



---

# ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

---

PREMIÈRE SESSION

QUARANTE-DEUXIÈME LÉGISLATURE

## **Journal des débats**

**de la Commission permanente des institutions**

**Le mardi 10 novembre 2020 — Vol. 45 N° 101**

Consultations particulières sur le projet de loi n° 72 — Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique (2)

**Président de l'Assemblée nationale :**  
**M. François Paradis**

---

**2020**

Abonnement annuel (TPS et TVQ en sus):

Débats de l'Assemblée	145,00 \$
Débats de toutes les commissions parlementaires	500,00 \$
Pour une commission parlementaire en particulier	100,00 \$
Index (une session, Assemblée et commissions)	30,00 \$

Achat à l'unité: prix variable selon le nombre de pages.

Règlement par chèque à l'ordre du ministre des Finances et adressé comme suit:

Assemblée nationale du Québec  
Direction de la gestion immobilière et des ressources matérielles  
1020, rue des Parlementaires, bureau RC.85  
Québec (Québec)  
G1A 1A3

Téléphone: 418 643-2754  
Télécopieur: 418 643-8826

Consultation des travaux parlementaires de l'Assemblée ou des commissions parlementaires dans Internet à l'adresse suivante:  
**[www.assnat.qc.ca](http://www.assnat.qc.ca)**

Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec  
ISSN 0823-0102

## Commission des institutions

Le mardi 10 novembre 2020 — Vol. 45 N° 101

### Table des matières

Auditions (suite)	1
Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ)	1
Association des brasseurs du Québec (ABQ)	10
Fédération canadienne de l'entreprise indépendante	18

### Intervenants

M. Enrico Ciccone, président suppléant

Mme Geneviève Guilbault

M. Jean Rousselle

Mme Kathleen Weil

M. Martin Ouellet

M. Louis Lemieux

M. Youri Chassin

\* M. Charles Milliard, FCCQ

\* M. Mathieu Lavigne, idem

\* M. Patrice Léger-Bourgoin, ABQ

\* M. Olivier Cauchon, idem

\* M. François Vincent, FCEI

\* Témoins interrogés par les membres de la commission



Le mardi 10 novembre 2020 — Vol. 45 N° 101

**Consultations particulières sur le projet de loi n° 72 — Loi modifiant  
diverses dispositions législatives concernant principalement des  
organismes du domaine de la sécurité publique (2)**

*(Quinze heures vingt-huit minutes)*

**Le Président (M. Ciccone) :** À l'ordre, s'il vous plaît! Ayant constaté le quorum, je déclare la séance de la Commission des institutions ouverte. Et je demande à toutes les personnes dans la salle de bien vouloir éteindre la sonnerie de leurs appareils électroniques.

La commission est réunie afin de poursuivre les auditions publiques dans le cadre des consultations particulières sur le projet de loi n° 72, loi modifiant les dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique.

Mme la secrétaire, y a-t-il des remplacements?

**La Secrétaire :** Oui, M. le Président. Mme Lachance (Bellechasse) sera remplacée par M. Chassin (Saint-Jérôme); M. Tanguay (LaFontaine), par M. Rousselle (Vimont); et M. LeBel (Rimouski), par M. Ouellet (René-Lévesque).

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci. Aujourd'hui, à l'ordre du jour de cet après-midi, nous aurons...

**Une voix : ...**

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui, oui.

**La Secrétaire :** ...par procuration.

**Le Président (M. Ciccone) :** Ah! O.K. Y a-t-il des droits de vote, Mme la présidente... pardon, Mme la secrétaire, vote par procuration, s'il vous plaît?

• (15 h 30) •

**La Secrétaire :** Oui, M. le Président. M. Lévesque (Chapleau) pourra voter pour les quatre députés suivants : M. Bachand (Richmond); Mme Lavallée (Repentigny); Mme Lecours (Les Plaines); et M. Martel (Nicolet-Bécancour). Et M. Rousselle (Vimont) pourra voter pour M. Birnbaum (D'Arcy-McGee).

**Auditions (suite)**

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. À l'ordre du jour de cet après-midi, nous aurons la Fédération des chambres de commerce du Québec, l'Association des brasseurs du Québec et la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante.

Je souhaite maintenant la bienvenue à la Fédération des chambres de commerce du Québec. Je vous rappelle que vous disposez de 10 minutes pour votre exposé, puis nous procéderons à la période d'échange avec les membres de la commission. Je vous invite donc à vous présenter ainsi que la personne qui vous accompagne et à procéder à votre exposé. La parole est maintenant à vous.

**Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ)**

**M. Milliard (Charles) :** Alors, merci, M. le Président. Donc, je me présente, Charles Milliard, président-directeur général de la Fédération des chambres de commerce du Québec. Je suis accompagné de M. Mathieu Lavigne, conseiller principal, Affaires publiques et économiques à la même fédération.

Alors, je vous remercie de nous donner l'occasion de nous entretenir avec vous aujourd'hui sur le projet de loi n° 72, donc, Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique.

Bref rappel de la FCCQ. Donc, nous sommes évidemment, comme vous le savez, je pense, une fédération de chambres de commerce et aussi une chambre de commerce provinciale. Avec notre réseau de près de 130 chambres de commerce et de 1 100 membres corporatifs, donc, nous représentons près de 50 000 entreprises de tous les secteurs de l'économie et sur l'ensemble du territoire québécois.

Alors, aujourd'hui, d'entrée de jeu, je souhaite cadrer la teneur de nos commentaires et de nos recommandations puisque, comme vous vous en doutez, nous allons concentrer notre action sur une partie précise du projet de loi aujourd'hui. Conséquemment, nous laisserons de côté les chapitres I et II du projet de loi pour discuter plutôt des mesures concernant les permis d'alcool et les boissons alcooliques contenues dans le chapitre III. Nous aurons aussi, si vous le voulez bien, quelques suggestions d'inclusions qui nous apparaissent essentielles pour ce même chapitre du projet de loi.

La crise de la COVID-19 frappe fort dans l'ensemble de la société québécoise, et le milieu entrepreneurial n'y échappe particulièrement pas, vraiment pas. Les restaurateurs sont au coeur de cette tempête, recevant des coups durs de toutes parts. Comme vous le savez, comme tous les Québécois le savent, ils ont dû fermer leurs salles à manger du 23 mars au 15 ou 22 juin dernier, selon la région, pendant la première vague de la COVID-19. Ils ont ensuite, nous le savons tous également, dû fermer de nouveau leurs salles à manger depuis le 1er octobre pour répondre au défi du premier ministre, au rythme du passage de leurs régions respectives en niveau d'alerte maximale, donc, la fameuse zone rouge. Et les annonces qu'on a entendues à 13 heures aujourd'hui n'améliorent évidemment pas le portrait.

Bien que la fédération appuie, évidemment, l'imposition par le gouvernement des mesures sanitaires recommandées par la Santé publique, nous tenons quand même à souligner aujourd'hui que les restaurateurs s'étaient ajustés pour la très grande majorité et ont offert un service sécuritaire pendant toute la période où ils ont été ouverts cet été. L'industrie a notamment travaillé de concert avec la CNESST afin d'élaborer un guide de normes sanitaires en milieu de travail pour les secteurs de la restauration et des bars. Vous avez sûrement, comme moi, fréquenté des restaurants cet été et été impressionnés par la capacité d'adaptation de nos restaurateurs et leur ingéniosité à s'adapter et à conjuguer avec toutes ces variables quasi impossibles.

La décision prise par le gouvernement de fermer pour une seconde fois les salles à manger des restaurants a un impact extrêmement important sur la viabilité financière et la santé mentale de ceux et celles qui les dirigent. La croissance des commandes pour emporter ou livrées chez le consommateur est loin de combler le manque à gagner causé par l'interdiction de ce qui constitue un élément fondamental pour nos restaurateurs, l'expérience offerte en salle à manger. Cette crise cause évidemment un effet domino, entraînant avec elle les fournisseurs de denrées alimentaires et de produits alcoolisés qui, à leur tour, subissent, évidemment, une baisse de leurs ventes.

Actuellement, les restaurants n'ont le droit de livrer des produits alcoolisés que s'il s'agit de l'un de leurs employés qui effectue la livraison. La vaste majorité des restaurants ne disposent pas, évidemment, de système de livraison, donc ils ne peuvent se prévaloir de cette option.

La crise actuelle frappant durement à la fois les restaurateurs mais aussi les producteurs de produits alcoolisés, l'occasion est donc belle et il apparaît plus opportun que jamais de s'attaquer à cet enjeu. Le développement des intermédiaires de livraison de nourriture, qu'on pense à DoorDash, SkipTheDishes, Uber Eats, au cours des dernières années, vient rendre évidente la mise en place d'une solution simple à ce problème : mettre fin à l'interdiction de livraison de produits alcoolisés par des tiers.

Si les nombreux restaurants faisant affaire avec de tels intermédiaires pouvaient inclure de l'alcool dans leur menu disponible, cela bénéficierait évidemment aux restaurants, aux producteurs, aux intermédiaires, mais aussi peut-être surtout aux consommateurs, qui obtiendraient une offre élargie de produits qui répondrait davantage à leurs besoins.

La livraison d'alcool à domicile, on le sait, est déjà permise au Québec, que ce soit auprès de la SAQ, des épiceries ou des restaurants, comme je le mentionnais tout à l'heure, qui disposent de leur propre service de livraison. Il n'y a donc pas vraiment de raison qui justifierait de continuer de priver les autres restaurants de cette possibilité.

Petit historique important : la FCCQ avait d'abord proposé d'inclure cette mesure dans le défunt projet de loi n° 61 afin d'expédier ce changement et d'éviter qu'une éventuelle deuxième vague de COVID-19 soit encore plus néfaste pour les restaurants et les fournisseurs. Cette proposition avait été retenue par le gouvernement, qui avait soumis, d'ailleurs, aux parlementaires des amendements à cet effet. Nous avons d'ailleurs salué cette décision. Malheureusement, comme on le sait, l'interruption de l'étude de ce projet de loi, le 12 juin dernier, a mis sur la glace cette proposition jusqu'à la rentrée parlementaire de cet automne.

Nous sommes ensuite revenus à la charge, en bons soldats, en plaidant pour l'inclusion de cette mesure dans le projet de loi n° 66, le successeur du projet de loi n° 61, quelques jours, donc, avant la présentation du présent projet de loi n° 72, qui répond finalement à cette demande.

Puisque cette mesure fait consensus à l'Assemblée nationale, nous vous recommandons donc d'adopter intégralement et aussi rapidement les articles 51 à 65 du présent projet de loi, afin de permettre la livraison d'alcool par des tiers. Nos restaurateurs ont assez attendu.

Maintenant, puisque le gouvernement consacre le chapitre III du présent projet de loi à la modernisation de l'encadrement de la vente de produits alcoolisés, considérons que l'occasion est belle de discuter d'autres mesures qui pourraient aisément être ajoutées à ce chapitre afin d'atteindre l'objectif pleinement recherché par le gouvernement.

Parmi les propositions présentées dans notre mémoire, permettez-moi de jeter l'éclairage sur trois recommandations sur lesquelles nous serions heureux d'échanger avec vous aujourd'hui.

Premièrement, accélérer l'entrée en vigueur des dispositions de la loi n° 170 adoptée en 2018 permettant de moderniser et simplifier la réglementation concernant la vente des boissons alcooliques mais aussi l'obtention des permis.

Deuxièmement, procéder à un changement d'indexation du prix minimum sur la bière en fonction de l'inflation alimentaire.

Et finalement permettre aux établissements licenciés de vendre pour consommation sur place des boissons infusées au cannabis en vue de leur réouverture post-COVID.

En somme, dans le dossier des produits alcoolisés, nous demandons aux parlementaires une chose qui se résume assez simplement : si les restaurants doivent être fermés, qu'on permette au moins aux modes alternatifs de vivre une expérience de restauration d'être les plus ouverts possible.

Enfin, la FCCQ tient à rappeler aux parlementaires que, lors de l'étude du projet de loi n° 61 en juin dernier, une autre proposition importante et cruciale pour la relance économique avait été introduite par le gouvernement via un autre amendement, la protection des locataires commerciaux contre les évictions. Cet amendement faisait écho à une mobilisation importante de nombreuses organisations du milieu économique. Je me permets de les rappeler : la

FCCQ, Conseil canadien du commerce de détail, Conseil québécois du commerce de détail, la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante, la grappe Mmode, Restaurants Canada, l'Association Restauration Québec. Alors, vous conviendrez avec moi que c'est une coalition qui ratisse large et qui, je pense, mérite d'être entendue.

Cette mesure, donc, temporaire et surtout à coût nul pour l'État permettrait à bon nombre d'entreprises de traverser plus facilement la crise actuelle en les protégeant contre les évictions. Elle ne dispense pas, évidemment, les entreprises de leur obligation de payer leur loyer, bien sûr. Mais elle vise à reconnaître que les fermetures et restrictions imposées afin de limiter la propagation de la COVID-19 ont fait chuter les revenus et, par conséquent, bien sûr, les réserves de liquidités de nombreuses entreprises, notamment, notamment dans le domaine de la restauration.

La FCCQ recommande donc d'amender le projet de loi n° 72 afin d'intégrer les dispositions législatives nécessaires visant la protection des locataires commerciaux contre toute éviction et saisie de biens advenant, donc, une situation d'urgence décrétée par le gouvernement, comme aujourd'hui, qui amènerait des entreprises locataires à devoir cesser leurs activités pour respecter les directives publiques, ce que l'on souhaite tous et toutes.

Enfin, il est difficile pour nous de se présenter en commission parlementaire sans rappeler que la FCCQ a fait un vibrant plaidoyer lors des consultations du projet de loi n° 66 en faveur d'un allègement réglementaire urgent et pressant pour nos entrepreneurs. Vraiment, pour nos entrepreneurs, le portrait aujourd'hui est d'une grande simplicité : la tête est pleine, les coffres sont vides, les batteries sont à terre. Alors, s'il vous plaît, tenons-en compte dans nos décisions et laissons-leur se concentrer sur leur survie, la santé de leur organisation, mais aussi la santé de ceux et celles qui la composent.

En conclusion, la FCCQ recommande donc évidemment l'adoption du projet de loi n° 72 aussitôt que possible, en incluant les amendements de bonification qu'elle soumet, afin d'aider les restaurateurs qui attendent depuis longtemps cette belle nouvelle. Les mesures contenues dans ce projet de loi ainsi que dans le projet de loi n° 66, par ailleurs, sont essentielles et doivent être adoptées avant la fin de la présente session parlementaire, et le temps se fait court. L'occasion est ici donnée à l'Assemblée nationale d'envoyer un puissant signal d'appui aux entrepreneurs de toutes nos régions. Nous comptons sur vous et nous serons heureux de répondre à vos questions. Merci.

• (15 h 40) •

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Milliard, pour votre exposé. Nous allons maintenant commencer la période d'échange avec Mme la ministre, pour un temps de 17 min 30 s. À vous la parole.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président. Bien, bonjour, messieurs, nos deux représentants. Votre collègue ne s'est pas adressé à nous, mais je vous salue tous les deux, bien sûr. Merci d'être avec nous cet après-midi. Puis comme vous êtes notre premier groupe, cet après-midi, je vais en profiter pour saluer tout le monde, tous ceux qui sont avec nous dans la salle, mes collègues élus, mes collègues députés de toutes les formations politiques, le personnel qui nous accompagne, c'est toujours un plaisir d'être en commission sur la Commission des institutions, nos équipes respectives, et tout ça.

Donc, un grand merci. La Fédération des chambres de commerce, de toute façon, c'est toujours un acteur très, très intéressant à entendre. De par l'amplitude de votre mission, vous pouvez vous promener dans toutes sortes de projets de loi puis, j'imagine, dans diverses commissions, selon la teneur du projet de loi. Puis comme vous disiez, évidemment, vous ne venez pas ici pour nous parler de l'UPAC ou du BEI, c'est une évidence, mais bien pour parler du créneau qui touche entre autres l'industrie de la restauration. Donc, très, très intéressant de vous avoir. Un gros merci d'être avec nous.

Et je vous avoue que je ne suis pas tellement surprise, dans le sens où je tenais pour acquis que la Fédération des chambres de commerce serait favorable à notre projet de loi, parce que la partie qui touche la restauration, la livraison d'alcool, entre autres, et tout ça, bien, ça paraît vraiment d'une pure intention d'aider. Puis c'est des amendements, vous l'avez dit, qu'on a traînés d'un projet de loi à l'autre ou, en tout cas, qu'on avait mis dans le n° 61, qui, pour toutes sortes de raisons, n'est pas allé dans le n° 66, puis que moi, je me suis empressée de rapatrier dans mon n° 72 en en faisant justement un omnibus pour pouvoir les mettre quelque part, parce que ça fait plus de deux ans que le projet de loi n° 170 a été adopté, et donc qu'il n'a pas été mis en oeuvre.

Donc, ça, ces amendements-là font consensus. Puis ça, on en discute cet après-midi, mais je m'attends même à ce que tout le monde soit pas mal d'accord sur le fondement de ce qu'on appelait des amendements, dans le temps, mais qui sont maintenant des articles de projet de loi en bonne et due forme. Et donc quand vous disiez que vous aviez vivement plaidé pour les réinclure au n° 66, bien, sachez que ça n'a pas été au n° 66, mais, quand même, les plaidoyers cumulés ont fait en sorte que c'est aujourd'hui dans le n° 72, ça fait qu'on est tous très, très contents.

Sur les éléments précis, on a la possibilité, désormais, si on adopte le projet de loi, de pouvoir servir de l'alcool sans nécessairement servir de repas, en modifiant la notion, là, en incluant la notion d'aliment plutôt que de repas, et la possibilité de déléguer la livraison d'alcool accompagné d'un repas. Pour ce que vous en savez chez vos membres qui sont directement touchés par ces nouveautés-là, est-ce que... là, évidemment, ça fait drôle de parler de ça, de pouvoir servir de l'alcool avec des repas sans nécessairement servir de repas, parce que les restaurants sont fermés, pour la grande majorité, à cause du rouge qui est pas mal partout, mais, en temps normal, disons, est-ce que vous croyez que ce sera une justification qui pourra vraiment apporter une bouffée d'air ou vraiment une bonne nouvelle, enfin, dans la vie de nos entrepreneurs en restauration, dans ce contexte un peu de marasme lié à la pandémie?

