



---

# ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

---

PREMIÈRE SESSION

QUARANTE-DEUXIÈME LÉGISLATURE

## **Journal des débats**

**de la Commission permanente des institutions**

**Le mercredi 11 novembre 2020 — Vol. 45 N° 102**

Consultations particulières sur le projet de loi n° 72 — Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique (3)

**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 mercredi 11 novembre 2020 — Vol. 45 N° 102

### Table des matières

Auditions (suite)	1
Association des microbrasseries du Québec	1
Nouvelle association des bars du Québec	8
Association Restauration Québec	16
Éduc'alcool	25
Union québécoise des microdistilleries	33
Documents déposés	40

### Intervenants

M. Enrico Ciccone, vice-président

Mme Geneviève Guilbault

M. Youri Chassin

M. Jean Rousselle

Mme Kathleen Weil

M. Martin Ouellet

M. Louis Lemieux

M. Donald Martel

- \* Mme Marie-Eve Myrand, AMBQ
- \* Mme Geneviève Bouffard, idem
- \* M. Pierre Thibault, NABQ
- \* M. Éric Lefrançois, idem
- \* Mme Claudine Roy, ARQ
- \* M. François Meunier, idem
- \* M. Hubert Sacy, Éduc'alcool
- \* M. Jonathan Roy, UQMD
- \* Mme Annick Van Campenhout, idem
  
- \* Témoins interrogés par les membres de la commission



Le mercredi 11 novembre 2020 — Vol. 45 N° 102

**Consultations particulières sur le projet de loi n° 72 — Loi modifiant diverses dispositions législatives concernant principalement des organismes du domaine de la sécurité publique (3)**

*(Onze heures cinquante 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. 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 diverses 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); Mme Lavallée (Repentigny), par Mme Jeannotte (Labelle); M. Tanguay (LaFontaine), par M. Rousselle (Vimont); et M. LeBel (Rimouski), par M. Ouellet (René-Lévesque).

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci. Y a-t-il des droits de vote par procuration?

**La Secrétaire :** Oui. M. Lemieux (Saint-Jean) pourra voter pour Mme Lavallée (Repentigny), Mme Lecours (Les Plaines) et M. Lamothe (Ungava); et M. Rousselle (Vimont) pourra voter pour M. Birnbaum (D'Arcy-McGee).

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci. À l'ordre du jour cet avant-midi, nous aurons l'Association des microbrasseries du Québec et la Nouvelle association des bars du Québec.

Avant de débiter, je demande le consentement pour aller au-delà de l'heure de fin, qui est de 13 h 05. Est-ce que j'ai le consentement? Pas de consentement. Alors, on va réajuster, Mme la secrétaire, les temps proportionnels en conséquence.

**Auditions (suite)**

Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de l'Association des microbrasseries 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 microbrasseries du Québec**

*(Visioconférence)*

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Merci, M. le Président. Mmes, MM. les députés, bonjour. Il me fait très plaisir aujourd'hui de vous partager l'appréciation de l'Association des microbrasseries du Québec en lien avec le projet de loi n° 72, et plus particulièrement le chapitre III, portant sur diverses dispositions en matière de boissons alcooliques. Je m'appelle Marie-Eve Myrand et je suis directrice générale à l'AMBQ. Je suis accompagnée de Geneviève Bouffard, qui est copropriétaire de la Microbrasserie l'Hermitte à Victoriaville.

Il existe actuellement près de 280 microbrasseries au Québec. Les microbrasseries, ce sont des entrepreneurs, des passionnés de leurs produits, qui sont présents partout sur le territoire et qui connaissent une croissance appréciable depuis les 10 dernières années. Il existe, au Québec, deux types de microbrasseries, soit les permis de brasseurs et les permis d'artisans brasseurs. Les artisans brasseurs représentent un peu moins de 30 % des microbrasseries.

En termes économiques, on évalue que la part de marché des microbrasseries se situe à environ 14 % de la consommation de bière au Québec. 5 000 emplois directs dépendent des microbrasseries, qui sont aussi des donneurs d'ordre en biens et en services, s'approvisionnent en matières premières d'ici et ont un impact économique indirect de plusieurs dizaines de millions de dollars. Les micros, ce sont des PME qui ont des racines au Québec et dont les profits sont réinvestis ici. En termes d'occupation du territoire, les microbrasseries sont réparties dans plus de 140 villes à travers le Québec, 101 circonscriptions électorales et 16 régions administratives.

Dans l'horizon des 30 dernières années, les mesures touchant les boissons alcooliques ont fait l'objet d'un nombre très restreint de projets de loi. Et pourtant les acteurs qui gravitent dans l'industrie reconnaissent aisément que le cadre juridique qui entoure notre secteur est très costaud et pas toujours en phase avec notre époque. On ne peut, donc, qu'applaudir que le gouvernement fasse une priorité de modifier les mesures concernant les boissons alcooliques.

Parmi les mesures proposées dans le projet de loi n° 72, trois retiennent notre attention.

Mesure n° 1, concernant la possibilité, pour les établissements où est exploité un permis de restaurant, de servir de la bière aux clients sans que ces derniers soient obligatoirement tenus de consommer des aliments. Une proportion importante, en effet, de microbrasseries ont des activités complémentaires de restauration et exploitent également un permis d'alcool pour offrir un éventail plus large de boissons alcooliques que la bière qui est produite sur place. Les activités de restauration représentent un espace de découverte qui s'inscrit généralement dans une philosophie d'offrir une vitrine aux produits locaux.

Actuellement, les microbrasseries qui ont des activités de restauration et qui souhaitent obtenir un permis d'alcool sont placées devant un dilemme. Choisir un permis de restaurant leur permet d'accueillir des familles et d'effectuer la livraison de leur bière lorsque celle-ci accompagne un repas. Il ne permet cependant pas de servir uniquement un verre de bière. Pour plusieurs microbrasseries, c'est un non-sens de devoir demander à leur clientèle de prendre un repas pour déguster une bière. Elles font donc le choix de prendre un permis de bar, ce qui leur interdit la présence de mineurs et ne permet pas la livraison d'alcool.

Donc, malgré que l'expérience client soit la même, il y a des subtilités de permis qui peuvent être difficiles à comprendre. Ça crée des frustrations pour le consommateur, qui se sent dans un système légal déconnecté de la vraie vie. L'AMBQ voit ainsi d'un très bon œil l'assouplissement qui est proposé et les balises d'encadrement. Ce changement légal permettra d'offrir la possibilité aux microbrasseries détenant un permis de bar d'effectuer un changement de permis et ainsi obtenir davantage de flexibilité.

Mesure n° 2, portant sur les modalités de livraison de boissons alcooliques par un tiers lorsque cela accompagne un repas. Nous saluons cette considération du gouvernement d'être en phase avec l'environnement moderne dans lequel la société évolue. Ceci constitue, à notre avis, un premier pas qui doit mener à une réflexion plus large sur la question de la livraison de l'alcool au Québec.

Mesure n° 3, concernant le marquage des bières destinées à être vendues pour emporter ou livrées en accompagnement d'un repas. De manière générale, l'ensemble des questions relatives au marquage constituent un cauchemar duquel les microbrasseries ne semblent pas être capables de se réveiller. En 2018, à l'unanimité, les parlementaires de tous les partis se sont exprimés en faveur d'un projet de loi qui prévoyait, notamment, l'abolition du système de timbrage au plus tard en juin 2020. Malheureusement, en mars dernier, on apprenait que le mauvais rêve allait perdurer et que la date d'entrée en vigueur de cette abolition serait déterminée plus tard par un décret du gouvernement du Québec.

