si vous permettez, je vais vous le relire, là. O.K., là? «Un fabricant ne peut [pas] offrir ni procurer un avantage financier [à un] autre à un distributeur en vue d'empêcher l'accès ou la disponibilité, dans le réseau de distribution de ce distributeur, des boissons alcooliques d'un autre fabricant.»

**M. Spénard** : C'est ça.

**M. Poulin (Renaud)** : Ça n'a rien à voir avec un prix plancher, là. Ça n'a rien à voir. En plus : «Un distributeur ne peut solliciter ni recevoir d'un fabricant un avantage financier ou [un] autre en vue d'empêcher l'accès ou la disponibilité dans le réseau de distribution de ce distributeur, des boissons alcooliques d'un autre fabricant.»

Nous, qu'est-ce qu'on prétend, cette loi-là est similaire à toutes les autres lois en Amérique du Nord, sauf qu'au Québec vous ne voulez pas l'appliquer. C'est juste ça qu'on dit. Nous, on vous dit : Si vous voulez faire des lois avec le projet de loi n° 170, assurez-vous qu'elles soient appliquées. C'est juste ça qu'on dit, là. Alors, ça, c'est un exemple.

**Le Président (M. Auger)** : C'est tout le temps que nous avons. Merci.

**M. Poulin (Renaud)** : Vous pouvez aller voir n'importe où, vous allez voir que ça ne fonctionne pas ailleurs comme ça.

**Le Président (M. Auger)** : Merci beaucoup, merci beaucoup. C'est malheureusement tout le temps que nous avons. Donc, merci, MM. Poulin, Beauchamp, Laforest et Hamel, pour votre participation aux travaux de la Commission des institutions. Et la commission suspend ses travaux jusqu'à 15 heures.

*(Suspension de la séance à 12 h 55)*

*(Reprise à 15 h 3)*

**Le Président (M. Auger)** : À l'ordre, s'il vous plaît! La Commission des institutions reprend ses travaux. Je demande à toutes les personnes dans la salle de bien vouloir éteindre la sonnerie de leurs appareils électroniques.

Nous poursuivons les consultations particulières et auditions publiques sur le 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.

Nous entendrons cet après-midi les organismes suivants : l'Union des tenanciers de bars du Québec, l'Association des restaurateurs du Québec, M. Jean-Sébastien Fallu et finalement le directeur national de la santé publique.

Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de l'Union des tenanciers de bars du Québec. Je vous rappelle que vous avez 10 minutes pour votre présentation, par la suite suivra une période d'échange avec les trois groupes parlementaires. Dans un premier temps, vous identifier et, par la suite, vous pourrez commencer votre présentation.

#### **Union des tenanciers de bars du Québec (UTBQ)**

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Alors, bonjour. Mon nom : Sébastien Sénéchal, je suis avocat et aussi vice-président de l'Union des tenanciers de bars du Québec. Je suis accompagné de M. Peter Serkagis, qui est président de l'Union des tenanciers de bars du Québec.

**Le Président (M. Auger) :** Soyez les bienvenus.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Merci. Alors, évidemment, on a déposé un mémoire qui est daté d'avril 2018, qui a été reçu, je pense, par l'Assemblée nationale la semaine dernière. Premièrement, merci de nous inviter et de nous laisser prendre part, en fait, à ce grand débat démocratique. On a eu la chance, en fait, d'être reçus l'an dernier, en fait, dans le cadre d'une consultation visant à questionner ou à éventuellement suggérer, plutôt, un certain nombre d'éléments qu'on pensait devoir être revampés, voire rénovés, à l'intérieur de la Loi sur les permis d'alcool. Il y a eu, entre-temps, en fait, des modifications législatives qui ont permis notamment l'apparition du permis unique. Et on remercie, en fait, les gens qui en sont les instigateurs, c'est un gros plus, en fait, pour les tenanciers de bars du Québec. Ceci étant et comme on l'avait dit à l'époque, il y avait beaucoup d'autres choses, en fait, qui devaient être revues dans cette loi-là, et ce n'est pas faute d'avoir essayé. Différents partis politiques ont tenté par le passé, en fait, de la rénové, mais elle est manifestement obsolète.

Ceci étant, la façon dont on propose d'amender cette loi-là n'est pas parfaite. C'est un bon début, je pense que c'est une bonne piste de discussion, mais évidemment ce qu'on a choisi de faire cette fois-ci, c'est de légiférer et de laisser beaucoup de place au réglementaire, en fait, pour être capable d'intervenir à la pièce, sans avoir à fonctionner, comme auparavant, par décret et/ou, en fait, de façon détournée.

Alors, je comprends, en fait, l'objectif de versatilité pour un gouvernement d'agir de la sorte, mais la loi, telle quelle, n'est pas suffisamment encadrante, selon nous, et il n'y a pas suffisamment, dans cette loi-là, d'éléments qui nous permettent, en fait, de circonscrire les obligations, les droits, mais aussi les privilèges d'éventuels titulaires de permis. Et là je vais m'adresser plus particulièrement à la problématique du permis de restaurant pour vendre.

Je vous adresse tout de suite qu'à l'article 2, selon nous, en fait, c'est trop large. C'est beaucoup trop large de venir, en fait, dire : À partir du moment où il y a une cuisine qui est ouverte, on va pouvoir servir en tout temps, en fait, des boissons alcooliques comme si c'était un bar.

On doit vous rappeler premièrement que ces établissements-là peuvent accueillir des mineurs et qu'ils sont, en fait, situés dans des espaces qui, de façon urbanistique, sont souvent en plein milieu, en fait, de zones résidentielles et, si ce n'est pas le cas, sont situés dans des zones commerciales qui parfois sont même plus favorables que certains établissements licenciés traditionnels tels les bars. Pourquoi? Parce que, depuis des années, en fait, la Loi des permis d'alcool faisait une grande division. Ce qui était en fait considéré comme du divertissement, donc, le bar, c'était une catégorie de permis, et la portion restauration, bien, l'usage principal, en fait, c'était d'aller manger, puis on se divertissait un peu moins. On consommait de façon accessoire à manger.

Alors, les villes, en fait, ont pris au bond, en fait, le ballon et se sont assurées, en fait, de disperser les établissements qui offraient du divertissement à des endroits où ça serait le moins dérangeant pour les gens. Qu'est-ce que ça a eu comme effet, c'est que, depuis plusieurs années maintenant, les bars s'ouvrent aux confins des municipalités. Et les seuls qui restent dans des endroits, disons, commercialement denses, c'est ceux qui sont en droits acquis.

Mais, autour de ces droits acquis là, il y a eu une multitude de restaurants qui se sont ouverts, souvent à côté. Si ce n'est pas la porte d'à côté, c'est deux portes après ou trois portes après. Et l'effet, en fait, de cette loi-là, ce qu'elle permet, c'est que, demain matin, le restaurateur pourrait, je n'ai pas dit qu'ils vont le faire, j'ai dit que... pourrait techniquement, en fait, concurrencer de façon excessivement importante le titulaire de débit de boissons alcooliques.

Qui dit, en fait, droits acquis dit valeur. Il y a eu des valeurs, en fait, qui ont été créées sur ces permis-là. Il y a eu des fonds de commerce qui ont été vendus, en fait, dans les dernières années à des prix en fonction de l'offre et de la demande. Il n'y a plus d'offre? Les prix ont augmenté, de la valeur des permis.

Alors, ce que vous faites ou ce que vous entendez faire, en fait, c'est éventuellement défaire une espèce d'équilibre économique qui existe dans le marché en intervenant et en venant dire : Écoutez, finalement, les gens qui ont payé pour se retrouver à tel endroit parce qu'ils disposaient d'un privilège — je ne suis pas en train de dire que c'est un droit, là — en fait, de pouvoir opérer un débit de boissons alcooliques, qui ont investi des centaines de milliers de dollars, voire des millions de dollars, parce que c'est ça que ça coûte, maintenant, ouvrir un établissement licencié, bien, vous pouvez vous faire concurrencer par quiconque.

Alors ça, c'est une première problématique qu'on a adressée à l'intérieur du mémoire. Oui, on l'a adressée en deux temps. Je ne sais pas si l'Union des municipalités du Québec va venir ici, mais il est évident, en fait, qu'il y a un problème avec l'ouverture globale que vous voulez donner aux restaurateurs.

• (15 h 10) •

Ceci étant, on le reconnaît à l'Union des tenanciers de bars du Québec, il faut qu'elle soit dépoussiérée et il faut permettre aux restaurateurs d'avoir un peu plus de latitude. Et c'est pour ça qu'on vous disait, par exemple, dans notre mémoire, on vous donnait des suggestions. On disait : Oui, le service d'alcool, peut-être limiter dans les heures. On a entendu, en fait, l'Association des restaurateurs du Québec, pendant des années, dire : Les 5 à 7, c'est important pour nous. Parfait. Alors, si c'est important pour eux, peut-être qu'on pourrait arrêter le service d'alcool sans nourriture à 8 heures le soir, par exemple, ou à 9 heures le soir. Est-ce qu'on a besoin, en fait, que les restaurateurs puissent servir des boissons alcooliques jusqu'à trois heures du matin? La réponse, c'est non. Si c'est une préoccupation, les 5 à 7, si c'est une préoccupation de pouvoir servir des gens partiellement le jour, on n'en voit pas, de problème. Mais il faut restreindre, en fait, plus que vous le faites, les droits et obligations des restaurateurs.

L'autre chose, on l'a dit, les débits de boissons alcooliques ont été enquêtés par la Régie des alcools, des courses et des jeux de façon excessivement étendue. Il y a plusieurs titulaires de restaurant qui ne l'ont pas été. Vous allez avoir un problème avec le crime organisé, je vous le dis. Alors, vous allez en avoir un. Il y a un équilibre qui s'est créé avec le temps parce qu'on a limité... et les interventions avec les ressources qu'ont la régie, en fait, ont permis, je pense qu'il n'y a rien de parfait, mais à 99 % des cas de régler cette problématique-là.

Autre chose. Dans les débits de boissons alcooliques, il y a de la sécurité. Dans les restaurants, il n'y en a pas. Puis c'est normal. On s'en va là pour manger. On ne s'en va pas là pour prendre un verre. Mais, à partir du moment où on change la donne, il va y avoir des problèmes de sécurité puis de tranquillité publique, c'est clair, c'est évident. Les gens qui sont dans des débits de boissons alcooliques sont des spécialistes de la gestion, en fait, de ces situations-là.

J'entendais M. Sacy, en fait, j'ai eu l'occasion de regarder sur Internet, il a raison, il y a de la formation qui doit être donnée. À quel niveau? On vous le laisse. Ceci étant, à partir du moment où tous les restaurateurs du Québec et les titulaires de bars, en fait, servent de l'alcool sans restrictions, il est évident que vous vous devez, ce n'est même pas un choix, on pense que vous vous devez d'offrir ce cours-là, un autre, et je ne veux pas intervenir à savoir si on doit favoriser l'un ou l'autre, mais vous devez en acheter un, le mettre sur le site de la Régie des alcools, des courses et des jeux et l'offrir gratuitement. C'est important parce que, là, il va y avoir tout un changement au niveau des moeurs et de la pratique.

Alors, il a raison. Je ne suis pas là pour vendre son cours à lui, je suis là pour vous dire que, oui, tout le monde devrait avoir accès à cette formation-là, mais il va falloir que ça soit financé. Il va falloir que ça soit financé, ce n'est pas les restaurateurs, je parle pour eux, là, mais disons les titulaires de permis de bar, en fait, qui devront payer pour ça. Et, si on vous dit qu'on ne paiera pas pour, bien, ça veut dire que c'est les employés qui vont devoir payer pour. Est-ce que vous pensez que c'est normal, dans une situation où les gens qui sont à plus faible revenu parce qu'ils sont payés, en fait, au salaire minimum, doivent s'offrir ce cours-là? On vous donne un exemple qui, comme l'union... l'union, pardon, comme Loto-Québec ou la SEJQ... En fait, il y a une formation qui est obligatoire pour n'importe qui qui touche aux machines, aux appareils de loterie vidéo du Québec, de suivre cette formation-là. SEJQ l'offre en ligne, il faut faire une formation, il y a un examen puis il y a une certification. C'est le même principe qui devrait s'appliquer. Et il faut que ça soit gratuit.

Vous n'avez pas pensé non plus, je pense, lorsque vous avez dit : Écoutez, les mineurs, jusqu'à... pardon.

**Le Président (M. Auger) :** Étant donné que je dois valider quelque chose, le 10 minutes étant écoulé, est-ce que vous en avez encore pour un certain temps? Si oui, M. le ministre, êtes-vous disposé à laisser un peu de temps? Ça dépend du temps restant pour les besoins...

**M. Coiteux :** J'aimerais qu'il termine sur le dernier argument qu'il voulait nous présenter, peut-être, puis ensuite on pourra échanger.

**Le Président (M. Auger) :** O.K. Allez-y, M. Sénéchal.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Alors, le dernier élément, en fait, c'était sur les terrasses. Évidemment, vous comprenez qu'à partir du moment où il va pouvoir y avoir des mineurs... excusez, que les permis de restaurant pour vendre vont pouvoir servir des boissons alcooliques, ça voudrait dire que, pour un bar, il peut y avoir un mineur jusqu'à 11 heures le soir, mais, pour un restaurant, on va pouvoir prendre un verre sans manger, mais les mineurs vont pouvoir être là jusqu'à 3 heures du matin. Ça ne fait pas de sens.

Alors, s'il y a des restrictions qui sont imposées jusqu'à 11 heures pour une terrasse, il faut que ça soit pour les bars puis pour les restaurants. Mais même 11 heures, c'est trop tard. Les mineurs, il ne faut pas les exposer à l'alcool de cette façon-là. 8 heures, c'est peut-être tôt, pensez-y, peut-être 9 heures ou 10 heures, mais il faut que ça s'applique de façon équivalente aux restaurateurs et aux bars.

Alors, j'aurai l'occasion de revenir sur la compensation si, à un moment donné, on en discute parce qu'on pense, en fait, que vous jouez sur la valeur des établissements. Uber l'a fait avant vous. Alors, on a parlé aussi de la création d'un fonds, en fait, pour payer et indemniser les titulaires de bars. Ça fait partie de notre mémoire. On a toujours dit au Québec, en fait, que, quand ce n'était pas un droit, on ne pouvait pas être indemnisé. Les chauffeurs de taxi, manifestement, le sont. Pourquoi les tenanciers de bars ne pourraient pas l'être?

**Le Président (M. Auger) :** Merci pour la présentation. Nous allons maintenant débiter les échanges. M. le ministre, vous avez 14 minutes.

**M. Coiteux :** Merci, M. le Président. Alors, merci, M. Sénéchal, M. Serkagis également, d'être là aujourd'hui. Je suis content de votre présentation puis des arguments que vous avez présentés, surtout parce que... et puis je mets ça en lien aussi avec la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec, qui sont venus tout à l'heure. Il n'y a pas une opposition frontale à certaines des dispositions qui vous chicotent dans la loi parce que, je pense, de façon générale, vous trouvez que c'est un pas dans la bonne direction. Vous devez certainement retrouver un certain nombre de choses qui font partie des irritants que vous aviez soulevés depuis de nombreuses années qui sont corrigés, là, par ce projet de loi.

Et je suis content d'entendre qu'il n'y a pas une opposition frontale à ce qu'on tienne compte, parce que c'est notre point de vue, du fait que, dans plusieurs situations aujourd'hui, la frontière entre un restaurant et un bar, elle est pas mal plus ténue qu'elle l'a déjà été à une certaine époque, notamment sur les terrasses, notamment sur les terrasses. J'ai eu l'occasion de le mentionner tout à l'heure, mais on ne va pas plus loin que sur Grande Allée ici, puis, pour la plupart des gens en plein été, lorsqu'ils marchent sur Grande Allée, ce qu'ils voient devant eux, c'est des restaurants parce qu'ils voient des gens attablés à l'extérieur en train de manger. Or, dans plusieurs cas, ce sont des bars au sens du permis qu'ils détiennent, mais pour les gens qui vont manger.

Alors, c'est sûr que ça donne lieu à des choses assez étranges pour le consommateur puis étranges aussi pour le titulaire du permis qui est obligé de dire au consommateur : Regarde, tu n'as pas le droit de t'asseoir parce que tu as

des mineurs avec toi alors qu'ils viennent manger à 8 heures le soir. Bon, alors, on veut corriger ça. Puis je suis heureux de vous entendre ne pas vous opposer frontalement à ça.

Vous faites des propositions alternatives, vous dites : Oui, mais est-ce que ça doit être jusqu'à l'heure de fermeture du restaurant? Vous questionnez ça dans les cas où des restaurants fermentaient extrêmement tard. Je le sais, que ça existe, des restaurants ouverts 24 heures sur 24, ça existe. La plupart des restaurants, par contre, ont tendance à fermer passablement plus tôt.

Puis c'est pour ça que j'explorais ça avec le groupe qui est venu précédemment. Il y a des heures où vous entrez plus en concurrence potentielle, si jamais on a affaire à des restaurants ouverts très tard le soir. Ce n'est pas à 8 heures, je ne pense pas que c'est à 8 heures que vous entrez en grande concurrence, je ne pense pas que ça soit à 9 heures que vous entrez en grande concurrence. Puis ce qu'on a entendu du groupe précédent, dans le fond, c'est autour de minuit que le problème commence à se poser parce que, vous, votre clientèle de bar, elle est beaucoup plus nocturne, alors que la clientèle des restaurants, elle est plus en soirée. Alors, elle est où, la frontière, en termes d'heures réelles?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** La frontière, elle est... Écoutez, premièrement, il y a différents types de bar. Ça, c'est clair. Mais minuit, en fait, on parle de clubs, là, hein, on parle de clientèles qui vont fréquenter des établissements de type discothèque ou type bar de fin de nuit. Quand on a parlé de 9 heures... Moi, je ne sais pas à quelle heure vous mangez, le soir, M. le ministre, mais, normalement, moi, à 9 heures, j'ai fini de manger. Après ça, je consomme. Si on est vendredi soir ou on est samedi soir, là, je consomme. Alors, on pense, en fait, que de dépasser 9 heures ou de dépasser 9 h 30, le soir, on commence à s'en aller dans autre chose qui est plus du divertissement.

Aussi, il faut faire attention de limiter les déplacements. Imaginez, en fait, qu'on consomme jusqu'à 11 heures dans un restaurant puis qu'après ça on prend son véhicule pour aller dans un bar, je ne suis pas sûr que ce soit la meilleure idée. Alors, la consommation et la consommation responsable, c'est aussi, en fait, une très grande préoccupation. Je connais moins Québec, M. le ministre, mais je peux vous parler, par exemple, de la rue Mont-Royal, à Montréal, ou du Dix30, en fait, où il y a des restaurants puis des bars qui se chevauchent. Écoutez, là, je veux dire, est-ce que les gens arrêtent de consommer après un 5 à 7, à 7 heures, à 8 heures, à 9 heures, puis ils vont attendre à minuit pour aller dans un autre établissement? Non, la concurrence, elle va se faire beaucoup plus tôt que ça. Selon nous, en fait, de dépasser 9 heures le soir, on tombe dans un autre registre, on tombe dans le divertissement.

• (15 h 20) •

**M. Coiteux :** Bien là, on pourrait échanger longuement sur c'est quoi, une heure acceptable, tout ça. Le fait est que les moeurs de notre société ne sont pas les mêmes aujourd'hui qu'à l'époque de nos grands-parents, là. À l'époque de nos grands-parents, surtout en campagne, ils se couchaient tôt parce qu'ils commençaient très tôt le matin, donc ils mangeaient très tôt aussi. Mais ça a changé beaucoup, surtout en zone urbaine. Puis on a une population qui est beaucoup plus diverse, aussi, du point de vue de ses origines. Et puis on a des touristes aussi. Puis nos propres citoyens qui ont l'occasion de voyager à l'étranger sont à même de comparer un peu comment ça se passe ailleurs et comment ça se passe ici puis ils finissent par se demander pourquoi on n'est pas au diapason de ce qu'ils voient partout ailleurs sur la planète. Je pense qu'il faut tenir compte de tous les cas de figure, puis trouver le point d'équilibre.

8 heures, on va tous convenir, là, qu'on est loin du compte, en été en particulier puis surtout en situation où les gens sont en vacances et en voyage. Que ça soit des Québécois en voyage au Québec eux-mêmes ou des touristes, des gens qui mangent à 10 heures le soir, notamment sur les terrasses par les belles soirées d'été, ce n'est pas rare, là. C'est plutôt un cas fréquent.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** M. le ministre, actuellement, quelqu'un qui mange à 10 heures le soir, il n'y aura aucun problème d'avoir des boissons alcooliques. Ce dont on parle, c'est quelqu'un qui fréquente un restaurant, qui n'y mange pas et qui va aller consommer des boissons alcooliques. On n'a pas l'intention de faire coucher les gens à 8 heures le soir. Ce qu'on vous dit, en fait, c'est que quelqu'un qui fréquente un restaurant, qui n'y mange pas, là, il est dans un cadre de divertissement. Et c'est tout à fait autre chose.

**M. Coiteux :** Mais pensez à un autre cas de figure, là, puis il nous a été soumis à plusieurs reprises, là. On a des amis qui sont attablés à une table de restaurant puis ils disent : Aïe! viens, viens. Puis moi, j'ai déjà mangé. Et puis tout ce que je veux, dans le fond, c'est prendre un verre avec ces amis, qui, eux, sont là pour manger, mais pas moi. Pourquoi je devrais demander — quelque chose qui est très compliqué en pratique, là, c'est quoi, un repas, d'abord, là — d'avoir un repas sur ma facture pour avoir le droit de prendre un verre de vin ou une bière, disons, avec les gens qui sont déjà attablés?

Il faut être capable d'accommoder aussi ces cas-là, et donc il faut qu'il y ait une ouverture d'esprit à ça parce que ça fait partie des irritants réels, là, qui sont vécus par des consommateurs puis des titulaires de permis, qui ont bien du mal à expliquer aux gens : Bien, c'est à cause des règles du gouvernement, puis c'est la loi, puis c'est ceci, cela. On a l'air un peu ridicules, à la fin, en étant comme ça.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Tout à fait, et on partage votre point de vue. Et c'est pour ça qu'on a proposé, dans notre mémoire, de dire : Écoutez, il n'y a rien qui empêche, en fait, par exemple, de fonctionner par factures séparées et que, si quelqu'un vient vous rejoindre, nous, on dit : Bien, deux verres, je veux dire... Sauf que deux verres, ce n'est pas un problème pour nous. Ce qu'on dit, c'est que, si la personne est là pour aller passer une soirée dans l'établissement, là ça devient autre chose. C'est là où il n'y a pas suffisamment de balises.

Et vous référez, en fait, à qu'est-ce qui est un repas, M. le ministre. Notamment, en fait, il y a eu beaucoup d'encre qui a coulé dans les dernières années par les décisions de la Régie des alcools, des courses et des jeux pour déterminer



qu'est-ce qui était un repas substantif. Justement, en voulant annihiler cette définition-là, d'une certaine façon, vous ouvrez la porte à : moi, je vais m'ouvrir un restaurant, je vais offrir un item sur le menu, et cet item-là, en fait, ça va être un sandwich au thon. Et maintenant j'opère un bar jusqu'à 3 heures du matin. Et je vous le dis, en fait, il y a plusieurs personnes qui vont pouvoir s'offrir, en fait, un... Et ce n'est pas la majorité des restaurants.

