



**Projet de loi 72, modifiant diverses dispositions
législatives concernant principalement des organismes
du domaine de la sécurité publique**

**Mémoire soumis à la Commission des institutions
Assemblée nationale du Québec**

Novembre 2020

Spiritueux Canada est le seul organisme national pour l'industrie des spiritueux et ses membres représentent plus de 85% de la production domestique canadienne.

Au Québec, les producteurs de spiritueux ont une longue histoire dans la transformation de céréales cultivées par les agriculteurs québécois en produits de marques de grande qualité et qui sont reconnus tant ici chez nous que partout au Canada et dans le monde. Bien qu'elle ait subi de profonds changements au fil des cinquante dernières années, l'industrie des spiritueux, toujours très présente au Québec, fait preuve d'un nouveau dynamisme qui profite tant aux consommateurs qu'aux nombreuses parties prenantes impliquées, i.e les agents, les détenteurs de permis, la SAQ et ses agences et bien sur les gouvernements, par les taxes imposées.

SPIRITUEUX CANADA AU QUÉBEC : UN ACTEUR IMPORTANT

- 3 usines de taille industrielle
- 550 emplois directs bien rémunérés
- Plus de 890 millions \$ de ventes à la SAQ (incluant les microdistillateurs)
- Plus de 147 millions \$ de ventes à l'exportation internationale
Soit plus que la valeur totale des exportations de bière, vins et cidres combinés produites au Québec
- Près de 40 millions \$ d'achats par année au Québec
- Dont 13 millions \$ de grains auprès d'agriculteurs québécois.
- Selon nos estimations, les spiritueux vendus par la SAQ génèrent plus de 425 millions \$ de taxes et de dividendes pour le trésor du Québec

La pandémie du COVID-19 continue d'imposer de sérieux risques pour la santé ainsi que des difficultés d'ordre économique à beaucoup de Québécois. Et probablement que l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et des bars est celle qui est la plus sévèrement frappée.

Les gouvernements doivent donc continuer à explorer toutes les façons possibles de faire en sorte que le plus grand nombre de ces établissements licenciés puissent survivre dans le nouveau contexte économique qui va émerger au sortir de cette crise.

Selon l'ARQ, le futur de centaines d'entreprises de restauration demeure pour le moins incertain. « Nous sommes inquiets, parce que devoir fermer quatre semaines de plus sera très dur à supporter pour de très nombreux exploitants. Cette décision fragilisera davantage des centaines d'entreprises de restauration déjà en grande difficulté. Elle ne pourra également que maintenir malheureusement nos employés dans l'incertitude. » https://restauration.org/nouvelle_20201027_prolongement_fermeture_reaction_3n

Au Québec, selon la Loi sur les permis d'alcool, les détenteurs de permis de restaurant pour vendre peuvent inclure la vente de bières, vins et cidres avec les repas pour emporter, **mais, sans raison justifiable, aucun spiritueux ou produit à base de spiritueux.**

Également, les détenteurs de permis de bar qui servent des repas ne peuvent vendre aucun type de boissons alcooliques avec les mets à emporter.

Une des mesures mise en place dans la plupart des provinces canadiennes ¹ et dans plusieurs états américains ces derniers mois a été de permettre aux détenteurs de permis de bars et de restaurants de vendre des boissons alcooliques de toutes sortes avec les commandes pour emporter.

L'addition de l'alcool aux mets pour emporter ou pour livraison ajoute une importante composante aux revenus tirés de ces ventes et, dans une perspective de santé et de distanciation, élimine la nécessité de faire une visite distincte à un magasin d'alcool.

Le projet de Loi 72 contient une section qui vise à faciliter la livraison des mets pour emporter pour les détenteurs de permis de restaurant. Nous croyons que les législateurs doivent profiter des modifications requises à la Loi sur les permis d'alcool pour aller plus loin et moderniser celle-ci pour l'adapter aux réalités des consommateurs et du marché et pour répondre à des besoins pressants des détenteurs de permis de restaurants et de bars.

¹ Ontario, Colombie-Britannique, Alberta, Saskatchewan, Nouveau Brunswick, Terre Neuve et Labrador et Ile-du-Prince-Edouard.