**M. Milliard (Charles) :** Alors, écoutez, vous n'étiez pas surpris de notre position, vous ne serez pas surpris de ma réponse, là, évidemment que ça sera une bouffée d'air frais. Par contre, il ne faut jamais nous prendre pour

acquis, on pourrait vous surprendre. Je vous dis ça à la blague, mais, sérieusement, évidemment que ça ne règlera pas toute la situation pour les restaurateurs en ce moment, vous le savez à quel point... puis j'imagine que vos commettants dans vos circonscriptions vous en parlent aussi. Nous, la pression est très forte de réagir et de soutenir nos restaurateurs en ce moment. Donc, on veut se faire bon joueur avec la Santé publique parce que c'est ce qui doit prévaloir en ce moment. Mais évidemment l'image que j'utilisais tout à l'heure, donc, on peut accepter que certains restaurants ou certains commerces soient fermés, mais on doit permettre l'expérience de restauration, à l'extérieur des murs, d'être la plus ouverte et la plus généreuse possible, et ça, ça va permettre de donner une bouffée d'air frais, c'est bien évident. Mathieu, est-ce que tu aurais d'autres commentaires?

**M. Lavigne (Mathieu) :** Non, mais simplement peut-être ajouter que, pour beaucoup de restaurants, l'offre d'alcool qu'ils ont à leur carte est un élément important de leur offre de produits. Donc, ça peut vraiment aller rechercher une partie de la clientèle qu'ils ont perdue en raison des circonstances actuelles. Donc, il y a vraiment quelque chose là-dedans, beaucoup de nos membres nous en parlent, de cet élément-là.

**Mme Guilbault :** Oui, merci. Bien, effectivement, nous autres aussi, dans toutes nos circonscriptions, là, c'est un problème, ça fait... c'est ça, ça fait longtemps que ça traîne, et puis tant mieux si on peut enfin l'adopter puis le mettre en oeuvre. Même chose pour la livraison, le fait d'avoir son propre service de livraison, c'est lourd, en 2020, pour certains restaurants qui ne sont pas habitués de l'avoir, qui ne sont pas des Normandin, qui ne sont pas des... des... j'oublie le nom, là, du restaurant, de... des Domino's Pizza. D'ailleurs, j'ai moi-même été livreuse de pizza chez Domino's pendant mon bac à l'université, et je le dis comme ça parce que ça s'y prête, là, ça n'a pas de rapport avec le projet de loi, évidemment.

Et donc, c'est ça, alors... Ça fait que, donc, c'est lourd de s'instaurer comme ça un service, alors que, des fois, c'est vraiment ponctuel comme ça, à la pièce puis, bon, à toute heure, et tout ça. Alors, est-ce que ça aussi, est-ce que vous l'entendez de plus en plus chez vos membres à mesure qu'on évolue avec les technologies, puis avec tout ça? Les gens, maintenant, sont sur leur application pour se commander du McDo, puis tout ça, ce serait impensable de s'être fait livrer du McDo à une autre époque. Donc, bref, est-ce que ça aussi, vous le sentez de plus en plus, cette avidité-là, chez vos membres, de pouvoir enfin déléguer la livraison?

**M. Milliard (Charles) :** Bien, je pense qu'en fait ce n'est pas les employeurs qui décident, c'est les consommateurs, puis on le voit maintenant. C'était anecdotique, au départ, les commandes via des tiers. Maintenant, je suis certain que vous le vivez tous et toutes dans... les gens qui sont présents à la commission, comme nous, c'est maintenant rendu pratiquement dans les us et coutumes, là, de plusieurs personnes, peut-être plus en ville, mais, donc, les consommateurs, c'est ce qu'ils demandent, de pouvoir rapidement, dans une même application, commander un peu partout, hein? Je prends exemple à Montréal, c'est fou qu'est-ce qu'on peut avoir accès comme... dans une même application, ce n'est pas très cher, ça fonctionne très, très bien, ça fait travailler quand même plusieurs personnes aussi. Puis vous l'avez dit, le modèle d'avoir ses propres voitures, puis, bon, on a nommé Domino, on peut en nommer d'autres, c'est extrêmement coûteux et ce n'est certainement pas des projets d'investissement dans des coûts fixes aussi importants que les restaurateurs vont vouloir faire dans les prochains mois, avec l'année épouvantable qu'ils viennent de vivre.

**Mme Guilbault :** Oui, tout à fait. Bien, c'est ça, ça fait que c'est pour ça qu'on allait dans ce sens-là. J'aimerais ça vous entendre sur une autre chose qui n'est pas comme telle dans le projet de loi, mais dont j'ai déjà parlé. Nous, en marge de ces éléments-là, puis en marge de toute l'incidence de la COVID, et tout ça, on a fait en sorte, avec la RACJ, de faciliter l'obtention d'un permis de restaurant pour une personne qui avait, tu sais, seulement un permis de bar. Parce que les bars, on le sait, là, depuis le début, ont dû fermer. On les a rouverts, puis ils ont dû éventuellement fermer aussi dans la deuxième vague, mais ont fermé, somme toute, plus longtemps, là, sur les huit mois de pandémie, que les restaurants, ceux qui ont vraiment juste un permis de bar.

Et on a fait en sorte, du moins, en tout cas, c'est ce qu'on... c'était le souhait qu'on avait, mais peut-être que vous saurez si effectivement ça s'est manifesté comme ça, de faire en sorte que la conversion ou l'obtention du permis de restaurant, pour ceux qui ont réussi ou qui ont décidé de s'aménager une cuisine ou de la possibilité de servir des repas, en plus du permis de bar, puissent rester ouverts puis continuer de fonctionner.

Est-ce que ça, vous en avez entendu parler chez vos membres? Et, si oui, est-ce qu'effectivement ça allait... parce que ça va avec votre point sur l'allègement réglementaire, là, que je trouve très, très, très intéressant puis qui est une grande préoccupation chez nous, sur laquelle travaille beaucoup notre collègue député de Saint-Jérôme, et donc... puis mon collègue de l'Économie, ça fait que donc, est-ce que, oui, ça a été plus facile? Est-ce que ça a été plus vite? Et est-ce qu'eux aujourd'hui, évidemment, bien, je présume que oui, mais s'ils ont réussi à continuer de fonctionner avec cette cuisine-là ou cette possibilité de servir des repas là, bien, est-ce que, finalement, ça les aura très, très concrètement aidés à subsister?

**M. Milliard (Charles) :** Mathieu, tu veux y aller?

**M. Lavigne (Mathieu) :** Oui, bien, en fait, la réponse courte, c'est oui. Mais, disons, pour développer un peu plus, oui, effectivement, il y a un... ça a eu un impact, ça a été très apprécié. Ceci dit, il reste encore, d'après ce qu'on comprend, certains éléments à ajuster sur la définition des permis, et ça vient, en fait, avec une de nos recommandations,

qui est d'accélérer l'entrée en vigueur des dispositions de la loi n° 170. Il y a certains éléments dans le projet de loi, de la loi n° 170, qui sont devancés ou accélérés. Il en reste certains autres, sur les types et les options de permis notamment, qui pourraient être également accélérés. On comprend que ce n'est pas évident de passer d'un régime de permis à un autre, mais pour beaucoup de nos membres, c'est ça, justement, l'espèce d'entre-deux qui se créait entre avoir un permis de bar, pouvoir servir un peu de nourriture, après ça, avoir à changer de type de permis, il y avait vraiment un enjeu. Il y a des premiers pas qui ont été faits. C'est très intéressant. On pense qu'on peut aller encore un peu plus loin.

Ceci dit, autre chose très positive qui a été faite, il faut le dire, et c'est peut-être une des conséquences de la pandémie, c'est que maintenant, les demandes de permis se font pratiquement toutes par courriel ou en ligne, alors qu'avant le processus était beaucoup plus lourd. C'était, d'ailleurs, une des demandes de la FCCQ depuis un certain temps de moderniser le système de traitement des permis. On est maintenant rendus à un système en ligne qui est, selon nous, beaucoup plus efficace.

**M. Milliard (Charles) :** Puis pour ajouter à votre point sur l'allègement réglementaire, effectivement, il y a un comité qui est mis en place avec l'équipe du député de Saint-Jérôme, qui fonctionne très bien. Mais je dois vous dire, je profite de l'occasion d'avoir des parlementaires devant moi pour vous dire que... et je mets ma plus belle paire de gants blancs pour vous dire que la machine est quand même difficile à convaincre de faire des changements au niveau de l'allègement réglementaire. Alors, je pense que c'est aux élus à donner cette impulsion-là pour s'assurer que la fonction publique soit ouverte aussi à faire des allègements. Parce que je pense que chaque allègement qu'on fera dans les prochains mois sera certainement un baume, là, sur les nombreuses plaies des entrepreneurs en ce moment. C'est très concret, là, c'est n'est pas des belles paroles.

• (15 h 50) •

**Mme Guilbault :** Oui, bien, vous avez tout à fait raison. Puis, d'ailleurs, justement, la modernisation puis l'allègement du régime de permis, ça va faire partie de toute la mise en oeuvre du n° 170. Et sans trop m'avancer, parce qu'il reste encore des choses à attacher, parce qu'il y avait un énorme déficit informatique à notre arrivée pour être capable de mettre en oeuvre tout ce qui avait été contenu dans le n° 170, ça fait qu'il a fallu comme essayer de redresser ça un peu puis de mettre ça sur la voie, de manière telle qu'on soit capable effectivement de le faire, mais ça fait partie des choses qui s'en viennent, en ne donnant pas de date précise pour ne pas être obligée de me dédire plus tard, mais ça s'en vient, le n° 170.

Une autre petite chose qu'on avait faite, puis ce n'est pas dans le projet de loi non plus, mais c'est dans ce souci de simplifier la vie des restaurateurs qu'on avait fait, entre autres pour cet été, la possibilité de pouvoir s'aménager des terrasses ou d'agrandir la terrasse existante par un processus administratif très, très simplifié avec la RACJ, pour qu'ils puissent, évidemment, accueillir plus de monde, avec la distanciation, puis tout ça, puis profiter du fait que l'été, on a pu ouvrir pendant l'été, on s'est déconfinés. Est-ce que ça aussi, vous avez eu écho que ça les a aidés, et qu'effectivement c'était plus simple?

**M. Milliard (Charles) :** Bien sûr, ça a été très, très utile pour de nombreux restaurateurs. Maintenant, si vous regardez la météo, je pense que c'est aujourd'hui, la dernière superbe journée, donc on va entrer dans des températures saisonnières un peu plus normales. Et c'est, justement, une source d'inquiétude pour les restaurateurs de voir que tout ce bel espace là à l'extérieur va devenir à zéro, là, dans quelques jours. Alors, oui, ça a été bien, ça a permis de combler un certain manque, mais c'est une somme de petites choses qui va faire que les gens vont reprendre espoir, et le chapitre III du présent projet de loi fait partie de ça.

**Mme Guilbault :** Oui. Merci beaucoup. Puis j'aimerais revenir sur les permis parce que tantôt vous avez dit, c'est ça, une espèce d'entre-deux, à un moment donné, tu arrives aux confins du permis de la restauration, du bar, tu alternes un peu entre les deux. Puis là je vous demande ça comme ça, puis peut-être vous n'avez pas réfléchi à la philosophie de la chose, là, mais dans l'optique où, justement, on souhaite moderniser, dans l'optique où, là, la pandémie a fait en sorte qu'on a été amené, des fois, à passer d'un permis à l'autre plus rapidement ou même de manière inopinée, peut-être des gens n'avaient pas ça dans leurs... tu sais, dans leurs projets, mais ils se disent : Regardez, ça va être une façon de survivre.

Comment voyez-vous, à moyen... à court, moyen ou long terme, selon votre envie, le destin, justement, des permis? Est-ce que vous voyez qu'on continue de fonctionner avec permis de bar, permis de restaurant? Est-ce que vous pensez qu'éventuellement ça pourrait finir avec un seul et même permis? Avez-vous une idée là-dessus?

**M. Milliard (Charles) :** Mathieu, est-ce que je te laisse débiter?

**M. Lavigne (Mathieu) :** Oui. Bien, en fait, déjà, un élément qui était introduit dans le projet de loi n° 170 qui allait dans ce sens-là, c'étaient les options de permis. Ça, ça en fait partie, de rendre ça un peu plus flexible. Ceci dit, la réflexion est effectivement intéressante, et nous l'avons, mais dans un angle, même, je vous dirais, encore plus large. C'est-à-dire que ce qu'on croit, c'est qu'il est peut-être temps de faire une analyse de l'ensemble des règles de commercialisation de l'alcool au Québec, non seulement les permis, mais également le système de livraison, qui peut vendre quoi, à quel moment. On a l'impression que, depuis quelques années, là, il y a des changements importants dans le modèle d'affaires dans beaucoup de secteurs, et on parle de la livraison avec les applications de type Uber, DoorDash et compagnie, ça en fait partie, mais donc il y a une modernisation, mais, en même temps, il faudrait peut-être prendre l'ensemble du système de commercialisation de l'alcool plutôt que d'y aller simplement pièce par pièce, et ça pourrait en faire partie, la notion des permis, effectivement.

**M. Milliard (Charles) :** Il y a des joueurs qui poussent, entre autres les microbrasseries artisanales, là. Donc, ça devient pratiquement un joyau économique au Québec, une fierté, mais qu'en est-il de leur réseau de distribution puis de leur possibilité de commercialiser leurs produits quand les gens ne peuvent même pas se rendre dans les fameuses microbrasseries en ce moment? Donc, c'est un élément qu'on pourrait ajouter à la réflexion globale, là, pour les mois à venir.

**Mme Guilbault :** Oui, puis un élément, probablement, que vous abordez dans le comité avec mon collègue de Saint-Jérôme, parce que tout ce qui touche la loi sur l'alcool, puis, tu sais, la SAQ, et tout ça, puis les accords internationaux, c'est chez mes collègues de l'Économie et des Finances. Tu sais, on est comme tripartite un peu là-dedans, là, il y a une partie chez nous, mais, moi, c'est pas mal plus les permis. Mais effectivement il y a des réflexions intéressantes à avoir là-dessus.

Un autre petit élément sur lequel aussi j'aimerais entendre des échos de vos membres, si vous en avez, c'est sur un autre des éléments de notre projet de loi, sur les permis saisonniers. On va faire en sorte de moduler le tarif pour que les gens, par exemple, un centre de ski, ou une cabane à sucre, ou un terrain de golf puisse payer seulement une portion du permis annuel, parce qu'ils peuvent seulement l'exploiter sur une certaine période de l'année. Ça fait que ça, à mon sens, ça aussi, c'est un gain net, c'est de l'argent direct qui reste dans leurs poches. Mais est-ce que vous, vous entendez autre chose? Est-ce qu'il y aurait des enjeux qu'on n'aurait pas vus ou est-ce que c'est du pur bonheur?

**M. Milliard (Charles) :** Bien, c'est effectivement quelque chose qui était... que nous demandions et qu'on est vraiment contents de voir dans le projet de loi. On n'a pas eu le temps d'en parler jusqu'à maintenant dans notre présentation, mais, effectivement, les permis saisonniers, c'est important. Puis la nouvelle que certains centres, notamment les centres de ski, cet hiver, vont pouvoir être ouverts, ça aussi, c'est évidemment accueilli positivement parce que... Bon, c'est sûr que... je dirais que, de la même façon que les restaurants ont été capables de s'ajuster, on pense que les autres entreprises sont capables de s'ajuster aussi aux normes sanitaires. Malheureusement, les salles à manger des restaurants sont fermées, mais on est d'accord pour se conformer à ces règles-là, mais je pense qu'il faut faire confiance aux entrepreneurs qui sont capables de mettre en place les normes sanitaires appropriées.

**Mme Guilbault :** Oui, puis... Est-ce que j'ai terminé?

**Le Président (M. Ciccone) :** Bien, il vous reste 1 min 45 s.

**Mme Guilbault :** Ah! il me reste... Ah! O.K. Bon. Bien, enfin, c'est ça, bien, j'allais dire que ça va un peu aussi dans le sens de la rétroaction, là, qu'on a donnée sur... appelons ça un remboursement ou, en tout cas, les 5 millions qu'on a mis récemment, là, pour redonner une partie du coût de permis à des bars parce que, justement, ils n'avaient pas été capables de l'exploiter pendant une bonne partie de l'année. C'est-tu 5 millions ou 15 millions? Pardon, j'oublie mon propre chiffre, enfin, un certain montant d'argent qu'on a redonné pour que chacun puisse avoir une espèce de per diem sur la période inexploitée de son permis annuel. Ça fait que c'est toutes des petites choses, évidemment que ce n'est pas une solution miracle, puis ça ne règle pas tout, puis on est quand même pris avec la pandémie, mais c'est des gestes qu'on souhaite poser qui ont comme objectif d'être des gains nets pour nos entrepreneurs.

Ça fait que, donc, comme le temps s'écoule, le temps se termine, je vais vous remercier de nouveau, messieurs, très, très intéressant de vous avoir aujourd'hui, puis au plaisir de vous recroiser peut-être dans un autre projet de loi.

**M. Milliard (Charles) :** Où on parlera d'autre chose.

**Mme Guilbault :** Où on parlera d'autre chose.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la ministre. Alors, je cède maintenant la parole à un membre de l'opposition officielle pour 14 minutes. Je cède la parole au député de Vimont.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président. Premièrement, je voudrais saluer la ministre, saluer tous mes autres collègues députés, mais je ne voudrais pas manquer de saluer ma collègue de Notre-Dame-de-Grâce qui m'accompagne. Donc, merci.

Écoutez, M. Milliard et M. Lavigne, merci d'être ici, vraiment. J'ai lu votre mémoire, merci, en peu de temps... c'est sûrement un travail de moine un peu à faire, parce que c'est rapide, puis il faut travailler fort là-dessus.

Écoutez, vous avez parlé des problèmes des restaurateurs. Oui, effectivement, moi, je sais bien qu'à Vimont et Auteuil, là, moi, je fais le quartier Vimont, mais j'ai aussi le quartier Auteuil qui... actuellement, les restaurateurs ont vraiment des difficultés en étant dans la zone rouge. Donc, vraiment, mais vraiment, ils ont des difficultés. Je leur ai parlé justement du projet de loi. Ils sont heureux d'un projet de loi semblable, sauf qu'ils me mentionnaient comme quoi c'est bien beau, Jean, ce projet de loi là, mais, pour le moment, moi, là, là, bien beau, j'essaie de survivre avec la livraison que je fais actuellement. Sauf que pour certains ce n'est pas assez.