Moi, là, je sais que les restaurateurs ont besoin d'assouplissements, et on en propose. Mais imaginez, parce qu'ils vont pouvoir le faire en toute impunité, que des gens s'achètent des fonds de commerce qu'ils vont payer très peu cher pour concurrencer les établissements licenciés en offrant un item sur le menu, mais ils vont pouvoir le faire parce que leur cuisine va rester ouverte, puis ils vont garder exactement le même menu qu'ils avaient le matin jusqu'à 3 heures le lendemain. Peut-être que je tire par les cheveux. Peut-être qu'ils vont en mettre trois, M. le ministre. Mais, si vous retirez toute définition, c'est là où ça devient compliqué.

**M. Coiteux :** Non, mais j'entends, j'entends votre commentaire, puis il est valable, là. C'est certain qu'on va regarder attentivement, à la lueur de ce que vous nous dites, comment on a libellé tout ça. L'intention, ce n'est pas de faire des faux bars par le biais des vrais restaurants ou l'inverse, là. Ce n'est pas ça qui est le but. Le but, c'est de procéder à des assouplissements qui soient faciles à faire respecter également, c'est-à-dire qui soient faciles à encadrer puis qui soient compris de tous. Alors, c'est utile, la conversation que nous avons ensemble à ce niveau-là parce qu'on va regarder tout ça.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Je vous remercie parce que, écoutez, vous avez des MEV, en fait, depuis 2016, vous voyez les ventes. Alors, ce que vous allez faire... En fait, sincèrement, il y a des bars aussi où on peut manger, hein, puis que les jeunes peuvent aussi être sur les terrasses actuellement. Il n'y aura pas plus de clients. C'est un transfert qui va se faire.

Alors, ce qu'on vous dit, c'est que la façon dont vous intervenez actuellement, vous allez peut-être transférer 10 % du chiffre d'affaires des bars aux restaurants, mais ce 10 % là, puis je pense que vous le savez, là, en fait, c'est ce qui permet de survivre à certains endroits. C'est pour ça qu'on vous demande une certaine forme d'indemnisation, parce que les restaurateurs ont besoin d'air pour vivre, on le conçoit, mais les titulaires de bars aussi.

Alors, il faut faire très attention, en fait, avant de créer de la compétition dans des milieux qui sont excessivement compétitifs et où chacun, en fait, essaie de tirer son épingle du jeu, mais plus souvent en tirant le diable par la queue que d'autre chose. Ce n'est pas un domaine où il y a excessivement de surplus, M. le ministre. Ce n'est pas vrai. Vous le voyez, vous avez accès aux ventes des établissements.

**M. Coiteux :** Je ne sais pas si mon collègue de Jean-Lesage voulait poursuivre les échanges.

**M. Drolet :** Oui...

**Le Président (M. Auger) :** M. le député de Jean-Lesage, 3 min 30 s.

**M. Drolet :** Bon, bien, écoutez, je vais y aller direct parce que je... Bien, bienvenue. Bienvenue et merci encore une fois. On a eu la chance de se rencontrer, naturellement, lors des premières auditions, et puis merci. Puis merci de reconnaître quand même l'effort qu'on a fait d'aller plus loin dans ce processus-là. D'ailleurs, on est assis ici pour ça aujourd'hui, et ça me fait bien plaisir.

Moi, j'aimerais bien revenir, parce que je n'ai pas beaucoup de temps, puis M. le ministre en a fait le tour, puis on a votre mémoire en mains, mais le fait des valeurs de vos commerces versus... que vous comparez avec les taxis pour que le gouvernement... vous en avez fait état dans des propos de vos dernières minutes que vous avez jasé. Voulez-vous argumenter davantage là-dessus pour qu'on saisisse bien votre recommandation?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** On a pris un exemple, là, mais il n'y a rien de moins bon qu'un exemple pour trouver un autre exemple qui ne fonctionne pas, là. Ce qu'on vous dit, en fait, c'est qu'actuellement il y a des titulaires de permis d'alcool qui ont des certificats d'occupation, disons, ou des certificats d'usage, dépendant des municipalités, qui ont, en fait, en fonction de la réglementation qui existe et de la législation qui existe depuis des dizaines d'années, fait des investissements. Il dit : Bien, moi, pour opérer un commerce de divertissement, je dois absolument être dans une zone où on permet les débits de boissons alcooliques parce que ce que je cherche, en fait, c'est d'avoir une clientèle qui va consommer des boissons alcooliques. Et, de façon accessoire, je vais servir de la nourriture. Ça, c'est un bar qui sert de la nourriture.

Vous avez les restaurants, en fait, qui, eux, font carrière dans le service de nourriture puis disent : De façon accessoire, pour agrémenter le repas, en fait... parce que c'est comme ça que ça fonctionnait au Québec. Ce n'est pas comme ça que ça fonctionne en Ontario, ce n'est pas comme ça que ça fonctionne aux États-Unis, mais c'est comme ça que ça a fonctionné dans les dernières années.

Donc, de façon macroéconomique, les gens ont investi en fonction des droits et obligations qu'ils avaient et ils ont acheté des emplacements dans les cinq, 10, 15, 20 dernières années en fonction de certains droits qu'ils étaient pour avoir, des droits concurrentiels par rapport aux restaurateurs, notamment. Et là, en jouant, en fait, sur les définitions et sur les droits et obligations de tous et chacun, bien, vous faites perdre, en fait, la valeur d'un commerce qui s'est cristallisée, bâtie au fil du temps.

Alors, on a repris un peu l'argumentaire où on fait un parallèle avec ce qui a été dit dans le taxi. C'est que, oui, c'est des permis, en fait, non, ce n'est pas un droit, et on le reconnaît nous aussi, ce n'est pas un droit, mais il y a une valeur

qui a été bâtie par rapport à l'offre et à la demande puis par rapport au fait qu'on ne pouvait pas avoir de nouveaux permis. Et là l'environnement réglementaire fait, en fait, par exemple avec Uber, qu'il y a plus de concurrence, puis cette concurrence-là a fait baisser la valeur des permis de taxi. C'est la même chose, en fait, pour les établissements licenciés.

Si on y va de la façon dont est écrite la loi, c'est clair qu'il y a une diminution de la valeur. Elle est de combien? Bien, vous allez être en mesure même de la constater vous-même par le transfert de la clientèle, en fait, qui va se faire entre les restaurants et les bars, vous allez être aux premières loges.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Nous allons maintenant poursuivre avec l'opposition officielle. M. le député de Berthier, pour 9 min 30 s.

• (15 h 30) •

**M. Villeneuve :** Merci, M. le Président. Alors, bonjour, tout le monde. Bonjour, messieurs. Écoutez, un peu dans... comme le ministre l'a précisé tantôt, j'apprécie beaucoup votre mémoire, je l'ai bien lu et j'apprécie le fait que, bien que l'enjeu majeur que vous soulevez semble... en tout cas, vous amène à vous poser beaucoup de questions, vous avez quand même proposé des mesures d'atténuation, si on peut dire ça comme ça. Et je pense que ça permet effectivement de voir votre ouverture, à tout le moins, pour la suite des choses.

Moi, je me posais la question suivante parce que vous soulevez, entre autres, des changements qui vont être importants au niveau, bon, des municipalités, au niveau du zonage, au niveau de la tranquillité. Vous évoquez, vous semblez évoquer, à tout le moins, des changements importants dans la quiétude des gens. Et moi, je me pose la question suivante, et je réfléchissais avec mon collègue à côté, ici, et je me disais : Est-ce qu'un projet pilote, ce ne serait pas intéressant pour valider, justement, tout ce que vous soulevez comme possibles choses qui pourraient arriver? Je ne sais pas si, du côté du gouvernement, on y a songé. S'il y avait un projet pilote, je ne sais pas, moi, on verra les modalités, sur année, exemple, dans une ville, on est à Québec, disons Québec. Alors, prenons l'exemple, et ça nous permettrait effectivement de...

Parce que, là, présentement ce que vous nous dites, je pense que c'est difficile de valider. Je ne vous dis pas que vous avez tort ou raison, mais c'est difficile pour nous de voir si ça impliquerait vraiment des conséquences aussi graves que vous amenez aujourd'hui. Et je me dis qu'un projet pilote ça serait drôlement intéressant parce que ça permettrait justement de voir les conséquences d'un tel... parce que c'est un changement quand même pas anodin. Puis je ne vous dis pas que ce n'est pas au goût puis je ne vous dis pas que ce n'est pas au goût de la planète, là, mais ce n'est pas un changement anodin. Je comprends votre situation. Vous êtes en affaires, vous avez besoin d'un cadre. Quand même, tout le monde en affaires espère avoir un cadre réglementaire stable au niveau des gouvernements. C'est la clé, hein? C'est la clé pour pouvoir justement continuer à être en affaires et de faire les bons choix. Et là ce que vous nous dites, c'est que ça entraînerait possiblement, là, peut-être des pertes de valeur au niveau des coûts.

Moi, j'aimerais d'abord vous entendre là-dessus. Je sais que vous en avez discuté beaucoup avec M. le ministre, puis après ça j'irai peut-être sur des petits points moins... ils sont tous importants, là, mais, en tout cas, qui semblent moins importants à vos yeux. Mais, pour le changement, là, de permettre aux restaurants de servir de la boisson à quelqu'un qui ne prend pas de repas, que diriez-vous de se pencher sur la possibilité d'un projet pilote?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Écoutez, je pense que ça pourrait être une bonne idée. Évidemment, on n'est pas législateurs, mais, si on décidait d'aller dans cette voie-là, je pense qu'on verrait rapidement si on est alarmistes ou si on ne l'est pas. Mais vous allez voir qu'à partir du moment où vous allez aller dans un projet pilote il n'y a pas juste les tenanciers de bars, mais il y a les propriétaires de logements sur lesquels il y a des restaurants en bas qui sont ouverts puis que, du jour au lendemain, en fait, ils vont ouvrir jusqu'à 3 heures du matin, ou jusqu'à minuit, ou jusqu'à 1 heure du matin qui vont venir dire : Aïe! On ne veut pas ça parce que, quand nous, on a signé le bail, en fait, un bail de 10 ans plus cinq, plus cinq, on avait, en fait, un restaurant, puis là qui se transforme en bar l'été. Vous allez avoir, en fait, aussi des gens qui ont acheté des condos, hein, puis qui vont dire : Oups! Nous autres, on était à côté d'un restaurant, maintenant on est à côté d'un endroit qui reçoit éventuellement des groupes, et, même si ce n'est pas ouvert à tous les soirs de la semaine, mais c'est suffisamment dérangeant pour dire qu'on n'aurait pas fait cet investissement-là à ce moment-là.

Alors, oui, moi, je pense que c'est une bonne idée. Je ne suis pas sûr que, si j'étais le gouvernement, je voudrais faire un projet pilote parce qu'un projet pilote, en fait, ça veut dire de recevoir éventuellement la grogne, alors qu'un coup que c'est fait, c'est fait. Alors, je me mets à la place d'un législateur, c'est sûr que c'est plus facile. Mais, si on veut agir de façon responsable, c'est clair qu'un projet pilote ça pourrait être intéressant dans les circonstances.

**M. Villeneuve :** Écoutez, moi, je me dis qu'il y a des dispositions dans le projet de loi sur lesquelles, je pense, vous frappez sur le bon clou à certains endroits, et on sait qu'une loi, bien, c'est toujours plus compliqué à changer, hein? Remarquez que, si le ministre vous entend bien et si le ministre est prêt à faire des propositions qui pourraient, à la limite, là, atténuer les conséquences de permettre à des restaurants... puis je ne suis pas en train de tirer des conclusions, là, quoique ça peut ressembler à ça, là, mais, honnêtement, là, vous m'avez... ça me questionne beaucoup, ce que vous apportez comme argumentation. Et, enfin, moi, je pense qu'un projet pilote serait drôlement intéressant parce que ça éviterait peut-être justement de faire des modifications immédiates pour plus tard se rendre compte qu'on a créé d'autres problèmes ailleurs. Alors, mais, bon, c'est la balle est dans le camp du gouvernement. On verra ce qu'il en fera.

J'aurais peut-être d'autres questions moins... tout aussi importantes, là, mais qui vous frappent peut-être un peu moins de votre côté. Vous dites dans votre mémoire, à un endroit, que, lorsque vous demandez un permis, si c'est un permis pour un bar, il faut démontrer une certaine expertise. Je suis plutôt néophyte en la matière. Expliquez-moi c'est quoi, la différence entre quelqu'un qui est restaurateur, qui demande un permis, et quelqu'un qui veut ouvrir un bar, demande un permis. Est-ce qu'il faut avoir un cours en psychologie particulière? Je ne sais pas. Expliquez-moi ça.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** En fait, c'est l'article 39 de la loi sur les permis des alcools actuellement qui prévoit qu'il faut avoir la capacité puis l'intégrité, en fait, notamment, au-delà des critères objectifs qu'on doit avoir, c'est-à-dire de produire un droit d'occupation. Ce n'est pas l'article 39, je m'excuse. Je n'ai plus l'article en tête. Mais l'article 39, c'est les critères objectifs. Il y a des critères subjectifs, en fait, dans la loi qui disent qu'il faut avoir la capacité puis l'intégrité, en fait, pour être capable d'exploiter un tel genre d'établissement. Et là, en fait, notamment, on va vérifier une foule de choses. Je ne vous dis pas qu'on ne le vérifie pas pour les restaurateurs. Par contre, on le vérifie de façon beaucoup plus extensive et intensive pour les titulaires de boissons alcooliques, en fait.

**M. Villeneuve :** Arbitrairement?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Ce n'est pas arbitrairement. C'est qu'il y a une enquête qui est faite par les policiers. Et cette enquête-là, en fait, elle est beaucoup plus extensive. Il va y avoir des rencontres, des vérifications au niveau du financement, etc. Alors, c'est... Et, je vous le dis, il y en a quand même une qui se fait en matière de restauration, mais elle est différente. Et on va vérifier, en fait, si vous avez une certaine expérience et expertise aussi et votre comportement par le passé, mais aussi et surtout ils ont une mission, la Régie des alcools, des courses et des jeux, c'est de s'assurer que, si vos enfants puis les miens vont dans un établissement, qu'ils vont sortir de là en bon état, qu'ils vont avoir un contrôle de leur alcoolémie puis qu'ils ne seront pas exposés à la vente de stupéfiants. Et ça, en fait, c'est une réalité qui n'existe pas autant de façon extensive, disons, dans un restaurant.

**M. Villeneuve :** O.K. Parfait. C'était pour ma compréhension à moi. Merci.

Au niveau des timbres, au niveau des timbres, en quelle année ça a été mis en place, ça, M. le ministre? Savez-vous, les timbres sur les bouteilles de boisson? Ça doit faire 60 ans, j'imagine.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** À peu près.

**M. Villeneuve :** Est-ce que c'est encore pertinent d'avoir ça en place avec les technologies que nous avons?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Non. En fait, on a déjà répondu, je pense, dans le mémoire. Et vous dites que ce n'est pas important. En fait, c'est à peu près l'affaire la plus importante pour nous. C'est l'affaire à peu près la plus importante parce que ça fait des années qu'on dit : Écoutez, là, les timbres, c'est complètement ridicule. C'est d'un autre siècle, d'une autre époque. On est avec des MEV maintenant, hein? On est capables de contrôler la sortie, on est capables de contrôler les entrées. Les achats qui se font obligatoirement à la SAQ et aux grands brasseurs, en fait, que ça soit Molson, Labatt ou autre, en fait, ça peut être rentré à l'intérieur du MEV. Et on n'a pas besoin, en fait, d'avoir ces timbres-là.

Il y avait une réalité historique, en fait, où on ne voulait pas qu'il y ait de l'alcool de contrebande puis que, bon, qu'il y ait de l'alcool ou des transferts entre les différentes provinces. Tout ça peut être contrôlé par les achats versus les ventes qu'on a à l'intérieur du MEV. Il n'y a aucune pertinence à conserver ça, sauf, en fait, de donner, excusez-moi le terme, mais des tickets aux établissements qui en paient déjà suffisamment.

**Le Président (M. Auger) :** Une dernière minute.

**M. Villeneuve :** Bon, bien, écoutez, mettons-nous au goût du jour puis au goût du siècle aussi. Une minute. Tout simplement, formation obligatoire, vous êtes d'accord avec l'idée? Vous n'êtes pas d'accord... Bien, vous n'êtes pas d'accord. Est-ce que tout le monde doit nécessairement, sur le plancher, être formé? N'y aurait-il pas lieu de penser à ce qu'il y ait une personne au moins sur le plancher qui soit formée lors des heures d'ouverture? Qu'est-ce que vous en pensez?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** O.K. Pour nous, en fait, la base, c'est que l'information soit disponible puis que ce soit le gouvernement qui paie. Alors, après ça, oui, une personne, c'est bien, 10, c'est mieux, 100, c'est encore mieux, puis 1 million, c'est encore mieux.

**Une voix : ...**

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Bien, c'est ça. Mais alors, à partir du moment, en fait, où vous l'offrez, nous, on va pouvoir forcer, en fait, nos employés à s'y soumettre. On est d'accord que ça soit, au départ, un certain nombre d'individus ou de personnes, mais il faut que ça soit offert gratuitement et que l'information soit disponible.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Nous allons maintenant poursuivre avec le deuxième groupe d'opposition. M. le député de Beauce-Nord, 6 min 30 s.

**M. Spénard :** Merci beaucoup, M. le Président. Alors, à mon tour de vous souhaiter la bienvenue, M. Serkagis ainsi que M. Sénéchal... Sénéchal...

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Sénéchal, mais ce n'est pas grave.

**M. Spénard :** De toute façon, il doit juste avoir un Sénéchal dans la salle, ici, là.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Sûrement.

**M. Spénard :** Sûrement. Alors, j'ai bien aimé votre mémoire, moi aussi. Et j'ai bien aimé lorsque vous parliez... Vous avez abordé beaucoup de sujets. J'ai mal compris ou... juste pour revenir, les timbres, là, il faut que ça soit aboli, que vous me dites.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Il faut que ça soit aboli.

**M. Spénard :** O.K. O.K. O.K. Parce que vous avez dit : C'est utile pour les policiers qui décident de faire une descente puis c'est à peu près tout.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** C'est plus facile pour les policiers. On comprend que, si c'est là encore aujourd'hui, c'est parce que ça leur rend la vie plus facile, mais sauf que ce n'est pas le produit, ce n'est pas efficace. Puis il y a une façon, là, maintenant, là, ça s'appelle un ordinateur, hein? Puis on a un MEV. Mais le policier qui regarde les achats puis qui regarde les ventes, il va être capable de faire une petite conciliation. Alors, au lieu d'une paire de lunettes, il va falloir qu'il prenne autre chose.

Mais ça, ce n'est pas... À un moment donné, il y a de la formation à offrir aux policiers. Mais ce n'est pas une raison pour tendre un piège aux établissements licenciés avec des timbres qui décollent à toutes les cinq minutes.

• (15 h 40) •

**M. Spénard :** Là, vous allez éclairer plus profondément un peu ma lanterne, là. Il y a deux types... Là, ce projet de loi là s'adresse à deux types de permis : permis de bar, permis de restaurant. Un permis de restaurant doit-il détenir un permis de bar pour vendre de la boisson?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Non.

**M. Spénard :** Non. Un permis de restaurant n'a pas besoin d'un permis de bar pour vendre de la boisson sur une terrasse?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Non.

**M. Spénard :** Alors, un permis de restaurant, on limite les enfants de ceux qui ont un permis de bar jusqu'à 11 heures, mais peut-on limiter les mineurs jusqu'à 11 heures dans un permis de restaurant?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** La réponse, c'est oui parce que vous voulez vous doter, dans le projet de loi, d'une possibilité d'imposer des conditions avant l'émission du permis. Alors, c'est sûr que vous auriez cette possibilité-là. Actuellement, là, non, ce ne serait pas possible.

**M. Spénard :** Ce ne serait pas possible, hein?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Actuellement, non, mais, de la façon dont le ministre a fait son projet de loi, on peut imposer une foule de conditions, en fait.

**M. Spénard :** Par réglementation?

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Non, en fait, directement, c'est un pouvoir qui serait donné à la Régie des alcools, des courses et des jeux, avant l'émission du permis ou pendant l'émission du permis, d'émettre des conditions.

**M. Spénard :** À l'heure actuelle...

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Ce n'est pas possible.

**M. Spénard :** ...vous confirmez que ce n'est pas possible, qu'un enfant peut rester jusqu'à 3 heures du matin dans un restaurant qui sert de la boisson, qui va devenir...

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Il peut rester jusqu'à 3 heures du matin, mais...

**M. Spénard :** S'il est ouvert jusqu'à 3 heures.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** S'il est ouvert jusqu'à 3 heures du matin.

**M. Spénard :** C'est ça. O.K. En autant que McDonald ne commence pas à vendre de la boisson, on va être correct.

**M. Sénéchal (Sébastien) :** Bien, ils vont en vendre, puis Starbucks aussi parce que c'est aussi très pratique pour eux, en fait, d'avoir un permis de restaurant où ils servent des omelettes, là, hein, donc, dans leur micro-ondes, puis là, bien,

ça va leur permettre de servir de la bière sur les terrasses. Ça va être parfait pour eux. Quand je vous ai parlé de transfert, en fait, c'est ça qui va arriver.

**M. Spénard** : O.K. Les bars, moi, je connais plusieurs bars, bien, pas connaître intimement, mais j'ai entendu parler de plusieurs bars qui font de la restauration aussi. Est-ce qu'ils ont besoin d'un permis de restaurant pour faire de la restauration lorsque vous avez un permis de bar?

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Je vais répondre. Ils n'ont pas besoin de permis de restaurant de la Régie des alcools, mais ils ont besoin d'un permis de restaurant qui est émis par un autre ministère du gouvernement du Québec. Je pense que c'est Agriculture, Pêcheries...

**Le Président (M. Auger)** : Le MAPAQ.

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Le MAPAQ, c'est ça.

**M. Spénard** : O.K. Mais le restaurant qui fait de la restauration, qui a son permis du MAPAQ, est-ce qu'il a un permis automatique de vendre de l'alcool?

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Non, il doit s'adresser à la Régie des alcools, obtenir un permis de restaurant pour vendre au restaurant pour servir. Restaurant pour vendre, c'est le restaurateur qui va vendre de l'alcool ou, sinon, restaurant pour servir, c'est «apportez votre vin». Mais il doit obtenir cette autorisation-là de la Régie des alcools, des courses et des jeux.

**M. Spénard** : O.K. Puis le bar peut faire la même affaire, j'imagine, non?

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Le bar n'a pas besoin. En fait, le bar, lui, obtient un permis de bar, donc il peut servir de la boisson tout le temps. C'est ça, la différence entre les deux. Lui peut servir de la boisson tout le temps. Le restaurant, lui, il est obligé de servir un repas qu'on doit dire comme étant complet, c'est-à-dire qui permet de sustenter une personne, pour avoir le droit de servir une boisson alcoolique, tandis que le titulaire de bar, lui, n'a pas besoin de servir un repas pour avoir le droit de servir une boisson alcoolique.

**M. Spénard** : O.K. L'autre chose, j'ai été surpris de voir que vous étiez en faveur d'une formation pour tout le monde. Vous êtes uniquement le deuxième groupe qui vient nous dire que ce serait utile pour tout le monde, peut-être le troisième avec la Santé publique, mais par contre qui soit gratuit, sur Internet et que tout le monde peut le suivre gratuitement. Et vous ne limitez pas ça à un seul cours, là. Est-ce qu'il peut y avoir plusieurs cours ou ce serait le cours d'Éduc'alcool, ça ferait pareil, ou Action Service?