Ainsi, afin de remédier à ces situations inévitables tant pour les détenteurs de permis que pour les fabricants de spiritueux, nous demandons que les spiritueux et les produits à base de spiritueux puissent dorénavant faire partie de la liste des boissons alcooliques pouvant accompagner les mets pour emporter **tant pour les détenteurs de permis de restaurants que de bars.**

Si ces produits sont vendus avec un repas pris dans l'établissement, pourquoi ne pourraient-ils pas accompagner le même repas livré ou emporté à la maison?

Au cours des dernières années, les Québécois ont redécouvert l'excellence des spiritueux de type premium ainsi que des cocktails, des plus traditionnels aux plus exotiques, avec l'enthousiasme d'une nouvelle génération de mixologues très créatifs. Le marché québécois des boissons alcooliques est en profonde mutation alors que les ventes de marques de bière grand public baissent au profit de celles de type premium, que la consommation des vins de table est relativement stable alors qu'une grande variété de nouveaux spiritueux tant locaux qu'importés et de produits à base de spiritueux prend de plus en plus de place dans les goûts des Québécois.

Depuis très longtemps, les producteurs de bière, de vin et de cidre du Québec jouissent de nombreux avantages par rapport aux producteurs de spiritueux et il est pour le moins injustifié que notre industrie subisse toujours les effets d'une telle situation et par voie de conséquences les détenteurs de permis de restaurants et des bars.

Nous croyons que de pouvoir offrir des formats de spiritueux traditionnels de 50 ml, 200 ml, 375 ml et même de 750 ml ainsi que les très populaires prêts-à-boire et cocktails pré-mélangés, lesquels contiennent généralement autour de 5% à 7% alc./vol., procurerait une source de revenus additionnels significative aux détenteurs de permis alors qu'ils cherchent à redémarrer leurs commerces et à reprendre leurs employés.

En plus de permettre la vente de spiritueux et de produits faits à base de spiritueux dans leurs contenants originaux, nous recommandons également que les bars et restaurants puissent vendre des cocktails préparés sur place avec les commandes de nourriture pour emporter.

Les cocktails ont souvent un taux d'alcool inférieur à celui du vin et d'en permettre la vente apporterait des bénéfices autant aux propriétaires des bars et restaurants qu'à leurs clients.

Entre autres :

- en incitant ces établissements à ré-engager leurs préposés au bar et mixologues.
- en permettant aux établissements de proximité de survivre économiquement.
- en permettant aux établissements de pleinement extentionner l'expérience d'un repas sur place, à la maison.
- en permettant de réduire le nombre de présences en succursales SAQ ainsi que le risque d'exposition à la Covid-19, puisque l'alcool est livrée en même temps que le repas.
- en permettant un niveau de prix plus intéressant pour le consommateur (un cocktail coûte bien sur moins cher qu'une bouteille)
- et en supportant indirectement la SAQ par des ventes additionnelles aux établissements licenciés.

Les entreprises membres de Spiritueux Canada sont très fières des produits de classe mondiale qu'elles produisent tout autant que de leur engagement à promouvoir des ventes et une consommation responsable. En tant que membre d'Éduc'alcool, nous contribuons au financement de nombreuses campagnes visant à informer les consommateurs sur les risques associés à la mauvaise utilisation et à l'abus d'alcool, que ce soit de la bière, du vin, du cidre ou des spiritueux. Nous sommes également très engagés à supporter toute mesure réglementaire comme l'application des politiques de prix minimum partout où elles sont en vigueur au Canada, et dont les objectifs sont de contribuer à réduire les méfaits associés à la surconsommation.

Nous vous soumettons respectueusement que des politiques anachroniques qui font une distinction arbitraire entre les différentes catégories de boissons alcooliques directement en compétition entre elles et qui discriminent entre les détenteurs de permis qui dans les faits font le même travail, i.e préparer des mets pour servir sur place et pour emporter, se justifieront encore moins dans cette nouvelle économie qui va émerger de la présente pandémie du COVID-19. Les politiques provinciales en matière de boissons alcooliques doivent continuer d'évoluer afin d'être en accord avec les habitudes et comportements des consommateurs québécois adultes.

Le projet de loi 72 sur lequel vous vous penchez vous donne l'opportunité de prendre action en ce sens.

