

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

LES BESOINS D'ALLÈGEMENT
RÉGLEMENTAIRE ET ADMINISTRATIF
DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

DÉPOSÉ À LA COMMISSION DE L'ÉCONOMIE ET
DU TRAVAIL DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE



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. Martin Vézina

Vice-président, affaires publiques et gouvernementales

mvezina@restauration.org

Date de parution

Le 20 septembre 2023

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

LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES !	4
INTRODUCTION	5
LE PROJET DE LOI 44 : UNE AVANCÉE NOTABLE	6
UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION COMPLÉMENTAIRE À LA SAQ	7
LE TIMBRE DE DROIT : UN CONTRÔLE ARCHAÏQUE	11
CONCLUSION	14
ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	15

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 5 200 membres et représente depuis 85 ans la principale voix de cette industrie ayant réalisé plus de 16 milliards de dollars de ventes en 2022.

Maintenant connue sous le nom d'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. En plus de représenter un lieu de socialisation important pour tous les Québécois, les restaurants sont également une étape essentielle des touristes, des voyageurs et des travailleurs qui ont besoin de se restaurer loin de chez eux. Ce faisant, notre industrie est un acteur crucial du secteur touristique québécois et un partenaire important de plusieurs autres secteurs d'activité tels que le transport de marchandises dont les camionneurs dépendent très souvent des restaurants pour s'alimenter et se reposer.

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.

INTRODUCTION

Au cours de la dernière année, l'industrie de la restauration québécoise a commencé à se relever progressivement de la commotion engendrée par les années de pandémie et de mesures sanitaires. Ce défi historique a mis à l'épreuve la ténacité des restauratrices ainsi que des restaurateurs qui ont dû redoubler d'efforts et d'ingéniosité pour traverser cette crise. Malheureusement, en dépit des efforts de nos exploitants, la pandémie s'est soldée par une victoire à la Pyrrhus pour notre industrie. En effet, une fois les restrictions sanitaires levées, la restauration s'est trouvée confrontée à une pénurie de main-d'œuvre chronique, à l'endettement engendré par les vagues de fermetures, à l'inflation galopante et à une menace récessionniste de plus en plus tangible.

Il est donc évident que notre industrie est actuellement fragilisée par de nombreux facteurs externes extrêmement défavorables. Dans ce contexte, l'ARQ considère que des allègements réglementaires et administratifs pourraient grandement profiter à notre secteur. Le présent mémoire a donc pour objectif de présenter des pistes d'améliorations bénéfiques pour notre industrie, mais aussi pour les consommatrices et les consommateurs. Plus précisément, il se concentrera sur les préoccupations de la restauration québécoise en matière de vente, de distribution et de service des boissons alcoolisées.

Depuis la première démarche initiée en 1999, l'ARQ a participé à toutes les consultations portant sur l'allègement réglementaire des entreprises québécoises. Nos collaborations précédentes ont permis la présentation de plusieurs recommandations gouvernementales, ainsi nous espérons que cette consultation s'avérera aussi fructueuse. Entre temps, l'ARQ tient à remercier la Commission de l'économie et du travail de l'Assemblée nationale d'avoir accepté de prendre connaissance de ce mémoire ainsi que de ses recommandations qui ont le potentiel d'améliorer tangiblement la situation de nos exploitants.

LE PROJET DE LOI 44 : UNE AVANCÉE NOTABLE

En 2020, les restaurants québécois ont obtenu le droit de vendre de l'alcool, à l'exception des spiritueux, dans le cadre des ventes à emporter ou des livraisons de nourriture. Au cœur de la pandémie de COVID-19, ce gain a été accueilli avec enthousiasme par notre industrie qui demandait que cette capacité lui soit accordée depuis longtemps. Seul bémol, il était également interdit de vendre des produits à base de spiritueux et donc de vendre des cocktails pré mélangés, tels que les *gin & tonic* ou les *rhum & coke*. Pourtant ces boissons partagent les mêmes taux d'alcool par volume que les boissons prêtes-à-boire à base de malt qui sont autorisées à la vente avec des mets livrés ou à emporter. Cette distinction fut à l'origine d'une incompréhension et d'une confusion chez les restaurateurs. Le cas le plus célèbre demeurant celui du groupe Saint-Hubert qui annonça en 2020 qu'il commencerait à vendre des cocktails pré mélangés de marque *Romeo's gin*. Or, ces derniers sont faits à base de spiritueux et leur vente n'était donc pas légale dans le cadre d'une livraison ou d'une commande à emporter. Heureusement, le groupe Saint-Hubert n'a pas été mis à l'amende pour cette erreur de bonne foi, mais la chaîne de restaurant a dû retirer ces produits de son offre de boissons, après une campagne publicitaire dont l'investissement aura finalement été vain.

