

CI- 013M
C.P. – PL 72
Organismes du
domaine de la
sécurité publique

NABQ

Nouvelle Association des Bars du Québec

PRÉSENTATION DU

MÉMOIRE

PROJET DE LOI 72

À PROPOS

Fondée en mai 2020, la **Nouvelle Association des Bars du Québec (NABQ)** a comme mission de promouvoir et de défendre les intérêts professionnels et économiques des entrepreneurs du secteur de la restauration détenant un permis de bar se spécialisant dans la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place tel que les **bars, bistrots, clubs, pubs, tavernes et bars à vin** du Québec.

À ce jour, nous regroupons plus de **200 membres réguliers** à travers la province du Québec.

Nous tenons à préciser que nous sommes la seule association de bars au Québec qui a **répertorié ses membres actifs** de façon à le divulguer publiquement à l'adresse internet: **www.nabq.org/membres**

L'INDUSTRIE EN CHIFFRE

- **2 000** bars au Québec (1 983 en 2017 selon Statistiques Canada)
- **25 000 emplois** provenant du **milieu des bars** au Québec.
- **75%** de la main d'œuvre des bars proviennent des milieux **collégiaux** et/ou **universitaires** avec des horaires et salaires avantageux.
- L'industrie des **bars** génère **765 000 000\$** de vente au détail annuellement au Québec.
- En ajoutant les retombées fiscales à la vente de détail, **l'industrie des bars** génère des retombées dépassant largement **1 000 000 000\$** annuellement au Québec.

NOS RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION #1

1

Obtenir le droit de vendre de l'alcool avec repas pour emporter et/ou en livraison en faveur des détenteurs de permis de bars qui détiennent conjointement un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restauration de type préparation générale sans buffet. Création de la catégorie bar-MAPAQ au sein de la RACJ.

RECOMMANDATION #2

2

Interdire la vente d'alcool sans repas à compter de 23h00 pour toutes les entreprises du secteur de l'industrie de la restauration qui détiennent un permis de restaurant de la RACJ.

RECOMMANDATION #3

3

Déterminer la catégorie du permis d'alcool à laquelle une entreprise doit s'en tenir selon les ventes annuelles d'alcool et de nourriture effectuées par celle-ci. Le taux maximum de ventes d'alcool accepté pour un détenteur de permis de restaurant ne doit pas excéder 50% de ses ventes annuelles. Le taux maximum de ventes de nourriture accepté pour un détenteur de permis de bar ne doit pas excéder 50% de ses ventes annuelles.

TABLE DES MATIÈRES

5
PRÉAMBULE

6
CONTEXTE

6
OBJECTIFS

7
DROIT DE VENDRE ALCOOL POUR EMPORTER BARS MAPAQ

8
DROIT DE VENDRE DE L'ALCOOL SANS REPAS POUR LES RESTAURANTS

9
PROJET DE LOI 72 - SECTION III.1 - PERMIS DE RESTAURANT

10
DES RESTAURANTS QUI SE TRANSFORMENT EN BARS

11
RESPECT DU ZONAGE ET DE LA QUIÉTUDE DES CITOYENS

12
CONCURRENCE DÉLOYALE ENVERS LES PROPRIÉTAIRES DE BARS

13
LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

LA TRINQUÈTE

#UNBARCESTUNEPM

#unbarcestunepme

TOUS ÉGAUX

#UNBARCESTUNEPM

STILLERIE
on à cocktails

ALAMBIC

N°3

SAINT
SACREMENT
TAVERNE

#unbarcestunepme

#UNBAR
CEST
UNE
PME

#UNBAR
CEST
UNE
PME

#UNBAR
CEST
UNE
PME

L'ADISTILLERIE

L'ADISTILLERIE

L'ADISTILLERIE

L'ADISTILLERIE

PRÉAMBULE

La **NABQ** a pour mandat de sensibiliser les différents paliers gouvernementaux au sujet des **principaux enjeux de l'industrie** et de négocier ceux-ci, au besoin. La **NABQ** souhaite également mettre en valeur le travail des entrepreneurs de ce secteur auprès des médias.