Nous concevons que les enjeux de santé et de sécurité publique ne sont pas à prendre à la légère. Les microbrasseries n'ont rien à gagner avec un système de timbrage. Nous ne vendons pas plus cher nos bières au bar et au restaurant. C'est souvent le contraire. Pour nous, comme petits producteurs, le système de timbrage est synonyme de perte de productivité, de risque d'erreurs humaines qui engendrent des conséquences très fâcheuses, d'augmentation des rejets au lavage des bouteilles, et ça nous oblige à demander aux consommateurs de passer par la petite porte de la ruelle pour acheter de la bière pour emporter.

Nous sommes prêts à être bons joueurs et concevoir que l'abolition de ce système est plus complexe qu'il n'en paraît. Cependant, il est impératif que ce report de la date d'entrée en vigueur soit assorti d'un engagement du gouvernement à respecter la décision votée par l'ensemble des membres de l'Assemblée nationale et qu'un calendrier des travaux soit déposé.

Il nous paraît, par ailleurs, essentiel de sensibiliser les parlementaires à l'importance de profiter de ce projet de loi pour intégrer d'autres dispositions légales qui peuvent faire une réelle différence dans la résilience de certaines entreprises à passer à travers la crise que nous vivons. En effet, la pandémie a des effets inégaux sur la capacité des microbrasseries à tenir la tête hors de l'eau.

Les microbrasseries détentrices d'un permis d'artisan brasseur sont, pour plusieurs, dans une situation difficile. Ces producteurs n'ont accès à aucun canal de distribution et doivent vendre la totalité de leur bière à même leur lieu de production, pour consommation sur place ou pour emporter. Une vaste proportion des détenteurs de permis d'artisan brasseur sont situés en zone urbaine, où l'achalandage et la présence des consommateurs ont été complètement chamboulés dans les derniers mois. L'ajustement du modèle d'affaires de ces microbrasseries, qui, au départ, ne se destinaient pas à la vente au détail, se révèle aujourd'hui être une clé essentielle à leur survie.

L'AMBQ revendique un élargissement des canaux de distribution pour les détenteurs de permis d'artisan brasseur afin de leur permettre de vendre leur bière à un titulaire de permis délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool. Ce n'est pas un bouleversement dans le cadre juridique dont on parle, simplement de régler rapidement une iniquité avec laquelle nous vivons depuis toujours. Pourquoi les producteurs artisanaux de cidre et de vin ont accès à ces canaux de distribution et pas les microbrasseries? Je le répète, cette demande est tout à fait raisonnable et s'harmoniserait avec ce qui est observé dans les autres régimes de production artisanale au Québec.

À travers les mesures proposées touchant les boissons alcooliques, le gouvernement reconnaît que la société se transforme. Les dernières décennies ont été marquées par une grande évolution dans les moeurs et dans les habitudes de consommation. Les microbrasseries du Québec font partie des acteurs qui prônent le boire moins, boire mieux, et c'est un message qui résonne.

Le portrait des acteurs qui oeuvrent dans le secteur des boissons alcooliques a, lui aussi, grandement changé. Alors qu'il y en avait à peine une poignée il y a 30 ans, ce sont, aujourd'hui, des centaines de producteurs qui oeuvrent dans le secteur des boissons alcooliques et qui sont encadrés par un environnement juridique qui n'a pas été construit en fonction de leur réalité de PME. Les changements des dernières années ont été faits à la pièce, dans l'urgence ou afin de répondre à un frein majeur très précis. Nous composons, aujourd'hui, avec un cadre légal et réglementaire qui est, à plusieurs égards, décousu.

L'industrie des boissons alcooliques, ce sont plusieurs centaines de producteurs qui contribuent à un dynamisme social et économique, mais, plus encore, c'est de notre occupation du territoire et d'une signature culturelle dont on parle. Il est donc grand temps de se doter d'une vision commune de développement et de soutien à l'essor de l'industrie des boissons alcooliques et d'y offrir le cadre juridique approprié.

En conclusion, l'AMBQ n'hésite pas à saluer la pertinence des mesures liées aux boissons alcooliques qui sont présentées dans le projet de loi et la sensibilité du gouvernement à intégrer celles-ci dans un agenda législatif marqué par la pandémie. Nous plaidons pour une adoption rapide de ces mesures afin d'offrir le plus rapidement possible la latitude qui peut faire une différence. Dans le même souffle, nous exhortons le gouvernement à prendre en considération nos recommandations afin de permettre à tous les types de microbrasseries d'avoir la marge de manoeuvre pour passer à travers la crise et, plus largement, soutenir un développement pérenne du secteur des boissons alcooliques au Québec. Merci.

• (12 heures) •

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme Myrand, pour cet exposé. Nous allons maintenant débiter la période d'échange et nous débutons avec Mme la ministre, pour un temps de parole de 12 minutes. À vous la parole, Mme la ministre.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président. Bonjour, tout le monde. C'est notre première séance aujourd'hui. Donc, bonjour à tous, à l'équipe, à mes députés, à mes collègues députés qui sont autour de la table, nos équipes, le whip, le leader, à vous, M. le Président, évidemment, Mme la secrétaire et tous ceux qui nous entourent.

Bonjour, mesdames. Merci beaucoup de vous joindre à nous ce matin... ce midi. Enfin, on est un peu au carrefour du matin et de l'après-midi. Donc, merci, merci, très, très intéressant. On est, depuis hier, dans le chapitre III, pas mal, du projet de loi, là, avec des groupes qui viennent nous entretenir spécifiquement de ce volet-là du projet de loi, qui, par ailleurs, couvre plusieurs autres affaires, affaires policières et compagnie. Mais donc on est concentrés là-dessus depuis hier.

Puis je dois dire... Je ne veux pas parler pour mes collègues, mais moi, je trouve ça très, très intéressant, parce que c'est un peu, comment je pourrais dire... C'est une espèce d'angle mort, au ministère de la Sécurité publique, tout ce qui touche un peu la RACJ, l'industrie de la restauration, de l'alcool. Puis, en plus, ça aussi, on l'a dit hier, puis ça rejoint un peu vos préoccupations, c'est tripartite, dans le sens où moi, j'en ai une partie, mon collègue de l'Économie, mon collègue des Finances, pour la responsabilité de la SAQ. Alors donc, ça ajoute un peu à la complexité.

Donc, aujourd'hui, on couvre certains volets dans ce projet de loi là. Et j'ai sous ma responsabilité une certaine partie de toute cette réglementation-là, qui est complexe, mais sachez qu'on est tous très intéressés par ça et que, peut-être, effectivement, il n'y a pas assez de soins ou d'attention qui ont été donnés à la chose dans les dernières années. Donc, on essaie un peu de se rattraper en ce moment, entre autres, avec ce projet de loi là, avec aussi l'imminente mise en vigueur de la loi n° 170, que vous avez peut-être suivie aussi, qui avait été adoptée en juin 2018. Et, dû à des retards informatiques, et tout ça, il y a eu un certain délai, mais on compte la mettre en oeuvre, si on est capables, dans les prochains mois, et c'est le souhait qu'on fait, d'être capables. Donc, je voulais vous le dire aujourd'hui si jamais vous n'avez pas suivi les échanges d'hier — je l'avais dit hier — parce que je pense que ça va vous intéresser de savoir qu'on va enfin mettre en oeuvre cette loi-là.

Et, plus spécifiquement sur ce qui vous amène aujourd'hui et sur, donc, le chapitre III du projet de loi, je trouve ça très, très intéressant de vous entendre, parce que c'est vrai que vous représentez des PME, carrément des PME, beaucoup qui sont, tu sais, comment je pourrais dire, à saveur très locale, très terroir, très Québec, les bières faites au Québec, les produits faits au Québec. Il y a une grosse mouvance pour... Il y a un gros appétit pour ces produits-là, même avant la pandémie, mais d'autant plus avec la pandémie puis le réflexe d'achat local qui s'est accentué.

