

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE
LOI 65

PRÉSENTÉES À LA COMMISSION DES
TRANSPORTS ET DE L'ENVIRONNEMENT





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-contact

M. François Meunier
Vice-président aux affaires publiques et gouvernementales
fmeunier@restauration.org

Date de parution

Le 27 octobre 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

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
UNE PANDÉMIE EST TOUJOURS EN COURS	5
FIN DE L'EXEMPTION DE REPREDRE LES CONTENANTS POUR LES ÉTABLISSEMENTS À CONSOMMATION SUR PLACE	7
CONCLUSION	9

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 5 600 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 l'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, sauf en temps de pandémie évidemment, il ne reste bien souvent plus que le restaurant qui est en mesure d'offrir un service direct à la population.

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, les efforts sont consacrés à la survie de l'industrie due aux conséquences importantes qu'a entraînées la pandémie de COVID-19. Dans ce cadre, l'Association a travaillé dans les derniers mois en collaboration avec les gouvernements pour la mise en place des mesures sanitaires du secteur, mais aussi pour la création de programmes d'aide financière.

UNE PANDÉMIE EST TOUJOURS EN COURS

Les observations que désire apporter l'ARQ dans le cadre des consultations particulières sur le projet de loi 65 portent essentiellement sur les articles entourant l'élargissement de la consigne. En lisant ceux-ci, l'ARQ a certaines craintes que des acquis de l'industrie dans le modèle actuel soient détruits, et cela en pleine période pandémique où les exploitants sont soit fermés ou travaillent d'arrache-pied pour se maintenir à flot.

Le projet de loi traduit une vision d'un gouvernement qui semble ne pas prendre en compte qu'une pandémie sévit sur le territoire du Québec et que certains secteurs d'activités doivent fermer leurs portes en respect des consignes sanitaires. Depuis plusieurs mois, le ministre de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques, son ministère et Recyc-Québec continuent d'avancer à très grande vitesse sur le dossier malgré les appels répétés du consortium des producteurs et premiers metteurs en marché, dont nous sommes une partie prenante, de nous accorder plus de temps pour assurer une mise en place adéquate du nouveau système. Le ralentissement du rythme n'est pas une tactique pour repousser le nouveau système aux calendes grecques, mais seulement de pouvoir tester et arriver à un système optimal autant pour les parties prenantes que pour la population.

Cependant, il est faux de prétendre, comme le fait le gouvernement, que la pandémie n'a pas d'impact dans le processus de planification et de préparation du nouveau système de récupération des contenants recyclés. Par exemple, à la demande de l'ARQ, l'un des projets-pilotes que le consortium veut mettre en place concerne le secteur de la consommation sur place. Considérant le fort volume de contenants consignés consommés dans ces établissements, on désire tester la faisabilité et connaître les conditions optimales de la récupération de ceux-ci directement dans les établissements pour consommation sur place. Or, les mesures sanitaires en place actuellement, et si l'on se fie au discours du premier ministre et du ministre de la Santé et des Services sociaux, elles ne se termineront pas incessamment, maintiendront fermée la grande majorité des lieux destinés à la consommation sur place. Il est donc évident que le projet-pilote ne pourra démarrer d'ici la fin de l'année. Devant cette situation, comment réussir à démarrer un projet-pilote et obtenir les résultats évaluant ce pan du nouveau système d'ici le 31 janvier 2021, date à laquelle les premiers résultats des projets-pilotes doivent être soumis à Recyc-Québec?

Par ailleurs, comment même arriver aux résultats finaux en mars 2021 si la majorité des lieux sont ouverts avec une capacité réduite qui ne permettra pas d'avoir le véritable portrait du volume de contenants qui circulent dans ce réseau?

L'ARQ tient à rappeler que le secteur de la consommation sur place ne se limite pas uniquement aux restaurants. Cela inclut aussi les bars, les établissements d'hébergement, les centres de congrès, les clubs de golf, les stations de ski, les amphithéâtres, les salles de spectacles, les pourvoiries et plusieurs autres types d'établissements. Chacun de ceux-ci a des particularités qui méritent d'être évaluées dans le projet-pilote de récupération directement sur site et pour cela, il faut pouvoir prendre le temps requis pour être en mesure d'en tirer les enseignements nécessaires. Avec un délai supplémentaire, on pourra être certain que le nouveau système de récupération atteindra les objectifs fixés par le gouvernement pour ces consommateurs à haut volume de contenants de boissons.

RECOMMANDATION n° 1

Que la date d'entrée en vigueur du nouveau système des contenants recyclés soit repoussée d'une année, soit à l'automne 2023, en raison de la pandémie de COVID-19;

FIN DE L'EXEMPTION DE REPENDRE LES CONTENANTS POUR LES ÉTABLISSEMENTS À CONSOMMATION SUR PLACE

Le projet de loi 65, à son article 10, abroge l'actuelle *Loi sur la vente et la distribution de bière et de boissons gazeuses dans des contenants à remplissage unique* (L.R.Q, chap. V-5.001) pour être remplacée par un éventuel règlement édicté par le gouvernement. Or, une exemption importante pour l'industrie figure dans cette loi et l'ARQ n'a obtenu aucune garantie à ce jour que cette exemption pourrait demeurer dans le règlement.

