CI– 017M
C.P. – PL 72
Organismes du domaine de la sécurité publique

Distilleries du Québec

CONSIDÉRER LES DISTILLERIES AU MÊME TITRE RÉGLEMENTAIRE QUE TOUS LES PRODUCTEURS D'ALCOOL AU QUÉBEC

Énoncé des recommandations pour l'Union québécoise des microdistilleries du Québec (UQMD)
Commission des Institutions : projet de loi 72

11 novembre 2020

Table des matières

MISE EN CONTEXTE 1

LE PERMIS ARTISANAL 2

LE PERMIS INDUSTRIEL 3

LES DISTILLERIES DE PETITE TAILLE AU CANADA 5

VENTE À LA PROPRIÉTÉ 6

RECOMMANDATIONS 6

- INCLURE LES SPIRITUEUX AU PROJET DE LOI 72 6
- APPORTER DES AJUSTEMENTS AU PERMIS DE DISTILLATION ARTISANAL 6

Inclure les spiritueux au projet de loi 72 7

Apporter des ajustement au permis de distillation artisanal 7

- Permettre l'achat d'alcool pour les artisans 8
- Inclure tous les types de production agricole au permis artisanal 8

CONCLUSION 9

MISE EN CONTEXTE

Depuis maintenant cinq ans, nous avons assisté à la naissance et à la croissance spectaculaire des distilleries de petite taille au Québec. Cette nouvelle industrie suscite l'attention du public et des médias depuis ses balbutiements. Bien que cette croissance soit très rapide, elle n'est pas surprenante, car le contexte nord-américain nous y avait préparés. En effet, en 2000, seulement douze (12) microdistilleries étaient en opération aux États-Unis; on en compte aujourd'hui près de 3000 dans ce pays. Plus largement, l'ouverture des marchés asiatiques a fait exploser les ventes mondiales de spiritueux et les producteurs établis peinent à subvenir à la demande.
Selon le rapport annuel de la SAQ, la catégorie des gins québécois a poursuivi sa lancée en enregistrant une augmentation des ventes en volume de 55 % par rapport à l'exercice précédent. Pas si mal pour une industrie qui n'existait pas il y a quelques années à peine! Les distilleries de petite taille représentent maintenant près de la moitié des ventes d'alcool québécois en SAQ.

Ceci dit, cette croissance phénoménale s'accompagne de défis importants et il faut savoir que très peu de distilleries peuvent en réalité vivre du fruit de

leur travail, voire même rentrer dans leur frais, malgré des chiffres de vente impressionnants en SAQ. Ainsi, plusieurs distilleries ont dû restreindre leurs heures d'ouverture ou même fermer leur boutique puisqu'il n'était pas rentable d'embaucher des employés pour accueillir les visiteurs.

En dépit d'investissements importants destinés à développer les entreprises et, conséquemment bâtir une industrie artisanale forte et diversifiée, on remarque plusieurs iniquités dans le marché des alcools, notamment en termes de majoration des produits vendus à la propriété.

Au Québec, l'accession à la vente sur les lieux de production en juillet 2018 représente une étape importante. Ainsi, dans plusieurs régions du Québec, les distilleries ont investi dans leurs installations afin d'instruire le consommateur et d'offrir des produits de qualités aux visiteurs. Cette mesure aura donc eu un grand succès, preuve que la demande était justifiée. Grâce à cette avancée, les distilleries de petite taille ont pu rejoindre les vignobles, les cidreries et les brasseurs pour commencer eux aussi à développer l'agrotourisme, vecteur de fierté et de contribution à l'essor économique et qui prend tout son sens en contexte pandémique.

Cependant, avec ce changement de réglementation (projet de loi 170), les producteurs de spiritueux sous licence industrielle ont vu la relation avec la SAQ être inscrite dans la loi. Ainsi, contrairement à tous les autres producteurs d'alcool au Québec, y compris les distillateurs sous licence artisanale (projet de loi 88), les distilleries sous licence industrielle doivent racheter leurs produits à la SAQ au prix de vente de cette dernière. Cette aberration représente une autre iniquité entre des producteurs québécois de taille similaire.

LE PERMIS ARTISANAL

Créé sous le projet de loi 88 et adopté en 2016, il permet d'ajouter une activité de distillation pour quelques producteurs d'alcool artisanal qui cultivent leur matière première.

Ce permis autorise la production et la vente de spiritueux sur les lieux de fabrication sans contrainte ni lien avec la SAQ, comme c'est le cas pour le cidre, le vin, l'hydromel et l'Acer. Ce permis exclut cependant la production artisanale à partir de grains et/ou produits laitiers. Ainsi, même si un entrepreneur voulait cultiver son grain, le transformer pour en distiller du whisky ou tout autre alcool, le permis artisanal lui serait présentement refusé.