**M. Sénéchal (Sébastien)** : Tant et aussi longtemps que c'est un cours qui est reconnu par le gouvernement du Québec, que ce soit Action Service ou que ce soit un autre cours que vous reconnaissez, on n'y voit pas de problème. On ne vise pas ou on ne cible pas un cours. Mais il faut aussi être conscient d'une chose, nos employés, ils ont entre 18 et 25 ans. Alors, ils commencent dans la vie. C'est un deuxième emploi, troisième emploi qu'ils ont après avoir travaillé... ou, des fois, des premiers emplois. Ils n'ont pas une grande expérience non plus de la consommation alcoolique.

Alors, est-ce que c'est uniquement le gérant qui devrait avoir un cours comme celui-là, alors que les gens qui ont les deux mains dedans, les jeunes hommes et les jeunes femmes, en fait, qui viennent travailler dans les établissements, qui n'ont pas encore tout à fait le contrôle de leurs propres moeurs avec l'alcool...

**Une voix** : ...

**M. Sénéchal (Sébastien)** : C'est ça. Alors, tandis que les gérants, eux, ils passent beaucoup plus du temps à faire de l'administration. On peut leur donner de la formation, on leur en donne, mais c'est sûr que ça va être utile pour tout le monde si on rend ce cours accessible, là, en fait, à tous les employés.

**Le Président (M. Auger)** : C'est tout le temps que nous avons, désolé. Malheureusement, c'est tout le temps que nous avons, et nous avons d'autres groupes. Donc, merci, MM. Sénéchal et Serkagis, pour votre participation aux travaux de la commission.

Je suspends quelques instants pour permettre à l'ARQ de prendre place.

*(Suspension de la séance à 15 h 46)*

*(Reprise à 15 h 47)*

**Le Président (M. Auger)** : Nous allons reprendre nos travaux en souhaitant la bienvenue aux représentants de l'Association des restaurateurs du Québec. Je vous rappelle que vous avez 10 minutes pour votre présentation, par la suite suivra une période d'échange avec les trois groupes parlementaires.

Dans un premier temps, bien vouloir vous identifier, vous êtes quatre personnes à représenter l'association, et par la suite nous aurons une période d'échange avec les trois groupes. Donc, dans un premier temps, vous identifier et, par la suite, vous pourrez commencer votre présentation.

### Association des restaurateurs du Québec (ARQ)

**M. Arsenault (Vincent) :** Parfait. Bien, merci beaucoup. Bonjour. M. le Président de la commission, M. le ministre de la Sécurité publique, Mme et MM. les députés, bonjour et merci de votre invitation.

J'aimerais d'abord me présenter, je me nomme Vincent Arsenault, je suis propriétaire du restaurant Tomate Basilic dans la circonscription de Pointe-aux-Trembles, dans l'est de Montréal. Je devais posséder deux permis d'alcool avant la réforme de l'an dernier, je n'en aurai besoin que d'un seul à mon renouvellement, cette année, et j'en suis bien heureux. Je suis également le président du conseil d'administration de l'Association des restaurateurs du Québec, appelée aussi l'ARQ.

Avec près de 6 000 membres, l'ARQ est le plus important regroupement de gestionnaires de restaurants du Québec et le plus ancien. Notre association célèbre d'ailleurs ses 80 ans d'existence cette année. Je suis accompagné, à ma droite, de M. Hugues Philippin, propriétaire du restaurant Chic Alors!, situé dans la circonscription de Louis-Hébert, à Québec, et également administrateur au conseil d'administration de l'Association des restaurateurs du Québec. Hugues n'aura bientôt besoin que d'un seul permis d'alcool de restaurant, alors qu'il devait en avoir quatre les années passées. Et je crois avoir compris qu'il en est, lui aussi, bien content.

Aussi avec nous, à ma gauche, le vice-président aux affaires publiques et gouvernementales de l'ARQ, M. François Meunier, que plusieurs d'entre vous connaissent, et M. Martin Vézina, conseiller aux communications et affaires publiques de notre association. Soulignons aussi la présence, derrière nous, du président-directeur général de l'ARQ, M. Alain Mailhot.

Le premier mot nous venant à l'esprit aujourd'hui est «enfin». Le projet de loi n° 170 visant à moderniser le régime applicable aux permis d'alcool est attendu par notre industrie depuis près de 20 ans. Déjà dans son rapport de juin 2000, le Groupe-conseil sur l'allègement réglementaire, alors présidé par M. Bernard Lemaire, dénonçait la multitude d'obligations et de contraintes existant dans la réglementation régissant l'acquisition, la conservation et la vente de boissons alcooliques pour les titulaires de permis d'alcool. À plusieurs égards, le groupe avait alors recommandé une réforme globale du système de délivrance des permis d'alcool. Et voilà, nous y sommes enfin.

• (15 h 50) •

À notre point de vue, celui-ci est détaillé, d'ailleurs, dans le mémoire que nous avons déposé, le projet n° 170 corrigera de nombreux anachronismes apparaissant aux lois régissant la vente et le service des boissons alcooliques pour consommation sur place au Québec.

La mise en place du permis unique par établissement en 2017, accompagnée par celle du régime des sanctions administratives pécuniaires dans le cas de certaines infractions à la loi, ont constitué un immense pas en avant pour notre industrie. Par conséquent, nous ne pouvons que nous réjouir des assouplissements supplémentaires que nous offre le projet de loi n° 170, qui feront passer le Québec de l'ère jurassique à l'ère moderne.

Bien sûr, certains se sentiront menacés par les changements que provoquera la nouvelle législation une fois adoptée, par exemple de permettre aux restaurateurs de vendre de l'alcool sans nourriture. Mais n'est-il pas le propre des sociétés d'évoluer et des modèles d'affaires aussi? Ce qui était un bar ou un restaurant dans les années 70 n'a rien à voir à ce qu'ils sont aujourd'hui.

La plupart des bars, exception faite des discothèques, ont maintenant une offre de nourriture élaborée. Les tavernes, les brasseries sont des concepts à peu près inconnus des millénaires. Les restaurants vendent des produits alimentaires au détail, et les épiceries proposent des repas chauds et aménagent des aires pour que les clients puissent manger sur place. En anglais, on a même inventé un mot pour décrire le modèle. On dit que ce sont des «grocerants». À notre avis, il n'est pas nécessaire à l'État de déterminer qui peut vendre quoi, quand. Finalement, le marché s'en charge très bien.

J'invite maintenant mon collègue M. Philippin à vous exposer ce que nous aurions aimé voir au projet de loi et qui n'y apparaît pas.

**M. Philippin (Hugues) :** Merci, Vincent. Bien sûr, nous aurions souhaité que le gouvernement aille plus loin dans l'exercice de modernisation en cours. L'occasion aurait été belle, en effet, de faire le ménage en entier et ainsi débattre de la pertinence de maintenir ou non les timbres de droit qui doivent se trouver obligatoirement sur les bouteilles vendues aux titulaires de permis.

Ces timbres qui décollent et qui s'effacent, ces timbres qui font que les titulaires ne peuvent acheter leurs boissons alcooliques dans toutes les succursales de la SAQ, car moins de la moitié d'entre elles offrent le service de timbrage, ces timbres qui coûtent une fortune à la SAQ, entre parenthèses, environ 6 millions de dollars par année, chaque caisse devant être ouverte par un préposé qui doit mettre un bout de papier numéroté sur chacune des bouteilles. On envoie des sondes sur Mars, il doit bien y avoir un autre moyen que les timbres pour assurer les contrôles voulus.

En outre, pour compléter le ménage en cours, il ne faudrait pas oublier de passer à la moulINETTE la réglementation. Quand on est rendu à convoquer devant la Régie des alcools un établissement dont la seule faute a été d'avoir sur sa terrasse des parasols d'une seule marque de bière, on a un problème, vous en conviendrez.

Nous ne pouvons pas non plus passer sous silence la question de la formation obligatoire en service de responsables d'alcool. Rappelons que l'Association des restaurateurs du Québec a été préceuseure en cette matière en invitant, dès 1991,

ses membres à adopter une politique visant à la prévenir la conduite avec facultés affaiblies. Nous avons aussi appuyé, dès la création du programme Action Service, Educ'alcool, ce programme que nous référerons encore aujourd'hui, et nous avons aussi joint les rangs du conseil d'éthique de l'industrie des boissons alcooliques en 2006. Ainsi, nous soutenons sans réserve l'article 33 du projet de loi, qui, rappelons-le, obligera tous les titulaires et tous les gérants des établissements à suivre une formation accréditée, ce qui veut dire que, pour les établissements pour consommation sur place, les bars et les restaurants, c'est près de 28 000 personnes qui seront ainsi formées.

Alors, Educ'alcool, dont vous avez reçu les représentants plus tôt, cette semaine, prétend que c'est tout le personnel de service qui devrait être formé. Malgré le respect que nous avons envers leur point de vue, nous ne pouvons le soutenir parce qu'une telle mesure serait déraisonnable, injustifiée et, en considération du fait que nos entreprises embauchent chaque année de nombreux étudiants, travailleurs surnuméraires et à temps partiel, elle serait inapplicable.

Par ailleurs, en quoi serait-ce une mesure justifiée dans un établissement comme le mien, où la clientèle vient pour vivre d'abord une expérience culinaire conjuguant bien manger et bien boire et où 80 % des ventes sont des ventes de nourriture?

Dans l'analyse d'impact réglementaire réalisé en préparation du projet de loi, il est écrit, et je lis un extrait de la page 13, que «la Régie [des alcools] considère, [...] qu'il n'est pas requis aux fins d'assurer la sécurité et la tranquillité [du public] de prendre en charge la formation de tout le personnel». Ça, c'est la fin de l'extrait. Ainsi, pour notre association, qu'une personne en autorité ayant suivi une formation en service responsable d'alcool soit présente dans l'établissement nous apparaît être une mesure juste, appropriée et raisonnable.

Alors, je laisserai M. Meunier compléter avec la conclusion de notre présentation.

**M. Meunier (Français) :** Merci, M. le Président, merci du temps que vous m'accordez. C'est avec une certaine fébrilité que je vais m'adresser à vous aujourd'hui. Je pense que plusieurs d'entre vous ont pu constater l'énergie consacrée par notre association au cours des dernières années afin de voir enfin aboutir la refonte qui nous est proposée aujourd'hui. J'ai été personnellement impliqué dans toute cette saga au cours des dernières années. Je ne peux maintenant qu'inviter les parlementaires à contribuer à ce que le projet de loi n° 170, qui bien sûr pourrait être bonifié, mais que le projet de loi soit adopté avant la fin de la présente législature.

Je veux rappeler qu'il n'y a aucun enjeu partisan dans ce dossier. Le premier comité sur l'allègement réglementaire à l'origine de ce que nous débattons aujourd'hui a été mis sur pied, notons-le, par M. Lucien Bouchard dans une... Depuis, il y a une multitude de parlementaires de toutes confessions politiques qui ont contribué, au fil du temps, à faire avancer le débat, en plus de tous les anciens ministres de la Sécurité publique : Serge Ménard, Normand Jutras, Jacques Chagnon, Jacques Dupuis, Robert Dutil, Stéphane Bergeron et Lise Thériault. Plusieurs députés également, dont certains ont eu des responsabilités ministérielles, ont été intéressés par le dossier : Raymond Bachand, Pascal Bérubé, Stéphane Billette, François Bonnardel, Jean-Denis Girard, Nicolas Marceau, Robert Poëti ainsi que M. Bertrand St-Arnaud, et c'est maintenant sans compter sur le travail de ceux qui nous permettent aujourd'hui de regarder le projet de loi à l'étude grâce à l'implication personnelle du premier ministre, M. Philippe Couillard, de celle du ministre de la Sécurité publique, qui a été longuement impliqué dans ce projet. Et je l'ai gardé pour le dessert parce qu'il a porté ce dossier à bout de bras pour notre industrie, et nous le remercions chaleureusement, tout ça, c'est grâce à la ténacité du député de Jean-Lesage, M. André Drolet, que l'on souhaite bien sûr remercier infiniment.

Mmes, MM. les députés, la table est mise. C'est à vous maintenant de terminer le travail en servant aux titulaires de permis d'alcool un environnement réglementaire digne du Québec moderne. Alors, merci de votre écoute.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup pour la présentation. Je vais rappeler quand même une consigne. Il est trop tard, mais, normalement, lorsque... les députés et ministres actuels, on doit les interpeller par leur titre et non par leur nom personnel, mais, pour les anciens, c'est correct. Mais vous avez énuméré une très belle liste. Nous allons maintenant commencer la période d'échange. M. le ministre, c'est votre groupe, vous avez 15 minutes.

**M. Coiteux :** 15 minutes que je vais sans doute partager avec mon collègue député de Jean-Lesage, qui, effectivement, a fait un travail monumental en amont de la rédaction de ce projet de loi et qui aura certainement envie d'échanger avec vous puis de poser un certain nombre de questions. Donc, je ne vais pas prendre toutes les 15 minutes seulement pour moi, là.

D'abord, parce que vous avez évoqué ce qui vous apparaît... enfin, le côté «enfin» du projet de loi, mais en même temps vous avez mentionné qu'il y a des choses qui pourraient être aussi bonifiées. Je veux vous rassurer sur au moins une chose, cette histoire des parasols d'une seule et même marque, là, la loi va nous permettre de le corriger, ce problème-là, parce que la loi prévoit un règlement sur la promotion, la publicité des programmes éducatifs, ça existe déjà, mais on a tout à fait l'intention de corriger le tir à cet égard pour éviter une situation comme celle que, M. Philippin, vous avez... C'est M. Philippin, hein, qui l'avez mentionné? C'est Philippin, c'est bien ça?

**M. Philippin (Hugues) :** Philippin.

**M. Coiteux :** Oui. Tel que vous l'avez mentionné. On va le corriger, ça. Donc, inquiétez-vous pas. Ça, si ça fait partie des doutes que vous aviez sur ce qui s'en venait avec la loi, ça, on va le corriger très certainement.

Mais j'aimerais avoir un échange avec vous sur un autre aspect parce qu'on vient de recevoir l'Union des tenanciers de bars du Québec et on a reçu aussi ce matin la Corporation des propriétaires de bars, brasseries et tavernes du Québec, et ni l'un ni l'autre de ces deux groupes ne se sont opposés à ce qu'il soit possible pour les restaurants de servir une consommation d'alcool à un client sans qu'il doive nécessairement demander un repas. Donc, ils sont d'accord

avec cette mesure de flexibilité accrue. Ils ont émis un certain nombre de réserves sur deux choses, je dirais, là : de un, la concurrence accrue, mais ils ne semblent pas... Là, je reprends leurs propos, puis il y en a qui me regardent actuellement, qui étaient là tout à l'heure, ils vont certainement se dire : Est-ce qu'il dit nos propos tels que nous les avons dits, mais j'ai eu deux groupes, donc je vais les traduire à ma façon. Ils ont dit : Ça dépend à quelle heure ça arrive, ces choses-là. À certaines heures, la concurrence avec les bars va être pas mal plus directe, potentiellement, qu'à d'autres heures, d'une part. Et, d'autre part, surtout le groupe précédent, ils nous ont dit : Écoutez, vous ne souhaitez quand même pas que des bars ou des gens qui veulent ouvrir un bar se servent du permis de restaurant pour, dans le fond, ne pas avoir un restaurant, mais un bar.

Bon, j'aimerais vous entendre, là. Comment on peut tenir compte, de votre point de vue, de ces avertissements, de ces remarques qui nous ont été faites puis, dans certains cas, de suggestions très précises sur les heures où cette flexibilité-là serait possible ou sur les précautions à prendre? J'aimerais vous entendre là-dessus. Comment vous voyez ça, vous, de votre côté?

• (16 heures) •

**M. Philippin (Hugues) :** M. le Président, si je peux me permettre, la restauration, ce n'est plus aussi segmenté qu'avant. C'est rendu un spectre. Donc, autant qu'il y a des casse-croûtes avec service d'alcool qu'il y a maintenant des bars qui sont presque des restaurants. Et ça couvre tous les spectres. Donc, finalement, c'est rendu flou, la limite entre un puis puis l'autre.

Ce qui bien du projet de loi actuel, c'est que ça n'enlève pas encore les permissions particulières que la régie peut imposer aux tenanciers. Par exemple, le permis de danse ou un permis de spectacle, c'est encore des choses qui sont données au cas par cas sur une demande. Donc, ça pourrait limiter probablement les effets nuisibles qui ont été soulevés avant, donc, auprès d'une... par exemple, dans un quartier plus résidentiel ou quelque chose comme ça. Donc, ça garderait quand même la tranquillité publique là-dessus.

**M. Coiteux :** Mais je vais être peut-être un petit peu plus précis à ce moment-là. J'aimerais vous entendre là-dessus. Cette flexibilité accrue qu'on pense qui doit être donnée, selon nous, on compare comment ça se passe ailleurs dans le monde puis on se pose la question : Pourquoi on a de telles restrictions ici?, mais cette flexibilité accrue qu'on veut vous donner, pour le restaurant typique au Québec, là, puis je sais qu'il y a des cas différents, mais pour un restaurant typique au Québec, là, c'est dans quelle plage horaire que le problème se pose le plus souvent puis qu'il mérite d'être corrigé?

**M. Philippin (Hugues) :** Ça varie selon les secteurs, ça varie selon les périodes de l'année. Il y a... Encore une fois, vu que les restaurants... Il y a toujours un restaurant pour répondre à un besoin ou un bar pour répondre à un besoin d'une clientèle donnée. Il y a des restaurants qui sont ouverts 24 heures sur 24, ils cessent de servir de l'alcool à 3 heures, les mineurs peuvent être là quand même à 3 heures du matin. Il ne doit pas en avoir beaucoup.

Alors, il n'y a pas vraiment de... C'est vraiment plus une question de gros bon sens puis d'accommodement des clients qui sont sur place. Je ne pense pas... En tout cas, notre association ne vise pas à devenir des bars, nous autres, là. Mais on doit penser à l'offre de services qui est là, qui est très variée, qui est très innovatrice aussi. Alors, c'est des règlements de détail, un peu, qui, je ne pense pas... ne soient pertinents, là. J'ai peut-être...

**M. Arsenault (Vincent) :** Et effectivement on parle des différents secteurs. Donc, ça peut dépendre des secteurs. Ça va dépendre également de la période de l'année. Donc, est-ce que ce problème... est-ce que cet élément-là va se produire davantage durant la période d'été où, justement, on a peut-être un horaire un peu moins strict de nos sorties, etc.? Donc, c'est peut-être là qu'on a besoin d'avoir cette latitude-là. Est-ce qu'il y a une heure précise? Je n'ai pas... Je ne crois pas qu'il faut le déterminer nécessairement. Je pense qu'on peut laisser le gros bon sens...

Il ne fait pas oublier que, dans la restauration, la consommation d'alcool demeure accessoire. Donc, c'est peut-être un indice sur lequel il faut s'enligner en se disant, bien, que, dans un établissement de restaurant, il faut que cette consommation-là demeure accessoire, là.

**M. Coiteux :** Bien, c'est ça, la question. C'est : Comment s'assurer que ça demeure accessoire pour éviter une problématique potentielle que des gens utilisent le véhicule du restaurant pas pour avoir un restaurant, mais pour avoir un bar avec tout ce qui s'en suit, c'est-à-dire ouverture jusqu'à 3 heures du matin, ne servir que de l'alcool et très, très, très accessoirement des repas. Pour rester en total accord avec la philosophie du projet de loi, là, tel qu'il est, là, vous voyez nos intentions, nos intentions sont très limpides, là, où on veut aller, quelles sont les précautions? Vous dites le gros bon sens. Comment on pourrait traduire ce gros bon sens dans la loi?

**Le Président (M. Auger) :** M. Meunier.

**M. Meunier (François) :** En fait, merci, M. le Président, si je peux peut-être vous résumer la chose, comme M. Philippin l'a dit, notre intention, notre volonté n'est pas de faire en sorte qu'il y ait des faux bars, c'est-à-dire des restaurants déguisés en bars. Je pense qu'on a déjà mentionné la nécessité de conserver la cuisine ouverte, par exemple, et d'avoir une offre de nourriture suffisante. D'ailleurs, c'est le cas de l'Ontario, qui a un modèle comme celui-là, maintenant, existant.

Bien sûr, si on cherche les cas d'exception, la marge, on aura bien sûr l'occasion nécessairement de trouver peut-être un paquet de situations. Mais, au Québec, on a toujours tendance, finalement, à vouloir imposer une mesure universelle la plus contraignante possible pour seulement peut-être avoir à contrôler la marginalité, des cas particuliers.



La Régie a déjà énormément de pouvoirs en ce qui concerne la protection de la tranquillité publique. Or, si on se retrouve avec des gens qui exploitent un restaurant comme un bar, elle aura la possibilité d'intervenir. Et ce que j'entends dans ce discours-là, moi, c'est davantage sous le couvert d'un discours de tranquillité publique et de sécurité publique puis j'entends un discours de protectionnisme commercial. Et, bien sûr, il y a une réalité qui est propre au permis de bar où il y a une spéculation, notamment. Mais est-ce que c'est le rôle de la Loi sur les permis d'alcool, d'agir à cet effet-là? Je vous laisse le soin d'en débattre.

**M. Philippin (Hugues) :** ...MEV, on est capables de savoir les données, les pourcentages d'alcool d'acheté ou vendu versus nourriture. Donc, si ça dépasse un certain pourcentage, on peut justifier un peu que c'est plus d'un bar qu'il s'agit qu'un restaurant. Donc, il y a aurait peut-être moyen de mettre un barème au niveau des achats et vente de boissons alcoolisées par rapport au chiffre d'affaires. Ce serait très facile à mettre aussi comme limite aussi à partir du moment où... duquel il devrait se prémunir d'un permis de bar. Quand l'alcool prend le dessus sur la nourriture, c'est un bar.

**M. Coiteux :** J'essaie... je ne suis pas... Est-ce... Combien?

**Le Président (M. Auger) :** 6 min 30 s.

**M. Coiteux :** Mon cher collègue. Je ne suis pas restaurateur, évidemment, mais, bon, j'ai l'occasion, comme consommateur, de fréquenter des restaurants. Un restaurateur, j'imagine, ne souhaite pas, s'il veut vraiment... si c'est un restaurateur, s'il veut avoir un restaurant, il ne souhaite certainement pas que quelqu'un vienne s'asseoir à 7 heures et ne demande que de l'alcool jusqu'à 3 heures du matin si le restaurant était ouvert jusqu'à 3 heures du matin. À un moment donné, vous diriez : Bien, écoutez... Le droit de vendre de l'alcool n'est pas l'obligation d'en vendre non plus, là, hein? N'est-ce pas? Comment vous traiteriez une situation comme ça?

**M. Philippin (Hugues) :** C'est parce que c'est des situations, encore une fois... Souvent, par exemple, un mariage, on fête un baptême, alors il y a des gens, là... il y a toujours des groupes et, dans les groupes, il y a des gens qui ne mangent pas. Il y a des gens qui vivent différentes situations, puis on n'est pas là pour juger de qu'est-ce qui est un repas, qu'est-ce qu'ils veulent manger. Ce n'est pas tous les jours que ça va arriver, mais ça pourrait arriver que des enfants soient présents au party de famille puis que ça dure plus que jusqu'à 8 heures, le soir. Donc, c'est des cas comme ça qu'on devrait... sortir du monde, sortir des familles manu militari de nos terrasses ou de nos restaurants parce que l'heure d'arrivée est arrivée, c'est...

