

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

MÉMOIRE SUR LE PROJET DE LOI N° 99, LOI MODIFIANT PRINCIPALEMENT LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

PRÉSENTÉ À LA COMMISSION DE
L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES, DE
L'ÉNERGIE ET DES RESSOURCES
NATURELLES



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC



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, affaires publiques et gouvernementales

fmeunier@restauration.org

Date de parution

Le 19 août 2021

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
INTRODUCTION	5
LA RÉFORME DU RÉGIME DES PERMIS	7
<i>Des changements nécessaires</i>	7
<i>Enregistrement versus permis : besoin d'une définition précise</i>	8
LES PROJETS PILOTES COMME SOUTIEN À L'INNOVATION	11
PLANS DE CONTRÔLE : UN ACCOMPAGNEMENT EST ESSENTIEL	13
LE RENFORCEMENT DES CONTRÔLES ET DES AMENDES	15
CONCLUSION	18
ANNEXE 1 – SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	19

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 plus de 5000 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 depuis quelque temps, il ne reste bien souvent plus que le restaurant qui est en mesure d'offrir ce lieu de socialisation.

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 engendrées la pandémie de COVID-19. Dans ce cadre, l'Association a travaillé dans les derniers mois sur les différentes mesures sanitaires mises en place, mais aussi pour la création et la bonification de programmes d'aide financière.

INTRODUCTION

L'industrie de la restauration québécoise traverse actuellement ses heures les plus sombres. La pandémie de COVID-19 et les mesures nécessaires à son contrôle ont prélevé un lourd tribut chez les restaurateurs. Au-delà des évidentes pertes de revenus occasionnées par la diminution de la clientèle et les fermetures forcées, l'industrie a également dû s'adapter à la crise sanitaire en modifiant ses pratiques. Les vérifications de preuves de résidence, le contrôle du port adéquat du masque, l'obligation de tenir un registre de la clientèle et les autres mesures liées à la lutte contre le COVID-19 ont considérablement accru la charge de travail des restaurateurs. Parallèlement, la pénurie de main-d'œuvre vient aggraver cette surcharge en forçant de nombreux établissements à opérer avec des effectifs réduits. Il est donc possible d'affirmer que la gestion des restaurants devient de plus en plus lourde et que cette situation découle du fardeau réglementaire croissant pour l'industrie.

Heureusement, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) révisé actuellement un large pan de son cadre réglementaire dans le but de le moderniser, une démarche qui s'inscrit dans le cadre du dépôt du *Projet de loi N° 99* (PL99) par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne. Évidemment, cette nouvelle a été accueillie avec enthousiasme par l'ARQ qui croit que le PL99 pourrait contribuer à réduire le fardeau financier et administratif des restaurateurs. Le présent mémoire aura donc pour objectif de présenter les intérêts et observations de l'industrie de la restauration quant à ce projet de loi. Plus précisément, il traitera premièrement de la réforme proposée du régime des permis et de son impact potentiel sur l'industrie. Deuxièmement, il avancera certains enjeux quant aux plans de contrôle. Troisièmement, il exposera certaines considérations de l'ARQ quant aux projets pilotes que souhaite introduire le PL99. Quatrièmement, il traitera du renforcement des contrôles et des amendes. Finalement, ce mémoire présentera également neuf recommandations relatives à l'étude du PL99.

C'est à titre de partenaire de longue date du gouvernement et plus particulièrement du MAPAQ que notre association intervient aujourd'hui. L'Association est notamment un membre actif du Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, organisme gérant les marques *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec*. C'est à notre initiative qu'a été développé le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* visant à souligner l'engagement et le travail des

restauratrices et des restaurateurs qui valorisent les produits alimentaires québécois dans leur menu. Nous avons participé à toutes les grandes réflexions des dernières années touchant le développement de la Politique bioalimentaire du Québec, de la Table de concertation permanente des partenaires du bioalimentaire du Québec jusqu'aux récents Sommets de l'alimentation. L'ARQ est présente par ailleurs au comité de l'industrie de transformation alimentaire et du MAPAQ sur l'offre alimentaire santé. Finalement, nous sommes fiers d'avoir contribué à la réflexion ayant précédé le dépôt du présent projet de loi dans le cadre des travaux du Groupe tertiaire de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire.

L'ARQ souhaite remercier la commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles ainsi que ses membres pour l'occasion qui nous est offerte de présenter nos observations quant à cet enjeu important pour notre industrie et pour l'attention qui sera portée à nos propos.