Alors donc, c'est très, très intéressant de vous entendre. Et nous, on a vraiment ce souhait, au gouvernement, de faciliter la vie de nos entrepreneurs sur le front de l'allègement réglementaire, entre autres. Et vous connaissez probablement mon collègue de Saint-Jérôme, qui est à mes côtés, qui travaille très fort là-dessus. Probablement que vous avez eu, d'ailleurs, des échanges. Et donc l'allègement réglementaire puis aussi, comme je disais, simplifier la vie de nos entrepreneurs... Donc, ce qu'on a mis dans le projet de loi, à notre sens, ce sont des mesures très attendues depuis très longtemps par les restaurateurs.

Et donc j'aimerais vous entendre à nouveau nous confirmer, peut-être, ou nous infirmer, selon le cas... Est-ce que, vraiment, ce sera une bouffée d'air, c'est l'expression que j'employais hier... par les autres groupes, pour nos restaurateurs que d'avoir enfin le droit de servir de l'alcool sans passer par, des fois, le traficotage de repas, là? Tu sais, tu commandes une entrée à deux pour pouvoir te commander chacun un verre, puis tout ce qu'on fait... en tout cas, ce que moi, j'ai fait avec mes amis, en 5 à 7, dans des restaurants... enfin se débarrasser de ça et pouvoir aussi déléguer la livraison avec des façons modernes de livrer et non des infrastructures lourdes de systèmes de livraison. Donc qu'en est-il de vos membres?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Oui, merci, Mme la ministre. Je vais passer la parole à ma collègue Geneviève, qui est carrément sur le terrain. Elle va pouvoir vous témoigner, vraiment, là, de l'impact que ces mesures-là vont pouvoir avoir sur elle.

**Mme Bouffard (Geneviève) :** Oui, bien, bonjour. Donc, comme présentée tout à l'heure, moi, c'est Geneviève Bouffard, de la Microbrasserie L'Hermite à Victoriaville.

Donc, la Microbrasserie L'Hermite, elle existe depuis 2013. Donc, c'est une petite microbrasserie qui opère, finalement, là, sur deux lieux d'opération. On a notre restopub qui est situé directement au coeur du centre-ville de

Victoriaville. Puis on a également notre usine de fabrication, dans laquelle on a réinvesti près de 1 million de dollars, il y a deux ans et demi environ, pour un agrandissement, un déménagement, également, à Victoriaville, qui nous permet justement de produire de la canette maintenant depuis un peu plus de...

Donc, notre restopub étant au centre-ville, ne pouvant pas accueillir notre lieu de production, on n'a pas eu le choix, justement, comme Marie-Eve le précisait tout à l'heure, de faire un choix entre deux types de permis, permis de restaurant, permis de bar. Moi personnellement, je me considère comme un restaurant. Ma clientèle me considère principalement comme un restaurant. Les gens viennent principalement pour socialiser, jaser, discuter. On n'est pas un lieu où les gens viennent boire à outrance, viennent se soûler ou viennent danser. Ce n'est vraiment pas le cas. On est un lieu pour socialiser, vraiment, un lieu qu'on espère le plus inclusif possible, justement, pour que les gens puissent venir manger.

Par contre, on a également le statut de microbrasserie. Donc, dans la tête des gens, dans leur tête, ils peuvent venir en après-midi, à 3 heures de l'après-midi, venir déguster une palette de dégustation même s'ils ont un souper prévu avec leurs amis le soir ou un barbecue le soir. Donc, les obliger à manger, c'était quelque chose qui ne faisait pas de sens, à mon regard, lorsqu'on a ouvert en 2013. Alors, nous, on s'est tournés vers le permis de bar pour pouvoir permettre justement à nos clients de pouvoir boire sans manger. Par contre, ça nous amène des complications, surtout en période de COVID présentement, où je n'ai même pas le droit de vendre ma propre bière en canette à mon propre restopub puisque je n'ai pas le droit de vendre de l'alcool accompagné d'un repas avec un permis de bar.

Puis il y a également le fait que ce permis-là fait en sorte que je n'ai pas le droit d'accueillir les mineurs. Si vous saviez le nombre de commentaires négatifs que j'ai eus sur les réseaux sociaux. Même, l'an dernier, j'ai été victime d'intimidation de la part d'un client qui avait fait un aller-retour à Trois-Rivières avec son fils pour venir déguster nos produits au restopub, puis il a évidemment été refusé à la porte puisque son fils était mineur.

Donc, les gens ne font pas la distinction entre le salon de dégustation, le permis artisanal, le pub du bar. Les gens disent : O.K., c'est une microbrasserie, pourquoi j'ai le droit d'apporter mon adolescent à ce lieu, à cette microbrasserie-ci, par contre, je n'ai pas le droit d'aller dans l'autre microbrasserie, parce qu'elle a justement un permis de bar? Donc, c'est vraiment une difficulté qui est très difficile pour nous. Donc, moi, j'accueille très favorablement cette loi-là. En fait, j'en rêve pratiquement la nuit. Donc, j'ai vraiment hâte que ça passe, là. C'est vraiment quelque chose qui va faire vraiment toute une différence pour moi.

**Mme Guilbault :** Oui, puis sur le...

**Mme Bouffard (Geneviève) :** Puis, aussi, peut-être préciser...

**Mme Guilbault :** Oui, allez-y.

**Mme Bouffard (Geneviève) :** Peut-être juste préciser également... une entreprise écoresponsable. Donc, nous, on est pratiquement zéro déchet depuis plus de quatre ans. On composte au restopub. On n'a pratiquement plus aucun déchet au restopub. On a un produit qui est exclusivement centré sur les produits locaux, l'économie circulaire. On achète vraiment uniquement des producteurs locaux. Je pense qu'on est une entreprise... Moi, je suis vraiment un environnementaliste. Je pense qu'on est une entreprise vraiment responsable. Puis on espère justement avoir la facilité de la... pour pouvoir continuer nos opérations telles qu'on le fait présentement, avec plus de flexibilité.

**Mme Guilbault :** Oui, puis d'ailleurs cette notion-là de responsabilité, elle transparait. Moi, j'aime beaucoup, je l'ai notée, votre phrase, là : Boire moins, boire mieux. Je trouve ça excellent. Ça se peut que je vous l'emprunte dans le futur. Je le dis, des fois, à des gens qui ont des bonnes lignes : Ça se peut que je vous l'emprunte, mais je dis au micro que vous avez la propriété intellectuelle de la phrase. Puis, entre autres, on aura Educ'alcool un peu plus tard, là. Ça fait que je sens que ça va être dans le ton avec probablement ce qu'ils vont venir nous dire, donc, effectivement.

Puis vous amenez la notion de permis, puis j'ai envie de vous entendre aussi là-dessus, parce que c'est un autre point que j'aime aborder avec les groupes qui représentent l'industrie. Bien, d'abord, êtes-vous... Sentez-vous que vos membres sont satisfaits? Êtes-vous personnellement, vous, satisfaite comme propriétaire? Mais, sinon, pour l'association, le 5,3 millions qu'on a consenti récemment pour créditer les frais annuels de permis d'exploitation, est-ce que vous considérez que c'est une nouvelle qui est bien accueillie par vos membres?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Bien, je pense qu'effectivement, en ce temps de pandémie, où, très honnêtement, c'est difficile pour les entreprises, donc, c'est sûr qu'un geste qui va dans ce sens-là est assurément bienvenu. Ceci étant, comme on le mentionnait également dans notre mémoire, il y a des mesures, qui sont non financières, dont on aurait besoin pour pouvoir permettre à certains types de microbrasseries... Puis on ne vous demande pas d'argent à cet égard-là. On vous demande une disposition légale pour leur permettre deux, puis je fais référence aux détenteurs de permis d'artisan brasseur... de pouvoir élargir leurs canaux de distribution pour continuer à pouvoir être en affaires, finalement, puis vendre leurs produits.