**M. Coiteux :** C'est ça qu'on ne veut pas faire, justement, c'est ça qu'on ne veut pas faire. Donc, j'essaie juste de voir, là, les... C'est un peu normal, là, comme législateurs, qu'on cherche ces zones-là. On cherche les zones de confort des uns et des autres pour voir qu'est-ce qui...

**M. Meunier (François) :** M. le Président, si vous permettez, rapidement, je peux vous parler de la situation des sorties après spectacle ou après cinéma. On a eu beaucoup de témoignages du fait qu'un restaurant pouvait, par exemple, ne pas servir un café espagnol avec un dessert à quelqu'un qui sort du théâtre, par exemple, parce que ce n'est pas un repas, en vertu de la législation actuelle. Ça permet de corriger ce type de situation là, en plus des fameux 5 à 7, dont on a parlé, où les gens veulent essentiellement manger quelques tapas, quelques petites bouchées. C'est cette souplesse-là qu'on cherche. Mais à un moment donné, quand on se met à définir ce qu'est un repas, la quantité nécessaire, est-ce que c'est en calories, qu'on mesure? Est-ce que c'est au kilo? Ça ne finit plus, là.

**M. Coiteux :** Ah! je suis d'accord avec vous, là.

**M. Philippin (Hugues) :** Alors, on cherche une certaine souplesse.

**M. Coiteux :** Je suis totalement d'accord avec vous. D'ailleurs, on propose de mettre ça au rancard puis de remplacer ça par quelque chose de plus simple, effectivement. Je vais laisser mon collègue de Jean-Lesage... je suis certain qu'il a des questions.

**Le Président (M. Auger) :** J'aurais peut-être une question de curiosité, avant, si vous me permettez.

**M. Coiteux :** ...l'occasion d'échanger. Merci.

**Le Président (M. Auger) :** Question de curiosité, vous me permettez?

**M. Drolet :** Bien oui!

**Le Président (M. Auger) :** Vous avez parlé d'un moyen de contrôle en termes de pourcentage de nourriture versus la boisson dans les restaurants. Ça peut ressembler à quoi, la proportion?

**M. Philippin (Hugues) :** Actuellement, nous autres, c'est 80 % de nourriture, 20 % de boissons.

**Le Président (M. Auger) :** Mais ça peut dépendre également du type de restaurant aussi, de la carte des vins.

**M. Philippin (Hugues) :** C'est ça, évidemment, là. Ce n'est pas une règle.

**M. Arsenault (Vincent) :** Mais, de façon générale, on ne dépassera jamais le 30 %.

**Le Président (M. Auger) :** C'est ça. Exact. Merci. M. le député de Jean-Lesage.

**M. Drolet :** Merci beaucoup. Bien, merci beaucoup, messieurs, d'être là. Écoutez, c'est un plaisir pour moi. Puis merci beaucoup pour vos bons mots. Ce que je souhaite, qu'est-ce que je souhaitais, c'est de faire... que ce projet de loi là, comme vous l'avez si bien dit tantôt, il y a plusieurs personnes qui ont passé dessus, puis ça a malheureusement toujours... au feuilleton, malheureusement, été battu. Et puis mon intention était d'aller plus loin. Puis ça, ce qui m'a permis aussi de tous vous rencontrer, c'est la beauté de la chose et de voir aussi que j'ai un sentiment aussi d'appartenance à tout le monde parce qu'on a aussi à respecter tous les groupes d'intervention qu'on a vus depuis le temps. On sait très bien que chacun de vous, vous vous respectez tous, mais, quand même, aussi, il y a une part de marché, une part de marché qui est importante, que vous devez maintenir pour être capables de survivre. Et c'est ça qu'on a à faire, comme législateurs, qu'on va avoir à faire en opposition aussi lors de l'étude détaillée.

J'ai bien apprécié aussi tantôt le commentaire d'espérer que ce projet de loi là puisse être arrivé... à la fin de cette prochaine session parce que je pense que ça mériterait d'être ça, avec autant d'années de lacunes dans cet exercice de permis là. Alors, pour moi, c'est un beau moment, de vous partager ça aussi, à tous ceux qui ont été là tout à l'heure, parce que c'est aussi eux à qui aussi...

• (16 h 10) •

Mais nous devons aussi respecter la santé publique. On doit respecter... on a écouté ce matin la Santé publique, on a eu des... Alors, on est là pour se dire... bien, écoutez, c'est sûr qu'ils viennent dire que l'alcool, c'est un peu... pour la santé... On va en avoir encore tout à l'heure. On a la sécurité publique aussi, qui fait en sorte qu'on a des bars qui nous demandent peut-être d'élargir l'heure de fermeture, et tout ça. Puis on a aussi la formation. On a eu M. Sacy, qui est venu nous présenter sa formation cette semaine, et puis, encore là, ça, c'est un débat qui touche aussi, puis on en a parlé beaucoup. C'est qui qui est responsable? Ça en prend-tu toujours un? On légifère-tu vraiment pour juste les titulaires et aussi les responsables de gérance? Alors, c'est tout ça qu'on doit analyser. Puis, en même temps, bien, on doit aussi se faire une tête, à savoir... parce qu'on vient d'entendre les tenanciers qui disent, eux, bien : À tout le monde, ça ne nous dérange pas, mais il faut que ce soit gratuit. Alors, c'est tout ça.

Puis, j'aimerais... tu sais, on... vous autres... Puis je regarde ici l'événement... une tablette qui fait en sorte... des «test points». Je trouvais que ça s'arrimait bien avec, naturellement, vos opérations, les tenanciers de bar, aussi. C'est de l'évolution. On a eu avant la paille dans une machine, que les gens, il fallait qu'ils paient. Là, c'est gratuit. C'est une évolution qui pourrait faire en sorte qu'on diminuerait des risques de consommation, éventuellement, si on avait cet outil-là, qui serait disponible.

Moi, je terminerais comme ça parce que c'est... la formation, tout le monde a... on est tous un petit peu un moule différent de l'un et l'autre. On est conscients que c'est important, mais moi, je trouvais qu'en plus de la formation, avoir un outil qui pourrait peut-être vous donner une chance... à un client qui risque, des fois, d'en avoir un petit peu trop pris, bien, d'avoir au moins une facilité, sans l'insulter trop, d'avoir un test. Ça serait-u une bonne idée, éventuellement?

**Le Président (M. Auger) :** Commentaires? M. Arsenault.

**M. Arsenault (Vincent) :** Oui. Bien, en fait, je ne crois pas qu'il y a des restaurateurs qui seraient contre l'idée nécessairement de rajouter des outils pour pouvoir leur permettre de sensibiliser la clientèle. Moi, je n'y vois pas vraiment de problème.

Si je peux revenir peut-être sur la formation obligatoire, je veux juste quand même apporter un bémol sur le fait que nous, pour l'industrie de la restauration, on ne croit pas à la nécessité de faire en sorte que cette formation-là soit pour tout le monde.

Par expérience, avec 24 ans d'expérience en restauration, la plupart du temps, les gens qui vont avoir à régler une telle situation, ça va être un gestionnaire ou le propriétaire lui-même. Oui, il faut qu'il y ait une reconnaissance de la problématique par l'employé, mais éventuellement c'est nous qui réglons en grande partie ce genre de problématique là. Puis, en 24 ans, si j'ai eu deux fois à intervenir, c'est à peu près tout, là.

Donc, ce n'est pas une problématique, à mes yeux à moi, qui est si importante au niveau de la restauration. Mais, comme on la toujours démontré, on est même prêts à aller... à se rajouter ce genre d'outil là, oui, s'il le faut.

**M. Drolet : ...**

**Le Président (M. Auger) :** Bien, c'est tout le temps que vous aviez, donc ça adonne bien, M. le député de Jean-Lesage. Nous allons maintenant poursuivre avec le député de Berthier pour neuf minutes.

**M. Villeneuve :** Merci, M. le Président. Alors, bonjour, messieurs. Le député de Verchères vous salue très chaleureusement, et ça s'adresse aussi au groupe avant. Désolé. Je ne fais que tenter de le remplacer, mais on sait que le député de Verchères est difficilement remplaçable. M. le ministre peut en témoigner, je pense.

Enfin, ceci étant dit, écoutez, bon, on a entendu le groupe avant vous. Je comprends que, de votre côté, le projet de loi vous sied, bien, je vois même le bonheur se dessiner sur vos visages. Vous en êtes fort heureux, et c'est correct. Ce qui nous guide, ce qui doit nous guider, à mon avis, et je ne pense pas qu'on retrouve de telles mesures dans le projet de loi à l'heure actuelle, c'est un peu ce qu'a soulevé le groupe avant vous.

Alors, il risque d'y avoir des impacts, hein, ce qu'on appelle des dommages collatéraux, peut-être. Peut-être, on n'a pas la certitude de cela, mais assurément que, lorsqu'on change une recette, au final, le goût risque d'être différent, et c'est ce qu'on fait présentement, on propose de changer une recette. C'est mon côté agriculture, là, qui ressort.

Alors donc, moi, j'aimerais vous entendre sur — et vous en avez parlé avec M. le ministre — les propositions qui sont dans le mémoire, donc des... bars du... je ne sais pas le titre exact, donc le titre exact des gens qui étaient avant vous. Donc, dans leur mémoire, vous avez entendu tantôt, vous étiez présents, et ils ont des propositions pour justement... Parce que l'idée derrière tout ça, c'est, je pense, de s'assurer qu'il y ait le moins d'impacts possible sur la santé publique, sur la tranquillité, sur... Parce qu'il va y avoir quand même des changements. Je ne sais pas ce que vous en dites. Parce que l'idée, c'est de concilier. Comment on fait pour concilier les deux?

**M. Meunier (François) :** En fait, M. le député, si on n'avait pas été ici, on n'aurait aucune idée de leurs revendications, là. On ne s'est pas parlé avant. Et on s'aperçoit qu'on n'est pas toujours à la même place. Alors, c'est difficile de commenter de manière détaillée.

Par contre, ce qui est clair, je l'ai exprimé tantôt, il existe... Puis, oui, il va y avoir des changements, mais est-ce que ces changements-là seront si importants que ça? Est-ce que, finalement, la concurrence que l'on craint, elle n'existe pas déjà aujourd'hui? Parce que les restaurants ont... peuvent prendre un permis de bar aussi, là. Il y a de nombreux restaurants qui sont en mesure d'être concurrents directs de bars aujourd'hui parce qu'ils ont un permis de bar. La seule différence que fera maintenant le projet de loi, s'il est adopté, c'est qu'ils auront maintenant l'option de ne plus conserver leur permis de bar et de prendre un seul permis de restaurant pour servir quelques clients qui voudront consommer une boisson alcoolisée sans repas. Ça existe déjà maintenant, la concurrence, là. Est-ce qu'on va changer tant de choses que ça?

Rappelez-vous aussi qu'il y a une situation de problématique de permis qui n'est pas la même à Montréal qu'en région éloignée, là. Les contingentements de permis de bar, ce n'est pas partout, dans toutes les villes, là. Est-ce que vous devez regarder le problème de Montréal et, à ce moment-là, éliminer toute forme d'assouplissement pour le reste du Québec? Je pense qu'il faut se poser la question.

Ceci étant dit, le projet de loi va amener d'autres chambardements, et finalement on ne s'en inquiète pas. On va créer un permis de traiteur. Est-ce qu'on est venu vous dire ici que, finalement, on s'inquiétait de la concurrence des traiteurs qu'ils vont faire aux restaurants? Non. Est-ce qu'on s'inquiète, finalement, des bars qui vendent déjà des repas presque en majorité? Non. Est-ce qu'on s'inquiète du fait que les épiceries vendent des repas chauds, pareil comme un restaurant?

Et je pense que, oui, sur le plan de la tranquillité, de la santé publique, on doit avoir en tête ce qui pourrait causer des désagréments. Mais est-ce que, finalement, on ne gère pas les cas d'exception, encore une fois? Est-ce que, finalement, on n'essaie pas de faire ressortir des problèmes qui vont peut-être se présenter, mais qui vont...

**M. Villeneuve :** Mais, écoutez, je pense que le point, il est gagné, là. Il est, d'une certaine façon, acquis parce qu'il n'y a personne qui dit : On ne veut pas ce changement-là. Tout ce que les gens disent... Et tantôt, j'ai cru entendre... et peut-être que ma perception... j'irai voir les galées, mais, tantôt, j'ai cru comprendre que vous seriez d'accord avec certaines balises pour éventuellement s'assurer qu'il n'y ait pas d'effets désagréables, si je peux le dire comme ça. Je pense que, tantôt, vous avez amené quelques éléments, donc vous étiez ouverts à certaines balises.

Parce que, quand on regarde le projet de loi, on n'y retrouve, à mon avis, pas grand-chose qui va dans une certaine atténuation ou une certaine prévisibilité quant à certains désagréments qui pourraient se produire. C'est juste ça que je vous dis, moi, là, là. Je vous dis juste que... Puis je suis d'accord avec le ministre là-dessus. Il l'a bien dit d'entrée de jeu, au début, tantôt. Il n'y a pas d'opposition, là. Personne n'est contre le fait de procéder, mais on se dit que... Est-ce qu'on peut imaginer, est-ce qu'on peut penser qu'il y aurait certains éléments qu'on pourrait ajouter au projet de loi qui viendraient encadrer un peu plus pour éventuellement éviter certains désagréments du changement?

**Le Président (M. Auger) :** M. Meunier.

**M. Meunier (François) :** M. le Président, je peux répondre à cette question-là. Bien sûr, qu'on peut encadrer. Ce qui compte à la fin, c'est que, finalement, on ne se retrouve pas avec une situation similaire à ce qu'on a aujourd'hui, c'est-à-dire une législation qui demeure d'une lourdeur impossible à gérer. Sachez une chose, c'est que, dans la majorité des cas, il y a très peu de restaurants qui sont encore ouverts à 3 heures du matin, à part des restaurants 24 heures sur 24, là.

Alors, oui, il y a certainement moyen de trouver des balises qui peuvent satisfaire tous les groupes sur le plan de la concurrence. Mais, comme je le disais tantôt, sortir du théâtre à 10 h 30, si, finalement, on ne peut plus vendre d'alcool sans repas, bien là, on revient finalement à ce qu'on avait précédemment puis on n'a à peu près rien réglé.

**M. Villeneuve :** Oui, je suis d'accord, je suis d'accord avec les cafés espagnols. Allez-y, monsieur...

**M. Vézina (Martin) :** Si je peux me permettre, on peut s'inspirer du modèle ontarien, comme on l'a dit, où la cuisine doit être ouverte, donc, on parle, là, la cuisine est complète, ouverte, on paie du personnel à cet effet, et qu'on pourrait notamment marquer le menu, demander que le menu soit un menu complet, là. On ne parle pas d'un sandwich au

thon, on ne parle pas de sandwich ou d'un café, mais on parle d'aliments quand même complexes. Et, à cet effet-là, si on a ces deux éléments-là, je vous le dis... Déjà, la RACJ demande le menu à toute demande de permis. Donc, déjà, il y a un contrôle qui est émis. Donc, c'est quelque chose qui pourrait être inspiré dans la notion de «généralement» qui est prévue au projet de loi.

**M. Villeneuve :** Donc, vous seriez d'accord à mettre certaines balises de ce type-là. Moi, écoutez, je n'y ai pas réfléchi plus que ça. Vous êtes mieux placés que moi, et le groupe avant vous aussi, pour justement s'assurer que, dans le projet de loi, on puisse mettre certaines balises pour éviter potentiellement certains désagréments.

Ceci étant dit... J'ai quelques instants encore?

**Le Président (M. Auger) :** Deux minutes.

**M. Villeneuve :** Bon, juste sur la formation individuelle, et je n'étais pas là au début des auditions, là, mais sur la formation... Bien, je dis «formation individuelle», c'est moi qui ajoute le mot «individuelle». Il y en a, certains d'entre vous ou certains propriétaires de restaurants, qui ont, des fois, quatre, cinq, 10 restaurants. Et s'assurer d'avoir quelqu'un de formé... Là, on ne sait pas encore si ce sera... qui devrait avoir la formation. Je pense que ça va être par règlement. Le gouvernement va peut-être nous éclairer un peu plus là-dessus plus tard.

Mais, pour ce qui est de suivre la formation, est-ce qu'elle doit être nécessairement individuelle? Moi, je pense qu'une formation ou... Quelqu'un qui a 10 restaurants puis qui a huit personnes à engager la semaine prochaine, bien, s'ils pouvaient avoir une formation un peu plus ouverte, si on peut dire, au fait que ce soit les huit en même temps qui suivent la formation... Je ne sais pas, est-ce que ça a été discuté, ça? Je pose la question bien naïvement. Je n'étais pas là, mais est-ce que ça a été discuté? Et pourquoi pas? Ça coûterait moins cher. Et le fait d'avoir une interaction à huit, ou à six, ou à quatre lorsqu'on suit une formation, ça peut toujours être intéressant. Puis le coût, évidemment, serait divisé par huit, parce que je sais que les coûts sont très... peuvent devenir difficilement gérables.

• (16 h 20) •

**M. Meunier (François) :** Si je peux me permettre, M. le Président.

**Le Président (M. Auger) :** Oui. M. Meunier.

**M. Meunier (François) :** Je pense que je vais décevoir un peu. Ce n'est pas moins cher huit en présentiel que huit sur le Web. Sachez que déplacer un formateur aujourd'hui, là, vous ne faites pas ça pour huit fois 40 \$.

**M. Villeneuve :** ...le Web. Moi, je ne vous dis pas un formateur sur place, sur le Web.

**M. Meunier (François) :** Sur le Web, vous allez... regardez... oui, mais pas obligé en même temps dans le sens que...

**M. Villeneuve :** O.K. Moi, je fais juste vous ouvrir...

**M. Meunier (François) :** Vous savez, les formations, là, le programme Action Service, peu importe, là, ce qu'on dira, c'est un excellent programme et il est en place depuis de nombreuses années. Il pourrait être bonifié. Et de rendre cette formation-là accessible, gratuitement à tous pour s'assurer effectivement qu'il y ait... L'Éduc'alcool nous dit que, finalement, il appartient à l'État. Bien, alors, ça va encore plus rendre facile l'idée de le rendre gratuit. Je pense que ça peut être un frein de moins afin d'assurer une accessibilité parce que c'est important, l'accessibilité en termes de coût. Il faut que la formation soit accessible aussi aux gens de Baie-Comeau, de Gaspé, de Gatineau, pas juste... les endroits où il y a aussi... il n'y a peut-être pas d'Internet haute vitesse, là.

**Le Président (M. Auger) :** Nous devons continuer avec le député de Beauce-Nord pour six minutes.

**M. Spénard :** Merci beaucoup, M. le Président. Merci, messieurs de l'Association des restaurateurs du Québec. C'est fort intéressant.

On a parlé beaucoup de, bon, la Régie des alcools, les infractions pour les parapluies, pas les parapluies, mais les parasols, et tout. Vous avez parlé un peu de la Régie des alcools, courses et jeux du Québec, la RACJ. Est-ce que vous êtes en faveur d'un pouvoir accru à la RACJ ou de la dépoussiérer un peu, là, depuis le temps qu'elle existe? Je ne vous ai pas entendu beaucoup là-dessus.

**M. Meunier (François) :** M. le député, en fait, il y a deux parties dans votre question parce qu'à mon avis «dépoussiérer» et «pouvoir accru» sont deux choses différentes.

Alors, dans le dépoussiérage, ce qui compte, c'est améliorer son efficacité, et je pense qu'ils font des efforts importants pour aller dans ce sens-là. Il faut augmenter aussi le service en ligne. Quand on prend plusieurs mois avant d'émettre un permis d'alcool, bien, évidemment, ça doit être amélioré, c'est certain. Il faut aussi effectivement que certains éléments de l'administration soient améliorés. Dans notre mémoire, on vous parle, par exemple, du fait qu'on exige des photos pour faire une demande de permis. Alors, ce qui arrive dans la vraie vie, là, c'est que les gens n'ont pas terminé leurs travaux, font la demande de permis quand même et mettent des photos d'un autre restaurant parce que, finalement, qui est prêt à attendre deux mois après avoir terminé ses travaux avec les chaises, les tables? Personne dans la vraie vie. Alors, oui, du terrain à faire.

Et pouvoir accru, bien, ça reste à démontrer parce que nous, on fait davantage affaire avec les policiers du programme ACCES, dont l'essentiel de l'intérêt, c'est... vise les timbres. Et, oui, vous avez des inspecteurs de la régie à l'occasion qui s'assurent du respect des dispositions. Et je vous dirais que, de manière générale, les gens s'accrochent bien de cette situation-là.

**M. Spénard** : O.K. Parlons-en, des timbres, parce que je pense que tout le monde est unanime dans tous les mémoires déposés ici, là. On trouve que cette méthode de vérification est obsolète. On trouve que ça n'a pas vraiment de bon sens en 2018, étant donné que, fiscalement parlant, on peut savoir exactement, avec les nouveaux MEV, et tout, là... Mais avez-vous des statistiques sur le nombre d'interventions policières dans vos restaurants qui vont vérifier les bouteilles d'alcool avec les timbres?

**M. Meunier (François)** : Est-ce que je les ai avec moi? Peut-être, si je peux faire ça vite. Mais, oui, il y en a. En ce qui concerne les timbres, essentiellement, là, le dernier chiffre que j'avais en tête, c'est qu'il y a peut-être eu 450 interventions visant à... en fait, 450 interventions où on a pu identifier la présence d'une bouteille ou de plusieurs bouteilles sans timbre dans l'établissement. Et les dernières statistiques font état que presque la totalité des cas, ce sont des bouteilles qu'ils avaient achetées quand même dans le réseau légal de la Société des alcools...

**M. Spénard** : Sauf que le timbre était parti.

**M. Meunier (François)** : ...sauf que le timbre est soit décollé soit effacé. Alors, les cas d'alcool de contrebande ou acheté hors du réseau légal sont une minorité. Et, de toute façon, les décisions de la RACJ à l'époque, du temps d'avant le modèle d'aujourd'hui, qui est une sanction administrative pécuniaire, avant, on était convoqué devant la RACJ, avant, la RACJ entendait les parties et décidait si elle appliquait des sanctions, notamment une suspension de permis. Dans 60 % des cas, la Régie des alcools n'imposait pas de sanction au titulaire convoqué.

**M. Spénard** : O.K.

**Le Président (M. Auger)** : Deux minutes.

**M. Spénard** : Deux. Je veux vous amener aussi... Vous avez parlé tout à l'heure de... Le monsieur à l'autre bout de la table a parlé de cuisine ouverte. C'est vrai que des fois, lorsqu'on rentre dans un restaurant à 10 heures du soir, la cuisine est fermée. Maintenant, est-ce que vous trouveriez ça une bonne idée de dire que, quand la cuisine est fermée, on ne sert plus de boisson?

**Le Président (M. Auger)** : M. Meunier.

**M. Spénard** : Non. Mais là, avec la n° 170, ça ne sera plus la loi, là.

**Le Président (M. Auger)** : M. Meunier.

**M. Meunier (François)** : En fait, vous parlez de cas précis, là, où il y a beaucoup de restaurants qui vont vous fermer la cuisine, mais vous allez être encore au dessert et vous allez vouloir avoir, par exemple, un digestif...