De plus, ce type de permis permet difficilement d'atteindre un volume suffisant pour voir ces spiritueux sur les tablettes de la SAQ. Plusieurs producteurs agricoles de petite taille ont de la difficulté à transformer

en quantité suffisante le fruit de leurs récoltes ce qui les prive de la possibilité d'avoir accès aux tablettes SAQ. Il y a près de 30 permis de distillerie artisanale émis au Québec depuis 2016, mais seulement 2 producteurs issus de ce permis retrouvent leurs gins sur les tablettes SAQ. Les investissements et la difficulté à produire de l'alcool neutre à partir de fruits rendent la production de gin difficile pour nos artisans.

LE PERMIS INDUSTRIEL

Actuellement, bien que les distilleries de petite taille opérant sous permis industriel absorbent les coûts liés à la production, à l'embouteillage, à la mise en marché, à l'embauche de personnel et au financement des frais fixes, la Société des alcools bénéficie d'une part importante des revenus que nous pourrions investir dans nos régions.

Ce qui nous mène à parler de l'effet de la loi sur la SAQ sur nos distilleries de petite taille. Cette loi qui autorise de prélever une majoration uniquement pour les distilleries opérant sous permis industriel créé un désavantage concurrentiel majeur face aux autres producteurs d'alcools québécois. Dans le cas du vin et du cidre, les producteurs ont récemment gagné le droit de distribuer en épicerie sans passer par la SAQ.

C'est depuis 2017 que cet extrait de loi sur la Société des alcools du Québec S-13 article 26, alinéa 5 section5 qui suit « Il peut également vendre les alcools et les spiritueux qu'il fabrique sur les lieux de fabrication pour consommation dans un autre endroit pourvu qu'ils aient été achetés de la Société » exclut, encore une fois, les distilleries québécoises d'une vente avec profit sur le lieu de fabrication. La distillerie doit acheter ses spiritueux à la SAQ et les revendre au même prix que la SAQ. Les maigres revenus découlant de cette loi ne permettent pas de participer activement à l'essor économique de nos régions.

Et voilà que les producteurs de spiritueux demandent de s'extraire, en partie, du joug de la SAQ. C'est la première fois qu'on touche à la loi entourant les spiritueux depuis 1921; il est normal que cela génère certaines tensions. Cependant, le monde change, et il semble que le Québec soit obligé lui aussi revoir ses pratiques afin de se positionner dans cette mouvance sans précédent entourant les spiritueux.

Nous tenons à rappeler que le Québec est la seule province canadienne qui applique la plus importante majoration lorsqu'une vente est faite

sur le lieu de production. Encore une fois, seules les distilleries doivent assumer ces frais. Au Québec, aucun autre producteur d'alcool que le distillateur industriel n'a besoin de payer une majoration à la SAQ lorsque la vente est faite directement à la propriété.

Le permis de distillation industriel rassemble la grande majorité des distilleries de petite taille en opération au Québec. Le permis n'est pas limité à la culture et permet donc, comme le permis de micro-brasserie, de s'approvisionner chez un tiers. Il est cependant extrêmement contraignant et ne permet la vente sur les lieux de production que depuis juillet 2017. Le projet de loi 170 adopté en juin 2017 lie la SAQ aux distilleries en obligeant les producteurs à acheter leurs spiritueux à la Société d'État pour toute transaction d'alcool sur les lieux de production et événements promotionnels.

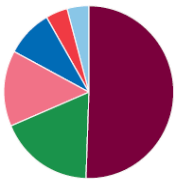
Ainsi, c'est la loi sur la Société des Alcools du Québec qui définit la façon dont le producteur doit se procurer ses propres produits et définit aussi les montants qu'elle prélève sur les ventes effectuées à la distillerie.

Selon les ventes de gin en approvisionnement continu obtenues par la SAQ-B2B, les distilleries de petite taille opérantes sous permis industriel au Québec représentent près de 760 000 litres annuellement. Selon un sondage auprès des membres de l'UQMD, seulement 2% des ventes sont faites sur le lieu de production. Ce qui représente environ 15 000 litres de spiritueux vendus annuellement dans nos distilleries québécoises. Une modification de la majoration pour la vente sur le lieu de production représente une très petite quantité sur le volume de la SAQ, mais une grosse différence pour soutenir l'agrotourisme dans nos régions.

L'élimination ou la réduction de la majoration de la SAQ sur les ventes au lieu de production permettrait de dégager des marges bénéficiaires plus saines pour le producteur et conséquemment de devenir plus rentable pour la SAQ à long terme.