LA RÉFORME DU RÉGIME DES PERMIS

Des changements nécessaires

La restauration est une industrie où les pratiques, instruments, technologies et demandes de la clientèle sont en constante évolution. Malheureusement, les réglementations actuelles représentent trop souvent des obstacles à l'innovation. De surcroît, la législation en vigueur tend souvent à alourdir inutilement le fardeau administratif des restaurateurs. La situation est donc loin d'être idéale pour un secteur en perpétuelle transformation. Heureusement, dans son *Projet de loi N° 99*, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation semble avoir parfaitement saisi cette réalité et la nécessité d'optimiser le cadre réglementaire entourant la production et la commercialisation des aliments au Québec. Par conséquent, la modernisation de la *Loi sur les produits alimentaires* qu'il propose vise donc à diminuer le fardeau financier et administratif des entreprises dont les activités sont encadrées par le MAPAQ. À cette fin, on souhaite donc simplifier et rendre plus équitable le régime actuel des permis. Pour ce faire, trois transformations majeures sont prévues. Premièrement, le PL99 envisage de diminuer le nombre de catégories de permis émis par le MAPAQ. Deuxièmement, on compte réviser à la hausse la durée de validité des permis. Troisièmement, le *Projet de loi N° 99* souhaite que le régime des permis devienne plus flexible pour les exploitants qui réalisent plusieurs activités dans un seul lieu, les circuits courts de commercialisation et les activités temporaires.

L'ARQ se positionne favorablement quant à ces mesures qui devraient permettre de réduire sensiblement le fardeau administratif de nombreux restaurateurs et favoriser l'innovation au sein de l'industrie. En effet, il existe actuellement 17 types de permis de transformation et distribution alimentaire. De plus, quatre catégories de permis de restauration et vente au détail s'ajoutent aux précédents. Cette importante subdivision des différentes activités agroalimentaires peut nuire à la restauration de plusieurs manières.

Par exemple un restaurateur fabriquant des fondues parmesan ne peut vendre ce produit à un autre restaurateur que s'il détient aussi un permis d'exploitation d'une usine laitière de catégorie 3.

Dans la même logique, un entrepreneur qui désire profiter de l'attrait suscité par son restaurant pour commercialiser en épicerie des plats cuisinés à base de viande connaîtra le même problème

et devra se procurer un permis de vente en gros. Considérant que chacun de ces permis devra être payé et renouvelé annuellement, il est évident que la réglementation actuelle en la matière a pour conséquence d'augmenter les coûts d'exploitation et la charge administrative des exploitants. De plus, dans certains cas, ce régime peut nuire à la capacité d'innovation de l'industrie, car il alourdit le fardeau des entrepreneurs désirant diversifier leurs débouchés.

C'est pour cela que l'ARQ croit que les mesures proposées par le projet de loi, soit la réduction du nombre de catégories de permis émis par le ministère et l'allongement de la durée de validité des permis qui passera à trois ans, devraient simplifier la vie des restaurateurs. En effet, ces nouvelles dispositions devraient réduire le fardeau administratif des restaurants, réduire leurs coûts d'exploitation et favoriser l'innovation au sein de l'industrie en permettant une flexibilité aux exploitants qui réalisent plusieurs activités dans un seul lieu. Ainsi, uniquement pour cette raison, l'ARQ espère que le PL99 sera rapidement adopté.

Enregistrement versus permis : besoin d'une définition précise

Le *Projet de loi N° 99* prévoit que certaines activités qui nécessitent actuellement un permis seront désormais visées par un simple enregistrement. L'exploitant serait ainsi dans l'obligation de s'enregistrer au MAPAQ en fournissant notamment son nom, adresse et type d'activités. Cet enregistrement ne serait nécessaire qu'une seule fois, ce qui constitue un avantage évident comparativement aux permis. Cette manière de procéder aurait donc pour objectif de diminuer le fardeau financier et administratif de ces entreprises tout en permettant au MAPAQ de connaître les activités réalisées par ces dernières.

Toutefois, l'Association s'interroge quant à la forme que prendront ces enregistrements, surtout qu'elle croit que les entreprises de son secteur ne seront pas visées par ce nouveau régime. D'abord, le PL99 n'aborde pas la question de la tarification de cette procédure. Est-ce que cela signifie qu'aucuns frais ne seront exigés aux entrepreneurs pour ces enregistrements, comme c'est le cas pour les producteurs agricoles? Si tel est le cas, l'ARQ espère que le manque à gagner résultant d'une éventuelle gratuité ne se répercutera pas dans une augmentation de la tarification des permis comme à celui devant être détenu pour exploiter un restaurant. Dans le

cas contraire, l'objectif du MAPAQ de réduire le fardeau financier des entrepreneurs pourrait être compromis.