En ce sens, la **NABQ** a pour objectif de mettre de l'avant **l'importance sociale et économique de nos commerces dans le tissu social québécois**. Nous sommes des commerces de proximité qui donnent une âme aux différents quartiers des villes du Québec. Notre apport à l'industrie du tourisme est indiscutable.

Les membres de la **NABQ** représentent des **commerces fondamentaux** au Québec et s'inscrivent dans la nouvelle réalité économique de ce secteur de l'industrie. Les enjeux que nous vivons présentement en santé rendent impératif notre mobilisation et **nous désirons être un vecteur positif** de cette transformation de notre industrie.



TOUS
ÉGAUX

#UNBARCESTUNEPMME

// CONTEXTE

Les problématiques liées à la Loi sur les permis d'alcool ne datent pas d'hier. En effet, depuis plusieurs années, différents groupes et associations font pression sur le gouvernement québécois en lui demandant de moderniser la loi et de corriger les maintes lacunes qui causent préjudice chez les entrepreneurs du secteur de la restauration et des bars du Québec.

Suite à l'annonce faite le 21 février 2018 par le ministre de la Sécurité publique du Québec de l'époque, M. Martin Coiteux, nous apprenions qu'il pourrait y avoir des modifications importantes de la loi 170 portant sur le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques, cela dans le but de moderniser cette loi en accord avec les coutumes et les mœurs actuelles de la société québécoise.

C'est au printemps 2018 que les consultations en lien avec ce projet de loi ont eu lieu mais malheureusement, la **NABQ** n'existait pas encore. Cela dit, le président fondateur actuel de la **NABQ**, M. Pierre Thibault, avait soumis un mémoire en vue d'une audition en comité parlementaire qui ne verra finalement pas le jour. Ce mémoire regroupait les interventions et les idées d'une vingtaine d'entrepreneurs du secteur des bars représentant ainsi plus de cinquante entreprises basées majoritairement à Montréal mais aussi ailleurs au Québec. Nous y prônons une application prudente de la loi 170 qui sera finalement adoptée à l'unanimité le 11 juin 2018.

Nous sommes heureux aujourd'hui de pouvoir participer à ces audiences publiques en lien avec le projet de loi 72, une loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique qui a été présentée le 22 octobre dernier par Mme Geneviève Guilbault, Vice-première ministre, ministre de la Sécurité publique et ministre responsable de la Capitale-Nationale.

// OBJECTIFS

Ce document vise à mettre en lumière les principaux enjeux liés aux modifications proposées dans le projet de loi 72 portant sur les permis d'alcool des restaurants et des bars du Québec. L'intention de la **NABQ** n'est pas de ralentir le processus qui aidera plusieurs entrepreneurs à relancer leurs entreprises, mais bien de contribuer au succès de l'application de nouvelles règles dans l'écosystème de la restauration et des bars du Québec.

Bien que plusieurs éléments de la Loi sur les permis d'alcool demeurent problématiques, ce document se concentre sur deux enjeux principaux : le droit de vendre de l'alcool avec repas pour emporter et/ou en livraison pour tous les bars détenant un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (**bar-MAPAQ**), ainsi que la nouvelle réglementation pour les restaurants de vendre de l'alcool sans repas dans leurs établissements.

1. Droit de vendre l'alcool

avec repas pour emporter et en livraison pour les bars détenant un permis de la MAPAQ

Afin de mieux comprendre notre demande pour obtenir le droit de vendre de l'alcool avec repas pour emporter et/ou en livraison en faveur des **détenteurs de permis de bars qui détiennent conjointement un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restauration de type préparation générale sans buffet (bar-MAPAQ)**, voici un rappel de l'article 27 du projet de loi 170 où l'on désire attirer votre attention au paragraphe numéro 3:

« 27. Le permis de restaurant autorise, dans un établissement effectuant de façon principale et habituelle la préparation et la vente d'aliments sur place, la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place lorsqu'elles sont généralement servies en accompagnement de ces aliments.