**M. Spénard** : Disons une heure après.

**M. Meunier (François)** : Oui, mais c'est ça, on pourrait mettre des balises, mais là vous me rajoutez vraiment un élément, une couche supplémentaire, là, d'encadrement.

**M. Spénard** : Une réglementation d'encadrement, O.K...

**M. Meunier (François)** : Oui, par rapport à ce que c'est aujourd'hui, là.

**M. Spénard** : ...alors que nous, on est pour la simplification, là.  
L'autre chose, vous avez dit qu'actuellement — puis je veux qu'on s'entende là-dessus — dans les restaurants, c'est à peu près une portion de... la proportion de 80 % de nourriture et 20 % de boisson. Est-ce que ces chiffres sont valides, là, sont validés ou c'est juste un chiffre?

**Le Président (M. Auger)** : M. Meunier.

**M. Meunier (François)** : On est dans les moyennes. Mais il faut faire attention là-dessus. Il y a un volume d'items et il y a un volume d'argent. Il y a des restaurants pour qui la vente d'alcool, là, ça peut représenter peut-être 50 % des ventes parce qu'évidemment ils ont une offre d'alcool peut-être plus haut de gamme que les autres.

Aujourd'hui, vous voyez, là, vous êtes tous à même de constater, on vend de plus en plus de vin au verre. Alors, les vins au verre, évidemment, le revenu d'alcool prend plus de place que dans un restaurant où, finalement, on vous vend du vin au carafon.

**Le Président (M. Auger) :** Désolé, encore une fois, c'est tout le temps que nous avons. Donc, merci à MM. Arsenault, Philippin, Meunier et Vézina pour votre participation aux travaux de la commission. Je suspends quelques instants pour permettre à M. Fallu de prendre place.

*(Suspension de la séance à 16 h 28)*

*(Reprise à 16 h 31)*

**Le Président (M. Auger) :** Nous reprenons nos travaux en souhaitant la bienvenue à M. Jean-Sébastien Fallu. Et je vous rappelle que vous avez 10 minutes pour votre présentation. Par la suite, il y aura une période d'échange avec les trois groupes parlementaires. Donc, à vous la parole, M. Fallu.

### **M. Jean-Sébastien Fallu**

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Merci, M. le Président. M. le ministre, Mmes, MM. les députés membres de la commission, il me fait plaisir d'être ici pour témoigner... avoir l'opportunité de témoigner sur le projet de loi n° 170.

En plus d'être professeur à l'École de psychoéducation de l'Université de Montréal, spécialisé en prévention et en compréhension de la consommation problématique et des politiques en la matière, je suis aussi chercheur dans plusieurs groupes, institutions en santé publique et en dépendance. Je tiens aussi à préciser que j'ai réalisé un stage postdoctoral au Centre de toxicomanie et de santé mentale sous la supervision de Jürgen Rehm, qui est une sommité dans le monde des politiques en matière d'alcool en particulier, et j'ai eu l'occasion de réaliser des travaux avec lui là-bas. C'est d'ailleurs lui qui a dirigé les travaux qui établissaient les coûts de santé associés à l'alcool au Canada et au Québec et qui montrent d'ailleurs que l'alcool figure au troisième rang, là, des principales problématiques de santé qui causent morbidité et mortalité après... bien avant, en fait, la malbouffe, le manque d'activité physique et la pression artérielle, etc. Puis je tiens aussi à insister sur le fait que, contrairement à plusieurs personnes qui comparaissent devant la commission pour l'étude du projet de loi, je n'ai aucun conflit d'intérêts personnel.

Avant, donc, de commenter peut-être plus davantage le projet de loi, je vais y aller de certaines remarques. Une chose, je pense, qu'il est important de se dire, c'est que, quand je parle avec les collègues chimistes, d'ailleurs, ils me disent la même chose, si l'alcool était inventé aujourd'hui, il n'y a personne ici qui voudrait le légaliser. On ne réalise pas à quel point on baigne dans une culture d'alcool. On est tous nés là-dedans. Mais c'est frappant, quand on le regarde d'un point de vue strictement objectif, scientifique, pharmacologique et de santé publique, à quel point l'alcool, comme disent les Anglais : «It's no ordinary commodity», et c'est une substance qui pose des risques particuliers.

Il y a même... C'est un sujet complexe, la dangerosité des drogues, parce qu'il y a tellement de paramètres. On parle de quoi? De dépendance, de troubles de l'ordre social, de toxicité physique et psychologique. Et aussi il y a des gens qui prennent plusieurs produits en même temps. Donc, c'est assez compliqué, évaluer la dangerosité, mais certains scientifiques de renom se sont prêtés à l'exercice pour montrer que l'alcool figure toujours parmi, selon... peu important les critères, parmi les substances, les drogues les plus dangereuses. Puis quand on inclut même le dommage à autrui, parce que, quand on parle du dommage à soi, ça arrive en quatrième position, mais, quand on inclut le dommage à autrui, ça arrive en première position de toutes les drogues qui circulent.

Évidemment, ce sont des estimations parce qu'il y a des drogues qui sont quand même très toxiques physiquement. Mais, si on regarde la violence, la dépendance, le trouble de l'ordre social, des choses comme ça, l'alcool trône en première position, notamment justement parce que ses risques de toxicité physique sont nombreux. Et les causes principales de ces conséquences négatives là, c'est essentiellement la toxicité physique, l'intoxication, là, qui peut pousser à produire certains comportements, notamment la violence, même chez les personnes non violentes, et la dépendance. Donc, c'est ces trois choses-là.

Je tiens aussi à dire que j'ai aussi comparu, en décembre dernier, devant la Commission de santé et services sociaux sur le projet de loi n° 157 où je tentais de convaincre le gouvernement d'être moins prudent pour le cannabis, et là, ici, je suis en train de vous convaincre d'être plus prudents parce que j'ai quand même malgré tout la même grille d'analyse. Donc, je pense que ça traduit à quel point on ne réalise pas évidemment comment l'alcool est banalisé et comment d'autres substances, au final moins dangereuses comme le cannabis, je sais que ça a l'air subversif, mais c'est ça, sont moins dangereuses et devraient être traitées de manière un peu moins sévère.

Mais, bien sûr, on sort de plusieurs décennies de stigmatisation du cannabis, donc ça ne se destigmatise pas comme ça. Mais éventuellement... et je comprends que les politiciens, le législateur est le reflet de la société, mais éventuellement, d'un point de vue objectif, encore une fois, et pour le bien commun, il va falloir s'enligner vers une situation où on resserre les règles de l'alcool et on relaxe celles du cannabis et même d'autres substances.

Donc, ça traduit effectivement un peu l'incohérence entre le traitement et les perceptions par rapport à ces éléments-là, ne serait-ce même le fait que j'étais devant la Commission de la santé et des services sociaux et, aujourd'hui, je suis devant la Commission des institutions alors qu'on parle de produits psychoactifs, et ça devrait être la même commission, à mon avis, la Commission de la santé et des services sociaux, qui étudie l'alcool.

Dans le cas du cannabis aussi, l'industrie est vue comme le diable, n'était même pas invitée aux audiences, alors qu'ici il y a beaucoup plus de gens de l'industrie que de la Santé publique. Il y a même un député issu de l'industrie. Donc, ça montre encore une fois cette incohérence, je pense qu'il faut en être conscient. J'ai aussi entendu M. Drolet dire : J'ai consulté, il y a une trentaine de groupes, il faut quand même prendre des consultations de tous points de vue, mais

je pense qu'il faut quand même noter qu'il faut donner une pondération prépondérante aux gens qui défendent l'intérêt public et non pas l'intérêt privé, comme l'a si bien dit M. Khadir en cette enceinte il y a deux jours.

Et d'ailleurs le projet de loi a des objectifs de promotion de la consommation responsable pour l'alcool et de prévention de réduction des méfaits pour le cannabis. Je ne vois pas pourquoi on aurait des objectifs différents. Je pense vraiment que, pour dans le cas de l'alcool, on devrait aussi viser et on devrait ajouter ça comme objectif premier, de prévenir et réduire les méfaits de l'alcool, peu importe comment ça se traduit dans le détail du projet de loi.

Les incohérences entre l'alcool et le tabac... entre l'alcool et le cannabis, j'en ai nommé, mais il y en a vraiment beaucoup, et je n'ai pas le temps de toutes les nommer, mais, en termes de stigmatisation, de publicité, les bénéfices pour l'alcool sont exagérés, mais ils sont nommés. Il y en a aussi pour le cannabis, mais ça, on ne peut pas en parler. Les conduites avec capacités affaiblies, c'est une incohérence complète entre les deux projets de loi, la tolérance zéro pour le cannabis, qui est inapplicable, alors que l'alcool est plus dangereux. La SAQ, où on déguste, on amène nos enfants, on ne les laisse pas dans l'auto, mais la SQC, surtout pas d'enfants et de dégustation, 27 000 points d'accès à l'alcool, 150, 200, en dedans de deux ans pour le cannabis. Je pourrais continuer comme ça, verrouiller sous clé le cannabis, mais pas l'alcool, pas l'eau de Javel. Bref... Et les peines aussi pour vente aux mineurs, pour l'alcool, c'est quelques dollars, pour le cannabis, c'est la prison.

Au forum d'experts sur le cannabis, on a d'ailleurs insisté beaucoup pour dire qu'il fallait une politique unifiée, globale pour les substances, ça ne veut pas dire la même politique appliquée, je comprends. Et, encore une fois, je répète, je suis très conscient, je connais la politique, je sais que la société n'est pas prête, mais il faut que le législateur, les députés, les ministres, le gouvernement poussent la population dans une direction le plus possible. Et on a réclamé ça, une politique davantage unifiée, et je ne vois pas ça du tout dans le projet de loi.

Je n'ai pas eu le temps de préparer un mémoire, court délai, mais, je veux dire, j'ai eu le temps de prendre connaissance de celui de l'ASPQ, qui a été présenté ce matin, et que j'endosse totalement. Et j'ajouterais, la seule chose que j'ajouterais quand même... bien, il y a quelques éléments que j'ajouterais, mais une chose centrale, c'est de faire la réduction des méfaits, c'est-à-dire outiller les individus qui décident de consommer sur les moyens de réduire les conséquences négatives. Je pourrai y revenir dans l'échange avec vous.

On a vu d'ailleurs, c'est quelque chose que j'ai plaidé sur toutes les tribunes suite au décès d'Athéna Gervais, qui a amené des modifications au projet de loi, je rappelle qu'il y a des mises en garde qui ont été faites avant qu'Athéna décède, puis personne n'a bougé. Il y a même un garçon qui a failli décéder l'année précédente, personne n'a bougé. Ça a pris des morts. Là, ici, il y a quand même quelques groupes et individus qui vous disent que c'est sérieux, qu'il faut faire attention. J'espère que vous allez entendre et ne pas attendre qu'il y ait des dommages trop importants pour changer et comprendre.

Bien sûr, le projet de loi comporte des points positifs, et je veux les souligner. Il y a certains assouplissements, notamment dans les délais pour les permis. Il y a des choses qui étaient désuètes, l'établissement de tarifs saisonniers, ça va de soi, l'usage pour les fins de recherche de l'alcool, les sanctions pour les publicités ciblant les mineurs, justement dans la foulée d'Athéna Gervais, et interdire la vente de produits mélangés avec de la bière avec plus de 7 % dans les dépanneurs, c'est d'excellents points.

Maintenant, en termes précis de points plutôt... soit négatifs ou pistes d'amélioration, je pense que ça va faire référence aux groupes précédents, ne pas pouvoir... on disait que personne n'avait dit que c'était une mauvaise chose, bien, moi, je pense que c'est une mauvaise chose de permettre de boire sans manger. Il y a plusieurs dispositions qui ne me dérangent pas d'un point de vue de santé publique. Puis on disait que les bars vendent de la nourriture, puis, bon, oui, mais tant mieux parce qu'un des principes de réduction des méfaits pour la consommation d'alcool, il y en a trois qui sont très, très bien documentés, c'est de boire de l'eau, de boire lentement et de manger en consommant de l'alcool. Donc, si on permet dans les restaurants, on augmente le risque associé à la consommation d'alcool. Et que les bars vendent de la nourriture, c'est une excellente chose d'un point de vue de santé publique justement pour ces raisons-là.

Je pense qu'il est aussi important d'éviter les termes — puis ça, de plus en plus, même au ministère de la Santé, on se rend à l'évidence de ça, j'ai été consulté pour le plan d'action interministériel à venir — d'éviter les termes qui ont une espèce de biais cognitif comme «consommation responsable». Je pense qu'il faut éviter ça parce qu'il y a un jugement. Je pense qu'il faut parler de consommation non problématique. Et moi, j'évitais tous ces termes-là. Tout ce qui est mésusage, consommation problématique ou responsable, je pense que c'est à changer.

On l'a dit, plusieurs groupes l'ont dit, donner plus de moyens et s'assurer que la Régie des alcools, des courses et des jeux puisse appliquer les règles en vigueur parce que c'est bien, d'avoir des règles, mais, si on ne peut pas les appliquer, c'est complètement inefficace.

Évidemment, la formation des serveurs, j'espère qu'on va aller le plus loin possible. Et, justement, en écho au groupe précédent, je pense que minimalement, dans les bars, ce serait la place à commencer parce qu'effectivement dans les restaurants la problématique...

• (16 h 40) •

**Le Président (M. Auger) :** Juste un instant, M. Fallu, juste pour vérifier avec vous, compte tenu que... le 10 minutes étant expiré, est-ce que vous en avez encore pour un certain temps?

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Bien, peut-être une minute.

**Le Président (M. Auger) :** Une minute, M. le ministre? Allez-y, M. Fallu, vous pouvez continuer.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Je pense qu'il faudrait avoir des avertissements sur les produits, comme tabac et cannabis, ce serait un minimum pour moi. Le prix minimum, là, je sais que certains ont peur d'une augmentation de tarifs...

Je suis désolé. Je pensais que vous m'avertiriez une minute avant... m'avertissiez. Mais, comme M. Sacy l'a bien dit, c'est juste le produit en bas de prix, ce n'est pas augmenter tout. Mais effectivement c'est la politique, M. Rehm l'a montré, c'est la politique la plus efficace pour réduire les méfaits de l'alcool, c'est d'avoir un prix minimum par unité. Degré d'alcool, M. Rehm a aussi montré que, si on permettait de réduire de 1 % la moyenne des produits d'alcool sur le marché, la bière à 5 %, descendre à 4 %, en moyenne, par exemple, on aurait des impacts majeurs sur la santé publique.

Les heures d'ouverture, je ne pense pas que c'est une bonne idée de les élargir. Et, en terminant, tout ce qui est publicité, effectivement, moi, j'ai une position radicale. Je pense qu'il ne devrait y avoir aucune publicité ni pour le jeu, ni pour le cannabis, ni pour l'alcool, je sais qu'on part de loin, mais, à tout le moins, le sexisme, la sexualité, l'applicabilité sur le Web, les éléments aussi liés aux violences à caractère sexuel, je pense qu'on pourrait profiter du lien avec le projet de loi n° 151 et sensibiliser la population aussi au respect de la non-consommation comme telle parce qu'on est dans une situation, au Québec, où on stigmatise les gens qui consomment, par exemple, du cannabis, mais c'est complètement l'inverse pour l'alcool. Si on ne consomme pas au Québec, on est stigmatisé. Essayez de ne pas consommer de l'alcool dans une soirée mondaine, là, puis il faut avoir une bonne raison puis s'expliquer.

Puis *Les recettes pompettes*, là, je termine avec ça, ça n'a aucun bon sens qu'on laisse ça à l'écran. Je ne suis vraiment pas prude. On me connaît pour mes positions sur les substances. Je n'ai pas de problème qu'on boive de l'alcool à la télé, mais, quand on a des vedettes qui valorisent la surconsommation d'alcool... Vous irez voir la parodie d'Adib Alkhalidey et Martin Perizzolo, qui ont fait *Les recettes sur la meth*, c'est la même chose. Et, un jour, on aura peut-être du cannabis comme ça et des drogues dans les émissions de télé à grande écoute avec des vedettes. Je pense qu'il faut vraiment interdire ces éléments-là. Merci.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup, M. Fallu, pour votre présentation. Nous allons débiter les échanges. Et, M. le ministre, je vous rappelle que vous avez 14 minutes.

**M. Coiteux :** 14 minutes, M. le Président. Merci. Merci, M. Fallu. C'est l'occasion d'avoir un échange, et je vais essayer d'expliquer un peu pourquoi on ne prend pas ce dossier-là de la même façon que ma collègue a pris le dossier sur l'encadrement de la vente du cannabis. Puis ce n'est pas parce qu'on n'a pas le même souci de la santé publique, là. On a exactement le même souci de la santé publique, mais on ne prend pas les choses au même moment dans l'histoire avec le cannabis par rapport avec l'alcool.

Quand on dit l'alcool, en fait, ce sont des boissons qui contiennent de l'alcool, mais c'est le commerce du vin, c'est le commerce de la bière, c'est la restauration avec un verre de vin, c'est de ça qu'on parle. Et donc c'est associé à toute une longue et séculaire tradition qui est implantée dans nos peuples, y compris ici, au Québec. Alors, on prend l'héritage là où il est.

Mais il y a une partie de l'héritage qui est législatif, hein? Et, pour faire une analogie avec le cannabis, il y a eu une période où c'était interdit, la vente de l'alcool. Il y a eu la prohibition. Puis, à un moment donné, bien, il y a eu une légalisation de l'alcool et il y a un encadrement qui a été mis en place. Et cet encadrement-là, dans ses grandes lignes, il n'a pas tellement évolué, il n'a pas tellement évolué. Et on s'est trouvés dans une situation où l'évolution normale de notre société, l'évolution aussi des pratiques, l'innovation à l'intérieur même de l'industrie de la restauration, dans l'industrie hôtelière, dans le type de produits qui sont recherchés par nos citoyens, et qui veulent qu'on reflète leurs préférences puis leurs besoins aussi, ont évolué au fil des décennies sans qu'on touche beaucoup à nos lois en matière de permis d'alcool.

Et je ne dis pas que ce n'est pas important de s'attaquer à d'autres morceaux qui ne concernent pas nécessairement la RACJQ, mais qui concernent d'autres sphères d'action du gouvernement. Puis ce n'est pas toujours par le biais de nouvelles législations, d'ailleurs, qu'on peut agir en matière de santé publique. Des fois, c'est par des campagnes vigoureuses de promotion. Une bonne partie de la diminution de la consommation de tabac, vous avez raison, sans doute, elle a été liée au fait que le prix était très élevé, mais il y a aussi des intenses, et intenses, et intenses campagnes pour bien faire comprendre à l'ensemble de la population quels sont les dangers liés à la consommation de tabac.

Et on le fait en matière d'alcool. Il y a de la publicité qui se fait, il y a de la prévention qui se fait. Elle n'est peut-être pas suffisante, vous avez peut-être raison, peut-être qu'il faut en faire davantage, et je vois M. Arruda qui est là, puis il est très attentif à ce que je suis en train de dire aussi. Peut-être qu'il souhaiterait qu'on fasse davantage aussi, comme on va vouloir en faire dans le domaine du cannabis et on va vouloir utiliser une bonne partie de nos outils d'intervention pour faire de la prévention. Mais est-ce que c'est à travers une loi qui touche les permis liés aux restaurants, aux hôtels, aux bars qu'on va atteindre tous ces objectifs-là? Je ne pense pas.

Et, dans le cas du cannabis, par contre, ma collègue, elle... c'est table rase, là, au début, là. Le produit est illégal, il va devenir légal puis il va devenir très rapidement légal en vertu d'une législation fédérale, puis là il faut partir... on part de zéro, puis il faut mettre en place tout le cadre au complet. Alors là, elle touche à beaucoup de lois, elle touche à beaucoup de dispositions. Puis c'est un travail laborieux, d'ailleurs. J'ai ouï dire que ce n'est pas facile en commission, tellement qu'on touche de choses en même temps.

Nous, c'est un petit peu plus circonscrit, notre affaire ici, c'est un peu plus circonscrit. On veut simplifier la vie des Québécois, là, qui sont des consommateurs. Puis c'est légal, hein, depuis des décennies, mais ils sont confrontés à toutes sortes de problèmes. Puis la première question que je voudrais vous poser à cet égard : Est-ce que vous pensez qu'en faisant ce qu'on propose de faire, c'est-à-dire d'avoir un régime de permis plus en accord avec comment on vit les choses au quotidien au Québec aujourd'hui, est-ce qu'on est vraiment en train d'encourager une plus grande consommation qu'aujourd'hui? Moi, je ne pense pas. Moi, je ne pense pas. Je pense qu'on prend les gens où ils sont et on simplifie la vie, mais je ne m'attends absolument pas, je ne vois pas dans ce projet de loi là quelque chose que ce soit qui va augmenter la consommation d'alcool. Je n'en vois pas. Mais vous avez peut-être un avis différent. J'aimerais vous entendre.



**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Bien, je suis d'accord avec vous, effectivement, sur le fait qu'il y a plusieurs éléments, au niveau des permis, qui doivent être mis à jour, faciliter, simplifier certains éléments du marché, du commerce. Mais il y a quand même quelques éléments, je pense, qui peuvent augmenter soit la consommation, ou les méfaits, ou les deux, en fait, comme notamment l'élargissement des heures d'ouverture. Ça, c'est documenté scientifiquement que plus les heures d'ouverture et l'accès physique est plus facile, plus on augmente... en général, évidemment. Ce n'est pas des relations qui sont totalement déterministes, c'est probabiliste. Mais on voit qu'en général il y a effectivement un lien entre l'élargissement des heures d'ouverture, et la consommation, et les conséquences négatives.

Les enjeux de formation aussi, on voit bien que la formation comme telle des serveurs au service responsable limite non seulement les risques de facultés affaiblies... C'est pour ça que je fais le lien avec le cannabis, parce que, pour le cannabis, il y a une hystérie collective, là, mais, pour l'alcool, on fait le contraire, on relaxe les risques en augmentant les heures, en augmentant les heures sur les terrasses, bon, en permettant de boire dans les restaurants sans manger. Ça peut augmenter les méfaits. Ça peut aussi augmenter, même, la conduite avec les capacités affaiblies, mais ça peut aussi, si un serveur continue de servir quelqu'un d'intoxiqué, ça peut aussi augmenter tous les autres risques associés à la consommation accrue d'alcool.

• (16 h 50) •

**M. Coiteux :** Je vais en prendre un ou deux. Je vais commencer par... bien, il faut se rappeler quand même qu'à l'heure actuelle il n'y a pas de formation obligatoire puis qu'on introduit la formation obligatoire. Donc, s'il y a un lien entre l'absence de formation... et je ne sais pas à quel point il est fort, ce lien-là. Il existe peut-être dans certains cas, mais il n'est peut-être pas... ce n'est pas systématique. Mais, s'il existe un lien entre le fait qu'un serveur n'aurait pas eu une formation et qu'il laisserait partir quelqu'un au volant ou il continuerait de servir quelqu'un qui est visiblement en état d'ébriété, s'il existe un tel lien, on va le réduire, ce risque-là, en imposant une formation obligatoire. Donc, ça, c'est un aspect du projet de loi qui vient réduire les risques.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Si on forme effectivement l'ensemble des serveurs, pas juste les gérants et propriétaires.