C'est donc avec joie que l'industrie de la restauration a accueilli l'article 10 du projet de loi 44 (PL 44) qui modifie l'article 37 de la Loi sur les permis d'alcool de sorte à autoriser les restaurateurs titulaires de permis à vendre des boissons alcooliques à base d'alcool ou de spiritueux pour emporter ainsi qu'en livraison. Les restaurants « apportez votre vin » pourront aussi autoriser leurs clients à apporter ces boissons dans leur établissement, ce qui leur était alors interdit. La seule contrainte à la vente de ces prêts-à-boire sera que leur volume d'alcool ne doit pas dépasser 7 %. L'ARQ tient donc à saluer ces récents progrès en matière de vente des cocktails prêts-à-boire à base de spiritueux. Ces boissons possèdent la meilleure croissance de popularité auprès des consommateurs depuis 2018 et leur format est idéal pour la livraison¹. Elle représente donc une opportunité commerciale très intéressante pour de nombreux restaurateurs. Par conséquent, l'ARQ recommande que le PL 44 modifiant l'article 37 de la Loi sur les permis d'alcool soit adopté dans les plus brefs délais.

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande que le PL 44 modifiant l'article 37 de la Loi sur les permis d'alcool soit adopté dans les plus brefs délais.

¹ Statistique Canada, tableau : 10-10-0010-01.

UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION COMPLÉMENTAIRE À LA SAQ

Au cours des deux dernières décennies, la variété, la qualité et le volume des alcools produits au Québec ont explosé. Cela est facilement observable avec la prolifération des bières de microbrasserie qui ont rapidement conquis le cœur des consommateurs de la province. Ce produit, qui était pourtant marginal il y a 20 ans, est désormais présent dans la majorité des épiceries où il occupe dorénavant une place de choix, bénéficiant même souvent d'une allée réservée. Les microbrasseries se sont également taillé une place de choix dans de nombreux restaurants de la province qui offrent une variété toujours croissante de bières artisanales en fût. D'ailleurs, l'ARQ est fière de compter plusieurs microbrasseries parmi ses membres, car ces établissements possèdent généralement une offre de plats et opèrent donc avec un permis de restauration.

Cependant, il serait faux de penser que l'engouement des consommateurs pour les alcools québécois se limite aux bières. En effet, les spiritueux locaux et plus particulièrement les gins connaissent une importante popularité. Longtemps marginalisé, le vin québécois connaît également un engouement croissant. Pour l'ensemble de ces produits, la restauration représente un point de distribution essentiel. En effet, les restaurateurs permettent aux consommateurs de découvrir ces alcools dans un contexte privilégié de dégustation et d'accords avec des mets diversifiés. De plus, l'offre croissante de cocktails à base de boissons québécoises dans les restaurants représente également une vitrine avantageuse pour ces produits.

Inversement, malgré les efforts évidents des dernières années qui méritent quand même d'être soulignés, la distribution des alcools artisanaux québécois par la Société des alcools du Québec (SAQ) est toujours loin de satisfaire les producteurs. Certes, les gins et les vins québécois sont parvenus à se tailler une place sur les tablettes de la SAQ. Néanmoins, plusieurs types d'alcools québécois sont encore délaissés par la société d'État. C'est notamment le cas des whiskys, des eaux-de-vie, des liqueurs de fruits et des créations les plus originales de nos producteurs locaux. En effet, la politique de la SAQ dicte quelles bouteilles auront accès aux tablettes de l'ensemble des succursales selon des critères de demande et de notoriété difficilement atteignables pour des produits tentant de défricher de nouveaux marchés ou simplement de satisfaire un besoin de niche. Même les produits actuellement très en vogue, tels que le gin, peuvent voir leur distribution bloquée par la SAQ pour des raisons de volume de production, de visuel de la bouteille, d'esthétique de leur étiquette ou simplement par ce que leur goût est jugé trop différent

