

Consultations particulières sur le projet de loi n°99

Loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires

Mémoire présenté par :



À la
Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et
des ressources naturelles

Montréal, le 26 août 2021

À propos de l'ADA

L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) a pour mission d'assurer la pérennité des détaillants-proprétaires et le développement de l'industrie alimentaire au Québec.

L'ADA est [dirigée par des détaillants-proprétaires](#) (dépanneurs, boucheries, fromageries, épicerie de quartier et supermarchés) et pour les détaillants-proprétaires depuis 1955. Elle repose sur les cotisations volontaires de ses membres, elle est aussi actionnaire de SIAL Canada le plus grand salon professionnel de l'innovation alimentaire en Amérique du Nord.

Nous espérons que grâce au savoir-faire et à la proximité des détaillants-proprétaires en alimentation les communautés seront bien desservies et elles seront conscientes de l'impact de ses choix de consommation.

Mise en contexte pour le détail alimentaire

Les détaillants alimentaires ont essentiellement deux différents types de permis reliés à leurs commerces. Nos membres préparent majoritairement des aliments pour la vente sur place à leurs clients et ont donc un permis « Préparation générale » en sus d'un second permis « maintien chaud ou froid » pour encadrer la vente d'autres aliments conservés, mais qui ne subissent pas de transformation en magasin. Certains dépanneurs n'ont que ce second permis. Au détail alimentaire seulement, cela représente plus de 8 000 détenteurs individuels de l'un ou ces deux permis au Québec.

Il faut souligner que ce projet de loi donne beaucoup de pouvoir au gouvernement, car les modalités d'applications se retrouveront dans des règlements connus ultérieurement. Nous sommes toujours préoccupés par pareil changement législatif, car bien que cela permette davantage de flexibilité, il nous est impossible de prévoir l'utilisation que pourraient en faire les gouvernements successifs dans les années à venir. Nous invitons le gouvernement à consulter, avant de publier les règlements, pour que nous puissions bonifier les éléments qui concernent les opérations de détail alimentaire.

Nous rappelons également que ce projet de loi répond aux orientations avec la politique d'allègement réglementaire du gouvernement québécois et nous saluons cette cohérence.

Système québécois sur la base de risque

D'emblée, nous tenons à rappeler que l'ADA soutient le système d'inspection alimentaire québécois basé sur la notion de risque. Celui-ci comporte de grands avantages par rapport à d'autres modèles et c'est pourquoi nous tenons à ce qu'il soit maintenu dans sa forme actuelle.

Avec une gradation des inspections conséquente au niveau de risque de l'établissement, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et ses partenaires sont en mesure d'affecter les ressources là où les risques sont plus élevés et sur les établissements qui contrôlent mal leurs risques. Un établissement en infraction sera pénalisé et fera davantage l'objet d'inspections afin d'assurer son retour à la conformité.

TÉL. 514 982 0104
1 800 363 3923
TELÉC. 514 849 3021
info@adaq.qc.ca
adaq.qc.ca

2120, rue Sherbrooke Est
Bureau 900
Montréal (QC) H2K 1C3

Actionnaire de :



Cependant, il faut faire attention aux statistiques qui sont parfois mal interprétées, une augmentation ponctuelle des contraventions n'indique pas nécessairement une augmentation des cas de toxi-infections ou encore une dégradation des conditions d'hygiène et salubrité des établissements, qui sont précisément la raison pour laquelle le système d'inspection alimentaire existe.

La durée et le nombre de permis

Nous sommes d'accord pour réduire le nombre de catégories de permis, si cela permet de faciliter l'émission des permis et de réduire les formalités administratives pour nos membres.

À la lumière de l'article 10 du projet de loi, nous croyons comprendre qu'il y aura un regroupement des permis, ce qui permettra à un détaillant d'obtenir un seul permis de la part du ministère.

Par le passé, les catégories de permis limitaient les détaillants dans leur développement. Avec une seule catégorie de permis, un détaillant pourra, par exemple, créer un partenariat avec un restaurateur pour que celui-ci puisse vendre ses produits sur ses tablettes. De plus, un détaillant qui fabrique en magasin certains produits pourrait éventuellement les vendre dans d'autres établissements. Il faudra cependant que la réglementation suive l'esprit du projet de loi.

D'emblée, nous sommes favorables à ce que la durée des permis soit prolongée. Cependant, nous aimerions savoir si les frais seront différents pour les exploitants qui auront un permis et ceux qui doivent plutôt s'enregistrer. Encore une fois, c'est un principe d'équité. Il ne faudrait pas que l'ensemble des entreprises qui doit avoir un permis paie la facture pour celles qui ne font que s'enregistrer. De plus, il nous semble important que la réduction éventuelle du nombre de détenteurs de permis ne se répercute pas en des hausses de tarifs pour le bassin d'entreprises qui devront payer un permis.

Le gouvernement du Québec devra s'assurer, dans la réglementation, d'une équité dans les formalités et les coûts des permis.

Les enregistrements

Le projet de loi introduit une nouvelle notion d'enregistrement pour certains exploitants actuellement sous permis. Malheureusement, le projet de loi ne donne aucune orientation concernant les types d'entreprises qui n'auront besoin que d'un enregistrement. Nous nous interrogeons sur cette nouvelle catégorie qui devrait selon notre compréhension créer un nouveau type de détaillants alimentaires.