L'exemption à laquelle l'ARQ veut sensibiliser les parlementaires est au deuxième alinéa de l'article 4.2 de l'actuelle *Loi sur la vente et la distribution de bière et de boissons gazeuses dans des contenants à remplissage unique* (L.R.Q, chap. V-5.001). Elle permet aux établissements qui offrent des contenants consignés pour consommation sur place d'être épargnés de l'obligation de reprendre les contenants qu'ils vendent. L'exemption évite donc que les consommateurs ne rapportent dans les restaurants ou les bars québécois leurs contenants consignés achetés ailleurs, comme les bouteilles de bière par exemple.

Avec l'élargissement annoncé aux contenants de « prêt-à-boire » de 100 millilitres à 2 litres, les exploitants vont déjà avoir un fort volume de contenants recyclés à gérer provenant de leur propre consommation. Ils ne pourront en aucun cas ajouter d'autres bouteilles provenant de clients de l'extérieur. Comme pour les détaillants, il va rapidement y avoir un problème d'espace et de salubrité si les établissements à consommation sur place doivent accepter tous les contenants qu'ils vendent. Or, pour les détaillants, l'*Analyse d'impact réglementaire*¹ prévoit le droit de refuser les contenants consignés, ce qui n'est pas le cas pour les établissements à consommation sur place. D'ailleurs, il faut le mentionner, ce même document ne fait aucunement mention des impacts dans le secteur de la consommation sur place. Or, uniquement pour le vin et les spiritueux, ce sont plus de 23 millions de contenants qui sont gérés par les établissements à consommation sur place².

Un autre argument de poids est celui de la cohérence réglementaire par rapport à la *Loi sur les permis d'alcool*. Les établissements qui ont un permis d'alcool pour consommation sur place

¹ Ministère de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques, *Analyse d'impact réglementaire — Loi modifiant principalement la Loi sur la qualité de l'environnement en matière de consigne et de collecte sélective*.

² Société des alcools du Québec, *Réponses aux demandes de renseignements particuliers de l'opposition. Étude des crédits 2017-2018, Assemblée nationale du Québec*.

(restaurant pour vendre, restaurant pour servir et bar) ne peuvent tolérer des bouteilles de boissons alcooliques qui ne sont pas marquées d'un timbre de droit pour consommation sur place. Le simple fait d'avoir un contenant non timbré mène minimalement à une sanction administrative pécuniaire de 500 \$ et peut aller à une suspension du permis d'alcool de plusieurs jours. Donc, à moins que le gouvernement n'ait le désir d'annuler sa décision du 17 mars dernier à l'effet de maintenir le système de marquage des bouteilles d'alcool pour consommation sur place, l'ARQ croit qu'il est impossible pour les titulaires de permis d'alcool de reprendre les contenants consignés provenant de l'extérieur. Il est donc essentiel que l'exemption soit incluse dans le projet de loi 65. Sinon, un détenteur de permis d'alcool risque de recevoir une sanction administrative pécuniaire, peu importe la situation : s'il refuse de reprendre les contenants de vin des consommateurs, il recevra une amende du ministère de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques; s'il les accepte, ce sera une amende (ou une suspension de permis) provenant de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

RECOMMANDATION n° 2

Que le projet de loi 65 comprenne une disposition exemptant les établissements à consommation sur place de l'obligation de reprendre les contenants consignés provenant de l'extérieur de leur établissement comme celle actuellement incluse dans la Loi sur la vente et la distribution de bière et de boissons gazeuses dans des contenants à remplissage unique;

CONCLUSION

Outre les observations présentées précédemment, l'ARQ voudrait souligner que la mise en place du nouveau système de consigne ne se fera pas à coût nul et aura des impacts pour les consommateurs, dont les gestionnaires de la restauration. Si la consigne n'est pas remboursée intégralement ou que les coûts du système sont ajoutés aux prix des contenants, il est évident que l'industrie va passer ces augmentations de coûts au client final. Avec la pandémie actuelle qui a fait fondre le chiffre d'affaires de plusieurs et demandé de nombreux investissements en mesures sanitaires, les gestionnaires de la restauration ne peuvent plus prendre sur eux-mêmes les augmentations de coûts. Ainsi, le message de l'ARQ aux parlementaires est de bien saisir que la mise en place de ce nouveau système de consigne va avoir un impact important sur les prix que payeront les consommateurs que ce soit au restaurant ou à l'épicerie. À la fin, ce seront les clients qui vont payer pour le fonctionnement du système.