Et, quand je regardais votre recommandation 6, c'est là-dessus que je m'en vais, amender, justement, le projet de loi pour «intégrer les dispositions législatives nécessaires visant la protection des locataires commerciaux». Vous, pouvez-vous me dire le nombre... Est-ce que vous avez à peu près une évaluation combien de restaurants qui

vont peut-être fermer ou qui vont fermer? Je veux dire, moi, je peux vous dire, en tout cas, chez nous, il y en a qui vont fermer. Mais est-ce que vous avez fait une analyse au niveau provincial du fait de la COVID, qu'est-ce qui est arrivé, justement, à nos restaurateurs qui, en plus, avaient investi beaucoup sur des plexiglas, qu'on voit ici, en commission, donc ils ont investi. Malheureusement, même leur investissement n'a pas servi à cause de, bon, à cause de qu'est-ce qu'on connaît de la COVID. Donc, dites-moi donc, là-dessus, avez-vous fait une analyse, avez-vous regardé ça? Puis je peux remarquer que la recommandation 6, vous y tenez beaucoup et avec raison, là, je comprends.

**M. Milliard (Charles) :** Bien, je vais laisser Mathieu compléter, mais, premièrement, je n'ai pas de difficulté à croire que, dans votre comté, particulièrement, ça ne doit pas être évident, parce que c'est en zone rouge depuis quand même un certain temps, alors je compatiss avec eux.

Pour ce qui est... Les gens nous demandent souvent ça, des statistiques sur le nombre d'entreprises qui vont fermer. J'adorerais les avoir, mais les gens s'en vantent rarement, qu'ils vont fermer bientôt. C'est difficile, pour nous, d'avoir cette... peut-être que d'autres gens qui passeront plus tard aujourd'hui vous donneront des chiffres, mais c'est difficile à chiffrer. Mais, je vous dirais, on le voit, regardez, avant-hier, je crois, dans les journaux, des lieux emblématiques comme les 2 Pierrots, à Montréal, tu sais, des entreprises qu'on pense... qui font partie, hein, du tissu commercial du Québec qui disparaissent. Je n'ai pas besoin de vous parler des nombreux commerces de détail aussi, des grands noms qu'on connaît.

Alors, évidemment, c'est difficile. Et l'importance, justement, au moins, de protéger ces gens-là contre des évictions, et on en a parlé dans le cadre du projet de loi n° 61, ça peut sembler peut-être ne pas se conjuguer parfaitement avec le projet de loi actuel, mais on a besoin de rassurer nos entrepreneurs pour les empêcher d'avoir des évictions commerciales avant le temps des fêtes. Alors, nous, on est opportunistes là-dessus, tout véhicule législatif qui va nous permettre de le faire, c'est ce qu'on souhaite.

Mathieu, est-ce que tu as des compléments?

• (16 heures) •

**M. Lavigne (Mathieu) :** Oui, bien, juste pour compléter, là, sans prendre trop de temps. C'est ça, une partie de l'enjeu et pourquoi les statistiques, aussi, on n'a pas le chiffre magique qui permettrait de répondre parfaitement à la question, c'est aussi l'incertitude. C'est qu'on ne sait pas exactement combien de temps les restaurants vont demeurer fermés. Ils sont peut-être capables d'absorber x semaines de fermeture, mais là ils ne savent pas si ça va durer encore un mois, deux mois, trois mois. Donc, c'est difficile d'évaluer ça, d'où l'importance d'avoir une protection dans la loi contre les expropriations et la saisie de biens, pour que, peu importe les circonstances et le temps que ça prendra, bien, qu'il y ait au moins cette protection-là pour eux.

**M. Rousselle :** Merci. Bien, en tout cas, je peux vous dire que les restaurateurs de Saint-Sauveur... J'écoutais le maire de Saint-Sauveur, il reçoit beaucoup de gens de la zone rouge, et, juste à regarder l'autoroute, c'était effrayant, c'est incroyable, puis il demande de l'aide, justement.

Écoutez, M. Milliard, tout à l'heure, vous avez parlé de revoir la distribution de l'alcool. Est-ce qu'il y a... Est-ce que vous avez mesuré l'impact sur les bars, dépanneurs et épicerie là-dessus?

**M. Milliard (Charles) :** Sur la redistribution... Qu'est-ce que vous voulez dire?

**M. Rousselle :** Bien, tout à l'heure, j'ai entendu vous dire... j'ai entendu dire que vous souhaitiez que la distribution de l'alcool soit repensée au Québec. Est-ce que vous avez pensé, justement, à mesurer l'impact qu'il y aurait sur les bars, sur les dépanneurs et les épicerie?

**M. Milliard (Charles) :** Oui, oui, oui, d'accord, dans l'échange avec la ministre. D'accord, je comprends.

**M. Rousselle :** Oui. On pouvait dire... je suis attentif, hein?

**M. Milliard (Charles) :** Oh! je n'en ai jamais douté, M. le député. Ceci étant dit, je pense que ça, c'est un grand chantier qui, probablement, ne se réglera pas, évidemment, dans le cadre du projet de loi actuel. Et évidemment il faut que les gens dans la chaîne, si on veut, donc les épicerie, les dépanneurs, continuent d'y trouver leur compte, là. Donc, nous, on ne veut pas du tout escamoter cette chaîne-là, mais on pense qu'il y a des gens...

Et je reprends mon exemple, parce que je trouve que c'est le plus parlant. Les microbrasseurs artisanaux, qui, oui, existaient avant, mais jamais dans l'ampleur qu'on connaît actuellement, n'ont pas de débouché, en ce moment, parce que les gens ne peuvent pas aller dans les microbrasseries, ils ne peuvent rien faire avec leur stock. Alors, ça, c'est un exemple clair, qui mérite qu'on se penche sur ce dossier-là. Mais il n'est pas question, pour moi, de virer à l'envers la chaîne de valeurs, finalement, de la distribution de l'alcool. Il faut simplement colmater les brèches, justement.

**M. Rousselle :** Je veux juste, avant de passer la parole à ma collègue... Vous avez parlé, justement, de restaurants qui... on pourrait livrer, justement, avec de la boisson, mais d'ailleurs... mais avec un tiers, comme on parlait tantôt, comme DoorDash, Uber Eats, ou quoi que ce soit. Vous, servir un repas comme... au restaurant, sans manger, ou de la livraison avec de l'alcool, est-ce que vous voyez une heure de terminaison là-dessus, ou vous voyez ça... Un restaurant qui serait ouvert jusqu'à, mettons, 1 heure du matin, il pourrait livrer jusqu'à 1 heure du matin de la boisson? Est-ce qu'il pourrait... Selon vous, là, vous, dans votre tête à vous, là, ce serait quoi, le... Parce que, là, il faut toujours penser aux bars, donc est-ce que vous avez fait... eu une réflexion là-dessus?

**M. Milliard (Charles) :** Mathieu.

**M. Lavigne (Mathieu) :** Bien, nous, ce qu'on croit, c'est que cet encadrement-là doit demeurer le même pour tous. C'est-à-dire qu'un restaurant qui livre de l'alcool et un restaurant qui sert de l'alcool sur place, les mêmes règles devraient s'appliquer parce qu'en fait c'est le même repas et c'est la même expérience qu'on offre aux gens, qu'on l'offre à la maison ou qu'on l'offre sur place.

On a déjà un encadrement sur les heures de service, pour l'alcool. D'ailleurs, quand on veut commander en ligne un repas accompagné d'alcool, pour les entreprises qui ont un service de livraison, actuellement, c'est limité en fonction des heures déjà. Donc, cet encadrement existe déjà, et on pense qu'il doit demeurer équitable pour tout le monde et donc le même pour tout le monde.

**M. Rousselle :** Mais manger au restaurant sans commander de nourriture, est-ce que vous voyez une terminaison?

**M. Milliard (Charles) :** Écoutez, je dois vous... Non... oui, c'est parce qu'on ne dit rien, on ne s'est pas penchés sur cette question-là, je dois être bien honnête avec vous, là.

**M. Rousselle :** Bon. Merci. Je vais passer la parole à ma collègue de Notre-Dame-de-Grâce.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Merci beaucoup, M. le député. Je cède maintenant la parole à Mme la députée de Notre-Dame-de-Grâce pour un temps de 6 min 25 s.

**Mme Weil :** Bonjour. Bienvenue, M. Milliard, M. Lavigne. En fait, c'est assez technique, hein, tout ça? Je suis juriste, mais ce n'est pas souvent qu'on a l'occasion de se pencher sur les réglementations qui touchent la vente d'alcool, la distribution, etc. Je voudrais en venir à vos recommandations très précises. Vous dites, donc, vous êtes pour le projet de loi et vous accueillez très favorablement, dans le contexte actuel... vous nous invitez à aller rondement et rapidement.

Donc, juste quelques précisions par rapport... Vous dites : Adopter intégralement — c'est une de vos recommandations — le projet de loi, mais avec... qui touche, donc, les permis d'alcool, avec quelques modifications. Donc, c'est page... Écoutez, il n'y a pas de pagination, ici, donc c'est section 4, la livraison d'alcool par des tiers. Bon, c'est quelques noms, «les tiers» au lieu de «délégataires», «délégataires» au lieu de «tiers». Vous parlez d'«avoir» et «prévoir». Pourriez-vous expliquer ces précisions dans l'usage que... ce que vous entendez par l'usage de l'un ou l'autre, les expressions?

**M. Lavigne (Mathieu) :** Oui, en fait, c'est que, dans le projet de loi actuel... Le projet de loi est pratiquement un calque intégral des amendements qui avaient été déposés dans le projet de loi n° 61, à l'exception de certains changements dans le libellé, qu'on mentionne dans le... qu'on relève dans le mémoire, là, donc, «tiers», «délégataires», certains libellés qui ont changé, mais qui, pour nous, après analyse, ne changent pas le sens des articles, comparativement à ce qu'il y avait dans les amendements du projet de loi n° 61. Donc, pour nous, c'est pour ça qu'on indique «appliquer intégralement», c'est-à-dire que les articles tels que proposés dans le projet de loi correspondent à ce qu'il y avait déjà dans le n° 61 et qui faisait déjà consensus.

**Mme Weil :** ...le projet de loi n° 61, je n'étais pas là-dedans. Donc, le mot, c'est «tiers» au lieu de «délégataires» ou c'est l'inverse que vous recommandez, par exemple?

**M. Lavigne (Mathieu) :** Il y avait «délégataires», et ce sont maintenant tous des tiers.

**Mme Weil :** ...«avoir», donc de prendre le mot «avoir» au lieu de «prévoir». Vous parlez aussi des... la modernisation du régime juridique, mais aussi les pénalités, qu'il faudrait revoir. Mais, si je comprends bien la première section de votre mémoire, c'est que vous dites : Il faut adopter intégralement, allez-y mais, pendant que vous y êtes, réfléchissez à des modifications plus larges. Vous nous invitez, je pense... J'essaie de bien comprendre comme parlementaire. Vous dressez un portrait plus global des problématiques que les restaurateurs vivaient, par ailleurs, avant. La lourdeur de la réglementation, je sais qu'il y a beaucoup de progrès qui a été fait, ces 10 dernières années, même que le Québec avait reçu quelques prix à l'échelle du Canada parce que le Québec avait fait plus d'avancements que d'autres provinces. Mais ça continue d'être, donc, un problème. Donc, vous soulignez ces éléments-là. Donc, vous ne nous invitez pas nécessairement à inclure ces mesures dans le projet de loi ou est-ce que vous avez des mesures que vous voudriez qu'on rajoute à ce projet de loi?

**M. Milliard (Charles) :** Vous avez raison, il y a des choses urgentes, il y a des choses qu'on veut semer des graines, si on veut, pour 2021. Donc, ce qui est urgent, c'est d'octroyer la livraison d'alcool par des tiers. Nous, ce qu'on croit, c'est d'ajouter la protection contre les évictions commerciales, parce que Noël s'en vient, là, la fin de la session s'en vient, alors ça nous apparaît urgent. Et, pour ce qui est de la réflexion sur l'ensemble de la distribution et de la vente d'alcool, évidemment qu'on ne règlera pas ça dans le cadre de 72, mais je pense que les parlementaires que vous êtes aurez à se pencher là-dessus. Même chose sur la question des boissons infusées au cannabis, donc, on aura une révision de la loi ou de l'instauration, justement, du cannabis, l'année prochaine, alors il faudra réfléchir

aussi à l'arrivée de ces nouvelles options là qui sont là. Mais évidemment on ne réglera pas tout ça dans 72, mais déjà, d'accepter ce qui est là, ça serait déjà majeur.

**Mme Weil** : ...c'est ça. Donc, je pense que l'important, pour ceux qui vont travailler ce projet de loi, c'est de savoir qu'il y a un... Pour vous, vous êtes plus qu'à l'aise, vous recommandez qu'on agisse rapidement. Il y aura d'autres intervenants. Mais, quand même, c'est intéressant que vous dressiez ce portrait, qui est vraiment très, très difficile. Je pense qu'on... tout le monde le ressent.

Tout ce qui pourrait aider... On vous a posé la question, mais donc vous sentez, votre impression... Parce que vous êtes vraiment là-dedans, l'économie, on vous connaît bien, on a tous eu l'occasion de travailler avec vous, avec nos projets de loi au fil des années, vous sentez que ça va quand même donner de l'oxygène, ces mesures? Difficile à prévoir ou est-ce que vous avez quand même un sens de... vous êtes capables de confirmer que vous pensez que ça va faire une différence?  
• (16 h 10) •

**M. Milliard (Charles)** : Mathieu.

**M. Lavigne (Mathieu)** : Ah! il y a clairement de l'appétit. C'est difficile de quantifier, à l'avance, l'impact chiffré de ce que ça va avoir, mais ce qu'on peut vous dire, c'est qu'il y a clairement de l'appétit de la part des membres de la fédération et dans les chambres de commerce. Sûrement, dans vos circonscriptions aussi, vous le vivez, il y a beaucoup de restaurateurs qui seraient intéressés, souvent, qui livrent déjà avec des applications et qui pourraient maintenant ajouter un élément de plus à leur offre. Il y a clairement un appétit pour ça. Et ça enverrait le signal qu'on écoute leurs doléances et qu'on est prêts à donner un petit peu plus d'air à leur secteur.

**Mme Weil** : Oui. Non, je suis d'accord avec vous, nous sommes tous très, très sensibilisés dans chacun de nos comtés. C'est difficile de voir cette souffrance, mais on la comprend.

**Le Président (M. Ciccone)** : En terminant, s'il vous plaît, Mme la députée.

**Mme Weil** : Alors, je...

**Le Président (M. Ciccone)** : En terminant.

**Mme Weil** : Oui. Merci, M. le Président. Donc, je vous remercie de votre participation.

**Une voix** : Merci.

**Le Président (M. Ciccone)** : Merci beaucoup, Mme la députée. Et je cède maintenant la parole au député de René-Lévesque pour un temps de parole de 3 min 30 s.

**M. Ouellet** : Merci beaucoup, M. le Président. Donc, à mon tour de vous saluer, M. Lavigne et M. Milliard. Dans ce projet de loi là, on va permettre, effectivement, la livraison par un tiers. Ce qu'on entend, malheureusement, c'est qu'il y a des entreprises qui trouvent que les frais sont très élevés, justement, par ces tiers-là. On peut charger jusqu'à 30 % pour des livraisons. Et, pour certaines entreprises, certains restaurateurs, c'est un frein à l'utilisation de ces tiers-là. Est-ce qu'on devrait, comme législateur, selon vous, légiférer sur des frais dits raisonnables pour ces tiers-là? Est-ce qu'il faudrait qu'on s'y penche?

**M. Milliard (Charles)** : Mathieu.

**M. Lavigne (Mathieu)** : Bien, pour nous, ce n'est pas, comme vous l'avez dit... ce n'est pas une recommandation qu'il y a dans notre mémoire, ce n'est pas une réflexion qu'on a eue, ne serait-ce que parce qu'il y a beaucoup d'enjeux là-dedans. Mettre en place un système avec une flotte, avec des chauffeurs, c'est compliqué, il y a des coûts associés à ça. Il y a de plus en plus aussi de concurrence dans ce domaine-là. Donc, souvent... On parle tout le temps de l'exemple d'un joueur, que nous appellerons ici Uber, mais il y en a plusieurs autres aussi qui émergent, qui tendent à se développer. Puis ce qu'on veut, nous, c'est que la concurrence fasse son oeuvre et qu'on ait... et que tout le monde y trouve son compte, autant les restaurateurs, que les consommateurs, que les intermédiaires.

**M. Ouellet** : Je comprends que vous dites : La concurrence devrait faire son oeuvre, et les meilleurs services devraient être les services choisis ou les services gagnants dans cette course à la concurrence. Cela étant dit, les frais sont quand même, aujourd'hui, similaires entre les différents joueurs. Je ne dis pas que c'est un complot ou du moins que c'est une espèce de monopole, mais c'est un peu le modèle d'affaires qui existe.

Vous ne trouvez pas que le gouvernement du Québec pourrait, effectivement, donner une indication claire, dans une autre législation, pour permettre, oui, l'apparition de ces livraisons par des tiers mais avec un coût raisonnable, là? Prendre 30 %... On sait que la marge de profit, là, elle est entre 4 %, maximum 5 % pour les restaurateurs. Alors, si, en plus, on doit ajouter un 30 % là-dessus, on a beau dire que la livraison peut sauver des entreprises pendant cette pandémie, mais il y en a plusieurs qui vont se poser la question s'ils ne vont pas couler s'ils utilisent, effectivement, les tiers comme service de livraison, là.

**M. Milliard (Charles) :** Bien, je pense que c'est un élément important que vous apportez, il faudrait... il faut le considérer. Mais, en même temps, nous, à la fédération, on travaille par comités de travail, donc on a des entrepreneurs qui viennent pour nous aider alimenter nos politiques, nos prises de position, et ils nous disent tous qu'ils veulent avoir, justement, cette libéralisation-là d'alcool, parce que ça va grandement les aider.

Maintenant, est-ce que... La livraison par des intermédiaires, c'est vraiment un changement, complètement, d'hygiène de vie pour plusieurs Québécois, là. C'est une nouvelle façon de se commander à manger. Et c'est tellement en effervescence en ce moment que je ne pense pas que ce soit le temps, déjà, de légiférer, il faut laisser place un peu au marché. Vous parlez tantôt que les frais se ressemblent. Moi, j'ai quand même... je suis un consommateur aussi puis je vois quand même une certaine différence. Évidemment que les restaurateurs ont une autre partie de la facture à payer, bien évidemment. Mais, pour l'instant, je ne pense pas que c'est ce qui est urgent.