Premièrement, est-ce que les exploitants qui sont « simplement » enregistrés auront les mêmes obligations que ceux qui possèdent un permis ? Il ne faut pas créer deux catégories d'exploitants avec deux types d'obligations. Les formalités seront-elles différentes pour les entreprises ne requérant qu'un enregistrement ?

Deuxièmement, est-ce que les exploitants seront soumis à une inspection sur la base du risque comme ceux qui possèdent un permis ? Prenons l'exemple d'un grand commerce de marchandise générale qui ne prépare pas d'aliments sur place (par exemple certains Walmart), qui maintient simplement au chaud et au froid des aliments préparés en amont. Est-ce que ce type de magasins sera simplement enregistré ? Considérant les importants volumes de viandes fraîches, de produits laitiers, de mets préparés dans leurs magasins et leur nombre de transactions hebdomadaires ? Est-ce qu'ils seront inspectés de la même manière qu'un détaillant alimentaire conventionnel ou par exemple une boucherie indépendante qui vend significativement moins de denrées à moins de clients chaque semaine ?

Prenons également l'exemple d'un revendeur qui opère en ligne. Quel type de contrôle sera fait de ses opérations, de son système de distribution, du maintien de sa chaîne de froid ? La même question se pose pour un revendeur dans un marché public ou un vendeur itinérant. Les détaillants alimentaires ayant pignon sur rue paient des sommes importantes en loyer, en taxes commerciales auxquelles s'ajoutent souvent des frais d'une société de développement commercial (SDC). Ces derniers sont en droit de s'attendre à un minimum d'équité réglementaire. Beaucoup de petits commerces alimentaires sont la dernière activité commerciale de leur village et la seule source continue d'approvisionnement alimentaire pour la clientèle avoisinante. Si la réglementation en vient à éroder encore davantage l'équilibre compétitif entre les joueurs en présence, résidents et non-résidents, plusieurs ne pourront pas tenir longtemps.

Il faudra s'assurer que les nouveaux distributeurs alimentaires qui parcourent le Québec et qui livrent des produits directement chez le consommateur soient soumis aux mêmes règles et aux mêmes obligations.

Il faudra que les responsabilités et les obligations des différentes catégories d'exploitants soient équitables et bien définies dans la réglementation.

Les plans de contrôle

Il sera nécessaire d'accompagner les détaillants dans l'élaboration des plans de contrôle pour « Préparation à risque spécifique ». Certains détaillants spécialisés fabriquent par exemple leur propre saucisson ou foie gras cuit au torchon. Il serait important de distinguer, à l'intérieur de catégories, les types de préparation spécifiques et les obligations exigées.

Il y a une grande différence entre un détaillant alimentaire qui transforme quelques aliments et un transformateur alimentaire industriel. La grande majorité des transformateurs alimentaires a des recettes normées et des protocoles très stricts à respecter et ils ont fait des investissements financiers en ce sens. De plus, plusieurs certifications de processus (HACCP, etc.) sont largement établies dans l'industrie de la transformation alimentaire.

La réglementation devra apporter des précisions sur les obligations, en fonction du type de préparation des aliments à risque spécifique, pour faire une distinction des obligations attendues d'un petit exploitant de détaillant, par rapport à celles d'une usine de transformation alimentaire.

Le MAPAQ devra prévoir un accompagnement aux nouveaux secteurs visés par des plans de contrôle.

Exemption ministérielle

Il y a peu d'information concernant les exemptions possibles accordées par le ministre. Quelles seront les conditions pour accorder une exemption ? En fait, il est risqué de créer deux catégories d'exploitants. Ceux qui respectent les règles établies et ceux qui, privilégiés, bénéficieront d'exemptions commerciales de la part du ministre.

Il faudrait préciser le type d'essais de mise en marché, le type d'essais commerciaux ou de projets-pilotes dans les règlements.

Avant de pouvoir nous positionner sur cette proposition, nous aurons besoin de plus de précision, car ce serait une vraie boîte de pandore d'ouvrir à des essais commerciaux et de mise en marché à toute entreprise qui souhaite contourner les règlements existants, faut-il le rappeler, appliqués par l'ensemble de ses concurrents.

Une loi ne devrait pas favoriser la déstabilisation des règles en vigueur, appliquées et respectées par tout un écosystème qui sous-tendent des coûts de conformité considérables. Il faut être prudent avec ce type d'ouverture. Si cette mesure devait néanmoins aller de l'avant, le gouvernement devra prévoir des balises et des mesures d'analyse d'impacts préalables.

Conclusion

Pour conclure, nous tenons à souligner la collaboration du gouvernement et que nous partageons les mêmes objectifs dans le cadre du projet de loi, au premier chef la réduction du fardeau administratif et la simplification des opérations de détail alimentaire. Cette réforme était nécessaire et attendue depuis longtemps par nos membres.

Par contre, plusieurs éléments devront être précisés et définis dans le cadre réglementaire, dont l'équité envers les différentes catégories de permis, les coûts reliés aux permis, les obligations des exploitants et l'encadrement des projets-pilotes. Nous espérons également une consultation avant la première publication des règlements qui découleront du projet de loi puisque comme nous l'avons expliqué ici, il y aura de nombreuses implications.