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

Le permis de restaurant autorise aussi la vente, pour emporter ou livrer dans un contenant scellé, de boissons alcooliques, autres que les alcools et les spiritueux, lorsqu'elles sont vendues avec des aliments que le titulaire de permis a préparés.

La **NABQ** vous demande donc aujourd'hui d'accorder cette autorisation mentionnée précédemment à tous les **bars-MAPAQ** du Québec. Une mesure économique qui serait favorable pour le gouvernement du Québec sachant qu'il n'y a aucun coût relatif à cette modification du projet de loi 72. Il suffirait simplement d'intégrer le tout de cette façon au troisième paragraphe de l'article 27 de loi 170:

« Le permis de restaurant ainsi que le permis de bar détenant conjointement un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restauration de type préparation générale sans buffet (bar-MAPAQ) autorise aussi la vente, pour emporter ou livrer dans un contenant scellé, de boissons alcooliques, autres que les alcools et les spiritueux, lorsqu'elles sont vendues avec des aliments que le titulaire de permis a préparés ».

L'intégration de cette modification de l'article 27 de la loi 170 au sein du projet de loi 72 nous semble légitime à l'égard des **bars-MAPAQ** durement touchés par la crise du COVID-19 et elle viendrait ainsi contribuer à leur reprise économique respective. Il nous paraît logique qu'un **bar-MAPAQ** qui offre les mêmes services qu'un restaurant puisse bénéficier de ce droit qui génèrera des liquidités et des revenus supplémentaires pour son entreprise.

Cette autorisation de votre part contribuerait également à l'essor économique du Québec provoquant une croissance des achats de ces entrepreneurs auprès des brasseurs, des micros-brasseries et surtout auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux et (RACJ). Une mesure qui pourrait aller jusqu'à sauver plusieurs entreprises de leurs fermetures définitives et qui se veut aussi une forme d'équité entre les bars et les restaurants de notre industrie.

2. Droit de vendre l'alcool

sans repas pour les restaurants

Lors d'une vidéo conférence tenue en avril dernier entre la **NABQ**, Mme Guilbault et M. Fitzgibbon, nous reconnaissons tous la désuétude des permis de la RACJ et qu'il était maintenant venu le temps de rafraîchir plusieurs aspects des lois encadrant tout ce qui touche aux permis d'alcool au Québec.

Mme Guilbault nous avait demandé de lui faire suivre nos recommandations à l'aube de la sortie du nouveau projet de loi 72 (feu projet loi 61) afin de voir ce qu'il serait possible de faire pour nous venir en aide suite aux impacts de cette crise sanitaire. D'ailleurs, nous tenons à remercier la ministre pour son écoute et de nous avoir invité aux audiences publiques. Maintenant, nous aimerions aborder avec vous ce nouveau **droit de vendre de l'alcool sans repas accordé aux détenteurs de permis de restaurant avec alcool**.

Avant de développer notre argumentaire, prenons le temps de relire l'article 27 de la loi 170 où l'on désire maintenant attirer votre attention sur le premier paragraphe:

« 27. Le permis de restaurant autorise, dans un établissement effectuant de façon principale et habituelle la préparation et la vente d'aliments sur place, la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place lorsqu'elles sont généralement servies en accompagnement de ces aliments. »

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

Le permis de restaurant autorise aussi la vente, pour emporter ou livrer dans un contenant scellé, de boissons alcooliques, autres que les alcools et les spiritueux, lorsqu'elles sont vendues avec des aliments que le titulaire de permis a préparés ».

Selon l'article 27 de la loi 170, nous comprenons que le permis de restaurant ne permet **généralement** pas la vente de boissons alcooliques sans repas donc pour commander un verre, **on doit commander un plat**.