De surcroît, le PL99 ne spécifie pas si les obligations des exploitants enregistrés seront les mêmes que celles des titulaires de permis. Pourtant, la coexistence de l'enregistrement et des permis devrait s'accompagner d'une équité réglementaire. En effet, si l'obtention d'un enregistrement permet de produire sans frais administratifs et avec moins d'obligations certains services également offerts par les titulaires de permis, il s'agirait là d'une concurrence déloyale. Considérant que l'un de ces enregistrements concernerait les individus qui maintiennent des aliments au chaud ou au froid dans le but de les vendre, doit-on en déduire qu'une crèmerie ou un vendeur de *hotdogs* itinérant pourront opérer sans permis après s'être enregistrés une seule fois? Si tel est le cas, l'enregistrement favoriserait la concurrence déloyale envers les propriétaires de permis payants. D'ailleurs, dans les deux cas, les exploitants manipulent des aliments destinés à la consommation humaine. Ils devraient donc être contrôlés de la même façon. Le fait qu'un établissement ne se situe pas dans un bâtiment et offre moins de variété de mets ne devrait pas permettre à ce dernier d'échapper à une part importante des contraintes imposées aux titulaires de permis. Une telle application serait contraire à la notion d'équité réglementaire exigée par l'Association sur tout projet de modification. L'ARQ ne pourrait donc pas cautionner un tel projet. Afin de lever ces doutes, nous invitons le ministère à nous communiquer davantage de détails quant à ce nouveau régime d'enregistrement.

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande que Le *Projet de loi N° 99* soit rapidement adopté.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande que toute réforme du régime de permis soit implantée à coût nul pour les exploitants en accord avec son objectif de réduction du fardeau financier des entreprises.

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande que la coexistence du régime d'enregistrement et des permis s'accompagne d'une équité réglementaire entre ces derniers.

LES PROJETS PILOTES COMME SOUTIEN À L'INNOVATION

Le *Projet de loi N° 99* prévoit également d'autoriser le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation à mettre en œuvre des projets pilotes ayant pour objectif de favoriser l'innovation en matière alimentaire. De surcroît, ces derniers devraient également permettre au MAPAQ d'étudier, d'améliorer ou de définir des normes. Ainsi, dans le cadre d'un projet pilote, le ministre pourra autoriser une ou des personnes à exercer une activité expérimentale selon certaines normes et les règles précises. Ces projets pilotes seront à l'essai pour une durée maximale de quatre ans, mais le ministre pourra cependant prolonger cette période d'un an, s'il le juge nécessaire. De plus, il pourra en tout temps, modifier un projet pilote ou y mettre fin. Il aura également le pouvoir de déterminer, parmi les dispositions d'un projet pilote, celles dont la violation constitue une infraction et le montant des amendes destinées aux contrevenants.

L'ARQ soutient l'idée des projets pilotes, car elle croit sincèrement que ces derniers ont le potentiel de devenir un moteur important de l'innovation au sein de l'industrie de la restauration. En effet, de nombreux chefs québécois voient leurs idées innovantes bloquées par les législations actuelles, et ce sans possibilité de défendre leurs visions. Les projets pilotes proposés par le *Projet de loi N° 99* pourraient donc offrir une opportunité à ces cuisiniers et à ces entrepreneurs désireux de découvrir de nouvelles méthodes de préparation, de nouveaux produits ou de redéfinir leur système d'approvisionnement. Dans une industrie en constante évolution et où la clientèle recherche activement de nouvelles expériences gastronomiques, l'opportunité d'expérimentation offerte par les projets pilotes est donc très attrayante.

L'ARQ reçoit souvent des témoignages de restaurateurs, engagés dans la promotion du terroir québécois, qui cherchent à innover, mais qui sont bloqués par l'actuel encadrement législatif. Par exemple, certains chefs renommés, tels que Normand Laprise et Stéphane Modat, aimeraient pouvoir servir de la venaison de gibier sauvage, chassé au Québec, dans leurs établissements. Or, la réglementation actuelle interdit la vente de ce type de produits. Pourtant, il y a une forte demande pour ce genre de produits au sein de la clientèle des restaurants pour son goût unique et son impact environnemental moindre. Un exemple comparable est la pêche au thon québécois. Les restaurateurs s'associent depuis quelques années avec des pêcheurs possédant un droit de pêche au thon dans leurs quotas afin de pouvoir travailler ce produit local très demandé dans leur établissement.

