

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE LOI 72

PRÉSENTÉES À LA COMMISSION DES INSTITUTIONS



Notre mission

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des établissements de restauration membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurances et de représentation gouvernementale.

Notre vision

L'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser tous ces intervenants aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

Personne-ressource

M. François Meunier

Vice-président aux affaires publiques et gouvernementales

fmeunier@restauration.org

Date de parution

Le 11 novembre 2020

Éditeur

Association Restauration Québec

6880 Louis H.-LaFontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou, sans frais 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	3
L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
ENFIN DE BONNES NOUVELLES POUR L'INDUSTRIE	5
PISTES D'AMÉLIORATION ET DE RÉFLEXION	8
UN GRAND OUBLIÉ : LE TIMBRE	11
CONCLUSION	13
SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	14

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui près de 5 500 membres ayant réalisé, en 2019, plus de 6 milliards de dollars de ventes, soit environ la moitié du total des recettes de toute l'industrie de la restauration au Québec.

Maintenant connue sous le nom de Association Restauration Québec, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement ainsi que de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

La restauration est une industrie de premier plan dans le développement économique de l'ensemble des régions du Québec. Elle est aussi ancrée dans les communautés en étant l'un des rares secteurs à se trouver partout à travers le territoire. D'ailleurs, l'ARQ se plaît à dire que dans chaque ville et village au Québec, il y a une église, une caisse populaire et un restaurant, même si, depuis quelques années, il ne reste bien souvent plus que le restaurant qui est en mesure d'offrir un service direct à la population, bien que tristement moins vrai en ce temps de pandémie.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs. Actuellement, tous les efforts sont consacrés à la survie de l'industrie et à l'endiguement des importantes conséquences de la pandémie de COVID-19. Au cours des derniers mois, l'Association a travaillé en collaboration avec tous les paliers de gouvernement pour la mise en place des mesures sanitaires du secteur, mais aussi pour la création de programmes d'aide financière essentiels.

ENFIN DE BONNES NOUVELLES POUR L'INDUSTRIE

Avec le dépôt du projet de loi 72, et après avoir vécu les mois les plus difficiles de son histoire, l'industrie de la restauration a enfin une raison de souligner une bonne nouvelle. En effet, ce nouveau projet de loi vient concrétiser les promesses du projet de loi 170 adopté en 2018 et représente l'aboutissement de décennies de travail acharné visant à moderniser la législation ayant trait à la vente et au service des boissons alcooliques au Québec. Rappelons que ce moment historique pour l'industrie est le point culminant de plus de vingt ans d'efforts, le point de départ ayant été le tout premier rapport déposé en 1999 par le *Groupe conseil sur l'allègement réglementaire*, formé par le premier ministre de l'époque, M. Lucien Bouchard. Des interventions s'en sont suivies chaque année depuis, incluant le dépôt de pas moins de neuf projets de loi, mais elles n'ont pas permis de terminer le travail de modernisation de la *Loi sur les permis d'alcool* et de ses règlements.

L'ARQ se réjouit donc de voir que la grande majorité des allègements adoptés à l'unanimité par les parlementaires en juin 2018 seront enfin en vigueur à la sanction du projet de loi 72 et ceux-ci tombent à point, vu les énormes difficultés auxquelles l'industrie fait face avec la pandémie de COVID-19. Après plus de deux ans d'attente, les gestionnaires de l'industrie sont impatients de pouvoir enfin profiter des assouplissements promis.

L'autorisation pour les titulaires ayant un permis de catégorie « restaurant pour vendre » de vendre de l'alcool sans repas est un assouplissement considérable qui permettra à bon nombre d'établissements de générer des ventes auxquelles ils ne pouvaient que rêver auparavant. Cet allègement ayant été d'ores et déjà adopté par les parlementaires, sa mise en application dans le cadre du projet de loi 72 représente une victoire hautement attendue par l'industrie. En effet, si la situation actuelle ne permet pas la tenue de réunions de type 5 à 7 ou d'apéros entre amis, les restaurateurs québécois devront être prêts à servir leurs convives dans de tout nouveaux contextes quand ils seront autorisés à rouvrir leur salle à manger. La définition floue de « repas »¹ a longtemps été source de débats, d'amendes contestées et de visites policières contradictoires, alors que la notion d'un « ensemble d'aliments suffisants pour constituer le déjeuner ou le dîner d'une personne » a donné lieu à des interprétations diverses basées tantôt sur l'appétit, tantôt sur le volume d'une assiette en passant par maints autres critères arbitraires.