**M. Coiteux :** Oui, mais, en même temps, on cherche aussi... puis, juste pour qu'on comprenne bien, le règlement va prévoir d'abord quel type de formation est reconnue et acceptable du point de vue des objectifs qui sont poursuivis, là, d'une part, et, d'autre part, va spécifier qui doit avoir cette formation. Et, nous, notre intention, c'est d'y aller par règlement, donc de ne pas figer ça dans un article de loi.

Donc, ce n'est pas parce qu'on propose de commencer par le commencement, à partir de zéro, aujourd'hui, c'est zéro, que, si on en sentait le besoin plus tard, qu'on ne l'étendrait pas à un plus grand nombre de personnes. Mais on pense que, minimalement, le titulaire du permis, le gérant, la personne qui encadre le personnel, donc la personne qui a à transmettre les directives puis à former son propre personnel, celui-là ou celle-là devra avoir une formation. Actuellement, il n'y a pas d'exigence. Alors là, il y aurait une exigence. Mais il n'y a rien qui interdit dans la structure de ce projet de loi d'ajouter d'autres personnes plus tard. Mais les gens de l'industrie, puis ce n'est pas juste une question d'intérêt privé, intérêt collectif ici, les gens de l'industrie nous disent : Oui, mais, en pratique, là, on est dans une industrie où il y a beaucoup de personnel temporaire, il y a des étudiants qui sont là quelque temps en été, ils ne sont plus là après. Pratico-pratique, ça serait difficile, demain matin, de dire : Tout le monde va avoir la formation.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Bien, je suis quelqu'un de...

**M. Coiteux :** On essaie d'être pragmatique.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** J'allais exactement utiliser le même terme. Je suis quelqu'un qui est connu pour être pragmatique, parce que c'est un des principes de base de la réduction des méfaits, mais je pense qu'il faut aller le plus loin possible. Peut-être que, dans certains cas, les étudiants, tout ça, ce n'est peut-être pas suffisant, mais, comme je disais, il y a certainement plus à faire que maintenant et probablement plus aussi que simplement les gérants et propriétaires. Puis il y a d'autres éléments aussi. Comme le prix minimum, je pense que c'est quelque chose qui doit être appliqué, qui doit être, bon, même décidé dans le projet de loi proposé, mais aussi appliqué parce que, dans plein de cas, on en a parlé, je suis sûr que les autres groupes... dans le mémoire de l'ASPQ, la promotion croisée où on a un prix minimum pour la caisse de bière, mais on a des rabais sur d'autres choses, des choses comme qui s'améliorent.

**M. Coiteux :** ...vous avez raison.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Et la publicité, la publicité en général. Je comprends qu'on ne peut pas radicalement comme ça, dans notre société, interdire tout d'un coup, même si je pense que ça serait la meilleure chose, mais on pourrait quand même mieux encadrer cette publicité-là dans les bars, l'appliquer. Et même notre société d'État, la SAQ, qui fait des fois, des... il y a des promotions, là. Je veux dire, on voit deux filles sur un balcon en après-midi qui boivent des spiritueux puis qu'on met une grosse pression sociale, là.

**M. Coiteux :** ...aller plus loin. Honnêtement, on souhaite vraiment aller plus loin. D'abord, par le biais d'un amendement dont j'ai déjà annoncé l'intention gouvernementale de le déposer, on souhaite interdire la vente de boissons, telles que Four Loko et Fckd Up, qui sont des mélanges à base de bière, mais qui ont des taux d'alcool extrêmement élevés et qui sont mélangées avec du sucre, tu sais. On veut interdire dans les dépanneurs et les épiceries. Donc, on va déposer un amendement. On va le faire, là. On va déposer un amendement. On va avoir l'occasion d'en discuter, mes chers collègues.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Comme j'ai mentionné sur le plus de tribunes possible, c'est bien, mais les jeunes sont très créatifs et ils vont réussir à surconsommer d'autres produits. Je pense que c'est pour ça qu'il faut lier ça à de la prévention et de la réduction des méfaits pour bien les outiller à prendre les mesures de sécurité.

**M. Coiteux :** Mais cette prévention ne sera pas du domaine d'une seule loi. C'est du domaine de l'ensemble de l'action gouvernementale avec les partenaires qui sont impliqués, puis des gens comme vous d'ailleurs. Mais il me reste combien de temps?

**Le Président (M. Auger) :** Trois minutes.

**M. Coiteux :** Trois minutes. En théorie, je suis d'accord avec vous que prolonger les heures d'ouverture peut entraîner potentiellement, là, une plus grande consommation. Ça, là, en théorie, je suis d'accord avec vous. Pourquoi je dis en théorie, puis là je vais me rabattre sur la pratique, je vais vouloir vous entendre, c'est qu'on ne propose pas quelque chose de très révolutionnaire, là, par rapport à cette question-là. C'est clair que les épiceries, les représentants des épiceries et des dépanneurs nous ont dit : Nous, c'est bien que vous prolongiez une heure avant, c'est-à-dire commencer à 7 heures le matin, mais nous, on préférerait que vous nous permettiez à minuit, 1 heure, 2 heures, 3 heures. Moi, je suis convaincu que le prolongement en heure tardive, ça, ça risque d'être un incitatif à la consommation pour un certain nombre de personnes. Par contre, le 7 heures par rapport à 8 heures aujourd'hui, pour nous, la raison pour laquelle on propose ça, ce n'est pas parce qu'on veut que les gens achètent plus d'alcool, c'est parce qu'on nous dit que...

**Une voix :** Les pêcheurs.

**M. Coiteux :** Bien, on nous dit qu'il y a des gens qui partent tôt le matin pour aller à des activités de plein air. La pêche, on m'a dit que, des fois, ils partent beaucoup plus tôt que 7 heures, le matin, mais il paraît qu'il y a des gens qui partent à 7 heures, le matin. Il y a des gens qui partent au chalet, il y a des gens qui partent à différents endroits, puis là ils arrêtent au dépanneur puis ils veulent acheter ce qu'ils vont apporter, bon, et peut-être qu'ils veulent apporter une caisse de bière. Et, à 7 heures, le matin, bien, ils ne peuvent pas. À 8 heures, ils peuvent. C'est dans cet esprit-là qu'on fait passer ça de 8 heures à 7 heures. Est-ce que vous pensez vraiment que ça va augmenter la consommation, ça, ce petit passage là?

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Je suis tout à fait d'accord avec vous que ce serait pire si c'était en soirée puis je comprends tout à fait ce point-là. Effectivement, c'est un moindre mal, peut-être, mais c'est certain qu'il y a des personnes que ça va toucher. Puis c'est toujours l'équilibre, l'arbitrage entre la majorité puis une minorité qui pose parfois, malgré son petit nombre, de grands coûts et de... c'est ça, des conséquences pour la société. Donc, il faut arbitrer ça, effectivement.

**Le Président (M. Auger) :** Une dernière minute.

**M. Coiteux :** Ça va être tout pour moi, M. le Président. Mais je vous remercie d'être venu présenter votre point de vue puis d'avoir eu l'occasion d'échanger.

**Le Président (M. Auger) :** Merci, M. le ministre. Nous allons poursuivre avec M. le député de Berthier, de l'opposition officielle, pour 9 min 30 s.

**M. Villeneuve :** Merci, M. le Président. Alors, bon après-midi, monsieur. Content de vous voir ici. Honnêtement, vous apportez votre couleur et votre expertise à la commission, et je le salue. D'abord, j'ai juste une question technique. Vous disiez que vous n'aviez peut-être eu pas suffisamment de temps pour préparer un mémoire. C'est parce qu'on vous a contacté trop tard? Comment... Juste rapidement me dire la raison parce qu'on essaie... La commission, je pense, essaie la plupart du temps d'inviter les gens le plus rapidement possible pour le... Des fois, ça arrive qu'on n'a pas le temps puis qu'on pousse un peu la machine, là.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** La raison, en toute humilité, c'est que j'ai, de ces temps-là, un agenda presque de ministre et je n'ai pas les ressources d'un ministre. Donc, il n'y avait pas de place, en deux, trois semaines, pour moi de...

**M. Villeneuve :** Non? O.K. Parfait. De toute façon, votre présentation était tout à fait appropriée et correcte. Moi, je suis de ceux qui pensent qu'il vaut mieux un plan que pas de plan, il vaut mieux un cadre que pas de cadre. Et effectivement — et là je vais à nouveau aller dans le sens du ministre — il vaut mieux encadrer quelque chose. Vous parliez du cannabis tantôt. Il vaut mieux... Il y a un fait, il y a une réalité qui est là. Puis c'est vrai que, dans le projet de loi sur le cannabis, nous, on préconise... je ne connais pas la position des autres partis, mais, au Parti québécois, nous, on préconise zéro promotion. Et, si jamais ça engendre des profits, des dividendes, qu'ils soient mis dans la désintoxication, qu'ils soient mis dans l'information et dans la prévention. Ça, pour nous, en tout cas, c'est très clair. Puis je pense que les autres partis, c'est pas mal ça aussi, je ne pense pas trop me tromper en disant ça. Mais donc il vaut mieux, effectivement, encadrer le tout parce que ça existe. Et tenter de l'éradiquer, tenter de l'interdire, bien, non. On a vu, au fil des siècles, que ça ne fonctionne pas parce qu'il se crée toujours un marché occulte, si je peux le dire comme ça. Et évidemment on comprend que... problème de qualité qui survient, et puis pour la santé publique, pour la santé des gens, c'est encore pire, on s'entend.

C'est pareil pour l'alcool. La prohibition, à l'époque, bien, il y avait les alambics. Bon, vous le savez autant que moi. Je n'ai pas besoin de vous faire le retour au complet sur l'histoire. Mais donc il vaut mieux un cadre. Et je pense que c'est un peu ça que les législateurs essaient de faire comme travail. On se colle à la réalité, bon, évidemment, et on essaie de mettre un cadre en place. Tantôt, j'en parlais, au niveau de la tranquillité, comment on peut améliorer le projet de loi pour s'assurer que, justement, si on entrevoit qu'on va créer des problèmes dans certains voisinages... comment on peut prévenir immédiatement pour tenter de limiter cela. Alors, je pense que c'est un peu dans cette optique-là qu'on travaille.

On est heureux que vous soyez là. Moi, j'ai toujours dit : Il faut aller chercher le maximum d'information, et, si on a une question à laquelle on n'a pas la réponse, bien, on n'a pas le droit de bouger, on n'a pas le droit d'agir. Il faut s'assurer qu'on a la réponse, d'autant plus qu'on sait qu'elle existe, on doit aller la chercher. Alors, c'est dans cette optique-là, en tout cas, moi, comme législateur, que j'essaie de travailler. Et, dans le dossier qui nous préoccupe aujourd'hui, vous avez raison. Effectivement, est-ce qu'on doit faire plus de prévention — bien, à mon avis, la réponse, c'est clair, c'est oui — sur ce que ça amène comme conséquences sur la santé, ce que ça amène... conséquences sur le vivre-ensemble au niveau familial parfois même? Bon, vous avez tout à fait raison. Et je suis de ceux qui pensent comme vous à ce niveau-là.

Parlant prévention... Et moi, je trouve ça... Écoutez, je viens de me joindre au projet de loi, là, ça fait quelques heures, et je trouve ça assez extraordinaire, je vous dirais, exceptionnel de voir... parce que je ne le savais pas, je n'avais pas lu le projet de loi avant ce midi, et donc la formation obligatoire... Et c'est là-dessus, en fait, que je veux vous entendre, entre autres. C'est sur la formation obligatoire. Je pense que... puis M. le ministre, tantôt, a dit qu'il regarderait de plus près les besoins, en termes de formation, ça va être quoi. Ce n'est pas encore complètement attaché, c'est ce que je comprends. Il va y avoir un travail qui va se faire. On aura besoin effectivement de l'expertise de gens qui s'y connaissent. Mais présentement il y a une formation qui est déjà écrite, je pense, ou, en tout cas, qui est en fonction par Éduc'alcool. Est-ce que vous l'avez regardée, cette formation?

• (17 heures) •

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Moi, je n'ai pas suivi la formation. On parle de la formation de l'ITHQ, ce n'est pas...

**M. Villeneuve :** ...

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Oui, c'est ça.

**M. Villeneuve :** ...oui, c'est pas mal...

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Oui, c'est ça, c'est action serveur, qui existe depuis 17 ans, qui a été mise à jour, mais c'est vraiment l'ITHQ. Je connais les grands principes, mais je n'ai pas vu ni suivi la formation, moi-même.

**M. Villeneuve :** Parce que moi non plus, voyez-vous, je ne l'ai pas vue, mais je me suis dit que, de la part... peut-être qu'on aura d'autres gens qui viendront nous en parler. Moi, j'aimerais beaucoup les entendre là-dessus parce qu'effectivement je pense que c'est une obligation pour les serveurs de cesser de servir de la boisson à quelqu'un qu'ils jugeraient qu'il est en état d'ébriété, je pense. Bon, alors il y a un travail de psychologie aussi, j'imagine, à faire. Mais je n'ai pas vu la formation.

Alors, bon, ma question tombe à plat, vous ne l'avez pas vue, vous non plus. Alors, je ne sais pas si quelqu'un pourra nous en parler un peu plus, à tout le moins dans les grandes lignes, mais je pense que c'est un pas assez majeur. Je ne sais pas si vous en convenez, vous aussi, de cela, par rapport au projet de loi, que cette formation-là sera introduite pour l'autorisation de fonctionner au niveau des bars ou des restaurants.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Bien, les grandes lignes, effectivement, c'est d'identifier les situations à risque de surconsommation, puis de voir quand quelqu'un a trop bu, puis de développer les compétences pour ne pas servir cette personne-là, l'encadrer, éventuellement aussi gérer les intentions de conduite avec capacités affaiblies, et autres.

Comme je l'ai mentionné, oui, c'est une excellente chose de mettre ça dans le projet de loi. Je suis d'avis, par contre, qu'on devrait aller le plus loin possible et pas seulement s'en tenir aux gérants et tenanciers, mais aussi aux serveurs, particulièrement — je l'ai dit d'entrée de jeu, là — pour les bars. Les restaurants, c'est vrai que c'est peut-être des situations qui se présentent moins souvent, mais, dans les bars, c'est un endroit qui est associé à la surconsommation. Et je pense que les serveurs d'alcool, dans les bars, devraient être tous formés le plus rapidement possible, en commençant peut-être par les permanents, là. J'entendais les arguments de roulement de personnel, d'étudiants l'été. Mais, quand même, si c'est une formation en ligne de deux heures, je pense que n'importe qui peut suivre ça. J'irais vraiment... tous les serveurs dans les bars le plus rapidement possible.

**M. Villeneuve :** Puis M. le ministre en a parlé tantôt aussi, les fameuses boissons sucrées, là, dont on a parlé il y a quelques semaines, là. Je pense que ça aussi, le ministre s'est engagé à déposer un amendement qui viendra davantage encadrer cela.

Bien, écoutez, je n'ai pas vraiment d'autres questions, mais je tiens à vous remercier tout de même de votre présence et je tiens à réitérer le fait que toute action qui va permettre justement de mieux baliser, mieux contrôler ces produits-là, que ce soit l'alcool ou le cannabis, eh bien, il vaut mieux avoir un plan que pas de plan, et, la réalité étant ce qu'elle est, alors je pense qu'il faut le faire le mieux possible. Bien, je vous remercie.

**Le Président (M. Auger) :** Merci, M. le député de Berthier. M. le député de Beauce-Nord, pour 6 min 30 s.

**M. Spénard** : Merci, M. le Président. Alors, à mon tour de vous souhaiter la bienvenue, M. Fallu. Vos propos m'ont intéressé grandement, surtout lorsque vous avez commencé votre exposé en disant : Si l'alcool arrivait aujourd'hui sur le marché, jamais il ne serait légalisé.

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : Non, jamais. Aujourd'hui, personne ici ne proposerait, je crois...

**M. Spénard** : De le légaliser.

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : ...de le légaliser, oui.

**M. Spénard** : En tout cas, ça m'a saisi, cette phrase-là. Alors, est-ce que l'alcool, d'après vos recherches, je comprends que vous avez fait beaucoup de recherches là-dessus, vous êtes... même des recherches postdoctorat. Alors, est-ce que l'alcool, dans toutes ses formes, est si dommageable que ça ou si ce n'est que l'abus d'alcool qui est dommageable? J'aimerais vous entendre là-dessus.

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : Très intéressante question. Merci pour la question. Ça me permet de préciser ces éléments-là, qui sont très intéressants. En fait, en prévention puis en réduction des méfaits, on ne fait pas de distinction. L'ensemble des substances psychoactives, que ce soient des médicaments, des drogues illégales ou des drogues légales, comme l'alcool, le tabac, à différents niveaux, bien, posent des risques, peu importe la consommation. Il y a une seule façon d'éviter totalement les risques, c'est de ne pas consommer. Et donc, dans ce sens-là, c'est certain que les risques sont beaucoup plus importants lorsqu'on parle de surconsommation et d'abus, mais il y a quand même une augmentation de certains risques, même pour une consommation assez faible.

Évidemment, les risques ne seront pas aussi grands, mais ils sont là quand même. On parle même de risques de certains cancers pour une consommation très, très modérée. Mais évidemment le risque n'est pas énormément décuplé, et il faut voir c'est le risque de quoi parce que, si j'achète deux billets de 6/49, le risque est plus que je gagne, mais deux sur 14 millions ou un sur 14 millions, on s'entend qu'il n'est pas très élevé, le risque. Donc, plus c'est modéré, moins il y a de risques.

Mais, en même temps, il faut faire attention avec ça parce que quelqu'un qui a une vulnérabilité particulière à un produit comme l'alcool ou un autre pourrait avoir une conséquence très grave. Des fois, je donne des exemples, là c'est d'autres produits, mais des drogues illégales. Quelqu'un pourrait consommer une substance qui est totalement pure et au bon dosage et en décéder. Ce n'était pas une consommation abusive, et la conséquence est pourtant le décès. Donc, c'est toute cette complexité-là. Il y a des risques même à consommation modérée, mais ils sont moins grands.

**M. Spénard** : Une autre question que j'ai posée, parce que vous avez parlé beaucoup de cannabis. Je vais dire comme M. le ministre : On est pogné avec le bébé, là, il faut au moins l'encadrer, lui donner un certain confort. Est-ce que, pour vous, c'est plus dangereux, le mélange cannabis-alcool, ou cannabis seul, ou alcool seul? Avez-vous fait une corrélation... Puis là je me dis, tu sais, bon, quelqu'un prend un verre d'alcool, mettons qu'il est à 0,02 sur l'échelle du taux d'alcoolémie, mais il fume un joint avec ça. Est-ce qu'il va monter à 0,08? Avez-vous cherché une corrélation entre les deux?

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : Bien, moi, je n'ai pas fait ces travaux-là, mais je connais la littérature scientifique là-dessus. C'est certain que le mélange des deux est pire pour tous les risques, incluant les capacités affaiblies, là. C'est certain que la consommation d'alcool et de cannabis en même temps augmente les risques de tout, incluant les capacités affaiblies.

**Une voix** : ...

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : Oui, tout à fait. Et c'est beaucoup plus élevé que seulement un ou l'autre. C'est sûr que c'est des généralités, hein? Ça dépend. Quelqu'un qui consomme du cannabis, on parle de quoi, comment, quelle quantité? L'alcool aussi. Mais, disons, si on parle de comparables, là, quelqu'un qui a fumé un joint il y a quatre heures puis qui prend la route versus quelqu'un qui est à 0,08, 0,08 est plus en incapacité de conduite. Mais, s'il fait les deux, là, c'est décuplé.

**M. Spénard** : C'est exponentiel.

**M. Fallu (Jean-Sébastien)** : Oui.

**M. Spénard** : O.K. L'autre chose que je veux vous entendre... La formation, vous seriez pour la formation. Est-ce que vous êtes pour la formation de tout le monde d'une façon très simple, que le gouvernement défraie, il y a un site Web pour que ça soit à tout le monde, ou vous êtes pour la formation plus individuelle ou je ne sais pas, moi? Je vous donne juste un exemple, là. Pour un permis de chasse au dindon, la formation est sur le Web, ça prend quatre heures, bon, on passe notre formation puis on a notre certification après qui arrive par la poste. Alors, est-ce que la formation, pour vous, c'est... est-ce que, pour vous, ça devrait être obligatoire et ça devrait être fourni gratuitement?

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Bien, d'abord, je ne suis pas un spécialiste de pédagogie, mais je pense que la formation en présentiel est préférable. En groupe, il y a des interactions. En tout cas, en prévention des dépendances, c'est démontré comme étant plus efficace parce qu'il y a une interaction, puis on intègre mieux les messages. Mais, bon, si c'est en ligne, je pense que c'est quand même... ça peut être efficace, encore faut-il pouvoir, d'une manière ou une autre, je ne sais pas, contrôler si c'est vraiment fait avec peut-être un examen. Rappelez-moi votre autre question pour...

**M. Spénard :** ...la formation, ça devrait être fourni par le ministère.

**M. Fallu (Jean-Sébastien) :** Ah! par l'État. Bien, écoutez, je suis quelqu'un qui pense que l'État a un rôle en santé publique et je pense qu'il faut effectivement le plus possible rendre ça accessible. Maintenant, je ne suis pas un spécialiste de la fiscalité. L'industrie fait aussi des revenus. Est-ce qu'on considère que, par les taxes, elle contribue suffisamment, cette industrie-là, pour contribuer à cette formation-là ou pas? Ce n'est pas mon domaine d'expertise, et je n'oserais pas me prononcer là-dessus.

**Le Président (M. Auger) :** C'est tout le temps que nous avons. Donc, merci à vous, M. Fallu, pour avoir contribué aux travaux de la Commission des institutions.

Je suspends quelques instants pour permettre au directeur national de la santé publique de prendre place. Merci.

*(Suspension de la séance à 17 h 10)*

*(Reprise à 17 h 12)*

**Le Président (M. Auger) :** Nous reprenons nos travaux en souhaitant la bienvenue au directeur national de la santé publique. Donc, vous avez 10 minutes pour votre présentation. Par la suite, il y a une période d'échange avec les trois groupes parlementaires. Dans un premier temps, bien vouloir vous identifier ainsi que la personne qui vous accompagne. Donc, à vous la parole.

#### **Ministère de la Santé et des Services sociaux**

**M. Arruda (Horacio) :** Bonjour. Dr Horacio Arruda, directeur national et sous-ministre adjoint en santé publique au ministère de la Santé et des Services sociaux. Je suis accompagné de Mme Julie Rousseau, directrice de l'équipe Promotion, prévention au sein du ministère de la Santé.

M. le Président, M. le ministre, distingués députés, je vous remercie de l'invitation et de me donner l'opportunité de discuter en somme du dossier de l'alcool dans une perspective du projet de loi n° 170 qui a une finalité, bien entendu, d'allègement en lien avec les permis, là, mais ça va me donner quand même l'opportunité de parler un petit peu de ça.

Rapidement, peut-être parler du contexte que vous avez souvent bien entendu, on en a vu tantôt, l'acceptabilité sociale est très importante en lien avec l'alcool. On a un historique qui fait qu'actuellement c'est même considéré quasiment par certains comme un aliment, je veux dire, une boisson, là. Ce n'est pas nécessairement perçu comme une drogue, mais ça demeure quand même une drogue. C'est une consommation qui est associée à des événements agréables, hein, dans des festivals de musique, du sportif, dans des mariages, dans des départs à la retraite, etc. Donc, socialement, là, il y a une consommation qui est quand même acceptée. Puis ça fait partie d'une norme sociale. Donc, il faut quand même prendre ça en considération. Les lois tiennent compte des normes sociales, puis nos capacités d'intervention vont dépendre aussi des normes sociales.