Maintenant, voici les nouvelles dispositions du permis de restaurant tel que décrit à la section III.1 du projet de loi 72:

« SECTION III.1

« PERMIS DE RESTAURANT

« 7.1. Le requérant d'un permis de restaurant pour vendre ou pour servir des boissons alcooliques doit démontrer à la Régie que l'aménagement de l'établissement visé par la demande :

1° est composé de l'équipement nécessaire pour la préparation et la vente d'aliments;

2° est organisé et prévoit un endroit destiné à la vente et au service d'aliments à la clientèle pour consommer sur place.

De plus, il doit transmettre à la Régie le menu qu'il envisage mettre à la disposition de la clientèle.

« 7.2. Le titulaire d'un permis de restaurant pour vendre ou pour servir doit maintenir l'équipement fonctionnel et opérationnel et avoir le personnel nécessaire pour assurer le service de préparation et de vente d'aliments durant les heures et les jours où il effectue la vente ou le service de boissons alcooliques.

Le titulaire peut continuer la vente ou le service de boissons alcooliques à un client déjà admis dans son établissement jusqu'à l'heure à laquelle son permis doit cesser d'être exploité, malgré la fin du service de préparation et de vente d'aliments. Toutefois, la vente ou le service de boissons alcooliques à un client admis alors que le service de préparation et de vente d'aliments a cessé est interdite. ».

58. L'article 32.7 de ce règlement est modifié par l'insertion, après le paragraphe 2°, du suivant :

« 2.1° le titulaire de permis a contrevenu à l'article 51.1 de la Loi pour avoir exploité son permis en dehors de la période continue qui est indiquée au permis; ».

59. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 32.7, du suivant :

« 32.8. Les manquements suivants entraînent le paiement d'une sanction administrative pécuniaire d'un montant de 800 \$. »

À la lecture de ces modifications du permis de restaurant, nous comprenons qu'un restaurateur pourra désormais vendre de l'alcool sans repas à tout client qui se trouve dans son établissement du moment que sa cuisine est opérationnelle et qu'il a envoyé son menu à la RACJ. Il pourra aussi continuer de vendre de l'alcool à tous les clients admis avant la fermeture de sa cuisine et une amende de 800\$ pourrait être imposée pour le non-respect de ces conditions.

La **NABQ** croit qu'il est légitime de permettre à un restaurateur de pouvoir servir une boisson alcoolique sans repas à des clients qui viennent s'attabler pour un apéro avec des amis (clients). Il n'est pas nécessaire de commander de la nourriture afin de prendre un verre entre amis. Il serait ridicule de se priver de ventes additionnelles en refusant à ces clients de leur servir un verre sous prétexte qu'ils doivent absolument commander des aliments. Cette situation doit changer, cependant il faut baliser le tout au sein d'un nouveau cadre normatif qui respectera l'écosystème de notre industrie.

Pour nous, le projet de loi dans sa forme actuelle laisse présager quelques problématiques au niveau de la sécurité publique. Ces nouveaux droits accordés aux détenteurs de permis de restaurant pourraient amener des situations déplorables au sein de l'industrie de la restauration et des bars du Québec comme celle-ci :

1. Des restaurants qui se transforment en bars

Comme il suffit simplement de garder sa cuisine opérationnelle pour servir des boissons alcooliques en tout temps à leur clientèle, les entrepreneurs mal intentionnés pourraient se prévaloir des nouvelles dispositions de cette loi pour opérer leurs restaurants en bars.

Prenons l'exemple de la Pizzeria Chez Georges de Val d'Or qui fermerait maintenant sa cuisine à 3h00. Il faut savoir qu'un permis de restaurant permet d'être ouvert de 8h00 à 3h00. Il suffirait simplement de maintenir en cuisine deux employés de 23h00 à 3h00. Ainsi de cette façon, le permis de restaurant dans sa forme proposée permettrait à la Pizzeria Chez Georges de devenir le Bar Chez Georges en fin de soirée. Si l'on évalue le salaire des deux cuisiniers à un taux approximatif de 20\$/heure, le seul frein à garder sa cuisine ouverte pour ces propriétaires impliquerait une dépense de 160\$.

