

UNION QUÉBÉCOISE DES MICRODISTILLERIES (UQMD)

CET - 003M

C, P. PL 17

Loi concernant allègement
fardeau réglementaire et administratif

Énoncé des recommandations pour la filière des spiritueux du Québec relativement au
projet de loi n°17 - Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins
d'allègement du fardeau réglementaire et administratif

**Des propositions afin d'améliorer l'applicabilité du projet de loi n°17 à l'endroit des
distilleries québécoises**

Présenté par l'Union québécoise des microdistilleries

Septembre 2023

Table des matières

LA BASE RÉGLEMENTAIRE ACTUELLE	4
LA VISION DE L'UQMD RELATIVEMENT AU PROJET DE LOI	4
LES PROPOSITIONS	5
<i>Proposition 1</i>	<i>5</i>
<i>Proposition 2.....</i>	<i>5</i>
<i>Proposition 3.....</i>	<i>6</i>
<i>Proposition 4.....</i>	<i>7</i>
<i>Proposition 5.....</i>	<i>8</i>
<i>Proposition 6.....</i>	<i>9</i>
<i>Proposition 7.....</i>	<i>9</i>
<i>Proposition 8.....</i>	<i>10</i>
<i>Proposition 9</i>	<i>11</i>
<i>Proposition 10</i>	<i>12</i>
<i>Proposition 11</i>	<i>12</i>
<i>Proposition 12</i>	<i>13</i>
<i>Proposition 13</i>	<i>13</i>
<i>Proposition 14</i>	<i>14</i>
<i>Proposition 15</i>	<i>15</i>
<i>Proposition 16</i>	<i>15</i>
LES REMARQUES	16
<i>Remarque 1</i>	<i>16</i>
<i>Remarque 2</i>	<i>16</i>
<i>Remarque 3</i>	<i>17</i>
<i>Remarque 4</i>	<i>18</i>
<i>Remarque 5</i>	<i>18</i>
<i>Remarque 6</i>	<i>18</i>
<i>Remarque 7</i>	<i>19</i>
<i>Remarque 8</i>	<i>19</i>
<i>Remarque 9</i>	<i>19</i>
CONCLUSION.....	20
ANNEXES	21



MISE EN CONTEXTE

Ces dernières années, nous avons été témoins d'une transformation remarquable dans le paysage des distilleries au Québec. En seulement quelques années, l'industrie de la distillation a connu une croissance exceptionnelle. Pour illustrer cette expansion, il suffit de regarder l'Union québécoise des microdistilleries (UQMD) : en 2017, elle comptait 14 membres, alors qu'aujourd'hui, elle rassemble fièrement plus de 50 distilleries. Cette évolution fulgurante a captivé l'attention du grand public et des médias, et elle a été couronnée de succès avec des ventes record au cours des dernières années. Sur la scène internationale, les distilleries québécoises ont propulsé la province au rang de leader mondial dans la production d'alcools et de spiritueux de haute qualité.

Un tournant significatif dans cette histoire a été l'autorisation de la vente de spiritueux sur les lieux de fabrication au Québec en juillet 2018. Cette décision législative a permis aux distilleries de se joindre aux vignobles, aux cidreries et aux brasseurs pour stimuler le développement de l'agrotourisme, créant ainsi une base économique solide pour les entreprises du secteur. Désormais, les membres de l'UQMD sont derrière des centaines de produits qui ont enrichi le patrimoine de consommation de la province, et certains d'entre eux ont même conquis des marchés à l'étranger.

Dans cette même optique, le *Projet de loi n°17, Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif*, présente des mesures importantes pour le secteur de la distillation au Québec. L'UQMD accueille avec un sincère enthousiasme l'esprit de ce projet de loi. À travers ce mémoire, nous souhaitons offrir des suggestions pour améliorer l'applicabilité de certaines dispositions, tout en amenant des idées mesurées, réalistes et significatives pour le secteur. Il est essentiel de noter que, dans sa forme actuelle, le projet de loi risque de ne permettre à aucune distillerie de bénéficier des mesures proposées. Notre objectif est d'assurer que les distilleries du Québec puissent continuer à prospérer tout en contribuant de manière significative à l'agriculture et à l'économie de la province, notamment à travers l'agrotourisme.

Le présent mémoire s'efforce donc de dresser un portrait de la situation actuelle des distilleries québécoises, dans le but de mieux comprendre les propositions avancées. En annexe, vous trouverez également le sommaire des propositions et des remarques, ainsi qu'une liste des articles du projet de loi dans leur état actuel, et les modifications textuelles que nous suggérons.



LA BASE RÉGLEMENTAIRE ACTUELLE

L'UQMD agit en tant que représentant des deux types de permis qui régulent l'activité de distillation au Québec, à savoir :

Le permis de production artisanale : Institué en vertu du projet de loi 88 et adopté en 2016, ce permis permet d'incorporer une activité de distillation pour tout producteur d'alcool qui cultive certaines matières premières (pomme, raisin, miel, érable et petits fruits). Ce permis octroie l'autorisation de produire et de commercialiser des boissons alcooliques sur le lieu de fabrication, sans dépendance ou contrainte imposée par la Société des alcools du Québec (SAQ). Cependant, ce permis est restreint à une seule matière première parmi celles énumérées et exclut la production artisanale à partir d'autres matières fermentescibles.

Le permis de distillateur industriel : Le permis de distillateur n'est pas limité à la production interne de l'entreprise et permet donc de s'approvisionner auprès de tiers. Le projet de loi 170 lie les distilleries à la SAQ en imposant aux producteurs de transiger avec la société d'État pour toute transaction d'alcool effectuée sur le lieu de fabrication, ainsi que les opérations de commandite et les événements promotionnels. Parallèlement, c'est la SAQ qui gère l'offre à l'échelle provinciale et fixe les montants prélevés sur les ventes réalisées à la distillerie.

LA VISION DE L'UQMD RELATIVEMENT AU PROJET DE LOI

La sphère des spiritueux a observé une profusion de modèles d'entreprises très diversifiés émerger au cours des dernières années. Le principe sous-jacent du projet de loi n°17 semble vouloir apporter un encadrement plus solide à certains de ces modèles. Ainsi, nous souhaitons présenter certaines propositions visant à garantir que le projet de loi puisse atteindre ses objectifs pour chaque type de permis :

Le permis de production artisanale : Les producteurs opérant sous le permis artisanal sont tenus de respecter des critères très rigoureux, mais certains de ces critères peuvent manquer d'efficacité ou de valeur ajoutée. Dans cette optique, l'UQMD considère comme crucial de préserver diverses notions d'artisanat au sein de la réglementation existante, mais propose que des allègements puissent être envisagés afin d'accroître la valeur ajoutée en lien avec l'agriculture québécoise.

Le permis de distillateur industriel : La grande majorité des modèles d'entreprise qui ont vu le jour ces dernières années sont regroupés sous le permis industriel. Ainsi, qu'il s'agisse d'achat en vrac et d'embouteillage, ou encore d'une fermentation et distillation entièrement réalisées à partir d'ingrédients québécois, le permis industriel est attribué à différents modèles d'affaires très différents. Essentiellement, le contexte réglementaire n'a pas eu le temps de s'adapter à l'évolution de l'industrie. Cependant, le projet de loi n°17 semble vouloir distinguer certaines méthodes de production, notamment en incluant des matières premières qui sont actuellement exclues du permis de production artisanale. Par conséquent, l'UQMD propose que des allègements puissent être envisagés, permettant ainsi à certaines distilleries relevant du permis de distillateur industriel de faire la transition vers le permis de production artisanale, en harmonie avec l'objectif du projet de loi.



LES PROPOSITIONS

Proposition 1

Inclusion des matières premières au permis de production artisanale

Sous sa forme actuelle, le projet de loi prévoit l'inclusion des alcools ou spiritueux élaborés à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum aux permis de production artisanale. L'UQMD accueille avec satisfaction cette proposition, reconnaissant qu'elle représente une avancée dans la bonne direction.

Cependant, l'UQMD propose que cette extension englobe toutes les matières fermentescibles qui poussent en sol québécois et qui pourraient être utilisées dans la fabrication d'alcools et de spiritueux. En effet, un très large éventail de matières premières fermentescibles sont cultivées au Québec, mais celles-ci ne sont actuellement pas prises en considération dans la catégorie du permis de production artisanale. Cette situation limite grandement les possibilités d'innovation et de créativité dans le développement de nouveaux produits originaux.