La société le tolère bien, elle favorise même un peu la consommation. Tantôt, on parlait de certaines personnes qui ne consomment pas, se font un petit peu... mais dans certaines limites, une consommation adéquate, semblerait-il, mais il y a quand même des gens qui ont des problèmes. Il y a même certaines promotions, le spécial du jour à prix réduit, des promotions de style de vie aussi. On associe l'alcool à une belle image. Je me rappelle, quand j'étais jeune, pour moi, le succès social, c'était de rentrer à la maison puis d'avoir une belle bouteille en cristal, et on prenait un verre puis on le prenait. Donc, on associe ça aussi à une certaine image. Puis on parle de consommation responsable ou de consommation équilibrée, mais, pour certains, malheureusement, il y a des conséquences à la consommation d'alcool. Il y a des maladies, il y a de la souffrance, il y a des familles qui vivent des choses difficiles puis il y a certains drames.

Donc, dans le fond, il faut comprendre que c'est, disons, une substance psychotrope qui a des effets sur la santé de façon aiguë si consommée en très grande quantité de façon chronique. C'est associé à différents cancers. On sait maintenant que même une consommation d'une consommation par jour pourrait augmenter le risque du cancer du sein. Donc, on a quand même des données par rapport à ça. Puis c'est une question de comportement aussi puis de décision personnelle.

On sait qu'en saines habitudes de vie, si on veut changer les comportements, il y a bien entendu l'éducation, savoir quoi faire, mais il faut aussi agir sur les environnements favorables. C'est-à-dire qu'il faut à la fois rendre l'environnement favorable à une saine habitude de vie ou diminuer peut-être l'accès, particulièrement pour les gens qui ont des problématiques importantes. On peut intervenir à différents niveaux comme tels comme gouvernement ou comme société comme telle. Et, juste pour vous dire, le gouvernement va lancer sous peu... on a déjà une politique gouvernementale de prévention en santé, on a un plan d'action qui a été adopté, lancé récemment. La problématique des dépendances d'alcool fait partie de ça. Et il y a un plan d'action interministériel en dépendances qui va sortir sous peu, qui a impliqué plusieurs ministères,

plusieurs organisations pour demander un meilleur encadrement et une application plus rigoureuse des lois qui encadrent la publicité et la promotion de l'alcool. Donc, quelque part, il y a des avenues au sein du gouvernement pour être en mesure de le faire.

Si vous allez à la page 4, vous allez tout simplement voir un graphique. Là, je vais essayer d'aller rapidement, mais, plutôt que de vous déposer... J'ai pris des graphiques qui viennent d'un rapport du directeur national canadien qui a été fait en 2015, qui permet quand même d'illustrer des choses intéressantes. On voit vraiment ici la consommation d'alcool par rapport au tabac, marijuana et autres drogues illicites au Canada. Donc, c'est quand même... on voit qu'il y a une grande consommation.

Les effets de la santé vont varier selon le sexe. Je sais que c'est important, l'équité entre l'homme et la femme quand on parle de salaire, quand on parle de capacité d'avancer dans la vie, mais malheureusement les femmes sont plus sensibles à l'effet de l'alcool, associé à des questions de métabolisme puis aussi de distribution de masse musculaire versus grasseuse. Et donc, à des moins grandes consommations, elles vont avoir des effets plus importants. Il y a certaines conditions comme telles. La femme enceinte, la santé des individus, ça peut avoir un élément. Et la fréquence et la quantité consommée, bien entendu, est un facteur.

À la page 6, juste... vous pourrez le regarder, là, c'est les effets sur la santé qui dépendent de la dose mais qui vont aussi dépendre des éléments de certains individus, là, de leur condition particulière. À la page 7, vous avez un graphique qui vous donne un petit peu les éléments à court terme, les effets à court terme, les effets à long terme de la consommation d'alcool. Je voudrais aussi vous dire qu'il y a le cancer, comme je vous disais, là, qui peut à long terme être là, les infections transmises sexuellement, parce qu'on sait qu'en situation d'alcool on se libère, des fois quelque part, de nos comportements ou de nos barrières, ce qui peut entraîner certains éléments de cette nature-là.

À la page 8, rapidement, juste faire valoir un peu certains profils à risque. Les femmes enceintes ou qui prévoient le devenir, il y a le syndrome alcoolofœtal qui existe chez les enfants qui sont exposés in utero. Il y a à peu près 3 000 nouveau-nés au Canada qui naissent avec ce syndrome-là. Donc, les femmes enceintes, les adolescents puis les personnes qui prennent des médicaments sont plus à risque de certaines problématiques, mais c'est encore là une autre façon de vous montrer un peu les effets sur la santé.

En page 9, vous avez aussi, selon la concentration d'alcool et le comportement, les différents problèmes qui peuvent arriver : mélange avec autres drogues, qui amène des overdoses et des décès, des intoxications aiguës ou des effets à long terme, des accidents et aussi des comportements sociaux, violence, etc., qui peuvent avoir des problématiques.

En page 10, rapidement, les coûts estimés de l'abus d'alcool au Canada en 2002. Donc, c'est une réalité que je voulais partager avec vous. En page 11, on vous montre un petit peu les types de facteurs qui rentrent en considération chez les individus, chez la famille et les amis. Je tiens à vous dire aussi que la famille et les amis, c'est un phénomène important aussi en termes d'éducation et de comportement. Le type d'éducation qu'on va avoir, la famille peuvent avoir une influence sur notre futur de consommateur. Et, bien entendu, en termes de communauté et société, toute la question de l'accessibilité, du coût, de la facilité d'accès puis des points de vente au détail, c'est des facteurs qui ont une influence sur les problématiques.

En page 12, peut-être, on peut intervenir sur les individus, on peut intervenir sur l'accessibilité et l'exposition puis on peut agir sur l'acceptabilité sociale. Quand on parle de formation, ici tantôt, là, c'est d'agir sur les facteurs individuels. On a un individu devant nous, on peut lui enseigner à réduire sa consommation, faire de la promotion, prévention. On peut faire des interventions brèves auprès des consommateurs à risque. Et c'est ici, probablement, que, dans un contexte de consommation dans un bar, qui est différent un peu de celui du restaurant parce qu'il n'est pas accompagné de nourriture nécessairement, puis c'est un autre type de consommation, qu'une intervention du serveur auprès de l'individu va peut-être éviter un accident ou va diminuer les choses, d'où l'importance, à mon avis, de la formation que vous mettez en place, mais qui, pour moi, à mon avis, pourrait aller plus loin, si vous voulez, dans les bars, peut-être pas dans les restaurants, là, particulièrement à cause de ceci.

• (17 h 20) •

Pour ce qui est d'agir sur l'accessibilité et l'exposition, fixer les prix minimums, on sait notamment que les intoxications, il y a les mineurs pour lesquels c'est problématique, mais les populations de 18 à 24 ans ont tendance à faire des consommations à haut niveau avec des alcools qui sont moins coûteux. Et donc, quand on fixe certains prix minimums puis qu'on ajoute une taxation, on diminue l'accès à cette population-là spécifiquement, ce qui est différent de quelqu'un qui va se payer un scotch ou une bouteille de scotch à 200 \$. Ce sont souvent des... Donc, il y a des façons de contrôler l'accessibilité là-dessus, contrôler les ventes et l'accessibilité...

Je vais vous parler un petit peu des éléments positifs. Donc, j'aimerais ça qu'on aille tout de suite, un petit peu, à la page 14. Il faut voir que je comprends très bien que la finalité de la loi, c'est de moderniser les permis. On n'est pas ici en train de revoir la gestion de l'alcool dans l'ensemble du Québec. Mais il y a nécessité quand même d'avoir une certaine cohérence gouvernementale par rapport aux impératifs de sécurité publique, aux impératifs de protection des personnes mineures, de consommation excessive, de santé puis de tranquillité publique.

Je tiens à vous dire, là, qu'il est très important pour moi — je l'ai mis en rouge à la page 14 — de maintenir le maintien de l'accès d'alcool en soirée à 23 heures dans les dépanneurs, là. Je pense que ça, c'est majeur, à mon avis. Je tiens à vous le dire. Je sais que vous avez eu des pressions importantes, probablement, pour aller aussi tard que dans les bars. Mais les consommateurs qui vont dans un dépanneur se chercher de l'alcool après 23 heures, si on leur donnerait accès à ça, ce seraient des cas d'intoxication probablement plus rapide chez des personnes beaucoup plus jeunes, qui ne sont pas les mêmes qui vont dans les bars. Et ça, je pense que c'est vraiment un point très positif.

Bon, pour ce qui est du 7 heures du matin, 7 à 8, bon, que les pêcheurs n'aient pas planifié la vieille, quand ils vont faire leur épicerie, d'acheter leur alcool, on peut questionner ça. Mais, dans les faits, si vous donnez l'heure du matin,

mais vous devez conserver l'alcool en soirée, là, moi, je tiens à vous le dire... Parce que les consommations problématiques sont surtout celles qui se passent en soirée, dans la nuit, par un accès rapide. Et ça, je pense que c'est un bon coup et je vous supplie de ne pas céder dans le cadre de l'analyse du projet de loi... pour la loi parce que c'est vraiment, pour moi, un élément qui est très important.

On a fait un premier pas vers l'obligation de permis et de titulaire comme telle, mais je pense qu'on pourrait aller peut-être un peu plus loin et prendre en considération les impératifs du personnel qui tourne, puis etc., prendre en considération que la consommation en restaurant n'est pas la même qu'une consommation en bar. Elle n'a pas les mêmes facteurs, ce n'est pas les mêmes clientèles, ce n'est pas les mêmes éléments. Mais je pense que, dans un bar, ça pourrait... comme ils apprennent à faire de cocktails puis toutes sortes de recettes, là, on pourrait aussi leur apprendre à comment gérer adéquatement comme tel.

Vous avez conféré des pouvoirs additionnels à la régie pour lui permettre d'intervenir au regard du non-respect des règles entourant la vente et la fabrication de boissons alcoolisées. Ça, je trouve ça important. Encore là, il faut que les moyens viennent — je ne suis pas payé par la régie pour vous dire ça, là — pour qu'ils puissent appliquer leurs éléments.

**Le Président (M. Auger) :** Juste un instant, M. Arruda. Compte tenu que le 10 minutes est expiré, M. le ministre...

**M. Coiteux :** Oui. J'aimerais bien le laisser terminer.

**Le Président (M. Auger) :** Oui. Excellent. Donc, vous pouvez continuer, M. Arruda.

**M. Arruda (Horacio) :** Ça ne sera pas très long. Indication de l'intention de revoir le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs, on va suivre ça de très près parce qu'il y a là un élément très important en termes de marketing pour aller chercher des clientèles nouvelles ou des surconsommations.

Je vous félicite pour la limitation de la vente dans les épicereries et en dépanneur des mélanges de bière à un taux de 7 % de l'alcool et sur les prix minimums pour la bière. Puis il faudrait peut-être évaluer des prix minimums pour d'autres types d'alcool, qui sont, à mon avis, utilisés notamment par des gens assez jeunes.

Par contre, comme je vous le dis, là, on va suivre les préoccupations... on va suivre la réglementation pour s'assurer qu'elle va plus loin, qu'elle évolue aussi avec les effets qu'on pourrait mesurer. J'ai parlé de prix minimum, la formation obligatoire. Puis il y a aussi, en lien peut-être avec les permis, si vous me permettez, toutes les questions des permis accessoires, ou nouveaux, ou temporaires.

La question de l'heure maximale, à mon avis, devrait être aussi... être peut-être regardée en termes de balises pour éviter les problématiques de consommation tardive, comme j'en parlais tantôt. Puis il faut s'assurer que les restaurants ne deviennent pas des bars déguisés après la fermeture de la cuisine. J'étais content d'entendre des gens ici, qu'ils étaient prêts... En fin de compte, c'est un autre type de consommation, mais il ne faudrait pas qu'on ait un bar jusqu'à 3 heures du matin. Donc, on augmenterait la quantité d'accès tardif la nuit. Et puis, pour, aussi, les heures d'exploitation d'un permis d'alcool d'événements à caractère culturel et social, quelles seront les balises qui seront utilisées, notamment par rapport à la consommation tardive, qui, elle, entraîne des problèmes?

Écoutez, je pense qu'il faut continuer à interdire l'alcool aux mineurs, vous le savez, là. J'ai mis d'autres éléments et d'autres préoccupations qui se feront, à mon avis, dans un contexte de l'action gouvernementale dans le dossier de l'alcool. Mais, c'est comme je vous dis, moi, si j'ai un message à retenir, c'est : Ne lâchez pas sur la question du 23 heures dans les épicereries. C'est vraiment, là, le message. Tant que le projet de loi... Je vais vous dire bien honnêtement, je vais probablement faire une convulsion si jamais vous cédez là-dessus.

**Le Président (M. Auger) :** Merci beaucoup, M. Arruda. Nous allons débiter les échanges. Donc, M. le ministre, pour 14 minutes.

**M. Coiteux :** Oui. Alors, merci, M. Arruda, puis merci, Mme Rousseau, de vous être déplacés pour venir nous faire cette présentation, d'avoir produit le mémoire également puis d'accompagner ce mémoire d'une série de statistiques et de rappels sur, effectivement, les dangers pour la santé d'une consommation problématique, excessive d'alcool. Il y a différentes façons de le mesurer, j'en conviens, là. Mais merci, donc, pour cette présentation-là. Puis, en même temps, ça me fait plaisir de vous revoir, parce qu'on a eu l'occasion de se côtoyer pas mal au cours des derniers mois, hein, parce qu'il y a des travaux qui ont été faits en préparation de ce fameux projet de loi pour l'encadrement du commerce du cannabis. On a été quelques ministres à participer, puis vous étiez là avec toute votre expertise et votre passion pour le sujet de la santé publique. Donc, c'est toujours un plaisir...

**M. Arruda (Horacio) :** ...en même temps, là. Je passe de commission en commission.

**M. Coiteux :** Vous passez de commission en commission, signe que vous abordez des enjeux qui sont importants. Alors, je vous remercie pour ça.

Écoutez, je vais vous rassurer tout de suite, là, cette discussion-là, on l'a eue, évidemment, avant de rédiger le projet de loi. On a tenu compte, évidemment, de tous les commentaires et demandes qui nous ont été formulés, comme c'est toujours le cas lorsqu'on fait un projet de loi. Et à aucun moment dans ce processus-là je n'ai personnellement pensé qu'on allait proposer la vente passé 23 heures dans les dépanneurs et les épicereries. Alors, je pense que je vais pouvoir vous épargner la convulsion potentielle parce que...

**M. Arruda (Horacio) :** ...les effets secondaires, là.

**M. Coiteux :** ...parce que je n'ai pas l'intention d'aller là, je n'ai pas l'intention d'aller là. Puis c'est important pour moi. Puis j'ai testé cette idée-là à quelques reprises, au cours des consultations, si on n'allait pas faire accroître les risques, dans le 7 à 8. Puis, en règle générale, j'ai été rassuré là-dessus. Ce n'est pas là, ce n'est pas dans cette heure-là, le matin, qu'on amenait des problèmes.

Là où j'aimerais vous entendre un peu davantage sur le projet de loi, dans votre perspective à vous... puis, encore là, avant de vous poser la question directement, le contexte général, là, on ne veut pas que les restaurants deviennent des bars. On ne veut pas ça. Ce n'est pas ça qu'on veut du tout. Donc, tout va être dans la manière de bien encadrer la nouvelle flexibilité qu'on veut leur donner, mais il y a des cas de figure assez fréquents dans le monde d'aujourd'hui qui faisaient en sorte que ce n'était pas applicable de dire à quelqu'un : Regarde, prends un repas. C'est quoi, un repas complet? Qu'est-ce qu'il doit y avoir dans un repas complet? Puis, des fois, il y a des gens qui viennent juste s'attabler une demi-heure, une heure avec des amis qui sont en train de prendre un repas, puis tout ce qu'ils veulent faire, c'est prendre un verre de vin avec eux, et pourquoi pas? Bon. Alors, c'est dans ce contexte-là qu'on veut donner une flexibilité accrue. On ne pense pas que ça va susciter une consommation accrue, on va juste rendre la vie un peu plus facile à la fois pour les consommateurs et puis pour les titulaires de permis.

Mais, et c'est là que je veux vous amenez, les gens des bars sont venus nous voir puis ils ont dit : Oui, mais, attention, il pourrait y avoir des restaurants qui se transformeraient en bar parce que vous leur donneriez cette possibilité-là. Vous émettez la même inquiétude. Comment vous verriez l'encadrement de ça? On veut que ce soit flexible, là, on veut donner cette liberté-là, mais quelles sont les balises de base, pour vous, qu'on devrait considérer pour éviter...

**M. Arruda (Horacio) :** Écoutez, je ne suis pas un expert en permis ni en modèle organisationnel de restaurants, qui sont maintenant, comme on l'exprimait, un genre de continuum d'interventions. Tantôt, j'écoutais les gens qui disaient que, maintenant, même les épicerie vendent des repas chauds. Donc, on est dans une autre réalité.

Moi, je pense que l'enjeu... C'est sûr qu'en théorie, dès qu'on augmente le nombre de places où on a accès, on peut augmenter éventuellement la consommation, mais, encore là, ça dépend de quel type de consommation on parle. Ça fait que, là, il faut être capable de voir les choses, d'où l'importance de surveiller. De 7 à 8 heures à Saint-Clinclin... je dis Saint-Clinclin, pas pour parler de... une raison x, où il n'y a pas trop de population, ce n'est peut-être pas problématique. En plein centre-ville, où il y a des itinérants, peut-être que ça peut entraîner certains problèmes. Mais, encore là, je n'ai pas les données probantes pour être capable de vous dire : Ça s'est fait à tel endroit puis c'est ça qui est arrivé.

Bon, moi, je pense que ça dépend beaucoup des clientèles. Je pense que les restaurateurs, ce qu'ils veulent, c'est accommoder un type de clientèle dans un contexte x qui est très différent. Manger et boire, ce n'est pas la même affaire que d'aller dans un bar pour noyer sa peine ou aller dans un bar pour des raisons x, y, z. Donc, moi, ce que je veux dire, c'est que, dans les faits, il faudrait qu'il y ait deux marchés qui vont faire affaire avec des clientèles différentes, à mon avis, là. C'est comme la question des terrasses, là. Il y en a qui vont dire : Non, après 8 heures, les enfants vont être exposés, puis etc. On sait très bien que, maintenant, des adolescents qui n'ont pas encore 18 ans vont être avec leurs parents, puis ça pourrait dépasser le temps.

Ça fait que moi, tant que ça reste dans ce cadre-là, je ne sais pas si vous comprenez ce que je veux dire, et qu'on n'est pas en train d'augmenter, en fin de compte, ou de prendre des clientèles, ou d'augmenter l'endroit où cette clientèle-là pourrait se retrouver, je pense que ça peut être adéquat. La question de la cuisine ouverte, ça peut être une façon de faire, là, mais, honnêtement, je ne suis pas un expert dans ça. Mais, moi, ce que je veux vous dire, c'est qu'il faut que ça accommode des types de consommation qui vont être adéquats et ne pas générer de nouveaux problèmes.

• (17 h 30) •

**M. Coiteux :** Non, mais notre approche là-dessus, pour simplifier les choses, c'est qu'un restaurant devrait avoir une cuisine en opération, capable d'offrir un menu complet en tout temps. Alors, s'ils veulent faire ça jusqu'à 3 heures du matin, il y a des coûts qui sont associés à ça.

La plupart des restaurants que je connais, sauf quelques cas qui sont des restaurants 24 heures sur 24, qui ont souvent une autre vocation, là, qui sont souvent plus dans la restauration rapide, puis souvent ils ne vendent même pas d'alcool parce que ça ne fait partie de leur modèle d'affaires, la plupart des restaurants, règle générale, passé une certaine heure, ils ont hâte qu'on parte, là. Alors, la cuisine ferme, là. Et, quand la cuisine ferme, ça veut dire que, bientôt, là, il n'y a plus rien qui va se vendre, là. Ils ne vont pas nécessairement retenir des serveurs jusqu'à 2, 3 heures du matin, là, tu sais. Donc, je pense qu'on va être capable d'encadrer ça correctement pour s'assurer que ça reste dans ces limites-là.

Mais je vous... Il nous reste combien de temps?

**Le Président (M. Auger) :** 7 min 30 s

**M. Coiteux :** 7 min 30 s? Je vous pose la question, là, parce qu'il y a différents lieux de consommation de boissons alcoolisées et il y a différents lieux où on peut avoir une consommation problématique pour la santé. Où est-ce qu'il se situe, le lieu où il y a la plus grande problématique? Est-ce que c'est à la maison? Est-ce que c'est au restaurant? Est-ce que c'est dans les bars? Est-ce que c'est au cours des festivals? Où est-ce qu'est l'endroit le plus problématique?

**M. Arruda (Horacio) :** Ça fluctue, puis vous le verrez dans le rapport fédéral qui a été fait, ça fluctue selon le contexte de consommation. Les jeunes ont un mode de consommation qui est peut-être plus dans des partys spéciaux avec accès à de l'alcool de dépanneur à faible coût. Comprenez-vous, là? Quand on est des jeunes, c'est comme ça. Pour



certaines clientèles, c'est plus dans les bars, où, là, vraiment, là, ils vont passer de longues périodes et vont consommer beaucoup s'ils ne sont pas encadrés, puis etc. Donc, c'est un peu différent, je vous dirais, selon les types de clientèles puis les milieux. Ça peut être des intoxications dans la rue, quand on est un itinérant, parce qu'on a accès à de l'alcool pas trop cher.

Ça fait que, selon les types de comportements ou les facteurs qui viennent influencer, il faut avoir une stratégie. Si on veut diminuer la consommation excessive de jeunes et de jeunes adultes, qui ont souvent des moins bons revenus, on joue sur le prix comme tel. C'est la même affaire pour le tabac. On l'a fait. On sait que ça a un effet.

Ça fait qu'il n'y a pas de... Le contexte de consommation d'alcool est tellement différent selon les individus puis le contexte qu'il n'y a pas vraiment une approche qui va tout régler. C'est plusieurs stratégies, à mon avis, puis différentes approches. Quand on augmente le prix, on met des prix minimums sur certains alcools plus bon marché que les jeunes prennent, bien, à ce moment-là, c'est une barrière de plus pour être capable d'en consommer. L'influence des amis, c'est un facteur.

On a vu, dans le rapport sur les intoxications, si vous me permettez, à l'alcool par boissons sucrées, là, que l'institut a déposé, là, à notre demande, il y a véritablement des périodes dans l'année, là, où on voit les intoxications associées à quoi? Au bal de finissants, les calages d'alcool qui se font en termes de défits et à l'Halloween. Ça fait que, si on est capable de dire : Il y a des comportements, et donc il faut intervenir dans les écoles, proche des bals de finissants, pour empêcher ça puis un plus grand encadrement. Ça fait que ça, c'est un peu...

Malheureusement, j'aimerais ça vous dire : Il y a une place qu'on va agir là, puis ça va régler le problème, mais c'est hypercomplexe en termes de consommation.

**M. Coiteux :** ...ma question était dans le contexte du projet de loi, qui touche les permis dans différents lieux. C'est pour ça...