• (12 h 10) •

**Mme Guilbault :** Oui, puis ça, c'est quelque chose, c'est une chose à laquelle on est sensibles. Je vous le dis, on est sensibles, et puis c'est pour ça, d'ailleurs, qu'on fait des consultations particulières. Il y a des gens qui amènent des idées, et donc il y a plein de bonnes idées qu'on ne peut pas toutes retenir, mais sachez qu'on est sensibles à celle-là et puis...

Mais, sur la notion de permis, donc, je vous entendais, tout à l'heure, parler... bien, Mme Bouffard : On a dû choisir... nous, à un moment donné, on a choisi entre les deux, mais là on a pris l'autre pour pouvoir faire des dégustations, quand les gens ont déjà soupé, ils n'ont pas envie de resouper, puis tout ça. Puis c'est exactement ce que j'illustrais moi-même tantôt. Des fois, pour toutes sortes de raisons, tu n'as pas faim, mais tu veux aller prendre un verre, puis c'est pour ça qu'on fait ces modifications-là dans le projet de loi.

Et, sur la notion de permis, on a, nous, fait en sorte... du moins, on a tenté de faire en sorte, puis, depuis hier, je demande aux gens de nous confirmer si, effectivement, ça a fonctionné, de rendre plus commode la conversion d'un permis de bar en restaurant, dans la foulée de la pandémie, pour, entre autres, les périodes où les bars devaient fermer, mais que les restaurants étaient encore ouverts. Certains on fait le choix de se doter d'une cuisine pour pouvoir devenir un restaurant et continuer d'opérer. Donc, est-ce qu'à votre connaissance vos membres se sont prévalus de ça? Et, si oui, est-ce que ça a été, effectivement, relativement aisé de pouvoir le faire et est-ce qu'ils sont satisfaits?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Je pense qu'il y a eu certaines microbrasseries qui se sont effectivement prévalues de ce changement de permis là, peut-être pas une grande masse. Par contre, là où on a beaucoup de satisfaction, c'est sur la réactivité et la rapidité de traitement au niveau de l'élargissement pour les permis de terrasse. Honnêtement, ça a été un excellent coup. Très rapidement, ça a été pris en charge... et grande satisfaction, en tout cas, là, de l'équipe de la Régie des alcools, pour permettre ce changement-là l'été dernier.

**Mme Guilbault :** Merci. Bien, c'était une autre de mes questions, parce que c'est un autre assouplissement qu'on a essayé de faire, qui ne coûte rien comme tel, mais qui avait pour objectif de faciliter la vie des entrepreneurs à l'arrivée de l'été. Donc, il y a plusieurs de vos membres, si je comprends bien, qui l'ont fait, soit créer une terrasse ou agrandir la terrasse. Ça prenait l'accord de la municipalité, mais il y avait un momentum pour que les municipalités acceptent toutes, ou presque, là, de le faire, là.

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Absolument, puis, je veux dire...

**Mme Guilbault :** Ça fait que, donc, à la RACJ, le service, et tout ça, c'était rapide puis ça a été... ça a bien été?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** En quelques jours, ça a été réglé. Donc, les gens étaient prêts. Ça a été... De A à Z, d'excellents commentaires.

**Mme Guilbault :** Je suis désolée, madame, je pensais qu'il me restait plein de temps puis je voulais en laisser... mais je vais laisser ma dernière minute, peut-être, à mon collègue de Saint-Jérôme, s'il veut vous saluer. Je suis désolée. C'était trop intéressant. Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** M. le député de Saint-Jérôme, à vous la parole. Il vous reste une minute.

**M. Chassin :** Merci. Évidemment, c'est ça, on a, dans votre mémoire, toutes sortes de pistes de discussion intéressantes. Mais donc salut, Mme Myrand.

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Bonjour.

**M. Chassin :** Je vais peut-être juste soulever, puis c'est vraiment rapide, là... mais votre cinquième recommandation : «...un chantier de modernisation des boissons alcooliques soit enclenché...» Qu'est-ce que vous voulez dire, rapidement, par ce chantier de modernisation?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Bien, en fait, c'est que, justement, dans les dernières années, on est toujours... C'est un cadre qui est extrêmement costaud, hein, les boissons alcooliques au Québec, 30 lois, 30 règlements, là, qui encadrent les microbrasseries. On est tentés de vouloir faire des changements à la pièce parce que c'est énorme, c'est gros. Et, en tout cas, jusqu'à présent, on se doit, je pense, de se doter d'une vision collective, de se poser des questions. Puis je peux comprendre que ça donne un peu le tournis, parce qu'on a beaucoup de parties prenantes, il y a beaucoup d'éléments, mais je pense que, si on veut se donner une vision collective pour, oui, les microbrasseries, mais toute l'industrie des boissons alcooliques, on a besoin d'avoir cette grande réflexion-là pour être cohérents puis avancer là-dedans ensemble.

**M. Chassin :** Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je passe maintenant la parole au député de Vimont pour un temps de parole de 9 min 36 s.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président. Bonjour, Mme Myrand. Bonjour, Mme Bouffard. Merci d'être ici.

Vraiment, félicitations pour votre mémoire, en plus, vraiment intéressant. Vous amenez des pistes de solution intéressantes. Je remarque aussi que vous amenez justement des choses que mes collègues André Drolet et Martin Coiteux avaient amenées justement dans le projet n° 170, dont le marquage.

Donc, je m'en vais là-dessus directement. Je peux voir que vous le dites, d'ailleurs, que c'est un gros problème chez vous. Là, j'entendais la ministre, à un moment donné, parler que... question d'informatique, il y avait des problèmes. Je pense que, là, on est peut-être rendus à une période où on doit améliorer le système. Peut-être, le timbrage qu'on a déjà connu, moi, en tout cas, comme policier, que j'ai déjà connu, est peut-être révolu. Donc, peut-être, il faudrait voir d'autres manières... Donc, vous, vous voyez ça comment, vous, qu'on pourrait contrôler... Est-ce que, par un système informatique, le nombre de ventes que vous avez, qui serait contrôlé par la SAQ ou... Comprenez-vous? Avez-vous pensé à quelque chose qui pourrait donner... régler votre problème en même temps?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Merci pour votre question, M. le député. En fait, je n'aurais pas la prétention d'avoir la solution toute prête sur un plateau. Je sais qu'il y a eu beaucoup de comités, beaucoup de rencontres, que la Régie des alcools s'est quand même penchée là-dessus avec sérieux, dans les dernières années, pour, bon, mettre en lumière que ce n'était pas si simple qu'il n'en paraît.

Ceci étant, nous, notre préoccupation, c'est juste... Puis on comprend que la sécurité publique est essentielle dans ce dossier-là, qu'on a besoin d'un système de traçabilité, qu'on ne veut pas revoir l'approvisionnement des canaux de distribution. On est tout à fait d'accord avec tous ces éléments-là. Ceci dit, il n'y a pas si longtemps, je me suis moi-même acheté une roulette de timbres avec des numéros fictifs. Donc, tu sais, pour moi, le système d'intervention dont on dispose avec ce timbre-là, oui, existe, oui, a fait sa job pendant un certain temps, mais je pense qu'on est rendus à une autre époque.

Ceci étant, comme petits producteurs, comme je l'illustrais tout à l'heure, c'est un paquet d'irritants pour nous, ça, le fait de devoir poser un timbre. Il peut décoller. Là, il y a des plaintes qui sont formulées. Puis les assouplissements qui ont été faits avec les sanctions administratives pécuniaires, ça ne vient pas changer le fond du problème. On a du traitement manuel.