**M. Ouellet :** Juste en terminant, j'aimerais utiliser mon temps de consultation pour consulter la ministre sur la recommandation 3. À quel moment les décrets vont être appliqués, nécessairement, pour les nouveaux permis et les deux nouvelles options pour les permis de restaurant? C'est une de vos recommandations, 3.

**Le Président (M. Ciccone) :** À vous la parole, madame...

**Mme Guilbault :** ...parce que je n'ai pas le chiffre précis sous les yeux. Mais je m'engage à lui... Oups! Je m'engage à lui répondre en aparté un peu plus tard.

**M. Ouellet :** Parfait, merci.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. C'est ce qui met fin à cet échange. Je vous remercie pour votre contribution aux travaux de la commission.

Je suspends donc les travaux quelques instants afin de permettre aux représentants de l'Association des brasseurs du Québec de prendre place. Merci beaucoup.

*(Suspension de la séance à 16 h 15)*

*(Reprise à 16 h 18)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Nous reprenons nos travaux.

Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de l'Association des brasseurs du Québec. Je vous rappelle que vous disposez de 10 minutes pour votre exposé, puis nous procéderons à la période d'échange avec les membres de la commission.

Je vous invite donc à vous présenter, ainsi que la personne qui vous accompagne, et à procéder à votre exposé. La parole est maintenant à vous.

#### **Association des brasseurs du Québec (ABQ)**

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** MM., Mmes les députés, bonne fin d'après-midi. Merci du temps que vous nous consacrez aujourd'hui. Alors, mon nom est Patrice Léger-Bourgoin, je suis le directeur général de l'Association des brasseurs du Québec et je suis accompagné, pour l'occasion, de mon collègue Olivier Cauchon, analyste aux stratégies et politiques.

Le paysage québécois, en matière de réglementation de boissons alcooliques, apparaît, à bien des égards, comme appartenant à un autre siècle. C'est pourquoi l'ABQ réagit positivement aux modifications législatives proposées dans le projet de loi n° 72. Celui-ci apporte ainsi des modifications au cadre réglementaire qui ont le mérite de faciliter la vie des détenteurs de permis, sans toutefois impacter les conditions de marché.

Une réflexion s'impose toutefois sur les conditions de fabrication et de commercialisation de l'alcool, au Québec, pour tenir compte du contexte moderne de la concurrence, tout en assurant un encadrement adéquat de la vente d'alcool pour prévenir les dérives, assurer la prévention des méfaits et tenir compte de la santé publique. Ce vaste chantier devrait débuter en s'attaquant à l'épine dorsale du corps réglementaire, avec la Loi sur la SAQ, et ce, de manière impartiale, en ne privilégiant pas des parties prenantes au détriment d'autres.

Tout changement profond dans les paramètres légaux de la commercialisation doit aussi s'accompagner d'une refonte des autres lois et règlements. Ces pièces législatives et réglementaires sont imbriquées les unes aux autres comme des briques et du mortier dans les murs d'un édifice. Une multitude d'autres lois fédérales et un partage complexe des compétences se rajoutent.

Aussi, le respect des accords commerciaux dont le Canada est signataire ajoute aux ramifications légales. Au moment de signer la première mouture de l'accord de libre-échange entre les États-Unis et le Canada, les négociations portant sur la bière n'avaient pas été chose aisée en raison des impacts économiques importants. Plus récemment, nous avons tout constaté que la commercialisation du vin faisait l'objet de divergences devant l'Organisation mondiale du commerce.

Pour toutes ces raisons, il faut donc agir avec prudence lorsque vient le temps de changer en profondeur l'encadrement juridique sur la fabrication et la commercialisation de l'alcool. Ainsi, dans un exercice de modernisation

du cadre réglementaire, il pourrait être tentant d'isoler une composante du marché d'une autre juridiction et de faire siens ses avantages, sans toutefois prendre compte des réalités du marché québécois. Il faut éviter le piège de l'arbre qui cache la forêt et prendre le temps d'avoir une vision globale dans la prise de décision. Olivier.

• (16 h 20) •

**M. Cauchon (Olivier) :** Nous le réitérons, l'ABQ voit d'un bon oeil les changements proposés dans le projet de loi n° 72.

Abordons le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques. En abrogeant les articles 6 et 8 du règlement, le projet de loi vient corriger deux problématiques qui n'ont aucun impact à l'égard de la protection du public et ne provoquent aucun effet néfaste sur l'équilibre du marché. Nous sommes satisfaits de ces premiers pas dans la modernisation du cadre réglementaire. Plusieurs autres dispositions du règlement relèvent toutefois d'une autre époque et méritent elles aussi d'être révisées.

Passons quelques minutes sur la question des permis d'alcool. Les modifications proposées à la loi modernisant le régime juridique sont accueillies favorablement par l'ABQ. Ses membres ne sont toutefois pas sans savoir que d'autres intervenants inciteront le législateur à aller plus loin et à ouvrir des brèches importantes du cadre réglementaire actuel. À cela, l'industrie brassicole rappelle la nécessité de ne pas créer d'iniquité.

Voici un exemple auquel pourrait être confronté le législateur. Les fabricants de spiritueux vont arguer que, si une boisson aromatisée à base de malt avec une teneur en alcool de moins de 7 % peut être vendue dans les épiceries et les dépanneurs et par les restaurants, il devrait en être de même pour les produits similaires à base de spiritueux. Dans les faits, cette proposition induirait une concurrence déloyale dans le contexte réglementaire actuel. Par exemple, les spiritueux ne sont pas assujettis à quelconque prix minimum, contrairement aux produits brassicoles vendus dans les canaux de commercialisation privée. Les règles liées à la distribution sont elles aussi différentes. Une guerre de prix aurait donc pour conséquence de désavantager indûment une catégorie de produits, la bière.

Intéressons-nous maintenant au domaine de la restauration. Au nom de l'équité envers les établissements qui opèrent leur propre service de livraison, il est primordial que des principes impartiaux s'appliquent, peu importe le modèle opérationnel retenu. L'ABQ appuie donc la proposition du projet de loi n° 72 à l'effet que la délégation des activités de livraison doit faire l'objet d'une entente écrite entre les titulaires de permis et le tiers.

L'ABQ appuie aussi les changements proposés au règlement sur les droits et les frais payables. La volonté de revoir le mode tarifaire des permis se présente comme une bonne approche qui aura pour effet de donner un peu d'air à une industrie sous haute pression.

Parlons maintenant du marquage. Des mécanismes de traçabilité sont requis pour assurer l'intégrité du système fiscal et l'innocuité des produits. À cet égard, le marquage des contenants de boissons alcooliques s'impose visiblement comme la solution la moins coûteuse et la plus efficace. L'ABQ est donc rassurée de voir que le projet de loi n° 72 réitère l'utilisation dudit marquage des contenants de boissons.

Les produits alcooliques font toujours l'objet de convoitise sur les marchés illicites. Le Québec n'est pas à l'abri des dérives, comme nous le démontre l'histoire récente, notamment avec le cas précis des produits Four Loko, qui ont été fabriqués et distribués illégalement dans la province pendant plusieurs mois. L'ABQ et ses membres ne peuvent qu'enjoindre le législateur à la plus grande prudence dans ce domaine.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Pour l'avenir, discutons d'équité. Issue autrefois d'une volonté de protection des consommateurs, la SAQ adopte aujourd'hui une approche commerciale qui est bien loin de son rôle de régulateur social. Par exemple, la société d'État, à vocation commerciale, propose des promotions centrées sur la gestion par catégories, tout en bénéficiant d'une exemption de l'application du prix minimum, et ce, même sur la bière. Cette situation mène à un traitement plus favorable, à l'égard de la SAQ, qui ne semble plus justifié. La SAQ a des pratiques en matière de promotion qui ne sauraient pas être acceptées par la RACJ si elles étaient mises de l'avant par les autres joueurs de l'industrie. Le programme de fidélité Inspire représente un exemple tangible de ce constat. Plusieurs types de rabais substantiels ne seraient pas autorisés dans le réseau privé de la vente de détail.

Pour répondre à cette iniquité, il ne s'agit de proscrire le programme de fidélité Inspire. L'ABQ croit plutôt qu'un prix minimum devrait être appliqué à toutes les catégories d'alcool. Conséquemment, la mécanique de ristourne des points Inspire ne devrait pas permettre la vente d'un produit en dessous du prix minimum pour la catégorie d'alcool concernée. La SAQ se comporte dans le marché selon les mêmes paramètres commerciaux et financiers qu'une entreprise privée de détail, il est donc équitable qu'elle soit soumise aux mêmes règles d'encadrement du marché.

Par ailleurs, les enjeux de distribution sont nombreux au Québec. Pour les membres de l'ABQ, le principal enjeu ne réside pas dans la pertinence ou non d'établir des paramètres stricts de fonctionnement au nom de la santé et de la sécurité publiques. En fait, la réponse est oui. Par contre, le temps est venu de se questionner, d'adapter l'encadrement en fonction du contexte de commercialisation et des percées technologiques. Dès lors, il faut établir les règles du jeu de manière équitable et prévisible pour garantir un environnement commercial propice à la saine compétition.

Il est déplorable de constater que les producteurs et distributeurs de bières évoluant dans le marché du Québec ne soient pas toujours égaux selon la provenance de leurs produits. En vertu de la règle du traitement national en matière commerciale, des produits similaires doivent être traités de manière équitable.

L'ABQ et ses membres saluent le travail qui a été entamé à la fois par la RACJ et le Comité-conseil sur l'allègement réglementaire et administratif du ministère de l'Économie et de l'Innovation pour moderniser le cadre réglementaire. À cet égard, si on permet d'élargir les canaux de distribution des différents alcools et que de nouveaux privilèges soient accordés, il serait de mise d'aller au fond des choses. Alors, pourquoi les membres de l'ABQ ne pourraient-ils pas, par exemple, assurer une vente directe aux consommateurs?

En somme, il faut, donc, retenir que les membres de l'Association des brasseurs du Québec accueillent favorablement le projet de loi n° 72, insistent sur la nécessité d'entamer une réflexion sur l'encadrement réglementaire de la fabrication et de la commercialisation d'alcools, au Québec, selon les principes d'équité, de prévisibilité et de saine concurrence, en privilégiant une refonte de la Loi sur la SAQ; proposent également de soumettre au même encadrement réglementaire de commercialisation tous les commerces... tous les fabricants et distributeurs, et ce, peu importe qu'ils choisissent le réseau public de commercialisation, soit la SAQ, ou les réseaux privés d'épiciers et de dépanneurs.

Mon collègue Charles Milliard, tantôt, parlait d'indexation du prix minimum. Évidemment, nous sommes d'accord avec cette mesure. Et on propose également d'assujettir toutes les catégories d'alcool à un prix minimum, en fonction de leur teneur en alcool, au nom de l'équité réglementaire, bien évidemment, mais aussi et surtout au nom de la santé publique. La question n'est plus de savoir s'il y a trop ou pas assez de règles pour favoriser l'essor du secteur des produits alcooliques, mais bien de comment assurer que la réglementation soit adaptée au contexte contemporain, de manière équitable et cohérente, et, bien sûr, dans un souci de santé et de sécurité publiques.

Alors, merci pour votre attention. Nous sommes disponibles pour répondre à vos questions.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, merci de votre exposé. Nous allons maintenant débiter la période d'échange. Et on débute avec la ministre pour une période de 17 min 30 s.

• (16 h 30) •

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président. Merci, messieurs, d'être avec nous. Très, très intéressant aussi, on est dans un autre registre aujourd'hui, c'est un projet de loi qui aborde des choses tellement différentes. Puis on était, la dernière fois, complètement dans autre chose, plus dans les affaires policières, puis aujourd'hui on est dans ce beau volet qui touche notre industrie de la restauration et, dans votre cas, l'industrie brassicole. Alors, gros merci de vous être joints à nous cet après-midi.

Et je comprends de votre propos que vous êtes essentiellement favorables à tout ce qui est dans notre projet de loi, bien que ce ne sont pas toutes les mesures qui vous touchent directement, mais quand même pas mal, indirectement, quand on pense à la possibilité pour les restaurants, désormais, de pouvoir servir de l'alcool sans nécessairement servir un repas. Imaginons des gens qui vont faire un 5 à 7, puis c'était toujours un peu de dire : Si je veux commander ma bière, il faut que je me commande quelque chose. Tu te commandes une entrée pour dire que tu as commandé quelque chose, mais, dans le fond, tu bois de la bière puis... Bon, on voit tous... on se fait tous le portrait de ça. Et aussi la possibilité de pouvoir livrer de l'alcool avec un repas. Ça fait que, donc, ça, je présume que vos membres se réjouissent de ces mesures-là, dans l'optique où ça va vous permettre de vendre, finalement, plus de produits.

Et, bon, puis c'est toujours un peu embêtant pour nous, les politiciens, d'avoir ces discours-là parce que... bien, je vais parler pour moi, du moins, parce que c'est toujours l'équilibre, aussi, avec la santé publique. Tu sais, on ne veut pas se réjouir de faire de l'argent avec de l'alcool. L'important, c'est aussi de préserver la santé puis, tu sais, je le dis toujours, moi, dans la plus grande préoccupation de ne pas vouloir faire de l'argent avec des gens qui pourraient avoir des problèmes, et tout ça, mais vraiment de se tenir à une saine consommation. Donc, c'est toujours dans l'équilibre aussi, là. Puis on aura Educ'alcool, plus tard, qui va venir nous entretenir de l'importance de la modération, et tout ça, puis je trouve ça important de le préciser puis de placer ce message-là.

Mais, néanmoins, pour vous, ce sont des articles qui, je pense, sont bénéfiques pour vos membres. Alors, est-ce que vous sentez, justement, cet intérêt-là et cette satisfaction-là chez vos membres par rapport à ce qu'on a mis dans le projet de loi?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :**...Tout à fait, Mme la députée de Louis-Hébert. Pour les membres de l'ABQ, c'est une excellente nouvelle. Nous avions été déçus que, dans le précédent projet de loi, ces mesures-là ne puissent pas passer la rampe. Alors, évidemment, aujourd'hui, que vous reveniez à la charge est une excellente nouvelle.

**Mme Guilbault :** Oui, d'autant plus que... Puis, quand on regarde la teneur de ce que vous venez de nous exposer, il y a plusieurs choses là-dedans qui touchent d'autres lois, qui touchent d'autres ministères, certains de mes collègues, puis c'est... La remarque que je faisais à ceux qui vous ont précédés, la Fédération des chambres de commerce, c'est très tripartite, toute cette industrie-là. Il y a moi, chez nous, pour la RACJ, mais il y a aussi l'Économie, il y a les Finances pour la SAQ, toute la question des accords internationaux, et tout ça. Vous en avez parlé, d'ailleurs, à partir du moment où tu signes des accords, le Canada signe des accords, on est contraints dans une certaine façon de faire.

Donc, c'est très, très complexe, mais effectivement il y a une réflexion à y avoir. Il y a certainement des choses à moderniser qui dépassent le strict ministère de la Sécurité publique, et, bien sûr, mon projet de loi, mais que je trouve très intéressantes. Je voulais le noter ici même si je ne l'aborderai pas comme tel, parce qu'effectivement ce n'est pas dans le projet de loi. Mais donc, c'est ça, on a quand même ce grand souci de moderniser les choses.

J'y ai fait référence aussi tout à l'heure, toute la mise en oeuvre de la loi n° 70, qui nécessitait beaucoup d'améliorations et d'arrimage informatique, qui, malheureusement, n'avaient pas été faits avant notre arrivée, mais donc on pense bien pouvoir mettre le tout en oeuvre au printemps, donc, ce qui implique aussi des modifications pour les permis, de la modernisation, et tout ça. Puis, encore là, ce n'est pas tout ça qui vous touche directement, mais je veux le dire ici parce que, que ce soit directement ou indirectement, ça a quand même une incidence intéressante pour toute l'industrie, le fait de dire : On est dans des actions concrètes pour moderniser puis, au moins, s'intéresser au fait de moderniser notre industrie. Ça fait que, ça, je voulais vous le faire valoir aussi.

Et un élément que vous avez abordé, puis qui est très intéressant, puis sur lequel, d'ailleurs, vous le savez, on est en train de travailler, c'est tout ce qui touche le règlement sur la promotion, la promotion, les programmes, là, par

rapport à l'alcool, le règlement... pour le nommer, Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques, un règlement qui a été étudié et analysé par un comité dont je pense que vous faisiez partie, un comité piloté par la régie de l'alcool, des courses et des jeux, où il y avait plusieurs intervenants qui ont fait valoir un certain nombre de points de vue sur plusieurs éléments, qui a conduit à un rapport, d'ailleurs, qui nous a été récemment déposé.

Et un des consensus qu'il y avait, puis qu'on a mis dans le projet de loi, c'est l'abrogation des articles 6 et 8 de ce règlement-là, parce que ça faisait longtemps que les gens étaient intéressés, de toute façon, à ce qu'on l'élimine. On l'a mis dans le projet de loi. Donc, ça, j'imagine que, ça aussi, vous êtes favorable, ce qui touche la publicité conjointe puis tout ça, c'est une bonne chose.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien oui, tout à fait, Mme la députée. Vous avez, tantôt, vous-même touché, là, les enjeux entre l'équilibre commercial et celui de la santé publique. L'un des articles qu'on va abroger, si, évidemment, il y a consentement de l'Assemblée nationale, c'est de faire en sorte...

Je vous donne un exemple concret, là. Vous êtes un brasseur. Vous voulez commanditer ou donner à un restaurateur des parasols pendant la saison estivale pour sa terrasse. Bien, dans le règlement actuel, vous ne pouvez pas avoir 10 parasols aux mêmes couleurs et dessinés pour la même marque de bière. Ça vous prend neuf parasols pour une marque de bière et un parasol pour une autre marque. Vous conviendrez avec moi que ce n'est pas ce genre de mesures qui se traduisent par des enjeux de santé publique. Alors, cette mesure-là peut sembler simpliste, mais, par contre, en gestion d'inventaire, en gain d'efficacité pour l'industrie, pour les restaurateurs, pour les brasseurs, ce sont des embêtements dont on n'aurait plus besoin par la suite.

Même chose pour l'autre article auquel vous faisiez référence, un restaurateur et un brasseur peuvent faire de la publicité conjointe à l'intérieur de l'établissement, mais pas à l'extérieur de l'établissement. Alors, ce genre de façon de procéder qui remonte aux années 60, je pense que les Québécois, collectivement, on est rendus ailleurs, et surtout dans une période où les restaurateurs vont avoir besoin d'aide pour relancer leurs opérations. Alors, dans ce contexte-là, je pense que l'assouplissement du type de mesures auxquelles vous faites référence va... c'est un pas dans la bonne direction pour faire en sorte que le Québec soit prêt à la relance des restaurations... de la restauration dès que le gouvernement jugera approprié d'y procéder.