¹ Chapitre I-8.1 - Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, article 2, paragraphe 26.

L'ARQ est enthousiaste à l'idée que les restaurateurs puissent bientôt proposer un plateau de fromages d'ici à quatre amis réunis pour l'apéro, ou encore servir un cidre de glace avec un dessert partagé en amoureux à la sortie d'une soirée-spectacle, une fois les restrictions liées à la pandémie levées, bien sûr.

Nous tenons à souligner également que notre industrie souscrit pleinement au cadre réglementaire rattaché au projet de loi 72 par l'article 57. Ce cadre définit clairement la limite entre un bar et un restaurant. Ainsi, un restaurant devra conserver sa vocation de « restaurer » ses clients en demeurant un *établissement effectuant de façon principale et habituelle la préparation et la vente d'aliments sur place* qui pourra servir des boissons alcooliques lorsqu'elles *sont généralement servies en accompagnement de ces aliments*. Il sera donc très difficile pour un propriétaire d'établissement de se transformer en « faux bar » à travers un permis de restaurant pour vendre notamment parce que le titulaire devra maintenir *l'équipement fonctionnel et opérationnel et avoir le personnel nécessaire pour 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*, comme le précisera le nouvel article 7.2 du *Règlement sur les permis d'alcool*.

Permis aux restaurants embauchant leurs propres livreurs depuis la fin de 2002, la livraison d'alcool par des tiers viendra certainement pallier un manque criant dans une industrie qui s'est dotée de service de livraison à un rythme effarant au cours des derniers mois. La sous-traitance du service de livraison à des entreprises spécialisées a permis à un grand nombre de restaurateurs de continuer à rejoindre leur clientèle en fournissant leurs produits à distance, étant donné que la grande majorité de ceux-ci n'ont pas la capacité financière d'implanter un service de livraison complet dans leur établissement avec les acquisitions et l'embauche que le tout implique. La capacité d'adaptation de l'industrie de la restauration s'est encore une fois illustrée au cours de cette crise sans précédent et, pour les exploitants confrontés avec l'obligation de s'ajuster rapidement ou de fermer leurs portes, l'option de faire livrer par un tiers doit demeurer un choix à leur disposition. Il est impératif que les restaurateurs puissent offrir l'entièreté de leur carte en livraison à leurs clients.

Autre avancée que permettra la sanction du projet de loi 72, le permis d'exploitation saisonnier prévu aux articles 55 et 56 rendra possible à certains restaurateurs de diminuer les frais applicables à l'exploitation de leur permis d'alcool et d'éviter de payer pour maintenir un permis qui n'est pas exploité à longueur d'année. Ce sont beaucoup des établissements en région ainsi

que ceux à vocation touristique qui bénéficieront de ce tarif réduit, en n'ayant plus à payer pour le permis annuel qui génère des revenus que six mois par année. L'ARQ est heureuse de constater que le remboursement du droit payé sera modulé sur une base individuelle au prorata des jours où le permis n'aura pas été exploité, puisque cette formule permettra la plus grande économie d'argent au plus grand nombre d'exploitants possible.

L'ARQ veut souligner finalement l'abrogation des articles 6 et 8 du *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques*. Cette modification met fin aux absurdités telles que l'obligation d'avoir sur une terrasse des parasols promotionnels ayant des marques de fabricants différents, ou encore l'interdiction de faire conjointement avec un distributeur ou un fabricant de la publicité à l'extérieur de l'établissement.

Pour toutes ces raisons, nous nous réjouissons des nombreuses avancées inscrites au projet de loi 72. Celles-ci n'auront toutefois de véritable valeur que si le projet de loi est adopté et nous encourageons donc les parlementaires à agir promptement en ce sens.

RECOMMANDATION n° 1

L'ARQ demande que le projet de loi 72 soit adopté le plus rapidement possible.