Dans la même logique, les restaurants de type « de la ferme à la table » et autres établissements en circuit court ou fermé pourraient également bénéficier des projets pilotes afin de développer davantage leurs concepts qui sont souvent entravés par la réglementation. Par exemple, le Règlement sur les aliments stipule que les viandes et aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir ou provenant d'un atelier de charcuterie ou d'une conserverie de viandes. Un restaurant de type « de la ferme à la table » qui possède son propre poulailler ne pourrait donc pas abattre lui-même ses volailles. Considérant l'intérêt croissant du public pour l'alimentation locale, cette pratique pourrait pourtant constituer un argument commercial intéressant. En effet, depuis quelques années la demande pour les produits québécois ne cesse de croître auprès de la clientèle des restaurants et chez les chefs. D'ailleurs, la COVID-19 a accentué la popularité des produits locaux en illustrant les enjeux de l'autonomie alimentaire.

En somme, l'ARQ considère que les projets pilotes, s'ils sont utilisés adéquatement, pourraient stimuler la créativité et l'innovation au sein de l'industrie de la restauration québécoise. Ces derniers pourraient donc représenter un moyen de consolider la position de la province en tant qu'incontournable destination du tourisme gastronomique en Amérique du Nord.

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande que le ministère profite des projets pilotes pour permettre aux restaurateurs d'explorer de nouvelles méthodes de préparation et de nouveaux produits, afin de stimuler l'innovation au sein de l'industrie.

PLANS DE CONTRÔLE : UN ACCOMPAGNEMENT EST ESSENTIEL

Le *Projet de loi N° 99* prévoit également d'imposer, pour certains secteurs, l'établissement d'un plan de contrôle devant présenter les mesures visant à maîtriser les risques liés à la salubrité alimentaire ainsi que les procédures qui y sont relatives. En d'autres termes, les exploitants concernés devront fournir une description écrite de la manière dont les dangers relatifs à leurs activités sont identifiés et contrôlés. Les motivations de cette démarche sont compréhensibles et rationnelles. Bien que l'ARQ reconnaisse la nécessité d'assurer la salubrité des lieux de transformation alimentaire, elle s'inquiète néanmoins des certains aspects quant à l'application de ces plans de contrôle au sein des établissements de restauration. Premièrement, les modalités des plans de contrôle demeurent pour le moment non précisées. Il est donc nécessaire que l'on définisse davantage les exigences à l'égard de cette nouvelle mesure. Est-ce que ces plans devront être déposés lors de la demande de permis? Est-ce qu'il sera nécessaire d'actualiser fréquemment ces derniers? Quelles sont les activités à risque ciblées par ces mesures? Il serait fâcheux que les plans de contrôle s'avèrent être une nouvelle lourdeur réglementaire récurrente pour les exploitants alors que l'on cherche à alléger le fardeau administratif des entreprises agroalimentaires.

Deuxièmement, l'ARQ est fermement convaincu qu'il sera essentiel que les exigences du ministère quant aux plans de contrôle soient vulgarisées. Effectivement, la majorité des exploitants et des travailleurs de l'industrie de la restauration n'ont pas toujours la formation suffisante ou l'expertise pour rédiger de tels documents. Il est donc crucial que le MAPAQ mette en place des outils accessibles permettant aux restaurateurs de comprendre les différentes étapes du plan de contrôle, son utilisation pratique et ses objectifs. En d'autres termes, l'ARQ est persuadée qu'un accompagnement du ministère sera nécessaire pour permettre aux exploitants de s'approprier les connaissances nécessaires à la concrétisation de cette exigence.

Troisièmement, la définition actuelle du *Projet de loi N° 99* laisse en suspens la question de la période de transition prévue pour les établissements opérant dans le présent régime. Un changement d'une telle envergure ne peut s'opérer rapidement, il faut laisser le temps aux exploitants de comprendre cette nouvelle réglementation et de préparer leurs plans de contrôle. Par conséquent, l'ARQ estime qu'il serait important que soit prévue une période de transition d'un an pour permettre aux titulaires de permis actuel de s'adapter à ce changement important.