**Mme Guilbault :** Oui, tout à fait. Bien, ça, je pense que ça, ça va faire consensus aussi. Je ne veux pas parler pour mes collègues autour de la table, là, mais je pense bien qu'une fois l'étude détaillée... on devrait être tous d'accord là-dessus, d'autant plus que, comme vous dites, ça fait longtemps qu'on aurait dû abroger ça. C'est un peu d'une autre époque, là. Donc, ça, ça va être une belle avancée ou, en tout cas, quelque chose de pratico-pratique pour nos bars, nos restaurants, qui vont pouvoir enfin, comme vous dites, mettre les parasols qu'ils veulent sans s'embêter dans des contraintes qui, finalement, ne sont pas vraiment utiles en termes de santé publique.

Un autre élément qui touche le règlement, le même règlement sur la promotion, la publicité, les programmes éducatifs, c'est l'idée d'un guide, parce que vous nous... puis là, c'est ça, j'ai vu un élément que je trouvais intéressant, là, prévoir une prévisibilité quant aux décisions rendues par la régie en matière d'approbation publicitaire, donc, peut-être, l'opportunité d'avoir des clarifications ou de mieux comprendre, des fois, certains éléments de ce qu'on entend par la publicité en matière d'alcool. Donc, je voulais... Bien, si vous voulez rajouter quelque chose là-dessus, vous pouvez le faire, mais je voulais aussi surtout vous signifier qu'il y a un guide qui est en préparation pour, justement, vous aider à mieux, évidemment, apprécier, puis mieux comprendre, des fois, le concept, puis vous aider toujours à pouvoir vous gouverner, finalement, à l'intérieur des paramètres les plus appropriés possible.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Je vous dirais, Mme la députée, cette initiative-là serait une excellente initiative, mais elle doit être accompagnée également d'un autre volet. Lorsque la Régie des alcools, des courses et des jeux refuse une initiative, que ce soit un concours publicitaire ou une publicité, qu'elle nous explique les raisons pour lesquelles ce refus-là est prononcé, ça nous permet de nous amender et ça nous permet, de manière plus proactive, de vaquer à nos occupations, à s'assurer de protéger l'intérêt public. Alors, avoir un guide, c'est un pas dans la bonne direction... pouvoir mieux comprendre l'esprit des décisions rendues par le volet administratif de la RACJ.

Évidemment, lorsqu'on est devant le tribunal, la décision est motivée. Lorsqu'on est dans une situation d'échange avec le volet administratif, les décisions ne sont pas toujours motivées. Il faut parfois lire entre les lignes. Et cette façon de faire là avait, certes, sa place. Je vais parler pour l'industrie brassicole, où, il y a 20 ans, là, il y avait une trentaine de permis. Aujourd'hui, il y a 230 permis de brasseurs au Québec.

Alors, être capable de comprendre pourquoi telle situation est permise et telle autre situation n'est pas permise, je pense que ça permettrait à tout le monde de sauver du temps. On dit souvent que le diable est dans les détails, et, lorsqu'on a une réglementation aussi complexe, aussi importante que celle de l'alcool au Québec, bien, comprendre l'évolution du cadre réglementaire et des décisions administratives de la RACJ, je pense que c'est dans l'intérêt de tous.

**Mme Guilbault :** Oui, merci. C'est bien noté. C'est bien noté, commentaire très, très constructif. Merci, donc, mais on a ce guide-là qui est en préparation, mais on va tenir compte de ce que vous venez de nous avancer.

J'aimerais ça, parce que je vais laisser un petit peu de temps à mon collègue de Saint-Jean... mais j'aimerais ça, peut-être, aborder un dernier point avec vous, qui n'est pas quelque chose qui fait l'unanimité selon à qui on parle, donc, je voudrais vous entendre là-dessus, qui est le timbrage. Donc, le timbrage, selon à qui on parle, il y a

des gens pour, il y a des gens contre. L'objectif du timbrage, évidemment, c'en est un de sécurité publique. Ça aide la traçabilité. Ça aide le travail de nos policiers. Et il avait été décidé antérieurement de mettre fin au timbrage, mais finalement on s'est aperçus, encore là, en arrivant, que nos prédécesseurs n'avaient pas nécessairement réfléchi à une solution de rechange, ce qui fait qu'on a maintenu le timbrage, parce que c'est quand même important d'avoir un minimum de contrôle, en souhaitant néanmoins le simplifier puis essayer de le rendre un petit peu moins désagréable pour certains qu'il peut l'être actuellement. Donc, vous, que pensez-vous du timbrage?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Écoutez, pour nous, le timbrage est un élément qui doit être... demeurer en place. Lorsque, dans le précédent gouvernement, on avait choisi de mettre fin au timbrage, on invoquait que... (panne de son) ...puis on n'est pas plus imbéciles au Québec qu'en Ontario, et la réponse est vraie.

• (16 h 40) •

**Le Président (M. Ciccone) :** M. Bourgoin? M. Bourgoin, on a un problème de connexion. Êtes-vous capable de juste fermer en attendant votre vidéo? On va vous entendre quand même.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Tout à fait, encore... voilà.

**Le Président (M. Ciccone) :** Êtes-vous toujours là?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Oui. Est-ce que vous m'entendez?

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui. Allez, continuez, M. Bourgoin.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Alors qu'effectivement, lorsqu'on regarde l'Ontario, on n'est pas plus imbéciles que les Ontariens. Par contre, ce qu'on avait oublié de mentionner à l'époque, c'est que le modèle de commercialisation de l'alcool, et particulièrement de la bière, est totalement différent en Ontario qu'au Québec et que les mécanismes de contrôle sont appliqués en fonction d'une structure de fabrication et de commercialisation de l'alcool. C'est pour ça, tantôt, que je mettais en garde le législateur de faire attention aux bonnes idées invoquées de d'autres juridictions sans vraiment comprendre ou de mettre de l'avant les distinctions entre les modèles de commercialisation du Québec et des juridictions que l'on mentionne.

Je complèterais avec deux éléments très rapidement. Mon collègue, tantôt, Olivier parlait de la dérive de Four Loko. Je peux vous dire une chose, que le Québec n'est pas à l'abri de ce genre de dérive là. Il n'y a pas une semaine, à l'ABQ, à travers nos membres, que nous ne collaborons pas à des enquêtes policières et de l'agence du revenu, et le timbre est un outil de traçabilité tant pour des raisons d'innocuité de produits que pour des raisons de traçabilité lorsqu'il y a des collaborations à des enquêtes policières.

Je complèterais en vous disant très rapidement qu'à travers les ramifications de l'Association des brasseurs on a regardé les autres technologies à travers le monde, parce qu'on vend de la bière partout à travers le monde, et, je peux vous dire une chose, les méthodes de timbrage au Québec sont parmi les plus efficaces et les moins coûteuses pour l'industrie.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Merci, Mme la ministre. Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jean. Il vous reste 3 min 50 s.

**M. Lemieux :** Merci beaucoup, M. le Président. Messieurs, bonjour. M. Léger-Bourgoin, je pense que, la dernière fois qu'on s'est parlé dans un contexte comme celui-ci, vous nous parliez des problèmes à venir avec les bouteilles et le recyclage. J'avoue que la pandémie vous a donné raison au moins sur ce point-là. On travaille là-dessus. Je voudrais vous entendre sur... c'est la recommandation n° 2 dans votre mémoire, vous dites : «Entamer une profonde réflexion de l'encadrement réglementaire entourant la fabrication, commercialisation...» On comprend où vous allez avec ça. Ce que je voudrais comprendre, c'est ce qui va rester à faire après ce projet de loi là, après que le 170 soit... pas réglé, mais qu'on ait fait en sorte que tout ce qu'il y avait de prévu dans le 170 devienne réalité. On s'en va où au juste?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, vous savez, M. le député, l'alcool, au Québec, est fortement encadré, et je pense qu'il faut continuer dans ce sens. Ce n'est pas un produit de consommation comme les autres. Par contre, la réglementation étant complexe, le principal enjeu, c'est d'arriver à arrimer, dans une refonte réglementaire, près de 17 lois et règlements. Et, souvent, ce défi-là, c'est qu'il y a des ramifications entre les lois et règlements au Québec. Donc, vous prenez une loi ou un règlement, et il y a un lien avec une autre loi, un autre règlement, ainsi de suite.

Et, comme je le disais un peu tantôt, l'épine dorsale de toute cette réglementation-là, c'est la Loi sur la SAQ. Sauf erreur, la dernière grande réforme de la Loi sur la SAQ date d'à peu près 1991-1992, là, dans la foulée des accords commerciaux du libre-échange avec les États-Unis. Alors, vous conviendrez avec moi qu'en 30 ans la société a évolué. Les technologies sont arrivées. Les gens sont... la plupart du temps, sont plus sensibles à la consommation responsable qu'on ne pouvait l'être il y a 40 ans. Alors, je pense qu'il est sain d'avoir une réflexion sur la question.

**M. Lemieux :** Depuis 30 ans, aussi, les microbrasseries, les distilleries aussi, mais les microbrasseries, sont plus populaires que jamais. Les oreilles m'ont retourné tantôt quand je vous ai entendu dire : Pourquoi ne pas penser que nos membres, chez nous, à l'Association des brasseurs du Québec, puissent vendre, éventuellement, directement

aux consommateurs? Si on met tout sur la table, il va falloir que... Puis je comprends que votre grosse compétition, c'est beaucoup plus avec les boissons alcoolisées aux fruits et ces choses-là, par rapport à la bière que... de la microbrasserie, mais vous risquez un peu de faire bouger les colonnes du temple en faisant ça. Vous êtes certain de sortir gagnant de ça, vous?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, écoutez, on va prendre un exemple de votre comté, M. le député. Lagabière a annoncé la semaine dernière un investissement de 8 millions. Lagabière peut vendre directement aux consommateurs grâce à son commerce dans le Vieux-Saint-Jean. Alors, elle a déjà un avantage compétitif sur beaucoup de brasseurs pouvant vendre directement aux consommateurs. Mais, de surcroît, je vous dirais que les restaurateurs qui fabriquent leur bière ne sont même pas assujettis au prix minimum sur la bière au Québec. Alors, pourquoi, lorsque moi, je vends de la bière à travers, disons, chez Pasquier, chez vous, je suis assujéti à un prix minimum, et le consommateur peut aller dans le Vieux-Saint-Jean, à Lagabière, acheter un cruchon de bière, et Lagabière peut vendre de la bière au prix qu'elle le souhaite, sans prix minimum?

**Le Président (M. Ciccone) :** En terminant, s'il vous plaît.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Alors, c'est une question de cohérence et d'équité réglementaire.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Léger. On va suspendre quelques instants pour faire des vérifications avec la vidéo. Merci.

*(Suspension de la séance à 16 h 46)*

*(Reprise à 16 h 48)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Nous sommes de retour. Nous allons maintenant céder la parole au député de Vimont, mais, avant de céder la parole, juste vous mentionner, chers collègues, que nous avons redistribué le temps de façon équitable. Alors, c'est pour ça que le gouvernement a eu plus de temps, et vous aurez également, M. le député, plus de temps également, pour une période de 14 minutes. À vous la parole, maintenant.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président, de votre générosité. Merci beaucoup. M. Léger-Bourgoin, bonjour à vous, on s'est vus à quelques reprises, M. Cauchon aussi. Merci d'être là.

Écoutez, j'ai lu attentivement votre mémoire, mais aussi, comme la ministre le mentionnait, vous avez fait partie, justement, du comité qui regardait justement la réglementation sur la promotion, publicité, programmes éducatifs en matière de boissons alcoolisées. Donc, j'ai... Là, j'ai entendu la ministre, disant comme quoi que le rapport était maintenant... qu'elle avait reçu le rapport. Je ne sais pas si la ministre va nous en faire parvenir une copie. Ce serait intéressant d'en avoir une copie. Écoutez, je n'ai pas eu de retour, là. Est-ce qu'on va avoir une copie, pensez-vous?

**Mme Guilbault :** On va l'évaluer. Je l'ai reçu très, très récemment.

**M. Rousselle :** Vous allez l'évaluer? Bon, parfait. Écoutez, vous avez parlé beaucoup d'équité, puis je vous comprends. D'ailleurs, vous l'avez mentionné tantôt, le groupe qui était avant vous ont parlé justement de... Je parle de la Fédération des chambres de commerce du Québec, là, qui parlait justement de procéder à un changement d'indexation du prix minimum sur la bière en fonction de l'inflation alimentaire. Donc, actuellement, il y a une inflation qui est donnée sur la bière, mais ce n'est pas sur l'inflation alimentaire. Dites-moi, pour les gens qui nous écoutent aussi, est-ce que c'est la même règle qui se passe au niveau des microbrasseurs ou des microdistilleries, au niveau du prix, de l'inflation?

• (16 h 50) •

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** ...Non... bien, oui et non, M. le député de Vimont, dans la mesure où il y a un seul prix minimum sur l'alcool actuellement au Québec, et ce prix minimum là s'applique pour la bière vendue dans les épiceries et dépanneurs. Alors, si vous êtes une microbrasserie et que vous vendez de la bière pour emporter, donc, vous vous présentez à la microbrasserie et vous achetez sur place de la bière, il n'y a pas de prix minimum. Si vous allez à la SAQ et que vous achetez de la bière, il n'y a pas de prix minimum. Et, sur les spiritueux, quelque forme de spiritueux que ce soit, et de vin, au Québec, il n'y a pas de prix minimum.

Et, je vous dirais, M. le député de Vimont, en 1990, c'était normal, cette situation-là. Aujourd'hui, ce n'est plus normal parce que les volumes d'alcool sont beaucoup plus distribués à travers les différents canaux aujourd'hui qu'en 1990 et les habitudes de consommation sont également fort différentes. Alors, c'est pour ça que je fais un vibrant plaidoyer pour mettre à jour le mécanisme sur le prix minimum de l'alcool au Québec. En fait, il y a l'Alberta et le Québec, là, qui, essentiellement, dans les provinces les plus importantes, là, n'ont pas de prix minimum sur toutes les catégories d'alcool.

**M. Rousselle :** Vous avez parlé tantôt... je vous écoutais... j'entendais parler justement... concernant les parasols, neuf parasols d'une couleur. Là, ça prend un autre parasol qui vient d'une autre compagnie pour entrer dans

la réglementation. Je suis d'accord avec vous, justement, qu'à un moment donné c'est des règlements... il faut qu'ils soient revus, qui... repensés, dans le fond, ça, je suis bien d'accord.

Vous avez... Vous parlez aussi, à la page 6 de votre mémoire... au niveau de la dégustation. La dégustation doit être tenue par un tiers, par exemple. Donc, j'aimerais ça que vous parliez... parce que, là, on parle de promotion tout le temps. Donc là, je lâche les parasols pour m'en aller dans la dégustation. Vous semblez avoir un problème là-dessus aussi.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, oui, et je joins ma voix à mes collègues les microbrasseurs, des distilleries, des... peut-être pas les distilleries, mais des différents produits artisanaux vendus dans les épicerie. On prévoit que les dégustations doivent être faites par un tiers, et, de mémoire, dans la réglementation, on précise même par une compagnie de sondage. Alors, un employé d'une grande chaîne d'épicerie pourrait très bien faire les dégustations après, évidemment, que la personne ait reçu une formation en termes de consommation responsable.

Encore une fois, permettez-moi un comparable avec la société d'État à vocation commerciale. Pourquoi, à l'intérieur d'une succursale de la SAQ, un employé peut faire une dégustation, puis, lorsqu'on se retrouve en épicerie, bien, ça prend un tiers pour faire le même type de dégustation? Alors, encore une fois, c'est une question de cohérence et d'équité réglementaire. Et je ne crois pas que ce genre d'assouplissement là fasse en sorte de changer l'équilibre des marchés et que ça puisse constituer, là, un enjeu de santé publique, là. Je ne penserais pas, là, qu'avec deux gorgées ou une gorgée de bière, là, les gens fassent la queue à répétition, là, au point de se rendre saouls, là. Cette pratique-là, on ne la voit pas à la SAQ. Alors, je ne pense pas qu'on la verrait davantage dans une épicerie, là.

**M. Rousselle :** Vous avez... Dans la page 8, vous parlez justement... au niveau de la livraison, là, de boissons alcoolisées. Donc, c'est sûr que vous... La livraison de, un exemple, Molson Coors, Labatt et Sleeman est différente d'un microbrasseur... que lui-même peut aller livrer. Donc, j'aimerais ça que vous alliez un petit peu plus loin dans votre réflexion là-dessus.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, ce qui nous apparaît essentiel, c'est que, bon, il y a, encore une fois, de nouvelles plateformes, là, comme Uber, pour ne pas nommer les autres, là, qui, maintenant, offrent un service. Alors, je pense qu'il faut être de son temps. Cette application technologique là permet de nouvelles innovations, et, encore une fois, c'est susceptible de donner un coup de main à nos collègues de la restauration. Par contre, vous êtes un ancien policier, il faut que ce soit fait dans l'ordre et la mesure dans la perspective où il y ait un lien de responsabilité entre le chauffeur, l'organisation, comme Uber Eats, et le titulaire de permis, qui doit, en bout de piste, être imputable du mandat qu'il donne à un tiers. Bon, les grandes chaînes de restauration ont leur propre service de livraison. Ils sont imputables du comportement de leurs livreurs. Alors, la même situation devrait s'appliquer pour les autres services de livraison.

Je complétera, M. le député de Vimont, encore en faisant référence à votre expérience de policier. Le timbre, le marquage devient important, dans ce genre de situation là, pour s'assurer qu'en cours de route un produit qui part du titulaire de permis, donc, du restaurateur, ne soit pas substitué par un produit d'une autre origine. Alors, le marquage du produit permettra aux policiers d'assurer la traçabilité adéquate des produits.