de « celui que recherche les consommateurs ». En effet, le processus de sélection des nouveaux produits de la SAQ exige que le produit proposé soit en mesure d'atteindre les objectifs stratégiques de sa catégorie, de réussir une évaluation de ses aspects qualitatifs, de prouver qu'il possède une certaine notoriété et d'avoir un bon potentiel de performance². Les politiques du producteur en termes de développement durable seront également considérées³. Pour contourner ces obstacles à la distribution par la SAQ, certaines distilleries sont contraintes d'inviter leurs clients à venir chercher leurs bouteilles directement sur place⁴. Nombre de ces produits ignorés par la SAQ sont pourtant disponibles en vente directement chez les distillateurs et les vigneron québécois. De plus, il n'est pas toujours question d'une exclusion complète des tablettes, ce qui est heureusement beaucoup plus rare depuis quelques années. Le principal problème est que certains produits qui sont officiellement distribués par la SAQ sont en fait disponibles que dans certaines succursales et manque donc de visibilité.

Cependant, ces problèmes d'approvisionnement ne touchent pas uniquement les producteurs, car les restaurateurs et les propriétaires de bar sont également victimes de du model de distribution qu'impose la SAQ. Par exemple, selon Jonathan Roy, président de l'Union québécoise des microdistilleries, un bar voisin de la distillerie La Société secrète, en Gaspésie, aimerait bien faire des cocktails avec les spiritueux locaux, mais il n'arrive pas à mettre la main sur les produits de cette dernière⁵. En effet, toute la production de La Société secrète transite obligatoirement par la SAQ et se vend dès qu'elle touche les tablettes, empêchant le bar en question d'acquérir des produits de la distillerie voisine.

Il y a quelques années, la Distillerie du Fjord, productrice du réputé gin KM12, a été confrontée à la rigidité du processus de sélection des nouveaux produits de la SAQ qui refusait alors de vendre ses produits. Ce gin boréal, entièrement fabriqué à Saint-David-de-Falardeau, a donc dû attendre de remporter la première place du *San Francisco World Spirits Competition* et le prix de la distillerie de gin de l'année au *New York International Spirits Competition*, avant d'être commercialisé au Québec par la SAQ⁶.

² SAQ, *Politique d'achat et de mise en marché de la société des alcools du Québec*.

³ *Ibid.*

⁴ Matthieu Max-Gessler, « Problèmes de distribution avec la SAQ : la Distillerie Wabasso invite les clients chez elle », *Le nouvelliste*, novembre 2021.

⁵ Ève Dumas, « Des producteurs en ont assez de "distiller pour des miettes" », *La presse*, 10 septembre 2021.

⁶ Sarah Pedneault, « Du gin régional sur les tablettes de la SAQ », *Radio Canada*, août 2017.

L'ARQ pense que la restauration pourrait jouer un rôle complémentaire clé dans la commercialisation de nouveaux produits alcoolisés québécois, notamment en permettant aux producteurs de distribuer facilement leur production dans les restaurants. Ces derniers pourraient alors faire découvrir leurs produits, même s'ils ne sont pas encore aptes à répondre à l'ensemble des critères de commercialisation imposés par la SAQ. Le fait de pouvoir offrir leurs boissons directement dans les établissements de restauration leur permettrait d'augmenter leur notoriété auprès de la clientèle et donc de faciliter par la suite leur entrée sur les tablettes de la SAQ. Un tel réseau alternatif pourrait également permettre aux distillateurs et aux vignerons de tester de nouveaux produits plus audacieux qui n'intéresseraient pas la Société des alcools, mais qui seraient susceptibles d'intéresser les restaurateurs. Par exemple, un restaurant dont le concept repose sur le 100 % local pourrait être intéressé par un calvados ou un pálinka produit au Québec avec des variétés de pommes locales.

Par conséquent, l'ARQ recommande que les producteurs québécois de boissons alcoolisées puissent vendre leur production directement aux restaurants titulaires d'un permis de consommation sur place sans passer par le réseau de la SAQ. La majoration des prix serait quand même perçue par la SAQ sur les bouteilles vendues aux restaurants, celle-ci n'aurait donc pas à s'inquiéter de voir ses profits chuter. Les brasseries livrent déjà leurs bières directement aux établissements titulaires de permis, alors pourquoi ne pas étendre ce droit aux autres producteurs d'alcool québécois qui ont un besoin criant de débouchés.