En outre, nous remettons en question la justification de la distinction entre les matières premières éligibles au permis de production artisanale. Si chaque matière première cultivée, récoltée et transformée conformément aux modalités de ce permis avait le même statut, cela éviterait la nécessité de modifications législatives chaque fois qu'une nouvelle matière fermentescible serait envisagée pour ledit permis.

La mise en place de cette nouvelle disposition pourrait s'inspirer du modèle actuel d'attribution de permis, où les matières premières devraient atteindre un seuil minimum d'unités productives cumulées, en se calquant sur les équivalences actuelles.

Même si certaines matières premières, comme les pommes de terre ou les céréales, pourraient permettre des rendements de production d'alcool plus élevés, la limite actuellement fixée à 400 hectolitres contribue à maintenir des volumes de vente contrôlés sur le lieu de fabrication.

Proposition 2

Culture et transformation de plusieurs matières premières sous un même permis de production artisanale

En complément de la proposition précédente, l'UQMD propose d'autoriser l'inclusion de toutes les matières premières dans un seul permis de production artisanale. Cette initiative permettrait à chaque producteur travaillant sous ce permis de créer des alcools et des spiritueux à partir de toutes les matières premières qu'il cultive. Cette approche, axée sur l'innovation et la création de produits uniques, viendrait soutenir l'agriculture québécoise et accroître la valeur ajoutée des économies régionales.

Ainsi, le permis artisanal permettrait aux distilleries d'inclure dans leur processus de production toutes les autres matières fermentescibles québécoises qu'elles souhaiteraient utiliser. Cette flexibilité permettrait une plus grande diversification des produits et encouragerait l'exploration de nouvelles possibilités créatives tout en favorisant l'utilisation optimale des ressources locales.



Les nouvelles émissions de permis pourraient, à des fins de simplicité et d'allègement, être regroupées en grandes catégories (i.e. : fruits, légumes, céréales, lactosérum, etc.). Les nouveaux titulaires de permis de production artisanale verraient donc leur émission de permis associée à la première catégorie de matières fermentescibles qu'ils cultiveront, avec la possibilité de cultiver les matières de leur choix par la suite, et ce, sous le même permis de production artisanale. Évidemment, les permis existants bénéficieraient également de cette mesure et pourraient diversifier leurs cultures de matières premières, tout en conservant leur permis initial.

Cette approche, en plus de favoriser la créativité et l'innovation, encouragerait des modèles de polyculture. Ce modèle permettrait d'obtenir des gains de productivité tout en renforçant la résilience environnementale, alors que le modèle de monoculture a montré ses limites dans ces domaines. Évidemment, cette mesure est aussi significative en termes de valeur ajoutée à l'agriculture québécoise et pour les économies régionales.

Proposition 3

Achat de matières premières

Tout en opérant sous le régime du permis de production artisanale, l'industrie du vin est en mesure d'acheter l'équivalent de sa production à d'autres producteurs québécois. Il est donc possible pour les vigneron québécois de doubler leurs volumes de produits relativement à ce qu'ils cultivent et récoltent. Dans un esprit de continuité et d'équité, nous proposons que cette autorisation puisse s'élargir à toutes les matières premières fermentescibles québécoises qui pourraient être incluses sous le permis artisan.

Conséquemment, l'UQMD propose d'autoriser les titulaires du permis de production artisanale d'acheter des matières premières fermentescibles québécoises, avec la possibilité que ces achats puissent égaler la totalité de la production de l'entreprise, ce qui permettrait ainsi de doubler le volume global de production. Ainsi, un producteur dont le volume de production s'élève à une tonne de matières premières pourrait acheter jusqu'à une tonne de matières premières québécoises de son choix.

Cette proposition découle de la réalité selon laquelle les ratios de matières fermentescibles nécessaires pour produire un seul litre de spiritueux sont significatifs. Par exemple, la production d'une bouteille de 750 ml de whisky (40 % d'alcool) requiert au moins 1 kg d'orge alors que la production d'une bouteille de 750 ml d'eau-de-vie de raisin (40 % d'alcool) nécessite environ 6 à 8 kilogrammes de raisin. Cette demande substantielle en matières premières entraîne une pression sur la disponibilité des terres agricoles, sans mentionner que le coût des terres agricoles a atteint des niveaux prohibitifs.

Cette autorisation d'acheter une partie des matières premières représente un catalyseur majeur pour l'agriculture de la province. En encourageant la demande constante de matières premières locales, cette mesure injecte de la vitalité dans le secteur agricole et stimule la diversification des cultures. De plus, elle favorise la création de chaînes d'approvisionnement plus courtes, efficaces et écoresponsables, réduisant ainsi les coûts logistiques et renforçant la résilience de l'agriculture québécoise aux chocs extérieurs. L'effet multiplicateur de cette initiative se manifesterà à travers la création de nouveaux emplois, l'augmentation des revenus des agriculteurs, la dynamisation des régions, contribuant ainsi à un développement économique durable pour le Québec.



Proposition 4

Clause dérogatoire pour les distilleries existantes qui ne sont pas localisées sur une terre agricole

La mise en place d'une clause dérogatoire permettant aux distilleries établies sous permis industriel de passer au permis artisanal, même si celles-ci ne sont pas situées sur des terres agricoles, constituerait une mesure significative afin de soutenir et promouvoir le développement d'une industrie artisanale locale dynamique. Évidemment, ces distilleries devraient se conformer à l'ensemble des autres critères d'obtention du permis de production artisanale.

La grande majorité des distilleries qui fermentent et distillent exclusivement des matières premières québécoises sont installées sur des terres non-agricoles. Ainsi, même si une distillerie industrielle veut transitionner vers le permis artisanal en se conformant à toutes les nouvelles exigences qui pourraient découler du projet de loi, celle-ci ne pourrait pas bénéficier du changement pour une raison qui relève souvent de considérations extrinsèques, notamment le zonage municipal et l'aménagement du territoire.

De plus, afin de garantir le respect du concept d'agrotourisme dans le cadre de cette proposition, nous recommandons que l'exploitation agricole associée au permis de la distillerie soit localisée dans un rayon de 50 kilomètres, ou à défaut, dans la même région administrative ou MRC. Cette condition permettrait de renforcer les liens entre la distillerie et les ressources agricoles locales. Elle encouragerait donc le développement économique et touristique des régions agricoles tout en préservant leur caractère distinctif et leur identité locale.

Par ailleurs, en limitant l'application de cette mesure aux distilleries déjà en activité au moment de l'adoption du projet de loi, cela permettrait de conserver un certain équilibre entre les nouveaux acteurs du marché et ceux qui ont déjà investi dans l'industrie. Cela garantirait également que les distilleries qui bénéficieraient de cette transition auraient déjà démontré leur engagement envers la production locale et la qualité des matières premières québécoises. Notons que ces distilleries à forte valeur ajoutée sont bien souvent celles sous permis industriel qui doivent composer avec des marges bénéficiaires plus faibles, mais qui persistent dans un modèle d'affaires où l'agriculture et le terroir québécois sont considérés prioritaires.

Évidemment, ces distilleries devront répondre à toutes les exigences afférentes à l'obtention du permis de production artisanale et la présente proposition constitue une clause dérogatoire seulement à l'égard de la localisation d'une distillerie sur une terre non-agricole. Nous rappelons que cette mesure est formulée pour être applicable exclusivement aux distilleries en activité lors de l'adoption du projet de loi, ou à toute date que le gouvernement déterminera.

L'UQMD propose donc qu'une clause dérogatoire soit envisagée afin de permettre aux distilleries existantes sous permis industriel qui ne sont pas situées sur une terre agricole, mais qui répondent à l'ensemble des critères du permis artisanal, de pouvoir être admissible à ce dernier. De plus, les distilleries existantes bénéficiant de cette mesure devraient être situées à moins de 50 kilomètres de l'exploitation agricole rattachée à leur permis, ou sinon que cette dernière soit située dans la même région administrative ou MRC que la distillerie.