Selon la **NABQ**, le choix est simple et tentant pour les entrepreneurs d'utiliser cette option peu coûteuse qui permettrait de jouer sur les paramètres de cette nouvelle disposition du projet de loi 72 et d'opérer son restaurant comme un bar.

2. Respect du zonage et de la quiétude des citoyens

Les restaurants et les débits de boissons alcoolisées sont autorisés dans des secteurs précis au sein des municipalités du Québec et ce, à des conditions particulières. Il peut également exister des restrictions quant à la superficie ou encore quant à la distance à respecter entre un débit de boissons et certains types d'établissements et la présence de logement adjacent. Il est donc important de vérifier si le zonage permet d'exploiter un débit de boissons alcoolisées, un restaurant ou les deux usages, à l'emplacement choisi. Si l'on se rapporte au point précédent, nous invoquons l'éventuelle possibilité de voir des restaurateurs de mauvaise foi opérer leurs restaurants comme des bars. Dans la mesure où ce genre de situation se produirait suite à l'application des nouvelles dispositions du projet de loi 72 et un cadre législatif trop permissif, la quiétude du voisinage de ces établissements délinquants serait grandement perturbée.

Prenons l'exemple du petit restaurant familial napolitain situé en plein cœur de la Petite Italie à Montréal. Ce quartier hautement résidentiel où la cohabitation entre les citoyens et les restaurateurs est au beau fixe depuis plusieurs années pourrait se dégrader rapidement suite au changement proposé par le projet de loi 72. Advenant la transformation de ce restaurant en bar à compter de 23h00, il est évident que le bruit augmentera au fil de la soirée avec les clients et les fumeurs qui feront des aller-retour dans l'établissement. Finalement, lors de la fermeture des portes, il y aura de petits rassemblements extérieurs qui viendront perturber la quiétude des résidents contrairement à la fermeture habituelle qui se faisait auparavant sur le coup de 23h00.

Notre recommandation en lien avec les deux exemples précédents est de permettre une vente d'alcool sans repas jusqu'à 23h00 maximum afin de protéger l'industrie de la restauration et celle des bars de 23h00 à 3h00. Nous ne voulons en aucun temps empêcher les restaurateurs de bénéficier de nouvelles mesures mieux adaptées à la société d'aujourd'hui. C'est pourquoi nous ne réclamons pas une interdiction de la vente d'alcool sans repas mais plutôt une application prudente de cette modification en la limitant à 23h00 pour tous les restaurants du Québec.

Cette mesure viendrait contrer également tous les restaurants de type 24 heures qui désireraient jouer sur les paramètres de cette nouvelle disposition du projet de loi 72 de vendre de l'alcool à toute heure de la journée et de la nuit. Une interdiction de vente d'alcool sans repas à compter de 23h00 ne peut permettre ce genre d'écart de conduite. Le simple fait d'appliquer cette recommandation sur les heures de vente d'alcool sans repas empêchera aussi de mettre une pression supplémentaire sur nos corps policiers.

La **NABQ** croit que sans cette balise d'interdire la vente d'alcool sans repas à compter de 23h00, nous allons vivre des cas de débordements au sein de certaines entreprises délinquantes qui choisiront d'opérer leurs restaurants comme des bars afin d'optimiser leurs marges de profits. Une application prudente de cette nouvelle disposition du projet de loi 72 préservera la quiétude de nos quartiers.