Dans la même optique, l'ARQ croit que l'adoption des restaurants comme point de vente de bouteilles de vin ou de spiritueux permettrait une meilleure couverture de la demande des consommateurs qui ne vivent pas tous à proximité d'une SAQ. Un tel réseau de distribution faciliterait l'accès des consommateurs à des produits plus nichés, particulièrement dans les régions éloignées des grands centres urbains où la clientèle est normalement contrainte de se rendre dans des agences SAQ n'offrant qu'une sélection limitée de produits d'entrée de gamme. Les restaurants comme points de vente complémentaires pourraient donc permettre une meilleure distribution des produits alcoolisés, complémentaire à celle de la SAQ. En d'autres termes, les restaurateurs intéressés par l'expérience pourraient servir de points de vente dans un modèle similaire à celui des cavistes français. L'ARQ est convaincu que l'État québécois n'en sortirait que gagnant et répondrait également à une demande de la population, car 71 % des consommateurs québécois souhaiteraient acheter du vin au détail directement au

restaurant, selon une étude de l'Institut économique de Montréal produite en 2020⁷. Par conséquent, l'ARQ recommande que l'État québécois permette aux restaurateurs de vendre au détail directement sur place les bouteilles de vin, voire de spiritueux, qu'ils tiennent en stock, comme le font les cavistes en France.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande que les producteurs québécois de boissons alcoolisées puissent vendre leur production directement aux restaurants titulaires d'un permis de consommation sur place sans passer par le réseau de la SAQ.

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande que l'État québécois permette aux restaurateurs de vendre au détail directement sur place les bouteilles de vin, voire de spiritueux, qu'ils tiennent en stock, comme le font les cavistes en France.

⁷ Daniel Dufort. « Des solutions pour aider les restaurateurs », Le Point, avril 2020, Montréal : Institut économique de Montréal

LE TIMBRE DE DROIT : UN CONTRÔLE ARCHAÏQUE

Le marquage par timbre imposé par le gouvernement représente encore et toujours un obstacle à la commercialisation des alcools québécois ainsi qu'aux opérations courantes des restaurateurs. Pourtant, en 2018, le projet de loi 170 visant à moderniser la vente et le service de boissons alcooliques devait marquer l'abolition de ce timbre de droit qui, bien souvent appliqué maladroitement sur les bouteilles de vin et de boissons par un employé de la SAQ, causait bien des problèmes inutiles aux détenteurs de permis d'alcool : timbre déchiré, illisible ou simplement manquant. Cependant, devant l'absence de solution de remplacement, le timbre de droit a tout simplement été réhabilité par l'adoption du projet de loi 41 en mars 2020, alors que son retrait avait été voté unanimement à l'Assemblée nationale deux ans plus tôt.

L'ARQ est dépitée de voir qu'en 2023 aucune alternative n'a été trouvée alors que le Québec est pourtant la seule province du Canada à fonctionner avec un tel système. Ironiquement, le Québec est aussi la seule province avec un outil puissant de vérifications des transactions, soit le module d'enregistrement des ventes (MEV), qui pourrait facilement être mis à contribution pour faire des comparatifs achats/ventes. D'ailleurs, l'instauration prochaine du nouveau système de MEV Web devrait encore renforcer la capacité de contrôle de l'État en validant, en conservant et en transmettant les données de vente en continu à Revenu Québec. Avec un tel outil, il n'est plus nécessaire de continuer à faire perdre temps et argent aux restaurateurs, aux brasseurs, aux vignerons, aux distillateurs ainsi qu'à la SAQ dont les employés doivent s'acquitter péniblement de l'apposition de dizaines de milliers de morceaux de papier archaïque.

Concernant ce dernier, il est important de rappeler que lors d'une inspection, le détenteur de permis est tenu responsable de toutes bouteilles non timbrées en sa possession. Par voie de conséquence, un exploitant peut recevoir une amende ou même se voir suspendre son permis d'alcool, parce qu'un employé de la société d'État a oublié de timbrer une ou plusieurs de ses bouteilles. Devoir systématiquement demander à un employé de vérifier une par une les 200 bouteilles commandées pour s'assurer qu'un salarié de la SAQ n'ait pas commis d'erreurs est terriblement frustrant dans ce contexte de pénurie de main-d'œuvre historique. La même irritation se vit chez les microbrasseries du Québec qui doivent apposer le timbre à la main sur chacune de leurs bouteilles destinées à un restaurant ou à un bar. À l'échelle de la production, on ne peut humainement éviter que des erreurs de timbrage surviennent sporadiquement. Ces impairs obligent le restaurateur et le microbrasseur à se présenter à une audience devant les régisseurs de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) pour indiquer la source de l'erreur et ensuite obtenir un rejet des sanctions. En pleine pénurie de main-d'œuvre, cette situation est simplement absurde. En outre, si les distilleries veulent aussi

pouvoir vendre leurs productions directement aux restaurants, ils devront également appliquer le timbre sur leurs bouteilles et seront donc frappés par les mêmes problèmes que les microbrasseurs. Or, il est peu probable que ces industries, qui manquent elles aussi cruellement de personnel, soient enchantées à l'idée de devoir affecter des employés au timbrage manuel de leurs bouteilles.