Une vision stratégique et prospère

Les propositions 1 à 4 ci-dessus ouvrent la voie à une transformation significative de la production artisanale d'alcools et de spiritueux au Québec, avec un impact majeur sur le secteur des distilleries. Elles représentent un véritable tournant vers l'avenir en plaçant l'agrotourisme, le dynamisme régional et la valorisation de l'agriculture au centre de cette évolution. Ces propositions vont bien au-delà de simples mesures réglementaires ; elles incarnent une vision stratégique et un investissement décisif vers la prospérité de nos entreprises et de nos communautés locales. Elles ont le pouvoir de raviver notre industrie, de stimuler la croissance économique et de renforcer notre attachement à notre précieux patrimoine agricole québécois. Nous exhortons le gouvernement à considérer ces propositions comme un moyen de dynamiser notre économie tout en soutenant notre identité culturelle et en assurant un avenir florissant pour nos entreprises et nos régions.

Proposition 5

Autorisation de la vente directe de spiritueux artisanaux aux bars et restaurants

Actuellement, les producteurs de spiritueux artisanaux se trouvent confrontés à des contraintes qui les obligent à passer par la SAQ pour la vente de leurs produits aux bars et restaurants. Cette situation entrave leur capacité à promouvoir leurs entreprises, à exploiter les opportunités de proximité et à réaliser des ventes efficacement, en raison des coûts induits.

L'UQMD propose d'autoriser la vente directe de spiritueux artisanaux aux restaurants et bars sans devoir transiger via la SAQ, constituant une mesure stratégique en faveur de la croissance économique, de la diversité et du dynamisme de l'industrie des spiritueux artisanaux au Québec.

L'autorisation de la vente directe aux restaurants et bars stimulera la croissance des producteurs de spiritueux artisanaux, créant ainsi des emplois locaux et soutenant l'économie régionale. Elle encouragera également les collaborations entre les producteurs et les établissements culinaires, enrichissant l'expérience des consommateurs.

Parallèlement, la vente directe aux restaurants et bars offre aux producteurs de spiritueux de artisanaux l'opportunité de mettre en avant leurs produits locaux et authentiques. Cela contribue à renforcer l'identité régionale, à encourager la fierté locale et à faire rayonner le savoir-faire québécois.

De plus, en éliminant la nécessité de passer par la SAQ pour la distribution des spiritueux artisanaux, les producteurs bénéficieront d'une chaîne d'approvisionnement plus directe et plus efficace. Cela réduira les tracas administratifs et logistiques, permettant aux entreprises de se concentrer davantage sur la qualité de leurs produits et la création.

Finalement, le processus actuel de distribution des spiritueux artisanaux, impliquant des déplacements des produits entre le lieu de fabrication, les centres de dépôt de la SAQ et les établissements de restauration ou bars (souvent situés à quelques kilomètres du lieu



de fabrication d'où la bouteille a débuté son voyage), engendre une empreinte écologique significative et incohérente avec les impératifs de durabilité environnementale. Il est crucial de repenser cette approche afin de minimiser les impacts environnementaux tout en promouvant les méthodes modernes et écoresponsables de distribution.

Si cette proposition n'est pas envisageable par le gouvernement, l'UQMD propose de créer des opportunités dans les régions en permettant aux titulaires du permis de production artisanale de limiter la vente directe dans les restaurants et bars de sa région administrative uniquement. Ces ventes pourraient être réalisées en tant qu'extension du lieu de fabrication et donc considérées dans la limite imposée par le gouvernement actuellement établie à 400 hectolitres annuellement.

Proposition 6

Lieu de vente supplémentaire à l'extérieur du site de distillation

Actuellement, il n'est pas possible pour une distillerie d'opérer un point de vente, autre que celui de sa boutique située à la même adresse que le lieu de distillation. Or, l'ouverture d'un lieu de vente supplémentaire à l'extérieur du site de distillation pourrait considérablement contribuer à la visibilité de l'industrie des spiritueux québécois.

Ces espaces deviendraient des vitrines privilégiées pour mettre de l'avant la créativité et le savoir-faire local, attirant l'attention des visiteurs locaux et des touristes intéressés par l'expérience unique qu'offrent les distilleries québécoises. Cette visibilité accrue pourrait également renforcer le prestige des régions en tant que destination de choix pour les amateurs de spiritueux.

De plus, ces espaces pourraient jouer un rôle essentiel dans la sensibilisation et l'éducation des consommateurs, à l'instar de ce qui se fait actuellement dans les boutiques gérées par les distilleries. Ils offriraient une opportunité unique d'informer les clients sur les composants des produits, les dosages recommandés et les limites de consommation. Par conséquent, ces initiatives contribueraient à promouvoir une culture de consommation responsable et sûre.

L'UQMD propose qu'un lieu de vente supplémentaire et situé à une adresse différente du site de distillation puisse être opéré par les distilleries du Québec.

Proposition 7

Vente de cocktails sur les lieux de fabrication

Afin de répondre aux préférences des consommateurs et de créer un attrait touristique pour les distilleries du Québec, l'UQMD propose d'autoriser la vente de cocktails et vente de dégustations pour consommation sur place sur les lieux de fabrication, sans le besoin d'obtenir un permis de bar, et ce pour les distilleries artisanales et industrielles.

Dans un premier temps, il est essentiel de souligner l'évolution des préférences des consommateurs vers une appréciation croissante des spiritueux sous forme de cocktails innovants. L'autorisation pour les distilleries de proposer des cocktails sur place répondrait pleinement à cette demande en plein essor, créant ainsi une expérience



immersive et conviviale pour les visiteurs. Notons également que certaines distilleries élaborent des spiritueux pour être surtout consommés sous forme de cocktails.

En vertu de l'impossibilité pour les consommateurs d'effectuer un acte d'achat pour des consommations sur place, les distilleries sont restreintes à offrir des dégustations gratuites, ce qui limite la possibilité d'une appréciation complète des produits.

En introduisant la possibilité de servir des cocktails au sein de leurs établissements, les distilleries pourraient jouer un rôle proactif dans la promotion d'une consommation mesurée. Le personnel formé aurait la capacité d'éduquer les clients sur les ingrédients, les proportions appropriées et les limites de consommation, contribuant ainsi à valoriser une culture de consommation plus sécuritaire.

Cette proposition pourrait également renforcer le lien entre les distilleries et leur clientèle, en offrant aux consommateurs une opportunité de déguster et d'apprécier les produits de la distillerie dans un cadre authentique et convivial. De plus, cela pourrait contribuer à accroître l'attractivité touristique des distilleries en les positionnant comme des destinations de choix pour les amateurs de spiritueux et les visiteurs curieux de découvrir les pratiques locales.

Par ailleurs, la permission de vendre des cocktails pourrait constituer une source de revenus supplémentaire pour les distilleries, renforçant ainsi leur viabilité économique et leur fournissant les moyens d'investir dans des domaines tels que la recherche et le développement, la création de nouveaux produits et l'amélioration des infrastructures.

Proposition 8

Paramètres pour la limite de vente sur les lieux de fabrication

Le projet de loi actuel introduit une limite de 400 hectolitres pour la quantité d'alcool et de spiritueux pouvant être vendue sur les lieux de fabrication chaque année. L'UQMD ne remet nullement en question le volume fixé à 400 hectolitres, cependant, nous formulons la suggestion que cette limite soit calculée non pas en fonction du volume contenu dans les bouteilles, mais plutôt en termes de litres d'alcool absolu.

Soulignons que les distilleries évolueront continuellement dans le temps, tout comme les produits qu'elles élaboreront. Par conséquent, une distillerie opérant sous le permis de production artisanale qui propose une variété étendue de prêts-à-boire pourrait se trouver en situation de désavantage par rapport à une distillerie ne produisant que des spiritueux avec un degré d'alcool plus élevé. Dans cette optique, l'UQMD propose que la limite soit définie en termes de litre d'alcool absolu, plutôt qu'en volume de bouteilles, afin d'instaurer une équité entre tous les modèles d'entreprise. Considérant cette modification, il serait donc conséquent de diminuer la limite de 400 hectolitres aux environs de 200 hectolitres d'alcool absolu¹.

¹ La proposition de 200 hectolitres d'alcool absolu équivaut à 66 666 bouteilles de 750 millilitres d'alcools et spiritueux à 40 % d'alcool. La proposition initiale du projet de loi de 400 hectolitres équivaut à 53 333 bouteilles de 750 millilitres, mais dont le degré d'alcool est indéterminé.