PISTES D'AMÉLIORATION ET DE RÉFLEXION

Bien sûr, malgré que l'ARQ soit très satisfaite des mesures proposées par le projet de loi 72, il va sans dire que l'amélioration est toujours possible et nous aimerions donc émettre quelques pistes allant en ce sens.

En premier lieu, dans une optique de réelle modernisation, nous trouvons dommage que les cocktails prémélangés à base de spiritueux, ou *coolers*, vendus en format individuel, ne soient pas autorisés à être vendus en commande pour emporter ou lors de la livraison d'un repas comme on le permet pour la bière et le vin. De ce fait, on ne tient pas compte de l'évolution de l'offre en boissons alcoolisées en excluant *de facto* la catégorie de breuvages ayant connu la plus grande croissance des ventes par habitant au pays sur la période 2017-2018 avec un bond de 5,7 %, loin devant le vin avec 3,3 % ou les spiritueux purs avec 3,1 %². Plusieurs entreprises québécoises se sont lancées dans la production de ce type de produits (Noroi, Oshelag, Les Subversifs, Menaud, Pur Vodka, etc.) et il existe une réelle volonté de la part de restaurateurs d'inclure ces breuvages créés localement à leur menu. Il serait incohérent d'exclure ceux-ci du menu de livraison ou de celui proposé au comptoir pour la simple raison que l'on veut empêcher, à juste titre, la vente pour emporter ou en livraison à domicile de bouteilles de spiritueux de 750 ml, surtout que ces *coolers* ont un taux d'alcool équivalant à une bière forte. Nous nous permettons de proposer qu'une formulation différente de l'exclusion soit employée de manière à permettre la vente en livraison ou pour emporter avec un repas de cocktails prémélangés au consommateur en tant que complément à l'offre alimentaire.

Dans un deuxième temps, et tel qu'exprimé dans une lettre que nous avons fait parvenir à la vice-première ministre du Québec et ministre de la Sécurité publique le 28 avril dernier, nous appuyons nos collègues titulaires de permis de bar possédant une offre alimentaire complète équivalente à celle d'un restaurant dans leur revendication quant à la vente d'alcool en livraison ou pour emporter en accompagnement d'un repas. En effet, dans cette circonstance, nous croyons que ceux-ci devraient recevoir les mêmes permissions que les titulaires de permis de restaurant pour vendre. Cette disparité est encore une fois le fruit d'une séparation datant d'une autre époque où un établissement considéré comme un bar avait une vocation bien différente de celle d'un restaurant. Aujourd'hui, les bars dotés d'offres alimentaires uniques et diversifiées abondent et nous sommes d'avis que le consommateur ne devrait pas voir ses choix restreints

² Statistique Canada. Tableau anciennement CANSIM 183-0023, *Ventes de boissons alcoolisées des régions des alcools et d'autres points de vente au détail, selon la valeur, le volume et le volume absolu*.

par la catégorie administrative du permis d'alcool que détient son établissement préféré. Nous croyons également qu'il s'agit d'une question de cohérence tout à fait dans l'esprit de la modernisation souhaitée, que de permettre aux titulaires de permis de bar avec une offre alimentaire semblable à celle d'un restaurant de vendre leurs produits à travers les mêmes canaux et aux mêmes conditions que les titulaires de permis de restaurant. Il serait même envisageable de simplement insérer le paragraphe 2 de l'article 28 de la LPA à l'article 29 (modifié pour refléter l'évolution du marché des boissons à base de spiritueux, comme mentionné précédemment), étendant de ce fait aux bars la possibilité de vendre en commande pour emporter ou en livraison des boissons alcooliques accompagnées d'un repas, sauf les bouteilles de spiritueux elles-mêmes, bien entendu.

Pour finir, on ne peut par ailleurs que déplorer que certaines des mesures adoptées en juin 2018 tardent toujours à être mises en place.

Ainsi les traiteurs ne pourront donc toujours pas vendre l'alcool qui est servi lors des réceptions pour lesquelles ils préparent la nourriture si cette réception n'est pas tenue dans une salle pour laquelle ils ont déjà un permis d'alcool permanent. La responsabilité de se procurer un permis de réunion et d'aller acheter l'alcool demeure celle du client lui-même, le traiteur se limitant à pouvoir facturer un frais pour le service de l'alcool par ses employés. La possibilité pour le traiteur d'acheter lui-même l'alcool qu'il sert est cruciale afin d'offrir aux clients un service clef en main.