**M. Rousselle :** Parlant de livraison, justement, de restaurateur et quoi... je voudrais aussi... peut-être, je ne sais pas, vous avez réfléchi là-dessus, mais moi, je commande une pizza... Puis d'ailleurs moi aussi, je suis un ancien livreur de pizza aussi, mais à Place Vimont. Donc, je n'ai pas besoin de vous dire que j'ai resté dans ma circonscription, dans Vimont, et puis je me rappelle justement... Mais je me rappelle aussi qu'il y avait des jeunes qui commandaient, des fois, des pizzas à minuit ou à 1 heure du matin. Là, maintenant, ils vont pouvoir commander aussi de la boisson. Pensez-vous que le livreur devrait avoir une formation aussi, un engagement de s'assurer que la personne à l'autre bout ait vraiment... qu'il soit vraiment majeur?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Tout à fait. Je le précise dans mon mémoire, M. le député de Vimont, là. Il faut demander des cartes d'identité. Il faut s'assurer que l'endroit de livraison, là, soit le même que celui qui est inscrit sur la facture. Il faut que le produit soit marqué. Et évidemment... Et je n'ai pas la réponse, là, M. le député, là, mais je vous donne un exemple, là, il faut s'assurer que... Comment on fait pour s'assurer que le client qui reçoit le produit soit dans un état normal, là, qu'il ne soit pas déjà en état d'ébriété? Le problème existe pour les produits de la SAQ qui sont livrés à la maison, mais existe également pour nos produits vendus à travers la restauration, existe également pour les produits vendus à travers le dépanneur. Cet enjeu-là n'est pas nouveau, et il faut s'assurer que les employés et les employeurs se parlent pour ne pas que des impairs soient commis.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Est-ce que... Mme la députée de Notre-Dame-de-Grâce, à vous la parole. Il vous reste cinq minutes.

**Mme Weil :** Oui. J'aimerais revenir sur cette question, justement, de... parce que vous dites, dans votre conclusion, que c'est bien important, tout ça, l'équité, la provenance, etc., mais vous soulevez la question de la sécurité publique aussi dans votre conclusion. Donc, il faut regarder le tout. Demain, on entendra Éducaloi, qui va nous en parler un peu plus. Donc, parlant de cette question de mineurs, vous dites qu'il faudrait bonifier le projet de loi, selon vous, pour bien indiquer comment est-ce qu'on peut contrôler l'âge de la personne qui reçoit non

seulement à une adresse, mais la personne qui reçoit le produit, donc, par une carte d'identité. Donc, la personne qui est investie avec ce mandat de livrer devra faire cette vérification. C'est comme ça que vous le voyez?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** On est d'avis que cette personne, la personne qui reçoit les... (panne de son)... devrait avoir 18 ans et plus.

**Mme Weil :** Qu'est-ce que vous dites de... Aussi, ça arrive, donc, une deuxième commande, une troisième commande de cette même résidence. Avez-vous pensé à ça, une limite de livraison d'alcool en une soirée, par exemple?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, je vous dirais que c'est une grande question, parce qu'encore là il y a un enjeu de cohérence réglementaire. La plupart des bières vendues par les membres de l'ABQ ont moins de 5 % de taux d'alcool, alors que les produits vendus, à travers, par exemple, Purolator, à la SAQ ont entre 12 % et 40 % de taux d'alcool. Alors, ultimement, les règles de livraison de produits et les règles de commercialisation des produits devraient être plus respectives au fur et à mesure que le degré d'alcool est plus élevé. À l'heure actuelle, c'est l'inverse au Québec. La bière, dont le degré d'alcool est le moins élevé, est le plus réglementé en termes de consommation responsable, alors que les produits à 12 % et 40 % d'alcool le sont pas mal moins, et je pense qu'on se doit de faire une très grande réflexion sur la question.

**Mme Weil :** Bien, merci de vos commentaires, parce qu'on n'a pas eu l'occasion encore de discuter de cet enjeu important. Donc, c'est quand même intéressant que vous avez réfléchi à ça et que vous avez mentionné justement cette question de ne pas livrer à un mineur. Et donc il y aura une bonification qui irait dans ce sens. Il faudrait bonifier, comme vous le dites... Pour revenir, si j'ai une minute, monsieur...

**Le Président (M. Ciccone) :** 2 min 45 s.

**Mme Weil :** Deux minutes? Donc, juste une question sur la réglementation, le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs, etc. Donc, vous êtes bien contents si c'est 8... qui sont... Il y a une proposition de les retirer, de les abroger, mais vous dites aussi que 12 et 15 sont d'une autre époque pour plusieurs raisons, mais, pour vous, ce serait... votre recommandation, c'est qu'on y réfléchisse, comme parlementaires, évidemment, que le gouvernement y réfléchisse, éventuellement, dans un deuxième temps.

• (17 heures) •

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Oui, tout à fait, Mme la députée. L'article 12, c'est l'article auquel faisait référence le député de Vimont, avec la dégustation. L'article 15, ça serait de permettre, par exemple, à une compagnie brassicole de fournir les équipements de bière en fût à un restaurateur. Vous savez, le marché s'est complexifié avec le type de produit, et, souvent, la bière en fût, c'est un produit très sensible au niveau de la qualité. Et nous aimerions avoir la possibilité d'avoir, je dirais, un plus grand contrôle sur la qualité des équipements, l'entretien des équipements. Et, dans le contexte actuel de la restauration, je suis convaincu que les restaurateurs seraient très heureux de, peut-être, voir cette mesure-là s'assouplir, parce que ça a, évidemment, des impacts économiques pour eux.

**Mme Weil :** Très bien, merci, merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, Mme la députée. Nous passons maintenant la parole au député de René-Lévesque. Votre groupe parlementaire détient un temps de parole de 3 min 30 s.

**M. Ouellet :** Merci. À mon tour de vous saluer, M. Bourgoin. Je veux juste être sûr de bien avoir compris. Vous remettez en question le principe du prix minimum, notamment pour la bière vendue dans les épiceries, dans les dépanneurs. C'est bien ça?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Il y a déjà un prix minimum sur la bière vendue dans les épiceries et les dépanneurs. C'est le seul endroit où il y a de la bière vendue à un prix minimum au Québec actuellement.

**M. Ouellet :** Il se pourrait-tu... est-ce qu'il se pourrait que votre industrie a tenté, par le passé, de contourner cette obligation-là en offrant des promotions à travers des cartes remises cadeaux suite à l'achat d'une ou deux caisses de bière où on se faisait remettre une carte remise? Est-ce que ça, ça a été fait dans l'industrie? Est-ce que ça se fait encore?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** À quelle décision de la Régie des alcools, des courses et des jeux vous faites référence?

**M. Ouellet :** Bien, j'ai entre les yeux une promotion qui date, là, de novembre 2016, à savoir qu'à l'achat de deux caisses de 24, on obtenait une carte-cadeau de 10 \$ pour le dépanneur en question. Est-ce que ça, ça existe encore, ce genre de promotion là?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Je n'ai pas vu la promotion auquel vous faites référence. Alors, je vous relance la question, si on a contrevenu à des lois sur le prix minimum, assurément, il doit y avoir une décision du

tribunal de la Régie des alcools, des courses et des jeux, et, si vous me soumettez une décision rendue défavorable à l'égard d'un des membres de l'ABQ, assurément, là, je serai en mesure de vous la commenter.

**M. Ouellet :** Dites-moi, le fait que vous demandez d'autres modifications, notamment pour les permis de réunion... Si je comprends bien, la loi comme elle est faite présentement, j'ai un permis de réunion pour un mariage quelconque, la bière qui devrait être servie devra avoir été achetée dans des endroits où est-ce qu'il y a, effectivement, des détenteurs de permis, tels qu'ils sont stipulés dans la loi, soit des détenteurs de permis d'épicerie ou de producteur artisanal. Vous demandez qu'on modifie la loi pour qu'on puisse s'approvisionner notamment, peut-être même directement auprès des brasseurs comme vos entreprises. C'est bien ça?

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, je vous dirais, la demande d'assouplissement qu'on ferait, on va commanditer le club de hockey X, Y, Z, de telle localité; actuellement, nous, on est détenteurs de permis de brasseur, on est détenteurs de permis d'entrepôt, et la personne qui tient l'événement pour lequel on commande ne peut pas venir chercher la bière directement à notre entrepôt. Elle doit aller faire une transaction avec une épicerie, et, nous, après ça, rembourser l'épicerie pour cette transaction-là, puis ça devient compliqué pour tout le monde, là. Je fais une commandite pour un club de hockey amateur, ligue de garage senior d'une municipalité X, je permets un don de bière pour l'événement. Pourquoi je n'aurais pas le droit tout simplement de permettre à la personne de venir chercher deux caisses de bière à l'entrepôt le plus près de sa localité? Je pense que ça simplifierait la vie de tout le monde, là.

**M. Ouellet :** Bien, c'est un petit peu différent, là. Vous me parlez d'un don, moi, j'avais dans la tête, c'était une transaction, donc, il y avait paiement de la bière en question. Là, vous tournez ça comme étant une... je ne dis pas que c'est une mauvaise chose, là. Mais là ce serait une commandite que, finalement, ça vous donne des tracas administratifs d'être obligé de rembourser le dépanneur qui a donné la commandite.

J'essaie de voir un peu la nuance entre...

**Le Président (M. Ciccone) :** S'il vous plaît, en 10 secondes.

**M. Léger-Bourgoin (Patrice) :** Bien, j'aurais dû parler de transaction... Je parlais de transaction avec l'épicier, alors il peut y avoir une transaction avec un entrepôt. On fait des transactions avec les restaurateurs et les épiceries à tous les jours, alors on est capable de faire une transaction avec un troisième détenteur, qui a été chercher... troisième partenaire, qui a été chercher un permis à la RACJ, là. Je pense qu'on est capable de faire ça aujourd'hui.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Léger-Bourgoin. Merci également à M. Cauchon pour votre contribution aux travaux de la commission.

Je suspends donc maintenant les travaux quelques instants afin de permettre aux représentants de la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante de prendre place. Merci beaucoup.

*(Suspension de la séance à 17 h 05)*

*(Reprise à 17 h 09)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Alors, nous reprenons les travaux. Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante.

Je vous rappelle que vous disposez de 10 minutes pour votre exposé. Puis nous procéderons à la période d'échange avec les membres de la commission. Je vous invite, donc, à vous présenter et à procéder à votre exposé. La parole est maintenant à vous. À vous la parole.

### Fédération canadienne de l'entreprise indépendante

**M. Vincent (François) :** M. le Président, je vous remercie. Mme la vice-première ministre du Québec, Mmes et MM. les députés membres de la Commission des institutions, bonsoir. Je me nomme François Vincent, je suis vice-président pour le Québec de la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante, la FCEI.

La FCEI, ça regroupe 110 000 PME au Canada et 24 000 au Québec. Au Québec, on regroupe plus de 1 700 établissements dans le secteur de l'hébergement et de la restauration. On compte aussi parmi... on compte 1 200 restaurateurs qui sont membres puis plus de 100 bars et propriétaires de bars et de tavernes. Au nom de ces entreprises, je vous remercie de nous recevoir pour commenter le projet de loi n° 72, plus spécifiquement les modifications qui sont proposées par son chapitre III.

• (17 h 10) •

La FCEI milite depuis plusieurs années pour voir moderniser les lois entourant l'alcool pour les mettre au goût du jour. M. le Président, la pandémie n'aura fait qu'augmenter l'importance et l'urgence de cette réforme. Donc, aujourd'hui, je ne peux cacher mon appréciation, l'appréciation de notre organisation de voir le chapitre III et de constater que nous sommes si près du but. À titre aussi, également, de coprésident du comité-conseil sur l'allègement administratif et réglementaire du ministère de l'Économie, je tiens à rappeler que le comité en a fait la recommandation, donc très heureux aussi.

Je ne peux pas vous cacher non plus que nous sommes heureux que le dossier soit porté par la vice-première ministre du Québec. Nous savons, à la FCEI, qu'elle sait mener à bon port des réformes et des allègements réglementaires lorsque nécessaire. La FCEI, on lui a décerné un prix au début de l'année pour souligner son efficacité pour avoir amené à terme un allègement de nombreuses formalités administratives non réglementaires pour le secteur du divertissement.

Alors, comme je disais, c'est une réforme qui est très attendue, et depuis longtemps. Puis, avec le confinement de mars et la fermeture des commerces indépendants de proximité, des salles à manger des restaurants, des bars, des microbrasseries de quartier qui ne pouvaient pas accueillir leurs clients, l'enjeu de la livraison est redevenu d'actualité.

Depuis le début de la pandémie, la FCEI a fait des demandes répétées. Puis, en relations gouvernementales, M. le Président, puis comme dans la vie, on arrive souvent à bon port en pratiquant le marathon plutôt qu'en pratiquant le sprint, mais, dans le contexte actuel, les entreprises ont besoin de ces changements dès maintenant. Il faut à tout prix arriver à les entériner pour que les PME puissent bénéficier de la période des fêtes, qui sera, pour elle, névralgique.

M. le Président, c'est très dur pour les PME, actuellement. En date du 3 novembre, c'est 69 % des PME qui sont complètement ouvertes au Québec, 46 % qui ont retrouvé la totalité de leur personnel puis seulement 32 % qui ont retrouvé des revenus normaux.

Maintenant, au niveau sectoriel, on a des données canadiennes par rapport à la marge d'erreur. Le secteur de l'hébergement et de la restauration au Canada, c'est 89 % des PME qui n'ont pas retrouvé leur niveau de vente normal. L'impact de la COVID-19 au Québec, ça pourrait faire fermer 18 000 PME, on pourrait même atteindre 30 000 fermetures. Ça représente entre 8 % et 14 % de l'ensemble des entreprises du Québec. Pour le secteur de l'hébergement et de la restauration au Canada, on évalue à 27 % les possibles fermetures. Enfin, il faut mentionner que la présente crise a aussi endetté lourdement les PME. Selon notre évaluation publiée cette année... cet été, dis-je, la dette moyenne contractée par les PME en raison de la COVID-19, je le précise, est de 135 000 \$.

Comme vous pouvez le constater, M. le Président, c'est un secteur durement touché, mais c'est aussi un secteur qui est très important pour notre économie. Selon une compilation qui a été faite par le ministère de l'Agriculture du Québec de données de Statistique Canada, la restauration et les débits de boisson représentaient 45 % de l'emploi du secteur bioalimentaire en 2018. On parlait de 231 388 emplois, mais ces commerces entrent dans de nouvelles phases de restriction. Je ne peux pas vous cacher que de nombreux membres... (Panne de son)... incompréhension, leur frustration croissante quant au fait que les salles à manger doivent être fermées. Donc, des avenues pour leur donner des possibles ventes aideront tout comme l'amélioration de l'aide du gouvernement du Québec.

M. le Président, les entreprises veulent rejoindre leurs clients et les entreprises veulent les servir. En permettant la livraison de l'alcool, le projet de loi n° 72 offrira la possibilité, justement, de rejoindre les clients et de pouvoir générer des ventes. Nous sommes particulièrement satisfaits qu'on permette de passer par un tiers pour faire la livraison. Le petit restaurant de quartier, le petit bar, ils n'ont pas nécessairement... (Panne de son)... puis ils ne veulent pas nécessairement non plus prendre ça à leur charge. Donc, en permettant la livraison par un tiers, on vient démocratiser la mesure. Nous encourageons, donc, les députés à adopter ces dispositions.

Et nous pensons aussi que c'est une si bonne idée qu'on devrait la permettre et l'élargir plus largement qu'au permis restaurateur. Parce que, selon le projet de loi, la livraison de l'article 34.1.1 réfère au permis de restauration qui est défini par l'article 57 du projet de loi. Il est vrai que certains restaurants puis certains bars ayant une cuisine pourront changer de permis et s'ouvrir à la livraison. Cependant, qu'en est-il des petits bars de quartier ou des petits microbrasseurs qui n'ont pas de cuisine? Ils ne pourront malheureusement pas, selon notre compréhension, faire l'obtention d'un permis de restauration. Ils doivent transmettre à la régie le menu qu'ils envisagent mettre à la disposition de la clientèle puis aussi, je cite le projet de loi, «maintenir l'équipement fonctionnel et opérationnel et avoir le personnel nécessaire pour assurer le service de préparation et de vente d'aliments durant les heures et les jours où il effectue la vente ou le service de boissons alcooliques».

Donc, les bars fermés, qui n'ont pas de cuisine, qui n'ont pas l'intention de s'en construire une ne pourront pas avoir une option de livraison pour permettre à leurs clients de les encourager. Pourtant, la Société des alcools du Québec est en mesure de livrer chez les citoyens de la bière, du vin, de l'alcool fort, mais pas le bar, pas le microbrasseur, pas le distilleur. Pourquoi, M. le Président? Parce qu'ils n'ont pas de cuisine. Puis, selon mon souvenir, je n'ai pas remarqué qu'il y avait des cuisines à la SAQ.

Vous comprendrez que nous pensons qu'il est possible de faire mieux, et nous suggérons à la vice-première ministre et aux députés de prendre cela en considération.

Je tiens à mentionner aussi que la FCEI a fait des demandes concernant les brasseurs, les microbrasseurs, aussi touchés par les fermetures des restaurants et des débits de boisson... conçoivent des produits qui sont périssables et ont de la difficulté à rejoindre les clients. Alors, on vous invite à prendre en considération cela, puis également les demandes des distillateurs, qui ont des demandes similaires, de pouvoir livrer par un tiers, surtout les petits, qui n'ont pas nécessairement... qui ne veulent pas nécessairement établir un service de livraison maison. Nous avons de plus en plus d'excellents artisans, donnons-leur la possibilité de rejoindre leurs clients.

Comme j'ai dit, la période des fêtes est un moment à ne pas manquer. Comme cadeau de Noël cette année, si je veux acheter un gin québécois à mon père puis des bières de microbrasseries à mon beau-frère, bien, je pourrais le faire par la livraison, en encourageant une PME d'ici. J'espère sincèrement que je pourrai le faire. Puis j'espère que mon père ne m'écoute pas, parce que j'aimerais ça, quand même, lui garder une surprise.

La FCEI tient à souligner les améliorations pour prendre en considération la différence des prix entre les produits consommés sur place et achetés pour emporter et pour la livraison. On salue également la prise en considération du caractère saisonnier à certaines entreprises pour l'établissement du prix du permis. Ça, c'est vraiment quelque chose de très intéressant, et également les notions de publicité.

Maintenant, je veux conclure en parlant des évictions commerciales. Étant donné que nous sommes encore entrés dans des restrictions économiques dans plusieurs régions et pour plusieurs commerces, l'amendement, précédemment, qui avait été introduit par le gouvernement pour stopper les évictions commerciales dans le projet n° 61, selon nous, redevient d'actualité. La moitié des PME craignent ne pas pouvoir passer une deuxième vague de restrictions, il faut donc donner tous les outils pour les aider à passer ce dur moment et être encore présentes avec nous lorsque la crise sera derrière nous.