RECOMMANDATION N° 5

L'ARQ recommande que l'on définisse davantage les modalités et exigences quant aux plans de contrôle.

RECOMMANDATION N° 6

L'ARQ recommande que les attentes quant aux plans de contrôle soient vulgarisées et qu'un accompagnement soit offert aux exploitants afin de leur permettre de s'approprier les connaissances nécessaires.

RECOMMANDATION N° 7

L'ARQ recommande que le projet de loi prévoie une période de transition d'un an pour permettre aux titulaires de permis actuel de s'adapter à ce changement important.

LE RENFORCEMENT DES CONTRÔLES ET DES AMENDES

Un autre aspect majeur du *Projet de loi N° 99* est sa volonté de renforcer les contrôles et le montant des amendes distribuées aux contrevenants de la *Loi sur les produits alimentaires*. À cette fin, le PL99 augmentera le montant des amendes distribuées au contrevenant de la *Loi sur les produits alimentaires*. De plus, il accorde de nouveaux pouvoirs aux inspecteurs du ministère en matière d'inspection. Notamment, ces derniers auront désormais le droit d'ordonner, de restreindre ou d'interdire le déplacement de tout produit. Ils pourront aussi interdire ou limiter l'accès aux établissements contrevenants. Finalement, les inspecteurs pourront également effectuer des vérifications sur tout équipement, appareil et objets participant à la transformation des denrées.

L'ARQ s'est historiquement toujours positionnée contre les contrevenants de la *Loi sur les produits alimentaires*. Il est inacceptable que certains exploitants négligents mettent la santé des consommateurs en danger et menacent la réputation de notre industrie. L'Association est donc en faveur du renforcement des contrôles et des sanctions proposées dans le PL99. L'ARQ croit que l'augmentation des amendes exigées des récidivistes est un excellent moyen de lutter plus efficacement contre les exploitants négligents ou mal intentionnés. De plus, ce renforcement des pouvoirs de correction du ministère pourrait conduire à des jugements plus rapides pour les établissements délinquants qui profitent actuellement des délais liés à l'émission du constat d'infraction pénale et de l'engorgement des tribunaux.

Cependant, l'Association souhaite que ces nouvelles pratiques ne deviennent pas abusives pour autant. En effet, il serait judicieux que les inspecteurs distribuent d'abord des avertissements exigeants la correction des situations problématiques avant d'émettre des sanctions monétaires. Ainsi, ces derniers laisseraient une chance aux contrevenants d'apprendre de leurs erreurs. De surcroît, l'ARQ considère qu'il serait souhaitable que le ministère prévoie et présente le processus d'appel auprès duquel les exploitants qui se jugeront lésés par la décision d'un inspecteur pourront contester leurs sanctions directement au ministère sans immédiatement recourir au Tribunal administratif du Québec (TAQ). À cette fin, le MAPAQ pourrait s'inspirer du modèle de sanctions administratives pécuniaires instauré par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) ou par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ). Il s'agit d'un régime distinct du pénal qui possède une existence et une application autonome permettant des sanctions et des retours bien plus rapides qu'en recourant au TAQ.

Néanmoins, considérant que les erreurs sont chose possible et qu'un individu peut effectivement être accusé à tort, il est donc essentiel de laisser une chance aux entrepreneurs accusés injustement de défendre leurs cas. C'est pourquoi il faudrait accorder le droit aux exploitants de contester ces sanctions administratives pécuniaires en présentant leur plaidoyer devant une instance responsable. D'ailleurs, c'est ce que fait le MELCC en autorisant les contrevenants à demander un réexamen des sanctions auprès du ministère. La décision rendue à la suite du réexamen par le MELCC peut être ensuite contestée devant le TAQ si l'accusé le souhaite.

Il est également important que le ministère prévoie des mécanismes afin de s'assurer que ses sanctions soient justes. À ce titre, il faudrait éviter qu'un établissement qui commet sa première infraction se trouve jugé aussi sévèrement qu'un établissement multirécidiviste. Les conséquences d'un rapport défavorable suivant une inspection du MAPAQ devraient varier selon la gravité de l'infraction et selon l'historique de salubrité de l'établissement. En effet, un restaurant n'ayant jamais commis d'infraction en dix ans d'opération ne devrait pas être jugé aussi sévèrement qu'un établissement ayant déjà reçu plusieurs amendes. Même les meilleures tables gastronomiques ne sont pas à l'abri d'une bête erreur pouvant conduire à une infraction. Un nouvel employé négligent, une panne de réfrigérateur ou un dégât d'eau non détecté peuvent tous conduire à un constat de non-respect de la *Loi sur les produits alimentaires*. Il est donc important de protéger les exploitants responsables d'une justice trop expéditive. Inversement, des sanctions fortes doivent être prises pour lutter contre les contrevenants multirécidivistes qui menacent la santé de leur clientèle et la réputation de notre industrie.