**M. Arruda (Horacio) :** Mais, tu sais, par exemple, là, si vous augmentez... si un permis de festival vend de l'alcool jusqu'à 4, 5 heures du matin puis 6 heures, là, vous allez avoir une série de consommateurs qui vont continuer à s'intoxiquer pendant la soirée et qui vont peut-être nuire à des... Bon, je n'ai pas entendu les gens des festivals dire qu'est-ce qu'ils voulaient, là. C'est pour ça que je parlais peut-être un peu... faire attention à ce que j'appellerais cette consommation qui est dépassée une certaine heure en termes d'accessibilité, parce que, quand tu n'en as plus, tu n'en as plus. Tu ne peux pas en acheter d'autre, comprenez-vous? Tu vas attendre au lendemain, là. Souvent, c'est des gens aussi qui n'ont pas planifié nécessairement leur alcool et qui vont le chercher à mesure, puis etc. Donc, moi, ça, c'est le genre d'élément, là, que...

De la même façon que je vous dis : N'allez pas au-delà du 23 heures, mais, s'il y a des nouveaux permis, des permis temporaires qui sont donnés, je sais que les municipalités ont des rôles à jouer là-dessus, là, bien, il y a un certain encadrement à faire par rapport à la consommation tardive.

**M. Coiteux :** Mon collègue de Jean-Lesage...

**Le Président (M. Auger) :** M. le député de Jean-Lesage, quatre minutes.

**M. Drolet :** M. Arruda, bonjour. Ça me fait plaisir de vous revoir, et Mme Rousseau. Mais, moi, c'est juste pour un petit peu aussi ajouter aux propos, parce qu'on fait des échanges de... C'est vraiment important, surtout pour la santé publique. Et je peux vous rassurer, pour venir d'un milieu, moi aussi... parce que je viens de la restauration et de l'hôtellerie, naturellement, sans pour autant y avoir fait une carrière juste là-dedans. Mais il reste qu'aujourd'hui quand on regarde les grands brasseurs... les grands brasseurs font une publicité... On parlait de publicité tout à l'heure. Les grands brasseurs font beaucoup de publicité maintenant, remarquez-les bien, puis, je vous le dis, en tant que... Molson Coors fait de la Heineken sans alcool, qui est très, très, très, maintenant, populaire, puis ils vantent la qualité du produit.

Alors, j'écoutais M. Fallu tantôt, et puis je me dis : C'est important de considérer le fait que l'alcool peut être dommageable. Mais, quand je regarde les grands brasseurs, qui sont rendus là aussi, parce qu'ils le savent, que c'est important de faire attention à ça... et autant Labatt fait la même chose avec un produit que j'entendais encore hier, qui est très bon. Alors, ça, ça me satisfait, moi, puis je me dis : Bien, on a voulu faire, avec ce projet de loi là... on a voulu simplifier la vie des gens que vous avez entendus un petit peu avant, tout à l'heure, parce que c'était quand même... on a voulu simplifier la vie des titulaires de permis puis on a voulu surtout aussi justement s'assurer de la promotion d'une consommation responsable. Alors, moi, je pense que ça, ça fait partie un petit peu...

Puis, quand vous parlez des restaurants avec une certaine possibilité d'alcool allongée, dites-vous, là, que ceux qui vont exagérer, là, il va y avoir une dénonciation par les autres parce qu'ils vont certainement dire : Écoute, lui, il va nous nuire. Parce que vous avez vu qu'ils étaient très contents de la modernisation que l'on fait.

Alors, pour, moi-même, être de l'industrie, vous allez voir que les bons vont parler aux méchants ou bien, du moins, ils vont faire en sorte d'une dénonciation pour que ça puisse se rétablir correctement. C'est un petit peu ce que je voulais vous parler, comme pour m'assurer... vous rassurer de notre vision puis de ce que je fais dans le projet de loi, parce que j'ai travaillé fort pour ce projet de loi, mais j'ai quand même 30 groupes d'intervention qu'on a entendus, qu'on doit respecter, parce que c'est ça, le but aussi, de la législature. On entend les microbrasseries qui prospèrent, qui font un travail énorme, qui nous font rayonner partout, dans toutes les régions du Québec. Alors, il faut aussi tenir compte de tout ça. C'est l'économie d'une province. C'est partout comme ça que ça se passe. Mais c'est pour ça, je tenais au moins à vous rassurer. Puis le ministre a été très clair là-dessus, mais il a été très clair avec moi aussi. On va moderniser, mais sans jamais aller à l'encontre d'une promotion non responsable.

**Le Président (M. Auger) :** Oui, commentaire, M. Arruda.

**M. Arruda (Horacio) :** Si vous me permettez, je vous remercie de ces propos-là. Dans les faits, on est très conscients, là, que, un, c'est un projet de loi qui modernise la question des permis, puis etc. On essaie d'avoir le minimum d'impact sur les problématiques de santé.

Pour ce qui est de la promotion, si vous me permettez, il y a peut-être des promotions adéquates, mais il va falloir qu'on regarde clairement, là, ce qui est de la promotion qui incite la consommation, qui va cibler, même, indirectement certaine jeunesse en termes de style de vie, puis etc. Ça existe aussi, là. Je ne veux pas... Toutes les industries sont là pour survivre et elles vont prendre, des fois, des tournants. Ça fait que je pense qu'il va falloir qu'on soit prudent.

Mais on est conscients aussi que, je vous l'ai dit, d'entrée de jeu, là, on est dans une norme sociale où l'alcool fait partie de la vie. Je pense que, si, demain matin, on retournait à la prohibition ou on dirait : Plus d'alcool nulle part, on aurait une réaction puis un tollé important. Mais je souhaite une génération plus jeune mieux instrumentée et je souhaite à ce que des gens qui ont des problématiques puissent accéder à des soins ou des thérapies pour éviter les violences puis les crimes qu'on peut voir, puis etc. Je pense que tout le monde est d'accord là-dessus. Puis je pense qu'il faut que ça se travaille, dans le contexte, ici, de certains commentaires. Je pense que le rôle des tenanciers de bars, et notamment de ceux qui servent, dans l'identification des personnes qui sont à risque puis d'être capable d'intervenir va éviter à la fois des accidents mortels. On a diminué la mort avec les règles importantes qu'on a mises en termes de tolérance zéro sur l'alcool, puis etc. Ça a eu des effets importants. Les jeunes ne consomment pas de la même façon, on ne roule plus avec sa bouteille de bière entre les deux jambes, comme on a déjà fait, puis etc. Des normes, ça se change. Je pense qu'il faut en arriver à essayer d'équilibrer les choses.

**Le Président (M. Auger) :** Merci. Nous allons poursuivre avec le député de Berthier pour 9 min 30 s

• (17 h 40) •

**M. Villeneuve :** Merci, M. le Président. Bonjour, madame. Bonjour, monsieur. Écoutez, d'abord, merci pour toute l'information que vous nous avez remise. Alors, pour ma part, en tout cas, c'est très intéressant. Je pense que ça nous amène à plusieurs réflexions quand on regarde le mémoire que vous nous avez déposé, notamment sur les effets à court terme, moyen terme, long terme. Et ce que je trouve très, très intéressant de votre mémoire, aussi, c'est que vous apportez des éléments... d'abord, vous venez de le dire, hein, on ne retournera pas à la prohibition parce que c'est le marché noir qui va être florissant, puis là ça va être peut-être pire. Alors, ça, là-dessus, on s'entend, tout le monde.

Mais vous apportez des éléments positifs. Et je me posais la question au regard de ce que vous amenez parce que ça semble être des éléments qui, somme toute, pourraient être réalisés, là, relativement simplement. Et je me posais la question : Ce serait quoi, les effets cumulatifs de ce que vous proposez? Exemple, là, bon, pour 23 heures, c'est réglé. M. le ministre a dit : On ne va pas à minuit, on reste à 23 heures. Vous parlez de conférer des pouvoirs additionnels à la régie. Donc, on va se le dire, c'est une coercition un peu plus grande, donc des moyens plus grands pour pouvoir intervenir. Et, pour ne pas que j'oublie, tantôt, j'aimerais qu'on parle des promotions croisées pour la bière, qui a un prix minimum mais qui a des promotions croisées.

Vous dites aussi : «[L'indication] de l'intention de revoir le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs.» Est-ce qu'on le retrouve dans le projet de loi? Ce qu'on retrouve, des incitatifs, donc, à revoir le Règlement sur la promotion et la publicité, mais est-ce que c'est suffisant, ce qu'on y retrouve, à votre avis?

Alors, quand je regarde les éléments que vous amenez, je me pose la question : Est-ce que ça pourrait avoir un impact important sur, justement, la consommation et le côté responsable aussi de consommer de l'alcool?

**M. Arruda (Horacio) :** Bien, toutes les activités de promotion, d'éducation viennent instrumenter les éléments en lien avec la norme sociale, qui peut évoluer. Ce que je décode, si vous me permettez, dans les intentions du gouvernement, on est ici dans un projet de loi qui vient moderniser des permis dans une perspective de faciliter la vie à... et se débarrasser de choses désuètes, puis etc., et avec des pouvoirs réglementaires où le gouvernement pourra, à ce moment-là, en identifiant clairement des problèmes, intervenir. Dans le fond, je pense que la capacité d'inspection, puis de travail, puis etc., elle est toujours limitée, hein? On n'a jamais assez d'inspecteurs pour faire respecter une loi, ou d'enquêteurs. Il va falloir avoir une réflexion plus poussée sur les endroits qui sont problématiques, les pratiques du marché qui se font ou qui pourraient émerger. Dans le fond, ce que j'essaie de voir, c'est que, sans... on n'est peut-être pas rendu à bannir complètement toute publicité, peut-être que oui, je ne sais pas, mais il y en a sûrement certains types qui visent certaines clientèles pour lesquelles il faut faire une bonne analyse pour être capable d'intervenir.

Ça fait que c'est ce genre de choses là, là, ce que je décode dans les intentions gouvernementales, sans que ce soit inscrit dans la loi... puis je le sais, je travaille actuellement sur la loi sur le cannabis, il y a beaucoup de choses qui vont aux règlements. C'est toujours frustrant quand on fait ça parce qu'on aimerait ça d'avoir le règlement immédiatement, mais il y a une intention de donner de l'instrumentation.

Moi, dans le contexte de l'article 54, où le ministre de la Santé est le principal conseiller du gouvernement par rapport à des politiques publiques, la réglementation qui va être déposée par le ministre éventuellement par rapport à ça va venir chez nous. Puis nous, on va regarder ça avec un oeil scrutateur en disant : Bien, peut-être qu'on n'en fait pas assez, puis etc. Puis le gouvernement prendra ses décisions par rapport à ça.

Ça fait que moi, je vois ça comme étant positif parce que c'est amené dans la loi. Mais, si vous me dites : C'est quoi, les éléments particuliers?, comme on n'a pas de détails, puis probablement qu'ils doivent le travailler pour être capables de le faire...

**M. Villeneuve :** ...on s'entend... Bien, en tout cas, on s'entend... on ne peut pas dire ça, là, mais je comprends dans vos propos que vous avez espoir que ces intentions-là auront un impact positif sur une consommation plus responsable, et donc une amélioration de la situation.

**M. Arruda (Horacio) :** Oui, tout à fait, mais je vais vous dire, là, juste une chose, là, le comportement humain, il ne se change pas comme ça. Les normes sociales sur les saines habitudes de vie, ça fait des années qu'on travaillait en promotion de la santé. On a commencé à dire aux gens d'arrêter de manger, de faire de l'exercice, puis etc. Maintenant, on ajoute les pistes cyclables, on crée des conditions favorables. Donc, malheureusement, je vais probablement demander l'aide médicale à mourir avant de pouvoir voir les effets de tout ça dans une génération plus équilibrée. J'aimerais ça, là, mais les comportements...

Puis il faut faire aussi une chose, il faut aussi faire attention de ne pas réduire les inégalités, c'est-à-dire d'une classe supérieure qui s'améliore, mais que les gens qui ont moins de moyens ou qui sont dans des conditions socio-économiques plus différentes, eux autres retombent vers le bas. Ça fait qu'il y a tout ça qu'il faut prendre en considération dans un équilibre dans une société, et c'est les principes qu'on a développés dans notre politique gouvernementale de prévention de la santé, à la fois de travailler pour tout le monde, mais aussi de réduire les inégalités auprès de certaines populations. D'où l'importance d'adapter les politiques à certains sous-groupes.

**M. Villeneuve :** Un exemple parmi tant d'autres, vous dites : «Accroître le respect de l'interdiction de vente d'alcool aux mineurs.» «Accroître le respect de l'interdiction...» Je ne sais pas, moi, déjà, je pense que c'est pas mal, ce qui se fait. Selon vous, il y a des lacunes importantes qui pourraient être corrigées? Il y a des moyens qui pourraient être mis en place pour faire encore mieux?

**M. Arruda (Horacio) :** Bien, écoutez, c'est sûr qu'on ne peut pas tout contrôler puis tout éviter, là, je ne vous dis pas que c'est une situation qui va mal actuellement, je pense que le contrôle aux mineurs, il doit exister, mais il y a des mineurs qui finissent par s'en procurer, là, par toutes sortes de stratégies, etc. Même des parents pourraient même en fournir à des mineurs. Là, je vous donne un exemple par rapport à ça. Donc, il faut sensibiliser les gens autour.

Il faut toujours rester vigilant par rapport à ça parce que ça peut ralentir. Puis je pense qu'il y a moyen, là, de voir, puis particulièrement, là, si des gens ont des formations sur comment aborder la personne qui veut consommer, sensibiliser les gens aussi à un plus vieux, là, qui viendrait acheter de l'alcool pour des plus jeunes, là. Il y a peut-être cet élément-là, là, de sensibilité qu'il faut continuer à travailler.

**M. Villeneuve :** Et là, avant de poser ma question, là, j'avise les gens, je ne suis pas en train de promouvoir de changer quoi que ce soit, mais je pose la question quand même. L'Ontario, les bars ferment à 2 heures du matin. Au Québec, ils ferment à 3 heures. Est-ce qu'on a les chiffres, parce que, là, on peut comparer, là, au niveau de la santé publique, c'est quoi, les résultats? Est-ce que vous avez des chiffres là-dessus?

**M. Arruda (Horacio) :** Écoutez, il faudrait que je fasse une vérification, là. À ma connaissance, il n'y a pas eu d'étude comparative par rapport à une heure de différence. Il faut voir aussi que la consommation est associée à un phénomène culturel qui est très différent d'une province à l'autre. Puis ce n'est pas les mêmes types de consommation qu'on a chez nous nécessairement. Ça serait difficile par rapport à ça.

Mais, par contre, ce que je peux vous dire, c'est que j'ai eu des discussions récemment avec l'institut qui regarde des données, là, il y a même des données... l'effet du prix minimum pour diminuer le cadre de l'intoxication sur certains jeunes, là, il y a des études qui semblent démontrer l'effet par des données probantes. On va revenir avec ça, soyez assuré. Je suis convaincu que je vais venir taper sur les oreilles là-dessus, là. Mais de dire qu'une heure de moins en Ontario améliore la situation de beaucoup par rapport au Québec je ne pense pas qu'on ait ces données-là. Je vais quand même faire la vérification, O.K., auprès de mes collègues, puis on pourra vous envoyer l'information, là. Mais, à ma connaissance, non.

**Le Président (M. Auger) :** Une minute.

**M. Villeneuve :** Dernier point. M. le ministre nous dit qu'il ne veut pas transformer les restaurants en bars, et tantôt les associations qu'on a rencontrées sont toutes d'accord pour cette ouverture-là, de faire cette ouverture-là. Mais on comprend aussi, d'après les échanges qu'on a eus, qu'ils sont d'accord aussi à ce qu'il y ait des balises, certaines balises pour justement que ça n'arrive pas, que des restaurants ne deviennent pas carrément des bars et utilisent cette façon-là, ce subterfuge pour vendre davantage d'alcool.

Est-ce que vous voyez ça d'un bon oeil, justement, qu'à même le projet de loi on puisse s'assurer qu'il y ait des balises claires, en tout cas des balises pour justement que ça n'arrive pas? Parce qu'on veut bien que ça n'arrive pas, mais encore faut-il se donner les moyens pour que ça n'arrive pas.

**M. Arruda (Horacio) :** Je ne suis pas un expert de types de permis, là, mais c'est sûr que, si la cuisine est ouverte puis qu'ils maintiennent du personnel présent pour maintenir la cuisine ouverte, j'ai comme l'impression que ce n'est pas le même genre de clients. Un, c'est la cuisine qui va devoir fonctionner. C'est parce que la raison pour laquelle je vous parlais qu'il ne faut pas que ça devienne des bars, c'est que je ne voudrais pas qu'on multiplie la quantité d'endroits où consommer de l'alcool tard le soir de façon abusive, entre guillemets, ou continue, là, à rester dans un état d'intoxication... soit maintenu. Mais je pense que, si un restaurateur maintient sa cuisine, est obligé de maintenir un serveur, je veux dire, ça ne sera pas

comme un bar où il y a une barmaid qui va être là tout simplement, puis etc. Ça fait que je pense que ça, c'est probablement un moyen, à mon avis, indirect de ne pas avoir un incitatif à devenir un bar, O.K.?

**M. Villeneuve :** Merci.

**Le Président (M. Auger) :** Nous devons poursuivre avec le député de Beauce-Nord pour les six prochaines minutes et 30 secondes.

**M. Spénard :** Merci beaucoup, M. le Président. Alors, à mon tour de vous saluer, Mme Rousseau, M. Arruda. D'entrée de jeu, je veux vous rassurer qu'il n'y a personne ici qui, je ne pense pas, qui va s'obstiner avec le ministère de la Sécurité publique pour le maintien de l'accès à l'alcool en soirée à 23 heures. Je pense que ça, c'est...

**Une voix :** Vous ne voulez pas déposer un amendement, là?

**M. Spénard :** Non, on ne déposera pas d'amendement là-dessus, à moins que M. le ministre...

**M. Arruda (Horacio) :** Les menaces de convulsions viennent d'éliminer ça complètement.

**M. Spénard :** Oui, c'est ça, là. À moins que M. le ministre veut fermer à...

**M. Arruda (Horacio) :** Parce que, quand je convulse, ce n'est pas drôle.

**M. Spénard :** O.K. L'autre chose qui m'est venue à l'esprit lorsque vous avez parlé de ça et que je n'ai pas vue dans la loi n° 170, mais il va falloir sûrement apporter un amendement, c'est : les restaurants, maintenant, vont avoir des permis de livrer de la boisson. Alors, est-ce que les restaurants sont inclus dans le 23 heures, de ne pas livrer de la boisson? Parce qu'il y a beaucoup de restaurants qui livrent jusqu'à 3 heures du matin, 4 heures du matin ou 24 heures. Je ne l'ai pas vu, ça, que les restaurants étaient spécifiquement visés de ne pas livrer avec leur permis de la boisson lorsqu'on commande un repas. On me dit en arrière que c'est prévu. En tout cas, je ne l'ai pas vu. L'as-tu vu? Je ne l'ai pas vu clairement.

L'autre chose, M. Arruda, c'est l'obligation aux personnes chargées de l'administration de suivre une formation. Et vous avez parlé de différencier les bars et les restaurants en ce qui concerne la formation parce que ce n'est pas la même affaire. Est-ce que ça veut dire que vous souhaiteriez que, dans les bars, ce soit obligatoire parce qu'il y a beaucoup plus de risques d'avoir des problèmes sur une consommation déraisonnable d'alcool et que, dans les restaurants, peut-être juste le gérant ou une personne en place serait suffisant?

• (17 h 50) •

**M. Arruda (Horacio) :** Écoutez, dans un monde idéal, en termes de faisabilité, tout le monde pourrait la recevoir. Puis peut-être même moi, je devrais peut-être apprendre à la recevoir pour être capable de contrôler un ami qui pourrait avoir des problèmes, dans un monde idéal. Mais, quand je regarde la problématique des consommations à risque, la consommation avec repas, le type de gens qui vont consommer de l'alcool dans un restaurant, habituellement, ils vont prendre une bouteille ou un verre, etc., ils ne se mettront pas à boire nécessairement des cocktails par-dessus cocktails, par-dessus cocktails, par-dessus gin, puis shooters, puis etc. Quand je vois ça, le risque d'avoir un individu avec une consommation à risque dans un bar, à mon avis, est plus élevé que dans un restaurant. Donc, si on a à prioriser en termes de ce qu'on appelle d'efficience, hein, d'efforts qu'on met par rapport à l'efficience, je pense que ça pourrait être adéquat.

Mais moi, je pense aussi que probablement il faudra aller plus loin que seulement le propriétaire, à mon avis. Je comprends que l'industrie va dire que c'est compliqué, puis etc., mais moi, je pense que, dans les bars, particulièrement pour le personnel permanent, là, je vous dirais, là, ils apprennent à faire des cocktails, à mon avis, ce n'est pas une formation de deux heures sur l'Internet, avec examen, à mon avis, qui va vraiment être hyper problématique. Puis en plus c'est qu'on sensibilise un peu une personne à être capable d'intervenir, parce que, si elle travaille là l'été, elle va peut-être retravailler ailleurs aussi à un autre moment donné. C'est autant d'individus qui apprennent à comment gérer la personne qui a des consommations inadéquates.

**M. Spénard :** Merci. L'autre chose, les balises pour étendre les heures d'exploitation d'un permis d'alcool lors d'événements à caractère culturel, on parle ici des festivals ou les nuits blanches de ce monde, est-ce que, d'après vos statistiques, lorsque vous arrivez à un festival qu'ils vendent de la boisson 24 heures ou en nuit, est-ce qu'il y a plus d'événements qui vous font dire qu'on a plus de détresses dans ces cas-là?

**M. Arruda (Horacio) :** Bien, souvent dans le contexte de ces... si vous me permettez, puis là il faudrait que je vérifie des données précises comme telles, mais, dans un contexte de festivités de cette nature-là, sociale, à gros groupes, musical, il y a souvent aussi un mélange, j'appellerais, d'alcool et d'autres types de psychotropes. Et souvent on va voir apparaître, dans les urgences, des pics importants d'individus.

Prenons un exemple, il va y avoir... D'ailleurs, je suis le directeur de santé publique par intérim de l'Outaouais, il va y avoir à Montebello le Rockfest, là, et ils sont obligés d'installer, dans les zones de festival, des lits de désintoxication, là, parce qu'il y a du monde qui serait incapable... les urgences seraient débordées.

Donc, c'est clair que ces festivités-là, qui durent souvent jour et nuit pendant deux, trois jours, avec une clientèle qui a tendance... qui vient là pour avoir du plaisir puis dont l'alcool va faire partie, il y a un risque augmenté, surtout combiné... Et c'est pour ça que je vous dis : Quelque part, il faut mettre certaines balises.

**M. Spénard** : On connaît ça en Beauce avec Woodstock, M. Arruda...

**M. Arruda (Horacio)** : Moi, je n'ai pas connu Woodstock. Ça a l'air, c'était bien le fun. Janis Joplin, c'était bien bon, sa chanson.

**M. Spénard** : Il n'y a pas de problème. O.K. Merci beaucoup, M. le Président, merci beaucoup.

**Le Président (M. Auger)** : Merci, M. le député de Beauce-Nord. Donc, merci beaucoup, Mme Rousseau et M. Arruda, pour votre participation aux travaux de la Commission des institutions.

Et la commission ajourne ses travaux au mardi 17 avril 2018, à 10 heures, où elle poursuivra son mandat.

*(Fin de la séance à 17 h 54)*