Nous tenons à porter à votre attention que l'Ontario a annoncé, le 5 novembre dernier, qu'elle renouvelait sa disposition pour empêcher les évictions commerciales, puis l'Ontario, M. le Président, a des restrictions économiques moins strictes qu'ici.

**Le Président (M. Ciccone) :** En terminant, M. Vincent. Cinq secondes.

**M. Vincent (François) :** Je vous remercie de votre écoute puis je vais être heureux d'échanger avec vous.

**Le Président (M. Ciccone) :** O.K. Merci beaucoup. Alors, merci beaucoup pour votre exposé. Nous allons maintenant passer à la période d'échange et nous débutons avec Mme la ministre pour une période de 17 min 30 s.  
• (17 h 20) •

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président. Bien, merci beaucoup, M. Vincent, pour votre exposé. Vous et moi, j'irais jusqu'à dire qu'on se connaît, mais pas dans le sens d'intime, pas du tout, là, mais ça fait quelques fois qu'on travaille ensemble sur certaines choses, certains dossiers. Puis, récemment, on était ensemble chez Kettö, ici, à Québec, dans votre campagne pour promouvoir puis encourager l'achat local puis le soutien à nos PME locales. Donc, c'est un travail très, très important que vous faites de proximité depuis même avant la pandémie, mais, depuis la pandémie, on vous voit très, très présent, porte-voix pour nos PME. Donc, un grand merci pour votre travail.

Et on entend bien votre plaidoyer aujourd'hui, qui va exactement, justement, dans le sens de soutenir nos PME, d'aider nos PME dans la COVID, mais, même indépendamment de la COVID, là, quand on pense à tout l'allègement réglementaire. Puis vous faisiez référence, tout à l'heure, à ce qu'on a fait dans le passé avec aussi la Régie des alcools, des courses et des jeux pour les gens qui avaient des appareils d'amusement, et tout ça, là, donc énormément de simplification administrative.

Et, sur la question de l'allègement réglementaire, je voudrais en profiter pour mentionner le travail colossal qu'accomplit le député de Saint-Jérôme, qui est ici, nouvellement, à nos côtés et donc qui s'est joint à nous, qui était occupé à une autre commission tout à l'heure. Donc, je veux vraiment reconnaître son travail, c'est lui qui pilote toute cette opération d'allègement réglementaire qu'on souhaite au gouvernement. Il le fait en collaboration avec le ministre de l'Économie et avec moi-même, mais c'est vraiment lui qui est le plus participatif dans ce dossier-là. Donc, je veux lui rendre hommage avec vous, tous ici présents. Donc, un grand merci au député de Saint-Jérôme, et qui, d'ailleurs, va utiliser une partie du temps aussi tout à l'heure pour pouvoir s'adresser à vous.

Et donc sur ce bel hommage, je vais enchaîner avec... je ne suis pas étonnée non plus, puis c'est un peu ce que j'avais dit à M. Milliard de la Fédération des chambres de commerce, je ne suis pas nécessairement étonnée d'entendre que vous êtes favorable au projet de loi, du moins, au chapitre III qui vous concerne, parce que ce sont des mesures, puis on l'a dit cet après-midi déjà, qui avaient été prévues au projet de loi n° 61 qui, pour toutes sortes de raisons, n'a pas pu continuer, qui n'a pas été placé au projet de loi, son successeur, le 66, parce qu'on en a fait vraiment plus un projet orienté vers les infrastructures. Alors donc, moi, je tenais à ce qu'on puisse le mettre dans cet omnibus de sécurité publique, parce que ça fait longtemps que, entre guillemets, ça traîne et que nos restaurateurs, nos entrepreneurs attendent ces modifications-là.

Donc, quand on pense, par exemple, à pouvoir livrer, servir... livrer de l'alcool avec les repas et déléguer cette livraison-là, de manière tout à fait moderne en 2020, et pouvoir servir aux tables sans être obligé de servir nécessairement un repas, est-ce que vous... puis je me doute de la réponse, là, mais donc... puis je vous pose la même question que j'ai posée aux chambres de commerce, est-ce que vous pensez que ça va être une bouffée d'air pour nos restaurateurs quand ils pourront rouvrir, évidemment, là? Là, en ce moment, ça ne changera pas grand-chose, malheureusement, sauf pour ce qui est de la livraison. Mais donc pensez-vous que, vraiment, ça va les aider de façon très, très directe et concrète?

**M. Vincent (François) :** Bien, une des meilleures choses pour aider ces entreprises-là, c'est de leur permettre de faire des ventes. Puis, comme je l'ai dit, le secteur de l'hébergement puis de la restauration, c'est un des secteurs qui est le plus durement touché, 11 % de ventes actuellement au Canada. Puis, selon une étude qu'on avait faite sur les fermetures d'entreprise, c'était 27 % des entreprises qui pouvaient venir à fermer dans ce secteur-là. Donc, leur donner une option de pouvoir livrer un nouveau produit, faire des ventes supplémentaires, c'est certain que ça peut aider ces entreprises-là.

C'est pour ça que j'ai mentionné, dans mon allocution, l'importance de ce projet de loi là puis l'importance de l'adopter, ce projet de loi là pour pouvoir permettre aux entreprises d'en bénéficier pendant la période des fêtes. Donc, j'invite vraiment l'ensemble des députés à appuyer les dispositions pour... Oui, c'est une bouffée d'air frais. Je vous dirais qu'ils préféreraient pouvoir ouvrir, là, je ne vous cacherai pas ça, là, mais, si on peut leur donner une option de pouvoir rejoindre leurs clients par la livraison, c'est une voie à prendre, certainement.

**Mme Guilbault :** Oui, bien, absolument. C'est sûr que, si on pouvait se débarrasser du virus puis se débarrasser de la pandémie, tout le monde serait plus heureux. Mais, malheureusement, on est pris encore avec le rouge pour au

moins deux semaines. Mais donc... effectivement. Et, par rapport à ça, parce que nous, on cherche... c'est ça, à les aider le plus directement possible puis le plus, tu sais... c'est ça, directement possible avec des liquidités concrètes et immédiates.

Puis là je vous amène à une autre chose, qui n'est pas tout à fait dans le projet de loi, mais, récemment, on a consenti 5,3 millions pour pouvoir rembourser ou pour pouvoir, finalement, créditer une partie de la facture annuelle du permis de plusieurs exploitants, entre autres des bars, des gens qui, finalement, peuvent servir de l'alcool. Donc, ça, c'est un 5,3 millions direct qu'on réinjecte en créditant ça sur la facture, qui n'avait pas été envoyée, d'ailleurs, encore cette année, pour le permis annuel et en conjonction avec ce qu'on a mis dans le projet de loi pour les permis saisonniers dont on vient moduler le tarif annuel pour que les gens qui exploitent sur une base saisonnière seulement n'aient pas à payer l'entièreté du prix du permis.

Donc, ça, est-ce que vous considérez aussi que c'est des bonnes mesures? Puis est-ce que vos membres vous ont dit : On est contents, tant mieux? C'est sûr que ça ne fait pas de miracle, là, ça ne règle pas tous les problèmes. Mais est-ce qu'au moins, ça, ils en sont satisfaits?

**M. Vincent (Français) :** Ce sont d'excellentes nouvelles. Dans un premier temps, le remboursement au prorata, on en avait fait la demande dans une lettre. On est très contents de l'écoute du gouvernement puis du fait que vous ayez mis en place cette modification. Tu sais, c'est du concret, là, que vous avez fait. Parce qu'un entrepreneur ne peut pas avoir accès à son local, mais doit payer une partie de son permis, tandis que, là, tu sais, il y a une certaine logique là-dedans, puis c'était vraiment une action qu'on a reconnue publiquement et qui était appréciée par les entrepreneurs qui ont eu cette réduction-là.

Maintenant, sur le permis saisonnier, c'est... disons que c'est de la réglementation intelligente. Pourquoi je facturerais pour l'année une entreprise qui ne fonctionne pas pour l'année? On a des revendications similaires pour le taux d'imposition au Québec, qui prend en considération les heures rémunérées puis qui va défavoriser les plus petits. Bien, ça, c'est une démonstration que vous amenez une sensibilité pour une réalité saisonnière d'entreprise.

Puis comme je disais, tu sais, si... J'ai entendu une partie d'un intervenant précédent sur certaines modifications qu'on demande qui sont peut-être plus difficiles à cause d'accords internationaux, etc. Mais, si vous pouviez évaluer la possibilité de pouvoir ouvrir ça pour les bars qui n'ont pas nécessairement de permis de cuisine, disons que ça pourrait, justement, aussi envoyer un message d'espoir à nos petits bars de quartier qui nous permettent de nous rassembler entre nous, là, quand... Puis je suis persuadé qu'on va être content d'avoir ces établissements-là quand le virus va être derrière nous puis qu'on va vouloir retourner fraterniser entre nous.

**Mme Guilbault :** Oui, bien, vous m'amenez, justement, sur un point que je voulais aussi aborder avec vous qui est les permis, les permis de bar, les permis de restaurant. Dans la foulée de la pandémie, il y a des gens, des entreprises qui n'avaient pas de permis de restaurant, qui avaient seulement le permis de bar, puis qui ont décidé de se faire une cuisine ou, en tout cas, de faire en sorte de pouvoir servir de la nourriture pour pouvoir avoir aussi le permis de restaurant, et donc ouvrir à l'époque où seulement les bars étaient fermés. Et nous, on souhaitait faire en sorte de faciliter cette obtention de permis là d'un point de vue administratif, là, avec les instances qui sont concernées par ça. Et, à ma connaissance, il y a quand même un certain nombre, là, de bars qui se sont prévalus, là, de la possibilité d'avoir un permis de restaurant, moyennant, comme je l'ai dit, quand même d'avoir une cuisine ou d'être capable de servir de la nourriture, là.

Mais est-ce que vous, vous avez de l'information là-dessus chez vos membres, que ce soit des données ou, si vous n'avez pas des données comme telles, des témoignages que vous auriez en mémoire, là, à travers vos divers contacts, de gens qui ont fait ça? Et est-ce que, oui, ça a été plus simple, plus rapide pour eux de pouvoir devenir aussi un restaurant et donc de pouvoir opérer à la période, là, où il y avait seulement les bars qui étaient fermés? Et donc c'est ça. Et est-ce que, encore une fois, ça a été apprécié par vos membres, cette possibilité-là?

**M. Vincent (Français) :** Oui. Je vous dirais que oui, toute adaptation réglementaire qui permet, justement, au plus d'entreprises possible d'avoir accès à un allègement réglementaire, c'est une bonne chose. C'est une bonne chose. Maintenant, la problématique que j'y vois, c'est dans la définition de ce que doit inclure, justement, le permis de restauration. De l'équipement nécessaire à la vente d'aliments, un endroit organisé pour la clientèle sur place, un équipement fonctionnel opérationnel pour assurer la préparation ou vente d'aliments, donc, ça veut dire quoi, ça? Tu sais, admettons, si un entrepreneur veut faire des sandwiches sur son comptoir ou, s'il veut vendre un sac de chips, est-ce qu'il va pouvoir envoyer une grosse Laurentide en même temps? Tu sais, peut-être pas.

En Ontario, par exemple, ils ont apporté des modifications similaires pour la livraison, puis, par exemple, les distilleries, eux autres, doivent absolument avoir un item de nourriture. Mais mon collègue de l'Ontario disait qu'il pouvait juste ajouter un sac de chips ou des biscuits puis que ça permettait aux distilleries de pouvoir envoyer leur fort. Donc, tu sais, c'est bon, avec des chips, là.

Ça fait que, tu sais, s'il pouvait avoir une modification comme ça pour que, O.K., bon, vous pouvez être permis comme un permis de restaurant, mais ça ne veut pas nécessairement dire qu'il faut que tu aies un four, etc., là. Je suis en train de rénover la cuisine chez nous, puis ce n'est pas donné, faire une cuisine, là. Ça fait que disons qu'un bar qui voudrait avoir accès à ça... Si vous pouvez apporter un certain allègement à l'article 57, ça serait vraiment apprécié.

**Mme Guilbault :** Oui. Bien, est-ce que vous avez connaissance... Parce que, nous, c'est ça, on parle d'une cuisine fonctionnelle avec du personnel sur place, là, qui fait la nourriture. Est-ce que ça, vous avez eu connaissance de problèmes ou...

**M. Vincent (François) :** Non, mais moi, je...

**Mme Guilbault :** Sur quelle base vous dites ça?

• (17 h 30) •

**M. Vincent (François) :** Oui. Mais là, admettons, moi, si j'ai une petite... dans mon quartier, là, j'ai un petit bar spécialisé en cocktails qui vit des temps vraiment difficiles, puis, si moi, je voulais commander de l'alcool là-bas pour l'encourager, puis je suis prêt à payer un petit de... quelques dollars de plus, bien, il ne pourrait pas, parce qu'il n'en a pas, de cuisine. Puis il a peut-être des vins importés, il a peut-être... Peut-être, aussi, je pourrais même acheter ma bière là-bas, juste parce que, pendant la pandémie, je veux faire un acte de bon citoyen et choisir ce commerce-là. Mais là, lui, il n'est pas accessible à ça, puis il n'aurait pas accès à cette modification réglementaire là. Ça fait que c'est pour ça que nous, on suggère à ce que, bon, bien, on puisse le permettre tant aux bars sans permis MAPAQ puis ceux qui ont des permis MAPAQ.

**Mme Guilbault :** Oui. Oui, bien, merci. Bien, effectivement, là, c'est deux choses distinctes : il y a les gens qui ont le permis de bar seulement puis qui choisissent d'avoir un permis de bar puis d'opérer avec les conditions qui viennent avec un permis de bar, tu sais, les heures d'ouverture, puis tout ça, il y a quand même des avantages aussi, mais là je parlais de ceux qui avaient décidé de se prendre un permis de restaurant.

Puis peut-être un dernier petit point avant de laisser la parole à mon collègue. Justement, avez-vous — puis je l'ai posé aussi aux chambres de commerce — avez-vous une réflexion sur, un peu, l'avenir des permis, du fait que, justement, là, on a assisté à des gens qui ont décidé de passer d'un seul bar à quelqu'un... un hybride, là, avec de la restauration? Est-ce qu'à court, moyen, ou long terme, vous voyez qu'on pourrait finalement avoir un seul et même permis ou est-ce que... puis d'autant plus que vous nous disiez qu'on devrait élargir la possibilité de livrer de l'alcool à des bars qui ne font pas de nourriture. Donc, là, est-ce que ça ne vient pas effriter encore plus la distinction actuelle entre les deux permis? Et qu'est-ce qui, finalement, les distinguerait à partir de là?

**M. Vincent (François) :** Moi, je pense qu'on a... je suis très... on est très ouverts à entamer une réflexion pour moderniser encore plus le système d'alcool et le système de permis. Tout qu'est-ce qui peut représenter un allègement réglementaire et qui respecte les réalités des secteurs économiques, c'est quelque chose de bienvenu. Maintenant, on pense qu'on va... la livraison, c'est quand même quelque chose qui devrait bénéficier aux autres secteurs d'activité économique. Quand on regarde en Ontario, bien, ils l'ont permis, de pouvoir livrer de l'alcool pour les restaurants, pour les bars. Pour les microbrasseurs également, ils peuvent envoyer leurs bouteilles de bière directement aux consommateurs, et aux distilleries. Là, on... il y a peut-être un bon enseignement là de notre province voisine. On peut regarder comment on peut améliorer encore plus la bonne voie dans laquelle vous nous amenez, Mme la vice-première ministre.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la ministre.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jérôme. Il vous reste 3 min 45 s.

**M. Chassin :** Merci, M. le Président. Bonsoir à tous. Je suis heureux de me joindre à vous à la CI en ces temps particuliers sur un projet de loi qui m'intéresse beaucoup. Bonsoir, M. Vincent. On a eu, évidemment, des échanges nombreux sur ce sujet-là, on a pu y travailler. D'ailleurs, permettez-moi de dire que je suis flatté des éloges de la vice-première ministre, ça fait bien plaisir. Mais je voulais revenir peut-être sur le début de votre présentation, où vous parliez du fait que c'étaient des mesures attendues depuis longtemps, là. Je me rappelle d'une rencontre où vous étiez aussi, où on nous encourageait à aller dans ce sens-là, mais peut-être avec une certaine incrédulité, là, où on y mentionnait que ces mesures-là étaient attendues depuis plusieurs années, si ce n'est depuis plusieurs décennies.

Quand on parle, évidemment, d'un contexte comme celui qu'on vit actuellement, est-ce que c'est seulement dans ce contexte-là que vous le voyez ou est-ce que vous pensez que la réflexion sociale, elle est rendue là, de pouvoir, par exemple, permettre à un restaurateur de servir de l'alcool sans nourriture, vu que c'est attendu depuis longtemps? Est-ce que c'est parce qu'on a évolué dans notre réflexion, comme société, au Québec?

**M. Vincent (François) :** Bien, je dirais, les deux. D'abord, je pense qu'on a évolué par rapport à notre réflexion, mais aussi je crois que la pandémie a juste fait accélérer le fait de... Ah! bien, c'est quelque chose qui aurait fortement aidé des entreprises qui se retrouvent à être contraintes de fermer. Donc, ça a juste accéléré l'importance du changement.

Vous mentionnez, c'est qu'on en parlait depuis longtemps. Moi, j'ai fait un... je suis revenu à la FCEI par la grande porte, mais j'étais, avant ça, dans une association dans la construction, mais j'étais à la FCEI avant, sept ans, pendant... ça faisait 10 ans, à peu près, que je suis là, puis on en parle... je me rappelle qu'on en parlait à mes débuts à la FCEI. J'ai fait une recherche pendant que je préparais mon allocution puis j'ai vu qu'en 2016 on mentionnait, dans le communiqué, qu'il fallait réformer, dépoussiérer les lois d'alcool, qui dataient de la prohibition, bon, j'ai un style différent, là, mais, tu sais, on était quand même sur le dossier en 2016. En 2018, il y a eu des modifications aussi, puis également sous votre leadership, M. le député de Saint-Jérôme. Je tiens aussi à vous rendre hommage pour tout le travail que vous faites pour l'allègement réglementaire, puis... que vous menez actuellement.

Oui, je pense que la société est rendue là puis qu'on est capable de faire ça responsablement puis, tu sais, si la société d'État peut livrer chez les individus, je vois mal comment on ne pourrait pas permettre ça à nos artisans d'ici.

**M. Chassin :** Évidemment, vous l'avez vu... bien, je vous remercie pour vos bons mots, bien sûr, mais vous l'avez vu, dans la question de la vice-première ministre, cette réflexion. Est-ce que ça va vraiment aider concrètement? Est-ce que je me trompe en disant que, pour les restaurateurs en particulier, la vente de boissons alcooliques représente des marges bénéficiaires élevées, qui peut faire une différence en termes de rentabilité?