Autoriser les hôtels à permettre la consommation d'alcool dans les aires communes comme les lobbys est une autre disposition impatiemment attendue. L'industrie hôtelière, intimement liée à la nôtre, attend donc toujours l'entrée en vigueur de cet allègement.

RECOMMANDATION n° 2

Modifier les articles 28 et suivants de la LPA afin de permettre la vente pour emporter et en livraison avec un repas de cocktails à base de spiritueux prémélangés vendus en format individuel.

RECOMMANDATION n° 3

Permettre aux titulaires de permis de bar d'effectuer la vente de boissons alcooliques pour emporter et en livraison en accompagnement d'un repas, en insérant le second paragraphe de l'article 28 de la LPA à l'article 29 de cette même loi.

RECOMMANDATION n° 4

Que les travaux portant sur les autres mesures adoptées en juin 2018 et n'apparaissant pas au projet de loi no 72, notamment la mise en application de l'option traiteur et le droit pour les hôtels et autres lieux d'hébergement touristique de permettre la consommation d'alcool dans les aires communes, soient accélérés pour en assurer la mise en vigueur dans les plus brefs délais.

UN GRAND OUBLIÉ : LE TIMBRE

Si la plupart des propositions d'amélioration au projet de loi 72 que nous présentons à la Commission des institutions dans le présent mémoire sont de nature assez mineure et portent sur des modalités d'application, un allègement majeur est entièrement absent de l'actuel projet de loi, soit l'abolition du timbre de droit.

Le timbre de droit, ou marquage des bouteilles est un cheval de bataille majeur de notre industrie depuis longtemps et nous demeurons résolus dans notre volonté de voir ce système de contrôle désuet être modernisé.

Nos exploitants continuent de recevoir des sanctions administratives pécuniaires (SAP) pour des timbres manquants alors que leurs achats sont conformes à la procédure établie par la législation. Ces autocollants de papier s'abîment, se décollent et sont complètement vulnérables à l'erreur humaine à toutes les étapes de l'étiquetage, de l'entreposage et de la livraison. Pensons aux histoires vécues comme celle de la mal-aimée bouteille de crème de menthe dont le timbre est disparu depuis belle lurette et qui a valu une SAP de 500 \$ à un restaurant de village, ou encore à ce grand hôtel de la région de Montréal qui s'est vu suspendre son permis pour une durée de 4 jours pour avoir eu en sa possession 25 bouteilles portant toutes une étiquette « Échantillon commercial » offertes en commandite pour être servies à l'occasion d'une soirée-bénéfice.

L'abolition des timbres de droit est d'autant plus urgente puisque les titulaires de permis seront maintenant responsables des contenants qui seront livrés aux clients par des tiers et dont la provenance, une fois à destination, leur sera imputée. Il est facile d'imaginer plusieurs situations où cet avantage (la possibilité de faire livrer par un tiers) pourrait devenir source de problèmes coûteux selon le système actuel des timbres de droit autocollants. Malgré la bonne volonté des restaurateurs quant à l'imputation des responsabilités associées à leur permis, il est trop leur demander que de s'assurer que chaque bouteille de vin blanc froide et mouillée arrive avec son timbre intact à 100 % pour toutes les destinations desservies par ses multiples livreurs.

Nous devons nous saisir de l'occasion que présente le projet de loi 72 pour réitérer qu'une solution comptable est possible et nécessaire.

La mise en place des premières générations du module d'enregistrement des ventes (MEV) a permis des pas de géants dans le contrôle de l'évasion fiscale et c'est maintenant au tour des

commerçants de récolter les fruits de ces avancées. Les prochaines générations du MEV doivent être réfléchies de façon à pouvoir faire des analyses comparatives automatisées des ventes par rapport aux achats faits par l'entremise de la SAQ avec le permis du titulaire. Un tel système mettrait non seulement fin au timbre papier, mais rendrait également tous les points de vente de la SAQ disponibles aux titulaires. De plus, la centralisation de ces informations permettrait un meilleur contrôle fiscal et un suivi plus serré des entreprises délinquantes.