Proposition 9

Précisions relativement au maltage des grains de céréales

L'ajout des grains de céréales en tant que matière première admissible au permis de production artisanale pour la fabrication d'alcool et de spiritueux est indubitablement intéressant, mais il présente un obstacle majeur, à savoir la nécessité pour la distillerie d'effectuer les opérations de maltage.

Cette exigence représente un véritable point d'achoppement pour plusieurs raisons :

- Les coûts associés à l'établissement d'une opération de maltage sont excessivement élevés, pouvant être de 1,5 à 3 fois supérieurs à ceux de l'implantation de la distillerie elle-même. Dans un contexte artisanal, un tel modèle d'entreprise serait exceptionnel, voire quasiment inexistant. Au contraire, ce seraient les acteurs majeurs de l'industrie, dotés de vastes ressources, qui pourraient profiter de cette disposition ;
- De tels coûts prohibitifs affecteraient considérablement la compétitivité des distilleries québécoises face à leurs homologues canadiennes, américaines et internationales ;
- Seules quelques distilleries écossaises et internationales mènent leurs propres opérations de maltage. Celles qui le font disposent d'un niveau de production et d'un personnel substantiels ;
- Le maltage requiert une expertise extrêmement spécialisée, sans lien avec les compétences d'un distillateur. De plus, la main-d'œuvre qualifiée pour le maltage est très rare ;
- En somme, aucun équipement de la distillerie ne peut être utilisé pour les opérations de maltage, et donc aucun gain de productivité n'est à envisager.

En résumé, le maltage est une entreprise distincte en soi. Les installations de maltage sont conçues et dédiées exclusivement à cette activité et elles desservent plusieurs clients simultanément. Les opérations de maltage ne doivent pas être envisagées comme pouvant être intégrées aux activités d'une distillerie. Paradoxalement, ce sont plutôt les entreprises disposant de ressources financières considérables qui pourraient s'installer et tirer parti d'une telle exigence.

En outre, les malteries actuelles maintiennent une traçabilité rigoureuse de chaque lot, gagnant ainsi la confiance des distilleries grâce à la linéarité et à la qualité de leurs produits. Cette garantie permet également une attribution précise des matières premières à chaque distillerie et facilite la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement. Par ailleurs, une accréditation pourrait être instaurée pour les malteries effectuant ce type d'opération pour les distilleries québécoises.

De plus, dans un souci d'équité avec les autres matières premières québécoises cultivées et transformées sous le permis de production artisanale, certaines opérations pourraient être également envisagées en sous-traitance dans le futur, dépendamment de l'évolution de l'industrie et des procédés avec les différentes matières premières.

Somme toute, il est impératif de reconnaître que le maltage est une opération complexe, coûteuse et non-agricole qui n'est pas adaptée au contexte des distilleries québécoises artisanales. Pour l'ensemble des raisons susmentionnées, l'UQMD propose que le maltage des grains de céréales puisse être sous-traité par une entreprise spécialisée dans ce domaine.



Proposition 10

Précisions relativement à la fabrication d'alcool ou de spiritueux à partir de lactosérum

En ce qui concerne l'ajout du lactosérum en tant que matière première admissible au permis de production artisanale pour la fabrication d'alcool et de spiritueux, certaines précisions nécessitent d'être apportées en lien avec la formulation actuelle du projet de loi.

Le projet de loi requiert que le cheptel laitier soit localisé au sein de l'établissement où les alcools et les spiritueux sont produits. Toutefois, il est important de noter que le lactosérum ne provient pas des activités de production laitière, mais découle plutôt du processus de transformation fromagère. Le lactosérum constitue ainsi un sous-produit généré par les fromageries. La plupart des fromageries québécoises n'englobent pas d'activités de production laitière, et la grande majorité des producteurs laitiers n'ont pas de liens avec les fromageries. Très peu d'exceptions opèrent dans les deux domaines à la fois. La condition exigeant que le cheptel soit situé dans les mêmes locaux que l'établissement de fabrication d'alcool ne serait applicable à aucune entreprise actuellement établie au Québec. Il serait donc judicieux que cette condition soit rendue facultative. Cependant, il serait primordial que le titulaire du permis soit celui qui opère sa propre fromagerie.

L'UQMD propose ainsi que l'exigence relative au cheptel laitier soit écartée, et qu'elle soit plutôt substituée par une obligation stipulant que le lactosérum doit être entièrement issu de la transformation fromagère effectuée par le titulaire du permis de production artisanale.

Proposition 11

Précisions relativement au transport de l'alcool vers les instituts de recherche

Actuellement, il est interdit aux titulaires de permis artisanaux d'apporter ou de faire livrer des spiritueux artisanaux, y compris aux instituts de recherche. Cette interdiction restreint énormément la capacité des entreprises à collaborer avec des experts scientifiques. En autorisant cette distribution pour des projets de recherche, les entreprises pourront accéder à de nouvelles perspectives, idées et méthodes, ce qui contribuera à l'innovation et à l'amélioration continue des produits.

Les partenariats avec les instituts de recherche permettront d'approfondir la compréhension des processus de production, de la qualité des ingrédients et des aspects sensoriels des spiritueux artisanaux. Cela favorisera l'élaboration de meilleures pratiques et contribuera à la création de produits de haute qualité et au caractère distinctif. En effet, l'innovation scientifique et technique renforcera la réputation des spiritueux artisanaux québécois à l'échelle internationale. Les résultats de ces recherches pourront être utilisés pour promouvoir la qualité, l'authenticité et la singularité de ces produits sur les marchés mondiaux.

L'UQMD propose d'autoriser le transport de l'alcool et de spiritueux vers des instituts de recherche, afin de pouvoir collaborer avec ceux-ci, et que ces derniers soient également autorisés à manipuler et travailler sur les alcools et spiritueux artisanaux.



Proposition 12

Livraison par un transporteur - boissons alcooliques fermentées

En regroupant les titulaires du permis de production artisanale, l'UQMD représente des entreprises qui produisent des boissons alcooliques fermentées « hors-spiritueux », tels que le vin, le cidre, l'hydromel, le vin d'érable et les vins de petits fruits. Un élément crucial pour ces entreprises est la manière dont ces produits, qui ne sont pas des spiritueux, doivent parvenir à leurs différents points de vente à travers la province. À l'heure actuelle, les entreprises sous le permis de production artisanale ne peuvent pas externaliser la livraison de leurs produits via des services de livraison. Elles sont tenues de gérer elles-mêmes la distribution de tous leurs produits. Il leur est également interdit d'entreposer des produits auprès de services de distribution.

Or, la livraison par un tiers permettrait d'alléger le fardeau financier des entreprises et de permettre aux artisans de concentrer leur temps sur des opérations où leur expertise et leur savoir-faire sont mis en valeur.

Par ailleurs, certains producteurs de boissons alcooliques, tels que les brasseurs, ont la possibilité de faire distribuer leurs produits par des intermédiaires. Cette disparité n'a pas de justification solide, et nous appelons instamment le gouvernement à autoriser les titulaires du permis de production artisanale à externaliser la distribution de leurs produits en sous-traitance. Il serait également souhaitable d'autoriser l'expédition desdits produits par la poste.

En ce qui concerne la version actuelle du projet de loi, il est proposé de supprimer l'obligation pour les transporteurs publics d'obtenir un permis de livraison pour le transport, l'entreposage et la distribution de boissons alcooliques. Toutefois, cette mesure ne répond pas aux besoins des producteurs artisanaux. Si cette modification était étendue à l'ensemble des entreprises de transport, cela constituerait une avancée majeure pour tous les titulaires du permis de production artisanale, alors que cette demande est répétée depuis plusieurs années par l'ensemble de l'industrie.

L'UQMD propose donc une révision du projet de loi afin d'autoriser les titulaires du permis de production artisanale à confier les opérations de transport, de distribution et d'entreposage de leurs boissons alcooliques fermentées à des tiers, notamment des entreprises spécialisées ou encore par le biais de Postes Canada.

Proposition 13

Livraison par la poste - spiritueux artisanaux

La possibilité pour les producteurs de spiritueux artisanaux de livrer leurs produits par la poste aux consommateurs représenterait un gain significatif pour l'industrie. Tout d'abord, cette mesure offrirait une plus grande accessibilité aux produits locaux pour les consommateurs, en particulier ceux vivant dans des régions éloignées. Les distilleries artisanales sont souvent situées dans des zones rurales, et l'expédition par la poste permettrait aux amateurs de spiritueux de découvrir et de savourer ces produits uniques, contribuant ainsi à une meilleure répartition géographique des avantages économiques.