**Le Président (M. Ciccone) :** En 15 secondes, s'il vous plaît, M. Vincent.

**M. Vincent (François) :** Ça, je n'ai pas les détails exacts là-dessus. Pour un bar, là, oui, c'est des marges élevées pour les bars. Pour les restaurants aussi, quand on parle d'un bon repas avec quelqu'un, souvent, on va accompagner ça d'une bouteille de vin. Donc, certainement que ça fait partie des ventes qui peuvent être perdues si je peux juste faire de la livraison.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Vincent. Nous sommes maintenant rendus à l'opposition officielle avec un temps de parole de 14 minutes. M. le député de Vimont, vous avez la parole.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président. Bien, bonjour, M. Vincent. Heureux que vous soyez là. Écoutez, j'ai lu, avec attention, justement votre mémoire. Justement, vous en parlez là-dedans, puis, moi, je peux vous en parler. Je suis député de Vimont et puis mes restaurateurs justement, actuellement — puis j'ai dit «mes», vous pouvez voir que je suis possessif — mais les restaurateurs de mon secteur justement ont mal au ventre actuellement. Effectivement, en étant dans la zone rouge, ça ne va vraiment pas bien surtout la deuxième vague. La première vague, ils pouvaient comme vivre un peu, mais là la deuxième vague vient tout simplement les détruire complètement.

Puis je sais que... puis vous avez parlé, tantôt, des fermetures ou des commerces qui vont fermer, bien, moi, je peux vous dire qu'à Vimont ça va être le cas, parce qu'il y a beaucoup de restaurateurs, restaurateurs et bars que vous avez parlé, vont fermer. Et je leur parlais, justement, le fait de faire de la livraison avec la boisson, eux me mentionnaient, oui, ça va nous donner une possibilité supplémentaire de faire de l'argent, mais ce ne sera pas suffisant pour nous de survivre dans une période qu'on vit actuellement, la COVID-19.

Et là je m'en vais chercher, justement, le bout que vous avez marqué, là, d'inclure, dans le projet de loi, un amendement pour protéger les petits commerçants des évictions et des saisies commerciales, et la même chose a été recommandée par la Fédération des chambres de commerce du Québec. Vous, si vous aviez à prioriser des choses, est-ce que vous priorisez cet article-là comparativement à la livraison d'alcool? Je ne vous dis pas qu'on met de côté la livraison d'alcool, là, mais en priorité, parce que, moi, en tout cas, qu'est-ce que je peux sentir sur mon terrain, les gens, ils ont besoin absolument d'une sécurité ou encore ils ont besoin, justement... parce que, vous le savez comme moi, les frais fixes sont là, bien beau qu'on a fait des... bien, on a fait des arrangements concernant les permis d'alcool, puis tant mieux, ça a été fait, mais les frais fixes et les autres frais fixes sont toujours là. Donc, dites-moi qu'est-ce que vous en pensez, qu'est-ce que je viens de dire, là.

• (17 h 40) •

**M. Vincent (François) :** Bien, moi, je pense qu'on peut prioriser les deux. L'amendement... je pense que c'était l'amendement 35.1 qui avait été amené... l'article 35.1 qui avait été amené au projet de loi n° 61, a été déposé par le gouvernement dans un moment où il y avait des fermetures, puis on commençait même à voir de la lumière au bout du tunnel à ce moment-là. Donc, on revient dans une période similaire. Alors, je vois mal en quoi ça ne serait plus nécessaire d'adopter un tel article, surtout que des provinces comme l'Ontario l'ont fait pour protéger les entreprises qui étaient touchées par les arrêts obligatoires de l'économie.

Mais je pense que c'est possible d'amener l'amendement puis d'adopter... dans le 72 en même temps que les allègements pour l'alcool. Je suis persuadé... Moi, je suis un grand optimiste, puis je suis persuadé que c'est possible, puis je vous en fais la suggestion. Mais, maintenant, bon, ça prend de l'aide aussi pour les entreprises qui sont touchées. Ça, c'est clair.

**M. Rousselle :** Je me suis peut-être mal exprimé, parce qu'effectivement je ne suis pas contre la livraison d'alcool, là, comprenez-vous, là? Ça, c'est... Je comprends, puis ça fait partie du projet de loi, c'est bien correct. Mais moi, qu'est-ce que j'entends sur le terrain, justement, c'est que les gens attendent du gouvernement, justement, une aide financière rapide pour, justement... pour pouvoir, justement, survivre, pour être capable, justement, de pouvoir livrer de l'alcool pendant un repas. Parce qu'on me disait : Jean, si on ne me donne pas de l'argent pour que je puisse vivre encore, bien, je ne pourrai pas, justement, profiter de ce projet de loi là pour pouvoir livrer l'alcool.

Écoutez, on parlait aussi d'un... toujours en restant dans la livraison d'alcool, une tierce partie, justement, va pouvoir livrer maintenant. Vous, selon vous, on devrait-tu responsabiliser un petit peu plus ces tierces parties là? Parce que, là, on s'entend, je peux avoir 16 ans — ça fait longtemps — mais je peux avoir 16 ans, et puis commander une pizza, et puis commander aussi vin et bière, mais j'ai 16 ans. Donc, est-ce que vous avez eu une réflexion là-dessus pour responsabiliser, justement, les tierces parties?

**M. Vincent (François) :** Je pense que... tu sais, je dirais : Quand mon fils va avoir 16 ans, il va pouvoir prendre de la bière dans le frigidaire, puis je ne les compte pas à tous les jours, les bières dans mon frigidaire, M. le

député, puis ça se peut que je ne le remarque pas, hein? Il pourrait prendre mon ordinateur puis être capable de rentrer dans mon compte à la SAQ, se faire livrer une boîte de la SAQ puis le boire. Je veux dire, c'est possible, ça existe. Maintenant, je suis persuadé que le gouvernement, dans la mise en place de ses règlements puis dans son suivi, va être en mesure de s'assurer qu'il y ait un processus pour s'assurer que les mineurs n'en profitent pas d'une manière détournée, mais je pense qu'il faut avoir confiance aussi dans les individus puis que, si un jeune a vraiment l'intention de... il va réussir à arriver à ses fins sans nécessairement... sans que ça augmente drastiquement le fait que les jeunes vont consommer de l'alcool, là. Ça, ça ne m'inquiète pas trop, trop.

**M. Rousselle :** Bien, ça, je comprends. Je vous comprends là-dessus, j'ai déjà eu 16 ans. D'ailleurs, je ne vous conterai pas tout, là, mais j'ai déjà eu 16 ans, donc... Mais l'affaire, c'est qu'au restaurant, on s'assure justement... ou dans un bar, on s'assure que la personne soit majeure. Donc, là, on veut extensionner le restaurant à la maison, et c'est correct, il n'y a pas de problème, mais vous ne trouvez pas que le règlement devrait suivre aussi cette prolongation-là du bras du restaurant ou... parce que là... Faites-vous-en pas, c'est une question que je vais poser à Educ'alcool, ça, c'est certain, quand ils vont venir nous voir, là.

**Le Président (M. Ciccone) :** M. Vincent.

**M. Vincent (François) :** Oui. Il me semblait que j'avais vu de quoi dans les articles, mais je suis... Il me semblait que j'avais vu quelque chose dans les articles, là. Je ne les retrouve pas, mais, je veux dire, il y a des mesures qui sont possibles à faire, là. Il va d'autant... Il va avoir besoin de la carte de crédit, il peut demander une carte qui confirme l'âge de la personne puis, je veux dire, dans les permis de conduire, puis dans les cartes d'assurance maladie, on est capable de le voir, puis il me dit : Bien, tu sais, c'est plate, tu n'as pas 18 ans. Ça fait que moi, je repars avec la bière, puis tu vas avoir ta pizza, puis c'est faisable...

Je suis persuadé que c'est faisable d'arriver à cela, puis ce serait triste de bloquer cela. En Ontario, ils le font puis je ne pense pas que les jeunes boivent plus d'alcool en prenant la livraison que nous, qu'on est rendus là, puis qu'on est capable de faire confiance aux marchés et aux entreprises qui vont accepter les... qui vont accepter les commandes et celles qui vont livrer.

**M. Rousselle :** Je ne vous parle pas de bloquer ça, je parle tout simplement de regarder voir qu'on mette un processus pour vérifier, là. Je n'ai jamais parlé de bloquer.

Dites-moi aussi, dans un restaurant, là maintenant, bien, en tout cas, avec le projet de loi, le projet de loi s'enligne sur tu vas pouvoir commander de la boisson sans commander un repas. Est-ce que vous, vous voyez... pour ne pas venir en confusion ou en compétition avec les bars... est-ce que vous voyez une heure que le restaurateur devrait arrêter de faire la... servir de la boisson, pour ne pas être en confusion ou en compétition avec le bar?

**M. Vincent (François) :** Non, on est vraiment d'accord avec cette disposition-là. Puis, tu sais, on dirait que ça fait une éternité, là, mais, tu sais, dans le temps qu'on pouvait aller entre amis dans un restaurant ou dans un bar, là, faire des 5 à 7, moi, je me rappelle, des fois, j'avais soupé puis, bon, bien : Je ne peux pas te servir de bière parce qu'il faut que tu achètes une frite, tu sais, ça fait que, bon, bien, tu sais... les autres vont tous manger. Mais c'est juste une flexibilité normale qui va permettre aux gens de se rassembler puis de bien répondre aux besoins de la clientèle. Je ne pense pas nécessairement que ça va retirer ou sortir les gens complètement des bars, là, ce sont des... ils ont des mandats différents. Puis, s'il y a des gens qui veulent aller ensemble dans une microbrasserie, dans une distillerie ou dans un restaurant, bien, c'est le choix qu'ils vont faire entre groupes, puis on va pouvoir leur... répondre à leurs besoins en tant que clients. C'est comme, si je suis dans une petite brasserie qui n'a pas de restaurant, pas de cuisine, je pourrais bien me faire livrer de la pizza puis boire ma bière, puis, je veux dire, je vais-tu faire compétition à la pizzeria? Bien non. Ça fait que je pense qu'il faut... je pense qu'on est rendu là, puis je vous encourage fortement à adopter cette disposition-là.

**M. Rousselle :** Merci.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, M. le député. Je cède maintenant la parole à la députée de Notre-Dame-de-Grâce. Il vous reste 4 min 25 s.

**Mme Weil :** Oui, bien, bonjour. Plaisir de vous voir. Je pense que, d'entrée de jeu, il faut dire qu'on est pour ce projet de loi. Il ne faut pas s'inquiéter.

**M. Vincent (François) :** Oui, je sais.

**Mme Weil :** Mais la réflexion doit être profonde, quand même. On vient toucher un sujet qui est délicat, dans le sens de la... plus de consommation, possiblement, d'alcool. Éducaloi... Educ'alcool va venir, demain, nous en parler, donc d'autres juridictions parlent de formation, comment assurer la sécurité publique, assurer de l'âge. Il y a... Tout gouvernement, toute société doit regarder ces questions-là. Moi, ma question, c'est de savoir, et peut-être que vous n'avez pas de réponse, c'est correct, on est juste là pour voir à bonifier le projet de loi, hein? C'est toujours la question de bonifier pour que ce projet de loi soit gagnant-gagnant. Gagnant-gagnant, ça veut dire modération. Et on

est tous extrêmement, comment dire, perturbés par la situation des restaurants. On comprend les restrictions, la fermeture, on est tous solidaires de ça, mais c'est surtout ça qui les dérange. Alors, si ça, ça peut aider, évidemment, on est pour. Mais comme législateurs, on doit être soucieux aussi du reste.

Alors, est-ce que votre organisation a eu l'occasion de penser à la formation qui pourrait venir avec... Il y aura des enjeux légal... légaux, c'est sûr. La responsabilité qui vient avec la livraison d'un produit qui n'est pas de la nourriture, donc combien de livraisons, etc., mais est-ce que votre... Vous êtes là pour... en soutien, donc, aux entreprises, dépendant du projet de loi et de la réglementation qui va suivre. Est-ce que vous avez pensé, réfléchi à cet aspect-là aussi?

Parce qu'avec cette ouverture vient une responsabilité, qui est aussi importante. Parce que, s'il y avait échec, s'il y avait abus, s'il y avait plus de violence conjugale, s'il y avait toutes sortes de... Parce que la sécurité publique est très occupée, hein, donc... Non, mais, je vous dis, c'est les enjeux qu'on voit dans les débats ailleurs, dans d'autres provinces, quand ils en ont parlé. C'est normal quand on parle de consommation d'alcool, et c'est pour ça que la société québécoise est responsable. C'est juste de s'assurer que toutes les parties prenantes soient conscientes des obligations, je vous dirais ça comme ça.

**M. Vincent (François) :** Bien, je serais curieux de voir c'est quelle formation a Purolator pour livrer l'alcool que la SAQ vend aux clients qui vont aller sur son site Internet. Juste avant, là, j'ai fait un test pour voir qu'est-ce que je pouvais me faire livrer chez nous, là. Je peux me faire livrer de La Chouffe, je pourrais me faire livrer du fort, je pourrais me faire livrer de la bière. Ça me coûtait une quinzaine de dollars l'avoir chez nous. Est-ce qu'ils font de la formation? Et puis est-ce que Purolator le fait aussi? Pour la livraison, bon, je veux dire, si je commande des sushis avec de la bière locale, bien, il n'y a pas trop de problèmes, là. Je veux dire... on ne parle pas d'explosifs, là. On parle d'alcool.

Donc, je comprends toute la notion, là, de... que ça peut engendrer des problèmes sociaux, puis, etc., mais c'est là, puis on a toujours été capable de bien balancer les investissements qu'on fait en sensibilisation aux citoyens. Puis la société d'alcool, comme... je vais le redire, permet la livraison, alors, si... je pense que ça devrait être un bon modèle. Si l'État peut le faire, bien, les entreprises privées devraient pouvoir le faire aussi.

• (17 h 50) •

**Mme Weil :** C'est juste qu'Éduc'alcool vous invite à réfléchir pour que ce soit un succès de A à Z. C'est tout simplement... Je voulais savoir si vous, comme organisation qui représente l'économie du Québec et les entrepreneurs... Vous avez tout à fait raison dans vos réponses, mais on nous invite à y réfléchir. Merci.

**M. Vincent (François) :** Excellent.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la députée, et je passe maintenant la parole au député de René-Lévesque pour 3 min 30 s.

**M. Ouellet :** Merci beaucoup, M. le Président. Donc, à mon tour de vous saluer, M. Vincent. Je suis content de vous voir en personne, bien, en tout cas, du moins, à l'écran. On a eu l'opportunité d'échanger ensemble par téléphone beaucoup pendant la pandémie, justement, pour qu'on trouve ensemble des solutions à cette crise qui touchait nos restaurateurs, nos petites entreprises. Et je tiens à le rappeler aussi que votre organisation représente aussi beaucoup de petites et très petites entreprises, des cinq employés et moins.

J'ai posé la question à la fédération canadienne des chambres de commerce, je vais vous la poser à vous aussi, à votre organisation. Le projet de loi va permettre, dans certains cas, à la livraison par un tiers, et on sait que, présentement, il existe des grands joueurs, et cette livraison-là par un tiers est extrêmement coûteuse pour les entreprises et notamment les petites entreprises. Il y a des frais qui peuvent être chargés jusqu'à 30 %. Et, lorsqu'on sait, le taux de profit avant livraison est autour de 4 %-5 % du chiffre d'affaires, il ne reste pas grand-chose si on fait affaire avec ces joueurs-là. Trouvez-vous opportun que les législateurs se poseraient la question, à savoir si on devrait légiférer pour minimalement encadrer des frais raisonnables quant à la livraison faite par un tiers ici, au Québec?

**M. Vincent (François) :** Bien, je vous dirais que la... on comprend cette réalité-là puis que, souvent, il y a des petites entreprises qui peuvent se faire prendre en otage quand il n'y a pas assez d'acteurs sur le marché. La FCEI, d'habitude, est allergique à la réglementation. Mais nous, on considère que, si on permet ça puis ça augmente le marché, bien, ça peut permettre à ce qu'il y en ait plus qui se créent pour être capable de répondre à cela. Puis, bien, dans l'économie, justement, collaborative, comme vous avez parlé, là, des services de livraison, bien, probablement qu'il peut y avoir des projets d'ici qui vont se créer pour pouvoir faire une compétition et baisser le coût à la base. Donc, ce serait mon analyse à chaud... votre question.

**M. Ouellet :** Donc, si je comprends bien, le marché devrait s'équilibrer avec d'autres joueurs si, effectivement, avec cette disposition-là... de ces dispositions-là, pardon, dans le projet de loi, ça va permettre à d'autres entreprises d'avoir accès à de la livraison. Là-dessus, je peux comprendre que le capitalisme devrait s'opérer.

Cela étant dit, il y a quand même une certaine hégémonie, il y a des grands joueurs qui, dans certains cas, imposent des tarifs. C'est surtout là. C'est que je trouve qu'il n'y a pas 15 choix, il y a... bon, on connaît Uber, il y a Dish, il y en a quelques-uns qui sont déjà présents et, déjà, les tarifs sont comme un peu la porte d'entrée, notamment pour ce qui est de l'accès à la technologie. Donc, je voulais être certain que la FCEI est sensibilisée au fait qu'on donne accès à une nouvelle faction d'entreprise pour la livraison, mais ça représente un coût et plusieurs petites entreprises vont tout simplement dire, malgré les dispositions, vont dire : Non, parce que je n'y arriverai pas, malgré le fait que je vais pouvoir livrer parce que le 30 % qu'on me charge, ça ne couvre même pas mes frais.

**M. Vincent (François) :** Oui, mais il y a des dispositions qui permettent d'établir un prix différent pour la livraison. Donc, oui, le prix va être plus cher. Maintenant... j'ai dit, c'est la position traditionnelle de la FCEI. Maintenant, si le législateur décide d'évaluer cette question-là puis d'aller de l'avant avec certaines dispositions, on commentera lorsque ça sera arrivé. Mais, nous autres, on a quand même bon espoir devant ce qui est proposé actuellement.

**M. Ouellet :** Merci beaucoup, M. Vincent.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Vincent. Je vous remercie pour votre contribution à nos travaux. La commission ajourne ses travaux au mercredi 11 novembre 2020, après les affaires courantes. Bonne soirée, tout le monde.

*(Fin de la séance à 17 h 54)*