3. La concurrence déloyale envers les propriétaires de bars

Au même titre que le zonage, l'octroi d'un permis de bar découle de mesures de contingentement précises afin de limiter le nombre d'établissements de ce genre dans un secteur précis. Ces restrictions de contingence n'existent peu ou pas du tout pour ce qui est de l'octroi d'un permis de restaurant. Ce phénomène a une incidence directe sur la valeur du permis de bar émis par la RACJ et devient la plupart du temps l'actif (\$) le plus important de l'entreprise.

Prenons l'exemple d'une taverne gourmande de quartier qui a pignon sur rue sur une artère commerciale de la métropole. Cet établissement qui possède une capacité de 100 personnes où l'on retrouve des trucs à boire et manger a un permis de **bar-MAPAQ**. Lors de l'achat du fonds de commerce en 2012, le montant établi pour le permis de bar comptait pour plus de 70% de la valeur du fonds de commerce des anciens occupants. Une transaction finale conclue pour un montant avoisinant les 200 000\$ fait en sorte que le permis de bar avait une valeur équivalente à 140 000\$.

À titre informatif et pour démontrer que la valeur de cette transaction était juste, trois offres concrètes avaient été déposées pour se porter acquéreur de ce local convoité de ce secteur prisé de la métropole. Si un restaurant n'a pas de restriction de contingence et qu'il a les mêmes droits qu'un bar soit celui de vendre des boissons alcooliques jusqu'à 3h00, la valeur du permis de bar sera réduite à néant nous plongeant ainsi dans le même genre de crise qu'à vécu récemment l'industrie du taxi suite à l'arrivée du géant Uber.

Notre recommandation est de limiter les ventes d'alcool à un taux moindre ou égal à cinquante pour cent (50%) des ventes totales d'un restaurateur. La proportion maximale de vente d'alcool serait donc égale à celle de la nourriture pour tous les détenteurs de permis de restaurant au Québec. Cette mesure permettrait de respecter l'intégrité des permis de bars acquis via de fortes sommes d'argent par les propriétaires de bars tout en permettant un assouplissement de la réglementation pour les permis de restaurants qui pourraient désormais vendre de l'alcool sans repas jusqu'à 23h00. Ainsi, l'actif principal de l'entreprise qui détient un permis de bar serait préservé afin de conserver une valeur égale ou supérieure à celle de l'achat du permis fait par le passé.

La méthodologie proposée afin de vérifier la proportion des ventes d'alcool versus les ventes de nourritures seraient une lecture annuelle des modules électroniques de ventes (MEV) que l'on retrouve dans tous les établissements licenciés du Québec. Une lecture de ces sommaires périodiques de ventes correspondant aux dates de l'année fiscale de l'entreprise viendrait démontrer si l'établissement est un restaurant ou un bar. Cette mesure n'implique pas de coûts supplémentaires pour l'entrepreneur qui possède déjà ses propres MEV et comme il est tenu d'envoyer ses sommaires périodiques de ventes mensuels à Revenu Québec, les données sont déjà disponibles et accessibles pour le gouvernement

4. La sécurité publique avant tout!

Depuis quelques années déjà, nous sommes reconnus à travers le monde comme étant une destination touristique gastronomique de niveau mondiale. Il faut aussi ajouter le côté très européen de nos apéros entre amis à travers le circuit des bars, bistrots, buvettes, clubs, pubs, tavernes et bars à vins situés sur nos artères commerciales ainsi que dans tous les quartiers de grandes villes comme Montréal, Québec, Trois-Rivières, Sherbrooke, etc.. Cette réputation que l'on a acquise fait maintenant partie de notre patrimoine et nous devons tout faire en notre possible pour la conserver intacte et reluisante.