Alors que plusieurs provinces du Canada ont déjà autorisé l'expédition de leurs spiritueux artisanaux par la poste, cette mesure viendrait remédier à un déséquilibre concurrentiel existant entre les distilleries québécoises et celles des autres provinces. Ces ventes peuvent être perçues comme étant réalisées dans une extension du lieu de fabrication, particulièrement dans le cadre d'achats en ligne effectués par les consommateurs.

En outre, l'expédition par la poste garantirait le respect des réglementations en matière de sécurité et de traçabilité. Les distilleries artisanales seraient responsables de garantir que leurs produits sont livrés conformément à la réglementation en vigueur, assurant ainsi la protection des consommateurs. Cette approche permettrait également aux distilleries de maintenir un niveau élevé de qualité et d'intégrité de leurs produits, même lorsqu'ils sont expédiés à distance.

L'UQMD propose donc d'autoriser l'expédition de spiritueux artisanaux par Postes Canada aux consommateurs qui achèteraient ces produits en ligne.

Proposition 14

Lever les restrictions en matière d'élaboration de produits dérivés

L'industrie des spiritueux artisanaux au Québec connaît une croissance dynamique, portée par des producteurs créatifs et passionnés. Cependant, l'article 100 de la *Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques* limite actuellement la capacité des producteurs de spiritueux artisanaux à collaborer avec d'autres entreprises pour élaborer des produits dérivés. Cette restriction entrave le potentiel d'innovation, de diversification et de développement économique de l'industrie, en créant une inégalité de traitement entre les producteurs sous permis industriel et artisanal.

En effet, si un producteur sous permis artisanal désire vendre des spiritueux à une entreprise de transformation alimentaire afin d'élaborer des produits dérivés, cela lui est actuellement impossible. Cependant, cette possibilité demeure ouverte pour les producteurs de spiritueux sous permis industriel. L'autorisation de vendre des spiritueux artisanaux à d'autres entreprises pour la création de produits dérivés mettrait fin à l'inégalité existante entre les producteurs sous permis industriel et artisanal. Cette réforme garantirait un traitement équitable pour tous les acteurs de l'industrie, encourageant ainsi une concurrence saine et équilibrée.

La collaboration entre les producteurs de spiritueux artisanaux et d'autres entreprises, telles que les chocolateries, pâtisseries ou fromageries, favorise l'innovation et la création de produits dérivés distinctifs. Cette synergie permet d'explorer de nouvelles saveurs, de développer des expériences gustatives uniques et d'attirer les consommateurs à la recherche de produits novateurs.

Finalement, l'autorisation de vendre des spiritueux artisanaux à d'autres entreprises pour l'élaboration de produits dérivés élargit les opportunités commerciales pour les producteurs. Cela stimule la demande pour leurs produits de base tout en favorisant la croissance d'écosystèmes économiques interconnectés et dynamiques. Il va sans dire que l'utilisation d'ingrédients locaux et artisanaux renforce aussi la chaîne de valeur régionale.



Ainsi, l'UQMD propose une réforme de l'article 100 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques afin d'autoriser l'élaboration de produits dérivés en collaboration avec d'autres entreprises, notamment de transformation alimentaire, pour les titulaires du permis de production artisanale.

Proposition 15

Lever les restrictions en matière de collaboration inter-entreprises

Parallèlement à la proposition précédente, les distillateurs industriels ont également la possibilité de mener des collaborations entre leurs entreprises afin d'élaborer des produits ou mener des opérations de sous-traitance. Toutefois, un distillateur sous permis de production artisanale n'est pas autorisé à utiliser ses installations au compte d'un distillateur industriel.

Il serait souhaitable pour les titulaires du permis de production artisanale d'être autorisé à mener des activités de sous-traitance afin de créer des opportunités de partenariat et de synergies au sein de l'industrie, indépendamment du type de permis.

Pour les mêmes raisons que celles énumérées dans la proposition précédente, l'UQMD propose d'autoriser la collaboration inter-entreprises entre les titulaires du permis de production artisanale et les titulaires du permis de distillateur industriel pour des activités de sous-traitance afin de créer des opportunités de collaborations et de synergies au sein de l'industrie.

Proposition 16

Mise en marché et vente des alcools et spiritueux vieillis

Il convient de souligner l'importance de l'intégration adéquate des spiritueux vieillis dans le cadre de l'adoption du projet de loi. Des mesures spécifiques de transition devraient être mises en place pour les distilleries qui ont fait la transition d'un permis de distillateur industriel à un permis de production artisanale, et qui avaient en leur possession des spiritueux en cours de vieillissement avant l'adoption du projet de loi. Par conséquent, si la distillerie peut démontrer que les alcools et spiritueux ont été élaborés conformément aux critères du permis de production artisanale, notamment avec des preuves de traçabilité, la mise en marché de ces produits devrait être traitée conformément aux privilèges et obligations du permis de production artisanale.

Le whiskey, par exemple, requiert un minimum de trois années de vieillissement en fût afin d'être commercialisé. Pour toute cette gamme de produits, ainsi que bien d'autres, une mesure de transition doit être réfléchiée et mise en place. De ne pas considérer une telle mesure porterait grandement atteinte aux distilleries qui se concentrent dans ce segment d'alcools et de spiritueux.

L'UQMD propose donc que les distilleries dont les alcools et spiritueux vieillis ont été fabriqués conformément aux critères du permis de production artisanale puissent bénéficier des modalités de ce permis pour la mise en marché et la vente de ce type de produits.



LES REMARQUES

Les éléments ci-dessous sont qualifiés de remarques, puisqu'elles ne découlent pas sur des mesures concrètes à inscrire dans le projet de loi, mais expriment tout de même des considérations importantes.

Remarque 1

Transition et autres besoins

L'UQMD suggère l'élaboration d'un plan de transition réfléchi entre le gouvernement et les entreprises, ce qui constituerait une approche pragmatique et proactive pour la mise en œuvre des différentes mesures. Un tel plan pourrait inclure des étapes claires pour la réduction progressive de la production sous permis industriel tout en assurant la continuité des activités et la valorisation des stocks existants. Cela permettrait aux producteurs de s'adapter en douceur aux nouvelles exigences du permis artisanal tout en minimisant les perturbations potentielles. Les distilleries s'engagent à démontrer la traçabilité des lots de production attribuables aux différentes périodes où le permis industriel ou artisanal doit être considéré.

La disponibilité des membres de l'UQMD pour collaborer avec le gouvernement et le ministère sur ce plan de transition est une offre de soutien précieuse. Les connaissances et l'expertise des membres de l'UQMD pourraient jouer un rôle essentiel dans l'élaboration de directives claires à l'égard des ventes et des stocks, de meilleures pratiques et de recommandations pour faciliter la transition des producteurs.

Cette attitude de collaboration entre l'industrie et les parties prenantes gouvernementales est essentielle pour créer un environnement propice à la croissance et à la durabilité de l'industrie des spiritueux au Québec. Une approche concertée et coordonnée entre les différentes parties permettrait de garantir que la transition vers le permis artisanal se déroule de manière harmonieuse et bénéfique pour toutes les parties impliquées.

Remarque 2

Création d'un groupe de travail collaboratif entre le gouvernement et l'UQMD

Parallèlement à la proposition précédente, il est essentiel que le gouvernement du Québec et l'UQMD établissent un partenariat stratégique en créant un groupe de travail conjoint. Ce groupe de travail serait chargé d'analyser en profondeur les enjeux et les défis spécifiques auxquels font face les distilleries de la province. Par le biais d'une collaboration étroite et continue, ce groupe de travail garantira un suivi rigoureux des dossiers pertinents et contribuera à favoriser un environnement réglementaire favorable au développement soutenu de l'industrie des distilleries au Québec.

L'objectif principal de ce groupe de travail serait d'offrir une plateforme de dialogue ouverte et constructive entre les représentants gouvernementaux et l'UQMD. Les deux parties pourront ainsi partager leurs expertises respectives, identifier les opportunités



de croissance et de développement, ainsi que définir des solutions stratégiques pour résoudre les enjeux spécifiques auxquels sont confrontées les distilleries.