Encore plus irritant, il est simplement possible que le timbre se décolle avec le temps sur les bouteilles peu utilisées ou simplement mises à vieillir. Le nettoyage récurrent des bouteilles afin d'éviter la prolifération des drosophiles (mouches à fruits) peut également endommager les timbres qui sont constitués de papier autocollant qui n'est pas protégé contre l'eau ou l'humidité. Les bouteilles de vin optant pour une esthétique de bouteilles anciennes comme celle du Châteauneuf-du-Pape représente une autre problématique récurrente découlant du système de timbrage. Effectivement, pour obtenir leurs patines d'apparence vieilles, ces bouteilles sont couvertes d'une sorte de sable fin qui n'adhère pas solidement à la bouteille. Par conséquent, les timbres collés sur ces bouteilles ne tiennent jamais bien longtemps, puisqu'ils sont appliqués sur une surface friable. Cette méthode de contrôle est donc évidemment non optimale puisque son médium est extrêmement faillible. Le pire étant que les restaurateurs doivent continuellement vivre sous la menace de ce fragile morceau de papier qui, s'il vient à défaillir, les forcera à se justifier devant la RACJ et à risquer une amende ou une suspension de permis.

D'ailleurs, à cause de ce système de timbres, il est très difficile pour les restaurateurs de s'approvisionner directement à la succursale la plus proche de leur établissement. Ils doivent faire leurs commandes par Internet, par télécopieur ou par téléphone et celles-ci seront livrées à leur établissement ou à certaines succursales. Il est inutilement complexe pour les restaurateurs d'aller en succursale (hors des deux SAQ Restauration à Montréal et d'une autre à Québec), pour acheter quelques bouteilles en réponse à un besoin de dernière minute et de se les faire timbrer. En d'autres termes, les bouteilles trouvées sur les tablettes des succursales qui n'offrent pas le service de marquage ne peuvent pas être achetées par un titulaire de permis. Il est aussi impossible de faire transférer ces produits d'une succursale à une autre. Si un restaurateur cherche un millésime particulier et ne parvient pas à le trouver dans le réseau dédié au restaurateur de la SAQ, sa seule option est d'acheter cette bouteille à titre personnel, de l'amener lui-même à une SAQ offrant le service de timbrage, de se faire rembourser ladite bouteille qui sera ensuite timbrée avant de lui être revendue. Il est clair que ce processus est d'une inefficience criante qui s'avère néfaste pour les restaurants haut de gamme qui cherche à offrir une carte des vins réfléchie et variée.

Il est également notable que la seule justification de l'existence de ce timbre soit qu'il est censé prévenir l'évasion fiscale. Or, lors d'une récente demande d'accès à l'information, il a été porté à notre attention que le ministère des Finances n'a produit aucun document,

lors des dix dernières années, pour évaluer l'impact du timbre de droit sur l'évasion fiscale au Québec. Cela signifie que depuis au moins une décennie, ce moyen de contrôle contraignant et coûteux n'a jamais été évalué de sorte à s'assurer que les coûts du système de timbrage actuel ne soient pas supérieurs à ceux de l'évasion fiscale supposément évitée par ce dernier. Certes, le timbre permet le maintien des tarifs spécifiques du catalogue de la SAQ Restauration en empêchant les restaurateurs de simplement acheter leurs vins sur les tablettes des succursales grand public. Cependant, si on considère que les prix destinés aux restaurateurs sont sensiblement les mêmes que ceux du catalogue régulier, que la capacité de ce papier à prévenir l'évasion fiscale est douteuse et l'importance des nombreux frais relatifs à l'application de ce système de contrôle (salaires des employés appliquant le timbre, prix des rouleaux de timbres, logistique inutilement plus complexe, etc.), il est fort probable que la disparition du timbre de droit équilibrerait les pertes minimales engendrées par la fin de la tarification spécifique de la SAQ Restauration.