N'en demeure pas moins qu'avec la crise que l'on vit présentement dans notre industrie, nous allons avoir des fermetures d'entreprises inévitables dans les semaines et les mois à venir. L'idée de permettre de vendre de l'alcool sans repas à un détenteur de permis de restaurant pourrait inciter le crime organisé à faire un retour dans notre industrie. On peut imaginer un consortium de gens qui, pour éviter les frais reliés à l'obtention d'un local qui possède un permis de bar tel qu'expliqué précédemment, jettera son dévolu sur des locaux vacants qui possèdent des permis de restaurant lui permettant ainsi de jouer sur les paramètres du droit de vendre de l'alcool sans repas pour opérer leurs futurs restaurants comme des bars. Il ne faut pas oublier que certains propriétaires d'immeubles seront aussi touchés par cette crise et qu'ils devront, eux aussi, trouver rapidement des occupants pour leurs locaux afin de ne pas subir de pertes financières supplémentaires au sein de leurs entreprises.

L'écosystème de notre industrie est au beau fixe depuis une vingtaine d'années, suite à la formation d'escouades tactiques qui furent créés pour contrer toutes les activités illicites de groupes criminalisés qui œuvraient au sein de la société québécoise. L'opportunité de reprendre des locaux vacants afin de réinstaller des pratiques illégales pourrait être une stratégie mise de l'avant par ces personnes indésirables. Nous tenons à préciser ici que c'est à titre préventif que l'on invoque ce scénario.

EN CONCLUSION

Alors que le commerce est en constante évolution et que les municipalités doivent redoubler d'efforts pour assurer la reprise économique des entreprises de leur centre-ville ainsi que de leurs artères commerciales, il est primordial que la partie du projet de loi 72 qui tend à modifier les permis d'alcool reflète la réalité du marché.

Une application prudente de certaines mesures de la loi 170 (via le projet de loi 72) qui a pour objectif de moderniser le régime juridique applicable aux permis d'alcool et de modifier les diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques doit tenir compte des enjeux soulevés dans ce document sans toutefois s'y limiter.

En effet, il existe d'autres enjeux en lien avec ces deux projets de loi dont l'inspection, le processus d'obtention de permis, le processus d'achat et d'importation et l'application de la LIMBA pour n'en nommer que quelques-uns auxquels nous aimerions apporter notre expertise. Notre porte est et demeurera grande ouverte à d'éventuelles invitations de votre part afin de bien cerner les nouveaux enjeux de notre industrie suite à cette crise nocive du COVID-19 au Québec.

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

Il serait donc opportun aujourd'hui d'appliquer certaines nouvelles règles avec une prudence exemplaire tel que le fera le projet de loi 72 suivant son adoption. La NABQ tient à remercier le gouvernement du Québec de tenir un processus de consultation rigoureux regroupant tous les intervenants concernés afin d'entamer une reprise économique saine et dynamique sans altérer l'écosystème qui est présentement en place au sein de l'industrie des bars et de la restauration québécoise.

SYNTHÈSE DES RECOMMANDATIONS

1

RECOMMANDATION

Obtenir le droit de vendre de l'alcool avec repas pour emporter et/ou en livraison en faveur des détenteurs de permis de bars qui détiennent conjointement un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restauration de type préparation générale sans buffet. Création de la catégorie bar-MAPAQ au sein de la RACJ.

2

RECOMMANDATION

Interdire la vente d'alcool sans repas à compter de 23h00 pour toutes les entreprises du secteur de l'industrie de la restauration qui détiennent un permis de restaurant de la RACJ.

3

RECOMMANDATION

Déterminer la catégorie du permis d'alcool à laquelle une entreprise doit s'en tenir selon les ventes annuelles d'alcool et de nourriture effectuées par celle-ci. Le taux maximum de ventes d'alcool accepté pour un détenteur de permis de restaurant ne doit pas excéder 50% de ses ventes annuelles. Le taux maximum de ventes de nourriture accepté pour un détenteur de permis de bar ne doit pas excéder 50% de ses ventes annuelles.



775 AVENUE DU MONT ROYAL
MONTRÉAL (QUÉBÉC) H2J 1W8

TÉLÉPHONE: 514-519-3836
COURRIEL: INFO@NABQ.ORG
www.nabq.org

NEQ: 1175382991