Puis, pour la vente pour emporter... M. le député, je ne sais pas si ça vous est déjà arrivé de vous présenter et de consommer, dans une microbrasserie, un verre, un repas, puis vous voulez partir avec de la bière pour emporter. Bien là, on vous demande de passer par la petite porte d'en arrière pour pouvoir le faire. Pour nous, c'est un non-sens qu'on soit encore, en 2020, pris avec ce problème-là. L'ensemble des parlementaires, en 2018, avait convenu qu'il s'agissait d'un enjeu. Ça fait que, pour nous, on conçoit que c'est peut-être quelque chose qui est plus complexe qu'il n'en paraît, mais ne mettons pas ça aux oubliettes, s'il vous plaît. Continuons de travailler pour trouver des solutions, s'il vous plaît.

**M. Rousselle :** Une dernière question, parce que je vais passer la parole à ma collègue, une question de distribution, parce que je sais que vous avez un problème de distribution aussi, c'est que je pense que, si, vous-mêmes, il faut que vous faites le... Vous ne pouvez pas prendre un tiers pour aller livrer de la bière ou quelque chose de même. J'aimerais vous entendre là-dessus, parce que je pense que c'en est un autre, irritant, là que... parce qu'on parle beaucoup, là, de terroir, mais, si on veut faire valoir notre terroir, nos produits du terroir, bien, je pense qu'il faut aller dans ce sens-là aussi.

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Bien, actuellement, les microbrasseries, en fait, quand on parle de livraison de bière, on ne peut pas vendre directement au consommateur. Ça, ce n'est pas quelque chose qui est possible. On peut le faire quand ça accompagne un repas. Mais ce n'est pas avec le privilège du permis de producteur qu'on peut faire ça, c'est avec le fait qu'une microbrasserie détient un permis de restaurant, donc, c'est vraiment avec un autre chapeau, si on veut, là, au niveau réglementaire, légal. C'est sûr que, de la même manière que... Je disais tout à l'heure : On a besoin d'une modernisation. On a besoin de se poser des questions. C'est quelque chose qui existe, cette livraison-là. On a besoin de se les poser, puis de définir, puis de voir qu'est-ce qu'on veut offrir comme possibilité, puis d'avoir surtout un tout cohérent, une équité réglementaire. Pour nous, c'est important.

**M. Rousselle :** Merci. Je vais laisser la place à ma collègue.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, M. le député. Je cède maintenant la parole à la députée de Notre-Dame-de-Grâce. Il vous reste 5 min 15 s.

**Mme Weil :** Merci, M. le Président. Donc, bienvenue, Mme Bouffard et Mme Myrand. Je dois vous dire que c'est inspirant, vraiment inspirant, de voir une entrepreneure aussi dans ce domaine, avec tant d'enthousiasme et de profondeur. Je pense que vous avez mis la table pour des changements à venir. Je pense que toute cette discussion, de regarder attentivement la distribution et tous les défis que vous avez, ça avait déjà commencé il y a plusieurs années, et on poursuit.

Donc, je reviens peut-être sur cette question du report, là, d'entrée en vigueur... justement, cette question de marquage qui... Vous avez parlé de cauchemar, de ce que vous avez vécu. Vous l'avez bien décrit. Ce que vous souhaitez, c'est un calendrier afin... donc, qui serait réaliste, j'imagine, parce qu'on a compris... Moi, je viens de comprendre... C'est parce qu'il y avait des complexités pour cette réglementation, mais vous avez besoin de voir l'avenir et vous avez besoin de savoir à quoi vous attendre, donc, et ça se fait, dans des projets de loi qu'on dépose, un calendrier de... Donc, si j'ai bien compris, vous ne dites pas quelle date absolument, mais que vous voulez pouvoir... savoir... connaître l'avenir. C'est bien ça?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Exactement. On souhaiterait pouvoir avoir le sentiment que ce n'est pas un dossier qui passe à la trappe, mais qu'on continue, collectivement, de trouver une solution. Puis, si vous le permettez,

Mme la députée, j'inviterais peut-être Geneviève, ma collègue, à vous partager vraiment, dans la vraie vie, là, qu'est-ce que ça fait, ces petits timbres là, puis comment c'est un irritant.

**Mme Bouffard (Geneviève) :** Bien oui. En fait, surtout pour les petites microbrasseries, là, comme nous, gérer deux inventaires, c'est pratiquement impossible. Donc, on timbre au fur et à mesure que les commandes rentrent, puis c'est vraiment un timbrage qui est manuel, là, tu sais. Nous, tous nos produits sont conservés au froid, à 2 °C. Donc, à partir du moment où on sort des produits pour timbrer, il y a une petite condensation qui se fait... que le timbre ne colle pas bien. Donc, les gens doivent timbrer dans la chambre froide. Puis, lorsqu'on a une grosse commande de 10, 15 caisses, c'est quand même laborieux, là. On tombe dans la lune après six caisses assez facilement, puis c'est facile d'en oublier un, timbre. Puis, récemment, en fait, l'hiver passé, j'ai été convoquée en cour parce que, justement, possiblement qu'un de mes employés a oublié de mettre un timbre sur une canette. Donc, mon client s'est fait prendre puis il voulait que j'aie témoigner avec lui en cour.

Donc, j'ai l'impression que le système de justice n'a pas besoin d'une lourdeur comme ça. Je pense que la pression est déjà suffisamment forte. Pour l'histoire d'un timbre oublié ou peut-être tout simplement tombé, donc, je pense que c'est un petit peu aberrant, là, d'aller en cour pour un problème comme ça. Donc, c'est vraiment une logistique, au quotidien, qui est assez complexe, surtout si on fait affaire avec des distributeurs. Le livreur peut livrer la mauvaise caisse, la caisse qui n'est pas timbrée. Là, il faut retourner, parce que, là, on a livré la mauvaise caisse à un mauvais client. Caisse timbrée, caisse pas timbrée, c'est vraiment, là, quelque chose qui est assez lourd pour une petite PME, là, justement, là, qui n'a pas une clientèle, là, de... énorme, là.

• (12 h 20) •

**Mme Weil :** J'aimerais aussi vous féliciter, là, pour votre marque, pas juste la vôtre, mais, je comprends, c'est les acteurs des microbrasseries : Boire moins, boire mieux. Je pense que ce message est tellement à point pour ce qu'on est... ce projet de loi, parce que le message, c'est tout simplement de continuer à être une société civilisée, mais ouverte et moderne, et donc on s'adapte, donc... et pour aussi, évidemment, la pandémie, qui a vraiment mis en lumière les défis de votre milieu. Alors, je comprends que c'est un message des microbrasseries, peut-être, plus largement? Est-ce que pouvez m'expliquer ce label? C'est un genre de label, hein?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Absolument. Je vous dirais que c'est une... Bien, c'est une philosophie où les bières de microbrasserie... D'abord, elles sont très chères, là, en termes d'accessibilité. Donc, c'est clair que c'est une barrière à la consommation au départ. Et la façon dont... Les microbrasseries, c'est des passionnés de leurs produits. Donc, du moment où ils vont se mettre à concocter des recettes, puis ils en sont très fiers... puis on est vraiment dans la dégustation. C'est ce côté-là, très organoleptique, qu'on veut mettre en lumière, le plaisir de découvrir le goût avec un accord, avec des mets, avec des produits du terroir. C'est vraiment dans cet esprit-là qu'on fabrique nos produits et qu'on invite les consommateurs à les déguster aussi, là.