Parmi les missions spécifiques du groupe de travail, il y aurait notamment :

Analyse des enjeux et des défis actuels : Le groupe de travail procédera à une évaluation détaillée des défis réglementaires, économiques et opérationnels auxquels font face les distilleries. Cette analyse approfondie permettra de mieux comprendre les besoins spécifiques de l'industrie et d'élaborer des recommandations ciblées.

Élaboration de recommandations : Sur la base des analyses réalisées, le groupe de travail formulera des recommandations concrètes visant à améliorer les conditions de croissance et de succès des distilleries au Québec. Ces recommandations pourront toucher des aspects tels que la réglementation, la fiscalité, la distribution et la promotion des produits.

Suivi continu des dossiers : Le groupe de travail assurera un suivi régulier des dossiers discutés et des actions entreprises pour répondre aux recommandations formulées. Cette approche permettra d'adapter rapidement les mesures prises en fonction de l'évolution de l'industrie et des nouvelles opportunités.

Promotion de l'innovation : Le groupe de travail encouragera l'innovation et la créativité au sein de l'industrie des distilleries en échangeant sur la réglementation et les freins à l'application d'idées novatrices.

Collaborations entre les différents acteurs : Le groupe de travail favorisera les collaborations entre les distilleries, les ministères, tels que celui de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, ainsi que celui de la Sécurité publique et des Finances, en plus des organismes gouvernementaux comme la SAQ et la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ). Cela permettra de renforcer la synergie et d'optimiser les efforts pour la croissance de l'industrie.

La mise en place de ce groupe de travail collaboratif marquerait une étape significative vers le soutien et la promotion de l'industrie des distilleries au Québec. En travaillant main dans la main, le gouvernement et l'UQMD pourront non seulement résoudre les enjeux actuels, mais également créer un environnement propice à l'innovation, à la croissance économique et à la prospérité durable des distilleries dans la province.

Remarque 3

Importance du statut de producteur agricole pour le permis artisan

L'UQMD tient aussi à mettre en lumière l'importance de préserver le statut de producteur agricole en tant que critère d'admissibilité au permis de production artisanale. En alignant étroitement ce permis avec le statut agricole, le gouvernement continue de renforcer les liens entre la matière première, le terroir, la fierté régionale et l'apport significatif à l'agriculture québécoise.

Le statut de producteur agricole est le fondement de la relation intime qui lie les spiritueux à leur matière première et au terroir unique du Québec. Les distillateurs artisanaux qui cultivent leurs propres ingrédients localement sont à même de créer des produits qui reflètent véritablement la diversité de notre terroir. Préserver ce lien direct



avec les ressources agricoles de la province garantit non seulement la qualité authentique des spiritueux, mais renforce également l'identité du Québec en tant que région productrice de produits de haute qualité enracinés dans son sol et ses traditions.

Le maintien du statut de producteur agricole pour le permis de production artisanale contribue à cultiver un sentiment de fierté régionale au sein des communautés locales. Les distillateurs artisanaux deviennent les ambassadeurs de leurs régions respectives, participant ainsi à la mise en valeur des richesses locales et à la création d'une image positive de la production agricole québécoise. En maintenant ce lien, le gouvernement favorise un écosystème où les producteurs artisanaux ne sont pas seulement des entrepreneurs, mais des acteurs clés dans la promotion du patrimoine régional.

Finalement, préserver le statut de producteur agricole pour l'obtention du permis artisan crée une dynamique vertueuse pour l'agriculture québécoise. Les distillateurs locaux contribuent à la diversification de l'offre agricole, en encourageant la culture de matières premières spécifiques nécessaires à la production de spiritueux de qualité.

Remarque 4

Appui à la fréquence trimestrielle pour les rapports sous permis artisan

L'UQMD est en faveur de la proposition de réduire la fréquence des rapports soumis à la RACJ, passant ainsi d'une périodicité mensuelle à une périodicité trimestrielle. Cette initiative contribuera à alléger le fardeau administratif pesant sur les entreprises du secteur.

Remarque 5

Appui à l'approvisionnement auprès d'un producteur agricole en cas de force majeure

L'UQMD appuie la mesure prévoyant la possibilité pour un titulaire du permis de production artisanale d'acheter des matières premières en dehors des règles actuelles en cas de force majeure. En effet, il est tout à fait souhaitable qu'un titulaire puisse s'approvisionner auprès d'un autre producteur agricole québécois afin de poursuivre ses activités en cas de variations extrêmes de température ou de dégâts majeurs.

Remarque 6

Appui à la tenue des dégustations en épicerie par un tiers

L'UQMD appuie la mesure permettant aux titulaires de permis de production artisanale de faire déguster leurs produits en épicerie par l'intermédiaire d'un tiers. Cette mesure libère les producteurs pour des tâches spécialisées à forte valeur ajoutée et contribue à la croissance du secteur.



Remarque 7

Appui au retrait de l'ordre numérique pour le marquage par timbre

L'UQMD appuie la mesure qui retire l'obligation de dater et de respecter l'ordre numérique des autocollants délivrés par la RACJ aux titulaires de permis de production artisanale qui vendent leurs boissons alcooliques aux bars et restaurants. Cette simplification administrative offrira plus de flexibilité aux producteurs et facilitera la gestion de leurs stocks, ce qui, à son tour, rendra plus aisé la mise en circulation de leurs produits sur le marché. En éliminant ces contraintes, cette mesure soutiendra la croissance de l'industrie des boissons alcooliques.

Remarque 8

Précisions sur les nouveaux pouvoirs octroyés pour les inspections et enquêtes

L'UQMD désire exprimer ses préoccupations et ses réserves concernant les articles du projet de loi visant à étendre les pouvoirs d'enquête et d'inspection dans la *Loi sur la Société des alcools du Québec* et la *Loi sur les permis d'alcool*. Bien que l'objectif de renforcer les mécanismes de surveillance et de contrôle puisse être justifiable, il est impératif de maintenir un équilibre approprié dans cet élargissement.

Dans cette optique, nous exhortons le gouvernement à tenir compte des préoccupations légitimes de l'industrie des boissons alcooliques lors de l'élaboration de ces nouvelles dispositions. Nous recommandons une approche équilibrée qui assure une surveillance adéquate tout en préservant la flexibilité et la créativité des entreprises. En collaborant de manière constructive, nous pouvons parvenir à l'élaboration de mesures réglementaires qui soutiennent le développement durable de notre industrie tout en respectant les valeurs et les besoins de toutes les parties prenantes concernées.

Remarque 9

Précisions sur l'élargissement du régime des sanctions administratives

Dans la même veine, nous tenons à exprimer nos inquiétudes et nos réserves à l'égard des articles du projet de loi qui envisagent d'élargir le régime des sanctions administratives. Bien que la mise en place de mécanismes de contrôle et de sanctions revête une importance cruciale pour préserver l'intégrité de l'industrie des boissons alcooliques, il est essentiel de veiller à ce que ces sanctions soient équilibrées et adaptées à la diversité des acteurs.

De plus, il est primordial d'assurer une mise en œuvre transparente, équitable et cohérente du régime des sanctions administratives. Les producteurs artisanaux doivent bénéficier d'une compréhension totale des normes et des procédures régissant l'industrie. Tout élargissement du régime des sanctions doit s'accompagner de mécanismes de recours adéquats, permettant aux producteurs de contester des sanctions potentiellement injustes ou excessives.



CONCLUSION

En conclusion, les allègements réglementaires préconisés dans ce mémoire ne se limitent pas à de simples ajustements réglementaires, mais ils représentent un véritable catalyseur pour l'essor et la transformation de l'industrie des distilleries québécoises. En adoptant ces propositions, le gouvernement pourrait instaurer un véritable cercle vertueux, où chaque modification réglementaire aurait des répercussions positives en cascade, ayant le potentiel de créer un effet multiplicateur dans l'économie.

La valorisation accrue de l'agriculture québécoise serait l'un des premiers fruits de ces changements. En permettant l'utilisation de diverses matières premières locales dans la production d'alcools et de spiritueux, les distilleries pourraient contribuer de manière significative à l'économie agricole locale. Les liens renforcés avec les producteurs régionaux ouvriraient la voie à un approvisionnement en circuits courts, stimulant ainsi la vitalité des régions et favorisant une consommation responsable et durable.

Parallèlement, ces allègements réglementaires créeraient des synergies dynamiques entre les acteurs de l'industrie. La possibilité d'établir des partenariats, d'explorer des collaborations et d'adopter des modèles coopératifs pourrait radicalement transformer la façon dont les distilleries opèrent et innovent. Cette approche collaborative pourrait non seulement renforcer la viabilité économique des entreprises, mais également favoriser un esprit de communauté et de partage au sein de l'industrie.