À titre d'exemple, actuellement une bouteille de spiritueux vendu directement à la distillerie au montant de 26$ donne seulement 4.64$ au fabricant une fois les taxes et la majoration appliquées. Le coût de fabrication d'une bouteille à partir d'alcool neutre est d'environ 3$, il reste environ 1.64$ de bénéfice à la distillerie. Cette même bouteille vendue dans les autres provinces canadiennes sans majoration rapporte plus de 14.85$. Cet écart financier majeur par rapport aux autres producteurs d'alcools québécois ainsi qu'aux autres microdistilleries canadiennes est un frein important au développement de l'industrie.

Spiritueux local, format 750 ml
(en dollars et en pourcentages)
28 mars 2020



Majoration[1]	13,21 $	50,8 %
Prix du fournisseur en dollars canadiens incluant le transport	4,64	17,9
Droits d'accise versés au gouvernement du Canada	3,71	14,3
Taxe de vente provinciale	2,26	8,7
Taxe fédérale sur les produits et services	1,13	4,3
Taxe spécifique versée au gouvernement du Québec	1,05	4,0
Prix de vente au détail (la bouteille)	26,00 $	100,0 %

(1) La majoration permet d'assumer les frais de vente et mise en marché, de distribution et d'administration et de dégager un résultat net.

LES DISTILLERIES DE PETITE TAILLE AU CANADA

Si nous regardons l'industrie des spiritueux de nos voisins canadiens, la notion de distillerie de petite taille a été considérée par la majorité des provinces en créant un permis spécifique aux distilleries produisant de petits volumes. La distillerie de petite taille est traitée pour la majorité des provinces comme la distillerie artisanale donc aucune ou très peu de majoration lorsqu'une vente est faite sur le lieu de production.

PROVINCE	Distillerie de petite taille	Majoration sur lieu de production
COLOMBIE BRITANIQUE	50 000 Litres/an	0.00$ agriculture BC
ALBERTA	150 000 Litres /an	2.46$/Litre
SASKATCHEWAN	200 000 Litres/an	0.70$/Litre
MANITOBA	Aucune définition	0.0$
ONTARIO	600 000 Litres/an	0.38$/Litre + 33% prix de vente
QUÉBEC	**Aucune définition**	52% du prix de vente
NEW-BRUNSWICK	75 000 Litres/an	0.0$
NOUVELLE-ÉCOSSE	75 000 Litres/an	0.55$/bouteille
I-P-E	Aucune définition	0.0$
TERRE-NEUVE	100 000 Litres/an	0.50$/Litre

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Les distilleries de petite taille offrent une expérience agrotouristique très prisée par les Québécois. Nos distilleries sont de véritable centre d'interprétation où on apprend à redécouvrir une industrie qui a malheureusement été longtemps prohibée au Québec. Nous déplorons que plusieurs de ces infrastructures agrotouristiques ne soient pas rentables et les distilleries doivent restreindre les heures d'ouvertures de leurs boutiques ou même fermer ces attractions touristiques.

Les bénéfices d'une vente à la propriété sans majoration sont utilisés dans les autres provinces pour réinvestir dans les équipements et les infrastructures des distilleries de petite taille. Ces réinvestissements permettent aux distilleries des autres provinces de rester compétitives à l'international.

RECOMMANDATIONS

Voici donc notre vision de ce qui aidera à positionner les spiritueux québécois de façon juste et équitable à travers le Canada, mais également face à la concurrence internationale.

INCLURE LES SPIRITUEUX AU PROJET DE LOI 72
Nous ne demandons aucun favoritisme, seulement d'être inclut comme tous les autres alcools
APPORTER DES AJUSTEMENTS AU PERMIS DE DISTILLATION ARTISANAL
Modifier les critères d'accès pour un litrage annuel Permettre l'achat d'alcool en vrac

INCLURE LES SPIRITUEUX AU PROJET DE LOI 72

Les distillateurs de petite taille du Québec sont traités différemment des autres producteurs d'alcool au Québec, mais également des autres distilleries de petite taille du Canada.

Pour des raisons historiques, les spiritueux ont eu une réputation qui n'a plus aucune raison d'être en 2020. La SAQ fait maintenant la promotion de l'ensemble des alcools et assure à sa clientèle une qualité et une diversité de produits venant des quatre coins du globe tout en sécurisant chaque année un revenu considérable pour l'État québécois.

Les distilleries de petite taille veulent la fin d'une réglementation prohibitive pour leurs spiritueux au Québec et ainsi obtenir les mêmes droits que les brasseries, les vignobles et les cidreries. Les habitudes de consommation des Québécois ont beaucoup évolué depuis 1921.

Les spiritueux peuvent contribuer au support économique des bars et des restaurants au même titre que tous les alcools du Québec.