**Mme Weil :** Combien de temps?

**Le Président (M. Ciccone) :** Il vous reste 50 secondes, Mme la députée.

**Mme Weil :** 50 secondes? L'élargissement des canaux de distribution, en un mot, l'importance de ça pour vous?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** C'est vital. C'est vital pour les détenteurs de permis AB, qui sont les artisans brasseurs. Actuellement, les artisans brasseurs ne peuvent pas se ramasser sur une tablette, et ils ont besoin de cet élargissement-là, et on ne demande pas la lune. Les producteurs de vin, les producteurs de cidre ont déjà — artisansaux — ces privilèges-là. Pour nous, les microbrasseries, on ne les a pas. Je vous dirais qu'au quotidien ce n'est pas leur modèle d'affaires, mais, en temps de crise, ils ont besoin de cette corde-là supplémentaire à leur arc pour passer au travers.

**Mme Weil :** Merci beaucoup.

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** 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 2 min 24 s.

**M. Ouellet :** Merci beaucoup, M. le Président. Donc, à mon tour de vous saluer, mesdames.

Je résumerai votre mémoire en deux phrases : régir moins, régir mieux. Je pense que c'est ça que vous nous passez comme message. Je crois comprendre que vos positions aussi sont à l'opposé de l'association des brasseurs, aussi, du Québec.

Quand je regarde ce qui se passe pour les timbrages, ils nous ont dit hier en commission que c'était une bonne chose. Vous, vous nous rappelez aujourd'hui que, comme les 105 députés ont voté pour, à l'Assemblée nationale, et aucun n'a voté contre, en 2018, sur le projet de loi n° 170, et que les règles de timbrage devaient entrer en application deux ans après la sanction de la loi... vous nous rappelez qu'on n'est pas encore en retard, mais que les échéanciers arrivent rapidement. Donc, je crois comprendre que ce que vous demandez est l'application de la loi et je crois comprendre que l'Association des brasseurs, qu'on a entendue hier, eux, voudrait qu'on recule.

Pourquoi je vous amène sur ce point-là? Parce que, pour ce qui est des canaux de distribution, c'est un petit peu la même position. Vous demandez d'élargir les canaux de distribution. L'Association des brasseurs nous dit : O.K., si vous êtes capables de les élargir, prenez compte aussi que l'Association des brasseurs pourrait eux autres aussi vendre directement aux consommateurs au lieu de vendre directement dans les dépanneurs ou dans les épiceries.

Donc, à chaque fois qu'on veut bouger, il semble y avoir une confrontation entre les gros joueurs et les microbrasseurs. Sans vous mettre un peu le doigt dans l'engrenage, qu'est-ce que ce serait, la juste partie d'équilibre entre ce qui existe et votre marché qui est émergent et qui représente, quand même, une entité territoriale et régionale partout au Québec?

**Mme Myrand (Marie-Eve) :** Merci pour votre question, M. le député. En fait, je vous dirais que, pour nous, simplement, c'est une question d'équité réglementaire. De la même manière où les producteurs artisanaux, je le répète, de cidre et de vin y ont déjà accès, c'est déjà quelque chose auquel ils ont accès, je ne pense pas que ce sera quelque chose qui, dans l'ensemble de la production de bière au Québec, va faire une réelle différence, bien honnêtement. Par contre, pour près de 100 PME au Québec, ça va en faire une réelle. Ça va leur permettre... Cet élargissement des canaux de distribution va avoir la possibilité, pour eux, justement, de pouvoir vendre leurs produits et de passer à travers la crise. Ce n'est pas nécessairement un modèle d'affaires qu'ils ont choisi, mais aujourd'hui ils ont besoin de cette flexibilité-là.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Mme Myrand, Mme Bouffard, merci beaucoup pour votre passion. Vous écouter était très, très, très rafraîchissant. Je vous remercie également pour votre contribution aux travaux de cette commission.

Je suspends maintenant les travaux quelques instants afin de permettre aux représentants de Nouvelle association des bars du Québec de prendre place. Merci.

*(Suspension de la séance à 12 h 25)*

*(Reprise à 12 h 27)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Nous reprenons nos travaux. Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de Nouvelle association des bars 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. On vous écoute.

#### Nouvelle association des bars du Québec

*(Visioconférence)*

**M. Thibault (Pierre) :** Alors, merci, M. le Président. Donc, mon nom est Pierre Thibault. Je suis le cofondateur de la Nouvelle association des bars du Québec avec, aujourd'hui...

**M. Lefrançois (Éric) :** ...Éric Lefrançois, également cofondateur de la Nouvelle association des bars du Québec.

**M. Thibault (Pierre) :** Donc, on veut aussi remercier Mme la vice-première ministre et ministre de la Sécurité publique, Mme Guilbault, de nous laisser cette opportunité, ainsi que tous les parlementaires et leurs employés.

Donc, aujourd'hui, nous allons représenter notre association qui est venue au monde au printemps dernier, qui rassemble aujourd'hui plus de 200 membres actifs, qui est impliquée dans le milieu des bars du Québec. Puis, si vous me permettez, en commençant, je vais juste rappeler rapidement quelques chiffres.

On trouve plus de 2 000 bars au Québec, selon les données de Statistique Canada qu'on a eues, les dernières statistiques étant de 2017-2018, 25 000 employés provenant du milieu des bars au Québec, une industrie qui génère 765 millions de dollars de ventes de détail. Puis, lorsqu'on ajoute les mesures fiscales, on dépasse le milliard de dollars. Donc, je crois qu'on est dans une... C'est une industrie qui fonctionne à plein régime... bien, qui fonctionnait à plein régime avant cette crise.

Donc, aujourd'hui, les enjeux que nous, on veut apporter autour de la table, c'est, en fait, la vente d'alcool avec les repas pour emporter et en livraison, tous les bars qu'on va appeler MAPAQ. Je vais vous expliquer un petit peu plus tard qu'est-ce qu'on entend par le bar MAPAQ. Ensuite, on veut aussi discuter avec vous du nouveau droit de vente d'alcool sans repas pour les détenteurs de permis de restaurant. Donc, aujourd'hui, l'idée, c'est d'arriver à vous présenter les trois recommandations que nous avons ciblées à l'interne avec l'association.

Depuis mars dernier, là, nous, on est en consultations assez régulièrement. C'est une situation qui est préoccupante. On sait très bien que la santé publique est la priorité, les écoles, mais on arrive à un moment carrefour, je crois, dans cette crise, où nous devons nous pencher sur la question. Puis le projet de loi n° 72 qui est mis de l'avant pour... étant une... je crois qu'il fait partie du projet de relance économique, nous interpelle vraiment. Donc, je vais vous lire les trois recommandations sur lesquelles nous voulons débattre aujourd'hui.

La première recommandation, ce serait d'«obtenir le droit de vendre de l'alcool avec repas pour emporter et/ou en livraison en faveur des détenteurs de permis de bar qui détiennent conjointement un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec — donc du ministère de... le MAPAQ — de type [préparé] générale sans buffet». Donc, c'est une création de la catégorie bar MAPAQ qu'on va vous suggérer, en fait, pour nous permettre d'obtenir le droit de vendre de l'alcool avec repas comme on l'accorde pour les restaurateurs dans le futur projet de loi... dans les nouvelles dispositions du projet de loi n° 72.

Ensuite, nous aimerions recommander l'interdiction de la vente d'alcool sans repas à compter de 23 heures pour toutes les entreprises du secteur de l'industrie de la restauration qui détiennent un permis de restaurant de la RACJ.

• (12 h 30) •

Puis, finalement, nous aimerions proposer de déterminer éventuellement la catégorie du permis d'alcool à laquelle une entreprise doit s'en tenir selon ses ventes annuelles d'alcool et de nourriture, un taux proposé de 50 % maximum de vente d'alcool qui viendrait, si on veut, identifier dans quel secteur l'établissement est vraiment... sa vocation.