En outre, ces allègements réglementaires offriraient une occasion unique d'encourager les économies régionales. En favorisant l'utilisation de matières premières locales et en facilitant les partenariats entre les entreprises, le gouvernement pourrait nourrir un écosystème dynamique où les distilleries agiraient comme des moteurs de croissance pour leurs régions et les communautés avoisinantes.

En résumé, l'adoption de ces allègements réglementaires changerait radicalement le visage des distilleries québécoises. Elle permettrait une valorisation plus poussée de l'agriculture locale, la création de synergies fructueuses, l'encouragement des économies régionales et le renforcement des circuits courts. Tout en ouvrant la voie à une plus grande diversité de produits innovants, ces mesures apporteraient également la viabilité économique des distilleries, les positionnant ainsi comme des acteurs clés dans le développement durable et responsable de l'industrie des spiritueux au Québec.

ANNEXES



SOMMAIRE DES PROPOSITIONS ET DES REMARQUES

PROPOSITIONS

Proposition 1

L'UQMD propose que toutes les matières premières fermentescibles québécoises soient admissibles au permis de production artisanale.

Proposition 2

L'UQMD propose que le titulaire du permis de production artisanale soit autorisé de cultiver et transformer toutes les matières premières fermentescibles québécoises, sous un seul et même permis, indépendamment de la matière première attribuable à ce permis.

Proposition 3

L'UQMD propose d'autoriser le titulaire du permis de production artisanale d'acheter des matières premières fermentescibles québécoises, avec la possibilité que ces achats puissent égaler la totalité de la production de l'entreprise, ce qui permettrait ainsi de doubler le volume global de production.

Proposition 4

L'UQMD propose qu'une clause dérogatoire soit effective afin de permettre aux distilleries existantes sous permis industriel qui ne sont pas situées sur une terre agricole, mais qui répondent à l'ensemble des critères du permis de production artisanale, de pouvoir être admissible à ce dernier.

Proposition 5

L'UQMD propose d'autoriser la vente directe de spiritueux artisanaux par le titulaire de permis de production artisanale aux restaurants et bars.

Si la proposition précédente n'est pas envisageable :

L'UQMD propose d'autoriser la vente directe aux restaurants et bars de la région administrative du titulaire de permis de production artisanale. Ces ventes pourraient être considérées dans la limite imposée par le gouvernement actuellement établie à 400 hectolitres pour les ventes sur les lieux de fabrication.



Proposition 6

L'UQMD propose qu'un lieu de vente supplémentaire et situé à une adresse différente du site de distillation puisse être opéré par les distilleries québécoises.

Proposition 7

L'UQMD propose d'autoriser la vente de cocktails et de dégustations sur les lieux de fabrication des distilleries, sans le besoin d'obtenir un permis de bar.

Proposition 8

L'UQMD propose que la quantité des alcools et spiritueux vendue annuellement sur les lieux de fabrication soit définie en termes de litre d'alcool absolu, plutôt qu'en volume contenu dans les bouteilles.

Proposition 9

L'UQMD propose que le maltage des grains de céréales puisse être sous-traité par une entreprise spécialisée dans le domaine.

Proposition 10

L'UQMD propose que l'exigence stipulant que le cheptel laitier et la fromagerie soient situés dans le même établissement soit écartée. L'UQMD propose ainsi d'instaurer une obligation selon laquelle le lactosérum doit être entièrement issu de la transformation fromagère effectuée par le titulaire du permis de production artisanale.

Proposition 11

L'UQMD propose d'autoriser le transport de l'alcool et de spiritueux vers des instituts de recherche.

Proposition 12

L'UQMD propose d'autoriser au titulaire du permis de production artisanale à confier les opérations de transport, de distribution et d'entreposage de ses boissons alcooliques fermentées à des tiers, y compris des entreprises spécialisées ou encore par le biais de Postes Canada.

Proposition 13

L'UQMD propose d'autoriser l'expédition de spiritueux artisanaux par Postes Canada pour des achats effectués en ligne.



Proposition 14

L'UQMD propose d'autoriser au titulaire du permis de production artisanale d'élaborer des produits dérivés en collaboration avec des entreprises de transformation alimentaire.

Proposition 15

L'UQMD propose d'autoriser la collaboration inter-entreprises entre les titulaires du permis de production artisanale et les titulaires du permis de distillateur industriel à travers des opérations de sous-traitance.

Proposition 16

L'UQMD propose que les distilleries dont les alcools et spiritueux vieillissent ont été fabriqués conformément aux critères du permis de production artisanale puissent bénéficier des modalités de ce permis pour la mise en marché et la vente de ce type de produits.

REMARQUES

Remarque 1

L'UQMD suggère l'élaboration d'un plan de transition réfléchi entre le gouvernement et les entreprises du secteur.

Remarque 2

L'UQMD suggère d'établir un partenariat stratégique entre le gouvernement et l'UQMD en créant un groupe de travail conjoint.

Remarque 3

L'UQMD soulève l'importance de préserver le statut de producteur agricole en tant que critère d'admissibilité au permis de production artisanale.

Remarque 4

L'UQMD appuie la proposition de réduire la fréquence des rapports soumis à la RACJ, passant ainsi d'une périodicité mensuelle à une périodicité trimestrielle.



Remarque 5

L'UQMD appuie la proposition permettant à un titulaire du permis de production artisanale d'acheter des matières premières en dehors des règles actuelles en cas de force majeure.

Remarque 6

L'UQMD appuie la proposition permettant à un titulaire du permis de production artisanale de faire déguster leurs produits en épicerie par l'intermédiaire d'un tiers.

Remarque 7

L'UQMD appuie la proposition retirant l'obligation de dater et de respecter l'ordre numérique des autocollants délivrés par la RACJ au titulaire du permis de production artisanale qui vend ses boissons alcooliques aux bars et restaurants.

Remarque 8

L'UQMD émet ses réserves relativement aux propositions visant à étendre les pouvoirs d'enquête et d'inspection dans la *Loi sur la Société des alcools du Québec* et la *Loi sur les permis d'alcool*.

Remarque 9

L'UQMD émet ses réserves relativement aux propositions visant à élargir le régime des sanctions administratives.

TABLEAU DE FORMULATION DES ARTICLES

L'UQMD n'affirme pas être en mesure de fournir des formulations qui répondront aux exigences légales et formelles du gouvernement. Cependant, elle souhaite présenter des exemples de formulations afin d'illustrer les propositions énoncées dans ce mémoire.

Propositions	Source initiale ou nouvelle section envisagée	Formulation actuelle	Formulation proposée
<p><i>Proposition 1</i></p> <p>Inclusion des matières premières au permis de production artisanale</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section I</i> <i>APPLICATION</i></p> <p><i>Section II</i> <i>MATIÈRES PREMIÈRES, TRANSFORMATION ET FABRICATION</i></p>	<p>«1. Le présent règlement s'applique au titulaire de permis de production artisanale de boissons alcooliques qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum.</p> <p>«2. Le titulaire qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de grains de céréales ou de pommes de terre doit cultiver la matière première à son établissement.</p> <p>«3. Le cheptel laitier du titulaire qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de lactosérum doit être situé à son établissement.</p>	<p>«1. Le présent règlement s'applique au titulaire de permis de production artisanale de boissons alcooliques qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de matières fermentescibles québécoises.</p> <p>«2. Le titulaire qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de matières fermentescibles québécoises doit cultiver la matière première à son établissement.</p>

<p><i>Proposition 2</i></p> <p>Culture et transformation de plusieurs matières premières sous un même permis de production artisanale</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section II</i> <i>MATIÈRES PREMIÈRES, TRANSFORMATION ET FABRICATION</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de matières fermentescibles québécoises peut, sous un seul et même permis de production artisanale, cultiver et transformer toutes les matières premières admises au permis de production artisanale.</p>
<p><i>Proposition 3</i></p> <p>Achat de matières premières</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section II</i> <i>MATIÈRES PREMIÈRES, TRANSFORMATION ET FABRICATION</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire peut s'approvisionner en matières fermentescibles chez un producteur agricole québécois. Ces approvisionnements ne peuvent pas excéder le volume de production du titulaire.</p>