À ce titre, l'ARQ aimerait profiter de cette occasion pour suggérer à nouveau la mise en place d'un système de points d'inaptitude sur les permis de préparation générale. Ces points permettraient d'identifier aisément les exploitants problématiques et de prendre rapidement des mesures contre ces derniers. Au-delà des sanctions existantes, l'ajout de points sur le permis pourrait s'accompagner d'inspections plus fréquentes et d'une augmentation des frais de renouvellement des droits d'exploitation.

RECOMMANDATION N° 8

L'ARQ recommande qu'un processus d'appel des sanctions administratives pécuniaires soit mis en place.

RECOMMANDATION N° 9

L'ARQ recommande la mise en place d'un système de points d'inaptitude sur les permis de préparation générale.

CONCLUSION

La *Loi sur les produits alimentaires* a pour objectif de protéger les consommateurs en assurant que des critères rigoureux encadrent la commercialisation agroalimentaire québécoise. Le *Projet de loi N° 99* propose quant à lui d'actualiser cette dernière en s'attaquant à certains problèmes nuisant à son efficacité. Il s'engage notamment à réduire le fardeau financier et administratif entre autres des restaurateurs grâce à une refonte nécessaire du régime de permis. Le PL99 renforcera également les capacités d'inspection, de contrôle et de sanction des inspecteurs du MAPAQ. De plus, il permettra la création de projets pilotes susceptibles de stimuler l'innovation au sein des différentes industries agroalimentaires.

Par conséquent, l'ARQ accueille favorablement le *Projet de loi N° 99* qui s'attaque à plusieurs irritants touchant l'exploitation d'un restaurant au Québec. Bien que certaines questions demeurent en suspens et que certaines dispositions pourraient profiter de légères modifications, il est clair que cette modernisation de la *Loi sur les produits alimentaires* sera bénéfique pour les restaurateurs de la province. Avec le présent mémoire, l'ARQ espère donc contribuer à l'amélioration et à l'adoption rapide du PL99. D'ailleurs, la question de la réglementation du *Projet de loi N° 99* est également une source d'enjeux pour l'industrie de la restauration. À ce titre, L'ARQ souhaite également s'impliquer dans les consultations et réflexions futures à ce sujet.

Pour conclure, l'Association tient à remercier la commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles de lui permettre, ainsi qu'à l'ensemble des parties prenantes impliquées dans la transformation ou la distribution bioalimentaire du Québec, de s'exprimer sur ce sujet.

ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N^o 1

L'ARQ recommande que Le *Projet de loi N° 99* soit rapidement adopté.

RECOMMANDATION N^o 2

L'ARQ recommande que la réforme du régime de permis soit implantée à coût nul pour les exploitants en accord avec son objectif de réduction du fardeau financier des entreprises.

RECOMMANDATION N^o 3

L'ARQ recommande que la coexistence de l'enregistrement et des permis s'accompagne d'une équité réglementaire entre ces derniers.

RECOMMANDATION N^o 4

L'ARQ recommande que le ministère profite des projets pilotes pour permettre aux restaurateurs d'explorer de nouvelles méthodes de préparation et de nouveaux produits, afin de stimuler l'innovation au sein de l'industrie.

RECOMMANDATION N° 5

L'ARQ recommande que l'on définisse davantage les modalités et exigences quant aux plans de contrôle.

RECOMMANDATION N° 6

L'ARQ recommande que les attentes quant aux plans de contrôle soient vulgarisées et qu'un accompagnement soit offert aux exploitants afin de leur permettre de s'approprier les connaissances nécessaires.

RECOMMANDATION N° 7

L'ARQ recommande que le projet de loi prévoie une période de transition d'un an pour permettre aux titulaires de permis actuel de s'adapter à ce changement important.

RECOMMANDATION N° 8

L'ARQ recommande qu'un processus d'appel des sanctions administratives pécuniaires soit mis en place.

RECOMMANDATION N° 9

L'ARQ recommande la mise en place d'un système de points d'inaptitude sur les permis de préparation générale.