Donc, voilà les trois recommandations. Écoutez, depuis le printemps dernier, nous sommes en discussion avec le gouvernement du Québec. On a eu la chance de parler avec Mme Guilbault et M. Fitzgibbon dans un entretien au printemps. Dès lors, on leur mentionnait que le droit de vente d'alcool pour emporter pour les bars qui détiennent une licence de la MAPAQ... Donc, pour préciser, du moment où un bar a un permis de la MAPAQ, ça veut dire qu'il y a eu des inspections qui viennent qualifier l'entrepreneur comme étant un restaurateur.

Donc, nous, à la lumière du projet de loi n° 170 ou de la loi n° 170, quand on arrive à l'article 27 de cette loi-là, 170, on vient donner le droit de vendre de l'alcool pour emporter et en livraison pour les restaurants. C'est quelque chose qui, pour nous, nous semble légitime d'obtenir dans la mesure où c'est une mesure économique qui ne coûte rien au gouvernement. C'est une façon de créer une nouvelle liquidité pour les entreprises qui sont durement touchées présentement.

Puis il y a aussi une question d'équité, dans tout ça, entre les restaurants qui, présentement, vont obtenir ce droit dans lequel nous tentons de garder l'équité, dans le sens où, un peu plus tard, on va concéder le fait que de vendre de l'alcool sans repas, pour un restaurant, c'est quelque chose qui est logique et qui peut être une très bonne mesure pour l'industrie de la restauration. À juste titre, on n'a jamais empêché cette loi-là ou on ne s'est jamais objectés au fait qu'en 2020 un restaurateur ne puisse pas vendre de l'alcool sans repas à une certaine heure de la journée.

Donc, je reviens au projet de loi n° 170 ou la loi n° 170, pardon. L'idée d'obtenir le droit de vendre de l'alcool pour emporter avec les repas et en livraison, qui est accordé aux restaurateurs, serait, pour nous, quand même assez simple de l'obtenir pour les bars de la MAPAQ. Juste qu'on comprenne bien une dernière fois, j'explique le bar MAPAQ, là, parce que je... Le bar MAPAQ est un bar... qui est une certification du gouvernement du Québec qui l'autorise à faire de la nourriture dans des lieux de préparation conformes, donc, de là l'expression du bar MAPAQ.

On a déjà parlé de cette situation-là avec les divers ministères du gouvernement du Québec. On sent qu'il y a une ouverture. Mais aujourd'hui je crois qu'avec le projet de loi n° 72, c'était le véhicule législatif qui nous était, comment... qui était absent, qui, aujourd'hui, se pointe, qui nous permettrait de faire cette modification-là, encore une fois, sur l'article 27, au troisième paragraphe, puis d'intégrer tout simplement... Si vous me permettez, en tout respect, ce serait d'ajouter, finalement, à cette clause ou à ce paragraphe, l'intégration du permis bar MAPAQ qui obtient le même droit.

C'est une mesure qui pourrait aller jusqu'à sauver certaines entreprises. Il faut comprendre... Je crois que vous êtes déjà sensibles à ça, mais tout ce qui est restauration, au niveau des marges de profit, c'est beaucoup plus difficile à engendrer des marges de profit sur la nourriture, sur tout ce qui est les employés, les «costs» fixes, qu'on appelle, comparativement à ce qui se passe au niveau de l'industrie... tout ce qui est bière, vin et spiritueux. Donc, c'est évident qu'à ce moment-là l'idée d'avoir un nouveau droit de vendre de l'alcool pour emporter dans un cadre normatif très précis... Donc, l'idée n'est pas de livrer de l'alcool juste pour livrer de l'alcool. On est quand même, à la base, des entreprises très sérieuses. Mais, si on ouvre la porte aux restaurateurs pour le faire, et on croit que c'est une très bonne mesure de le faire, on...

Je voudrais souligner que, vendredi dernier, dans une rencontre avec la ville de Montréal, donc, avec Mme Josée Chiasson, qui était la directrice des pôles économiques de la ville de Montréal, on avait la présence de Martin Vézina, qui est un représentant de l'ARQ aux communications puis qui disait, en ce sens, qui confirmait qu'il ne voyait aucune objection à ce que les bars MAPAQ puissent obtenir ce droit de vendre de l'alcool, encore une fois, pour emporter, en livraison. Tout est une question de relancer les entreprises dans la sortie de cette crise-là. Donc, si vous voulez, c'est le premier aspect qu'on vous présente aujourd'hui.

Ensuite, depuis, je dirais, 2018, depuis, en fait, le projet de loi n° 170, que l'ex-ministre Martin Coiteux avait chapeauté en février 2018, qui ouvrait, quand même, une brèche assez importante, soit celle du droit de vendre de l'alcool sans repas pour les restaurants, c'est venu interpeler beaucoup d'entreprises du milieu des bars. Donc, c'est clair qu'a priori, quand on entend que les restaurateurs vont pouvoir vendre de l'alcool sans repas, ça vient un peu, si vous me permettez l'expression, jouer dans les platebandes des entreprises du milieu des bars.

Cela dit, jusqu'à aujourd'hui, il est interdit de servir un verre à des gens... Je vais vous donner un exemple, en fait, assez concret. Si on est attablés à une table, et il y a des amis qui viennent nous rejoindre, nous, on a commandé de la nourriture, mais il y a des amis qui sont de passage pour prendre un verre avec nous avant d'aller voir un concert ou une pièce de théâtre, disons, c'est anormal et illogique que le restaurateur qui est en place ne puisse pas lui offrir un verre ou vendre un verre à ces gens-là sans qu'ils ne soient obligés de consommer de la nourriture. Donc, sur ce point-là, on est tous d'accord. Je pense qu'il faut que la loi évolue, surtout que l'ADN du Québec est

fait de bars de quartier et de restauration... et, pardon, de restaurants où ce genre de situation là arrivait fréquemment. Ça devenait une frustration, pour les restaurateurs, de ne pas pouvoir servir d'alcool en apéro.

D'un autre côté, c'est clair que nous... À l'interne, il y a eu beaucoup de chamaillage dans l'association, à savoir qu'est-ce que ça va impliquer, ce nouveau droit de vendre de l'alcool sans repas, dépendamment du cadre normatif qui va être mis de l'avant. Donc, aujourd'hui, avec le projet de loi n° 72, ce qu'on comprend, c'est que le cadre normatif, selon nous, en tout respect, n'est pas assez strict ou a oublié certaines mesures disciplinaires, je crois, qui pourraient nuire à cette transformation-là.

Donc, pour vous mettre en contexte, maintenant, avec l'application ou l'adoption du projet de loi n° 72, ce que l'on comprend, c'est qu'un restaurant dont sa cuisine est fonctionnelle et opérationnelle, donc, du moment où est-ce que la cuisine est ouverte à l'intérieur de son établissement... lui donne le droit de vendre de l'alcool à tous les clients qui sont dans la place, dans son établissement. Ensuite, ce que l'on comprend aussi de ce qui est invoqué dans la loi... dans le projet de loi n° 72, c'est... Le restaurateur n'a tout simplement qu'à transmettre son menu à la Régie des alcools.

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

**M. Thibault (Pierre) :** En terminant? Parfait, O.K. Bien, donc, écoutez, en terminant, donc, aujourd'hui, on est ici pour venir trouver des façons d'intégrer le projet de loi n° 72 qui viendrait conserver l'écosystème entre les bars et les restaurants.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Je vous remercie de votre exposé. Nous allons maintenant commencer la période d'échange en débutant avec Mme la ministre pour une période de 12 minutes.