<p><i>Proposition 4</i></p> <p>Clause dérogatoire pour les distilleries existantes qui ne sont pas localisées sur une terre agricole</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Ajout d'une section « Clause dérogatoire »</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire du permis de distillateur industriel qui répond à tous les critères d'obtention du permis de production artisanale peut être admissible à ce dernier, même si le site d'exploitation de la distillerie ne se trouve pas sur une terre agricole. Toutefois, le titulaire doit être en opération avant le [date à déterminer par le gouvernement] pour bénéficier de cette clause dérogatoire.</p>
<p><i>Proposition 5</i></p> <p>Autorisation de la vente directe de spiritueux artisanaux aux bars et restaurants</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section III</i> <i>VENTE</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire est autorisé à vendre directement aux titulaires de permis de bars et de permis de restauration les alcools et spiritueux qu'ils fabriquent, sans l'intervention de la Société des alcools du Québec.</p>

<p><i>Proposition 6</i></p> <p>Lieu de vente supplémentaire à l'extérieur du site de distillation</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section III</i> <i>VENTE</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire du permis de production artisanale est autorisé à ouvrir et opérer un lieu de vente séparé de celui situé sur les lieux de fabrication. Cette autorisation s'applique également au titulaire de permis de distillateur industriel.</p>
<p><i>Proposition 7</i></p> <p>Vente de cocktails sur les lieux de fabrication</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section III</i> <i>VENTE</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire est autorisé à vendre des cocktails qu'ils fabriquent sur les lieux de vente pour consommation sur place, sans l'obligation d'obtenir un permis de bar. Cette autorisation s'applique également au titulaire de permis de distillateur industriel.</p>

<p><i>Proposition 8</i></p> <p>Paramètres pour la limite de vente sur les lieux de fabrication</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section III</i> <i>VENTE</i></p>	<p>«5. La quantité des alcools et des spiritueux fabriqués à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum qui peut être vendue annuellement sur les lieux de fabrication, pour consommation dans un autre endroit, est limitée à 400 hectolitres.</p>	<p>«5. La quantité des alcools et des spiritueux fabriqués à partir de matières fermentescibles québécoises qui peut être vendue annuellement sur les lieux de fabrication, pour consommation dans un autre endroit, est limitée à 200 hectolitres d'alcool absolu.</p>
<p><i>Proposition 9</i></p> <p>Précisions relativement au maltage des grains de céréales</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section II</i> <i>MATIÈRES PREMIÈRES, TRANSFORMATION ET FABRICATION</i></p>	<p>«4. Le titulaire doit effectuer la totalité des opérations de transformation de la matière première, incluant les opérations de maltage des grains de céréales, le cas échéant, ainsi que la totalité des opérations de fabrication et d'embouteillage des boissons alcooliques à son établissement.</p>	<p>«4. Le titulaire doit effectuer la totalité des opérations de transformation agricole de la matière première, ainsi que la totalité des opérations de fabrication et d'embouteillage des boissons alcooliques à son établissement.</p>

<p><i>Proposition 10</i></p> <p>Précisions relativement à la fabrication d'alcool ou de spiritueux à partir de lactosérum</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Section II</i> <i>MATIÈRES PREMIÈRES, TRANSFORMATION ET FABRICATION</i></p>	<p>«3. Le cheptel laitier du titulaire qui fabrique des alcools ou des spiritueux à partir de lactosérum doit être situé à son établissement. Le lactosérum utilisé pour la fabrication d'alcool ou de spiritueux doit être issu de la transformation fromagère et la fromagerie du titulaire doit être située à son établissement.</p>	<p>«3. Le lactosérum utilisé pour la fabrication d'alcool ou de spiritueux doit être issu de la transformation fromagère et la fromagerie du titulaire doit être située à son établissement.</p>
<p><i>Proposition 11</i></p> <p>Précisions relativement au transport de l'alcool vers les instituts de recherche</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières</p> <p><i>Ajout d'une section</i> <i>« Transport »</i></p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire est autorisé à transporter les alcools et spiritueux qu'ils fabriquent à des instituts de recherche. Cette autorisation s'applique également au titulaire de permis de distillateur industriel.</p>

<p><i>Proposition 11</i></p> <p>Livraison par un transporteur - boissons alcooliques fermentées</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Dispositions en matière de boissons alcooliques</p> <p><i>Section X.2</i> POSSESSION ET TRANSPORT DE BOISSONS ALCOOLIQUES PAR UN TRANSPORTEUR PUBLIC</p>	<p>14. L'article 2 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (chapitre I-8.1) est modifié :</p> <p>1° par le remplacement, dans le paragraphe 18°, de « , le service ou le transport » par « ou le service »;</p> <p>2° par l'insertion, après le paragraphe 29°, du suivant : « 29.1° « transporteur public » : une entreprise de transport interurbain de personnes par avion, par bateau ou par train, à l'exception d'une entreprise qui fait le transport de personnes à des fins de loisir ou de divertissement; »;</p>	<p>14. L'article 2 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (chapitre I-8.1) est modifié :</p> <p>1° par le remplacement, dans le paragraphe 18°, de « , le service ou le transport » par « ou le service »;</p> <p>2° par l'insertion, après le paragraphe 29°, du suivant : « 29.1° « transporteur » : une entreprise qui mène des activités commerciales en matière de transport, de distribution et d'entreposage, à l'exception d'une entreprise qui fait le transport de personnes à des fins de loisir ou de divertissement; »;</p>
<p><i>Proposition 12</i></p> <p>Livraison par la poste - spiritueux artisanaux</p>	<p>Projet de loi n°17</p> <p>Chapitre I</p> <p>Dispositions en matière de boissons alcooliques</p> <p><i>Section X.2</i> POSSESSION ET TRANSPORT DE BOISSONS ALCOOLIQUES PAR UN TRANSPORTEUR PUBLIC</p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire est autorisé à faire livrer les alcools et spiritueux qu'ils fabriquent par le biais de la poste canadienne.</p>

<p style="text-align: center;"><i>Proposition 13</i></p> <p style="text-align: center;">Lever les restrictions en matière d'élaboration de produits dérivés</p>	<p style="text-align: center;">Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques</p> <p style="text-align: center;"><i>Section XI USAGE SPÉCIAL DE BOISSONS ALCOOLIQUES</i></p>	<p>100. Aucune disposition de la présente loi n'empêche la vente et la livraison d'alcool, par une personne autorisée par la Société ou par un distillateur titulaire d'un permis délivré en vertu de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13), directement à un utilisateur qui se sert de cet alcool à des fins autres que pour la fabrication d'une boisson alcoolique pouvant servir de breuvage à une personne, pourvu que chaque quantité d'alcool ainsi vendue et livrée ne soit pas inférieure à 4 litres.</p> <p>Le distillateur et la personne autorisée par la Société doivent tenir un registre annuel des ventes faites aux utilisateurs spécifiant leur nom, leur adresse, la quantité et le type de produit vendu et le transmettre à la Régie ou à la Société lorsqu'elle en fait la demande. Un tel registre doit être conservé pendant une période de cinq ans suivant la date de la dernière vente.</p>	<p>100. Aucune disposition de la présente loi n'empêche la vente et la livraison d'alcool, par une personne autorisée par la Société ou par un distillateur titulaire d'un permis délivré en vertu de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13) ou encore par un titulaire du permis de production artisanale, directement à un utilisateur qui se sert de cet alcool à des fins autres que pour la fabrication d'une boisson alcoolique pouvant servir de breuvage à une personne, pourvu que chaque quantité d'alcool ainsi vendue et livrée ne soit pas inférieure à 4 litres.</p> <p>Le distillateur et la personne autorisée par la Société doivent tenir un registre annuel des ventes faites aux utilisateurs spécifiant leur nom, leur adresse, la quantité et le type de produit vendu et le transmettre à la Régie ou à la Société lorsqu'elle en fait la demande. Un tel registre doit être conservé pendant une période de cinq ans suivant la date de la dernière vente.</p>
--	--	---	---

<p><i>Proposition 14</i></p> <p>Lever les restrictions en matière de collaboration inter-entreprises</p>	<p>À déterminer</p>	<p>S/O</p>	<p>Le titulaire du permis de production artisanale est autorisé à mener des services et des opérations commerciales pour le titulaire du permis de distillation industriel.</p>
---	---------------------	------------	---