Finalement, une dernière situation témoigne de l'inefficacité du timbre de droit de la SAQ, soit celle du marché du cidre. En effet, les producteurs de cidre artisanal ou industriel peuvent vendre leurs produits (inférieur ou égal à 7 % d'alcool) aux titulaires de permis de restaurant pour vendre, de bar, de club et d'épicerie sans passer par l'intermédiaire de la SAQ ou du timbrage. En d'autres termes, ce produit dont le taux d'alcool et le processus de fermentation sont pratiquement identiques à celui de la bière bénéficie d'une exemption alors que les produits des brasseurs doivent impérativement être timbrés pour être distribués aux restaurateurs et aux bars. Il est également intéressant de se demander pourquoi le vin, les spiritueux ou la bière sont considérés comme représentant une menace d'évasion fiscale justifiant l'imposition d'un système de contrôle invasif, mais pas le cidre. Par conséquent, considérant que le timbrage est un mécanisme de contrôle inefficace, archaïque, arbitraire et dont les résultats ne sont même pas mesurés, l'ARQ recommande une abolition rapide et complète du timbre de droit qui représente une nuisance importante pour les restaurateurs comme pour les producteurs d'alcool.

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande une abolition rapide et complète du timbre de droit qui représente une nuisance importante pour les restaurateurs comme pour les producteurs d'alcool.

CONCLUSION

Depuis plus de 24 ans, l'ARQ contribue aux différents chantiers sur l'allègement réglementaire proposés par le gouvernement québécois. Lors de chacune de ces consultations, l'Association a rappelé l'importance de mettre un terme au système de timbre de droit de la SAQ. Malgré des recommandations favorables des précédents comités-conseils sur l'allègement réglementaire, ce système de contrôle obsolète continue de nuire quotidiennement aux restaurants, bars, brasseries, distilleries, vignobles et aux autres acteurs impliqués dans la vente ou la production d'alcool. On peut même penser que le timbre est aussi une nuisance pour la SAQ dont les employés doivent placer un à un ces autocollants sur des dizaines de milliers de bouteilles par année. Nul doute que ces travailleurs pourraient utiliser leurs temps de manière plus constructive, rentable et stimulante. Sans oublier que l'abolition du timbre de droit éviterait d'inutiles et coûteuses contestations juridiques récurrentes.

Dans un contexte où un nombre toujours croissant de restaurateurs ajoutent sur leurs cartes des alcools québécois de sorte à répondre à une demande croissante, nous pensons qu'il est nécessaire d'améliorer le système de distribution actuel dont les limites sont de plus en plus visibles. À ce sujet, nous pensons que l'obtention du droit pour l'ensemble des producteurs d'alcool de vendre et de livrer directement aux établissements titulaires de permis serait un gain important pour toutes nos industries. L'introduction de restaurants pouvant opérer comme des cavistes seraient également avantageuses pour les producteurs à qui ces nouveaux points de vente offriraient des débouchés supplémentaires, sans concurrencer le monopole de la SAQ, puisque la majoration de cette dernière y serait appliquée.

L'ARQ espère qu'à la suite de cette consultation, le Comité-conseil reprendra ce créneau et saura convaincre le gouvernement d'adopter les recommandations présentées dans ce mémoire. Pour conclure, l'Association tient à remercier la commission de l'économie et du travail de l'Assemblée nationale, ainsi que l'ensemble des parties prenantes impliquées dans la rationalisation de la vente des boissons alcoolisées, de lui avoir permis de s'exprimer sur ce sujet.

ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N^o 1

L'ARQ recommande que le PL 44 modifiant l'article 37 de la Loi sur les permis d'alcool soit adopté dans les plus brefs délais.

RECOMMANDATION N^o 2

L'ARQ recommande que les producteurs québécois de boissons alcoolisées puissent vendre leur production directement aux restaurants titulaires d'un permis de consommation sur place sans passer par le réseau de la SAQ.

RECOMMANDATION N^o 3

L'ARQ recommande que l'État québécois permette aux restaurateurs de vendre au détail directement sur place les bouteilles de vin, voire de spiritueux, qu'ils tiennent en stock, comme le font les cavistes en France.

RECOMMANDATION N^o 4

L'ARQ recommande une abolition rapide et complète du timbre de droit qui représente une nuisance importante pour les restaurateurs comme pour les producteurs d'alcool.