En tout dernier lieu, nous convenons que la date de l'abolition permanente du timbre pourrait être encore loin, surtout si une solution intégrée réellement innovante doit être instaurée pour la remplacer. C'est pourquoi nous réitérons notre ouverture à discuter de mesures temporaires de mitigation qui pourraient alléger le fardeau imposé aux restaurateurs pendant cette importante transition. Le débat sur la nécessité d'abolir le timbre de droit était clos à l'adoption du projet de loi 170 et nous avons pleine confiance que le gouvernement ne fera pas marche arrière sur une chose réfléchie, débattue et adoptée par tous les groupes parlementaires en juin 2018.

RECOMMANDATION n° 5

Abolir le timbre de droit sur les contenants de boissons alcooliques pour consommation sur place, en instaurant une solution de remplacement permanente qui n'alourdit pas le fardeau administratif des titulaires de permis, tel que promis.

CONCLUSION

L'ARQ tient sincèrement à remercier les parlementaires de leur soutien et de leurs efforts continus, faits dans le but d'aider les restaurateurs à non seulement passer au travers de cette crise, mais à alléger de façon durable les fardeaux qui leur étaient imposés par des lois et règlements archaïques. Le débat sur la vente d'alcool sans repas est maintenant plus âgé que bien des jeunes gens en âge de pouvoir profiter de son aboutissement et le rythme effréné auquel notre société continue de se métamorphoser oblige que ce genre de réflexion soit fait de plus en plus rapidement. Alors que le phénomène de la livraison prend de plus en plus d'ampleur dans nos vies, nous sommes forcés d'examiner *qui* sont ces entités qui sonneront à nos portes, *que* pourront-elles nous livrer et à quelles conditions. La restauration étant un précurseur dans ce domaine, notre industrie est fière d'ouvrir la marche vers un développement responsable de ces nouvelles possibilités.

La pandémie de COVID-19 laissera un paysage commercial bien différent dans son sillon, mais en attendant que le calme revienne, tous les allègements ardemment souhaités depuis des décennies deviennent maintenant des nécessités de premier ordre. Là où une sanction de 500 \$ était une nuisance, elle est maintenant un coup fatal et c'est pourquoi nous accueillons toutes les mesures contenues dans le projet de loi 72 avec soulagement.

Il reste, bien sûr, un certain peaufinage possible en complément aux mesures proposées, et nous espérons la mise en chantier prochaine de l'impératif que représente l'abolition du timbre de droit, mais après plus de deux décennies d'attente, nous sommes résignés à bénéficier d'une solution réellement meilleure qui reflétera la capacité technologique d'un Québec moderne.

En attendant, les restauratrices et les restaurateurs du Québec saluent les mesures contenues dans le projet de loi 72 et souhaitent vous revoir très bientôt dans leur salle à manger!

SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION n° 1

L'ARQ demande que le projet de loi 72 soit adopté le plus rapidement possible.

RECOMMANDATION n° 2

Modifier les articles 28 et suivants de la LPA afin de permettre la vente pour emporter et en livraison avec un repas de cocktails à base de spiritueux prémélangés vendus en format individuel.

RECOMMANDATION n° 3

Permettre aux titulaires de permis de bar d'effectuer la vente de boissons alcooliques pour emporter et en livraison en accompagnement d'un repas, en insérant le second paragraphe de l'article 28 de la LPA à l'article 29 de cette même loi.

RECOMMANDATION n° 4

Que les travaux portant sur les autres mesures adoptées en juin 2018 et n'apparaissant pas au projet de loi no 72, notamment la mise en application de l'option traiteur et le droit pour les hôtels et autres lieux d'hébergement touristique de permettre la consommation d'alcool dans les aires communes, soient accélérés pour en assurer la mise en vigueur dans les plus brefs délais.

RECOMMANDATION n° 5

Abolir le timbre de droit sur les contenants de boissons alcooliques pour consommation sur place, en instaurant une solution de remplacement permanente qui n'alourdit pas le fardeau administratif des titulaires de permis, tel que promis.