APPORTER DES AJUSTEMENTS AU PERMIS DE DISTILLATION ARTISANAL

Tout en reconnaissant les spécificités de chacun, nous comprenons mal l'écart de réglementation entre les différents producteurs d'alcool au Québec, mais surtout la division créée entre nos distilleries de petite taille. Il y a de grosses iniquités entre les distillateurs artisans et les distillateurs de petite taille opérant sous un permis industriel. Nous demandons d'élargir les critères du permis de distillerie artisanal pour permettre la survie de notre jeune industrie.

Afin que nos distilleries de petite taille demeurent compétitives face aux distilleries des autres provinces canadiennes, nous devons changer le critère d'admission à ce permis. La majorité des provinces canadiennes opte déjà pour un critère basé sur la vente annuelle de spiritueux et non sur le type de matière première.

Nous demandons donc de modifier le critère d'accès au permis de distillation artisanal et utiliser le même critère que dans le reste du Canada, soit une limite de production annuelle. Nous

tenons toutefois à conserver ce lien avec notre agriculture québécoise. Chaque produit issu du permis artisanal devrait contenir au moins 1 intrant issu de l'agriculture québécoise ou de la cueillette sauvage québécoise.

Le plafond de production pour les permis artisanaux devrait être cohérent avec les limites déjà établies dans le reste du Canada. L'Ontario qui est notre voisin immédiat autorise déjà les distilleries de petite taille à produire jusqu'à 600 000 Litres de spiritueux annuellement.

Permettre l'achat d'alcool pour les artisans

Le permis de distillateur artisanal tel que nous le connaissons est difficilement accessible pour l'ensemble des régions du Québec. Puisque nous couvrons un très grand territoire, une distillerie artisanale qui voudrait s'installer dans l'est du Québec ou au nord aurait beaucoup plus de difficulté à faire pousser des pommes ou du raisin. Le permis de distillateur artisanal actuel permet de présenter seulement quelques matières agricoles fermentescibles. D'autant plus que nos zones de rusticités ne permettent pas la culture de ces matières dans l'ensemble du Québec.

C'est pourquoi la matière fermentescible ne devrait pas être le critère pour identifier les distilleries artisanales. L'achat et la vente d'alcool en vrac devraient être autorisé au permis artisan. Cette modification au permis permettrait à ces artisans d'augmenter leurs volumes de productions et ainsi, présenter leurs produits sur les tablettes de la société d'État.

Inclure tous les types de production agricole au permis artisanal

(Céréales, produits laitiers, fruits, légumes maraichers et cueillette sauvage)

Bien qu'il soit possible de produire du whisky à partir de céréale et de la vodka à partir d'autres produits agricoles au Québec, ces productions doivent se faire sous licence industrielle. Ainsi, même si un agriculteur voulait utiliser les céréales de sa terre ou le lait de ses vaches pour produire des spiritueux, il ne pourrait pas le faire sous licence artisanale, contrairement aux producteurs de pommes par exemple.

Le Québec regorge de plantes rustiques au goût unique, sans parler de notre agriculture qui est très variée. Les produits de la terre québécoise permettent de donner une valeur ajoutée aux spiritueux québécois sur le plan provincial, mais également à l'international. Nous croyons que toutes les matières agricoles doivent faire partie intégrante du permis artisan au Québec.

Les distilleries artisanales québécoises ne devraient pas se limiter à quelques matières agricoles fermentescibles surtout lorsque ces matières ne poussent pas sur l'ensemble de notre territoire. Il est essentiel que le goût du Québec soit présent dans chacun des spiritueux, c'est pourquoi la matière première québécoise devrait être incluse dans chacun de nos produits.

CONCLUSION

De la même façon que les bières, les vins ou les cidres peuvent soutenir l'économie du Québec via les bars et les restaurants, les spiritueux ne représentent pas un danger plus grand, ils sont appréciés par les consommateurs qui en consomment avec modération comme Éduc'alcool le préconise. Le temps de la prohibition est révolu au Québec, nous devons transformer les lois et règlements pour les faire atterrir dans notre siècle. Avec cent années d'exclusion des spiritueux, le purgatoire a assez duré.

Les distilleries de petite taille sont les plus malmenées au Québec et leur croissance en souffre. Le Québec devrait profiter de l'engouement sans précédent pour cette nouvelle industrie. Inclure les distilleries de petite taille dans le permis artisanal est déjà fait dans la majorité des provinces canadiennes. C'est pourquoi nous profitons de ce changement législatif au permis d'alcool pour demander à ce que les distilleries de petite taille soient traitées comme tous les autres producteurs d'alcool du Québec.

Jonathan Roy
Président