**Mme Guilbault :** Oui, merci beaucoup de me rappeler... Regardez, je mets mon chronomètre ici parce que je vais laisser du temps à mon collègue de Saint-Jérôme.

Alors, bonjour, messieurs, bonjour. Merci d'être avec nous. Vous vous ajoutez à ceux qui vous ont précédés, toujours dans ce même sujet, que je qualifiais d'intéressant, depuis hier, le chapitre III de mon projet de loi... de notre projet de loi, qui touche l'industrie de la restauration, et tout ça, puis qui amène des éléments qui touchent peut-être un petit peu moins vos membres, par contre, là, compte tenu de...

Tu sais, vous êtes une association — la nouvelle association, d'ailleurs, félicitations — plutôt pour les bars, mais il y a quand même un élément, dans le projet de loi, qui, je pense, devrait vous intéresser puis intéresser vos membres, c'est celui qui abroge, enfin, les articles 6 et 8 du Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs. Est-ce que ça, à votre connaissance, ça va être bien reçu, bien accueilli et à la satisfaction de vos membres? Parce que tout ce qui touche la publicité conjointe, là... On avait l'exemple, hier, du parasol. Tu n'as pas le droit de mettre plus qu'un parasol, et tout ça. Alors, ça, est-ce que vous êtes satisfait de ça et est-ce que vos membres sont satisfaits de ça?

**M. Thibault (Pierre) :** Bien, en effet, c'est une satisfaction totale et complète. Je crois que, maintenant, l'idée d'avoir des partenariats avec des compagnies qui nous permettraient, justement, de limiter les investissements, l'exemple des terrasses, comme vous disiez, avec les parasols, tout ça, ça a été superbien reçu par les membres. Je pense, aussi, on sent une ouverture présentement, de la part du gouvernement, à vouloir aller de l'avant sur des modifications du... Au niveau de la Régie des alcools, donc, on sent un intérêt de dépeussier, si vous me permettez l'expression, certains trucs qui s'accumulaient, pour nous, dans des zones complètement irréelles. Par contre, d'un autre côté, si, aujourd'hui, on n'a pas présenté ce beau côté de la médaille, c'est probablement parce qu'on avait l'espace-temps pour vous faire valoir des trucs qui, peut-être, nous chicotaient le plus.

• (12 h 40) •

**Mme Guilbault :** Oui, puis, si j'ai bien compris, vous avez beaucoup parlé des permis, là, puis les permis, c'est quelque chose qui m'intéresse aussi beaucoup. J'ai posé certaines questions à vos prédécesseurs que je vais vous poser aussi. Mais, si je comprends bien, vous proposez une nouvelle catégorie de permis, bar MAPAQ, avec la RACJ qui contrôlerait les pourcentages de vente d'alcool et de nourriture., et ça, donc, ça sous-entend que vos membres fourniraient leurs données du MEV à la RACJ?

**M. Thibault (Pierre) :** Bien, exactement. En fait, les MEV sont intégrés dans toutes les entreprises de restauration, des bars depuis, je crois, quatre ou cinq ans. Donc, nous, le prorata du 50-50 est assez simple. C'est une référence, en fait, avec tout le financement qui est permis aux restaurants présentement chez Investissement Québec puis chez la Banque de développement du Canada. On demande, en fait, que 50 % des ventes, maximum, soient faites en alcool pour pouvoir obtenir du financement.

Donc, c'est sûr que, s'il y a une proposition qu'on fait aujourd'hui, donc, on arrive à dire : Écoutez, si un établissement, maintenant, qui a la chance de vendre de l'alcool sans repas dépasse le taux de 50 % avec ses ventes d'alcool, ça vient faire la démonstration que c'est un permis de bar qu'il a besoin et non un permis de restaurant. Donc, l'exercice du 50 % se situe là.

Si on revient au truc du bar MAPAQ, pour nous, on croit qu'il y a trois catégories, maintenant, qui devraient être à la régie pour les permis qui touchent à l'alcool. Donc, on a le permis de restaurant avec alcool qui existe déjà, le permis de bar MAPAQ, donc, un permis de bar qui est conjointement lié avec un permis du ministère de l'Agriculture, Pêches, Alimentation, et le dernier qui est le permis de bar, donc, les clubs, les boîtes de nuit, les discothèques, tout ça. Je crois qu'en ramenant sur trois permis on pourrait peut-être s'y retrouver plus facilement.

Puis, encore une fois, la nouvelle génération des bars... Maintenant, tous les bars de quartier, les tavernes, les buvettes de ce monde, japonaises, qu'on retrouve... À Québec, on a une buvette japonaise. À Montréal, on a des tavernes gourmandes, on a un restaurant-taverne... Je pense qu'il ne faut pas baisser pavillon contre tout cet exercice-là qui amène beaucoup de culture à notre patrimoine québécois.

Donc, l'idée, c'est... On est rendus à une étape où il y a des bars qui sont certifiés par le gouvernement pour pouvoir faire de la nourriture. Donc, ces bars MAPAQ là puissent obtenir le droit qu'on vous parlait en ouverture de cette session-là... D'un autre côté, l'idée du 50-50, on est déjà obligés de transmettre les sommaires périodiques de vente. Donc, à chaque année, quand on renouvelle le permis, il y aurait une question assez simple, qui dit : Est-ce que vous dépassez le taux de 50 % de vente d'alcool? Si oui, il faut se retourner vers le zonage. Est-ce que ça permet d'avoir un bar dans ce zonage-là? Du moment où on est à 50-50, et on en a parlé à des restaurateurs, tout le monde semble d'accord sur ce taux, ce calcul-là qu'on veut proposer aujourd'hui.

**Mme Guilbault :** Est-ce qu'on peut, selon vous, imaginer des situations où, dans une fin d'année, un établissement n'aurait pas atteint le 50 % et voudrait vendre plus d'alcool pour rentrer dans son pourcentage, peut-être en misant moins sur l'alimentation et du point de vue de la consommation responsable? Parce qu'il y a toujours, en filigrane, cette notion d'avoir toujours le respect de la santé publique, nos jeunes, la consommation modérée, etc. Ça fait que... Est-ce vous pensez que ce genre de situation là pourrait survenir?

**M. Thibault (Pierre) :** Bien, écoutez, je pense que la mise en place de cette nouvelle approche là, du 50-50, va peut-être nous montrer le chemin sur lequel on va s'engager. Une chose est certaine, je vous donne un exemple, si un restaurant a le droit de vendre de l'alcool sans repas, un restaurant de quartier dans la Petite-Italie, qui est situé dans une zone plutôt résidentielle...

Il faut savoir, d'ailleurs, aussi, encore une fois, en tout respect, que le zonage pour les restaurants est plus permissif que pour les bars. Les bars, il y a un rayon à respecter entre deux bars... sur Montréal. On ne peut pas se situer trop près d'une école, ce qui est parfait. Le zonage des restaurants, présentement, pourrait avoir un problème dans la mesure... Si le restaurant devenait un bar, je n'ai pas l'impression que le voisinage serait vraiment charmé de savoir qu'un restaurant qui termine ses ventes vers 23 heures se transforme en bar.

Donc, du moment où le restaurateur voudrait, lui, décider de devenir un bar par rapport à ses statistiques de vente, je crois que ce serait à l'entreprise de revoir ses chiffres, son offre, puis de faire son choix, puis de rentrer dans cette espèce d'écosystème de la restauration qui comprend les bars, les boîtes de nuit et les restaurants.

**Mme Guilbault :** Oui, merci. Est-ce que... Dernier petit point, puis je vais laisser le reste du temps à mon collègue, mais j'aimerais ça vous entendre sur, justement, la possibilité ou... disons, la possibilité plus aisée qu'on a essayé de mettre en place pour quelqu'un qui a un permis de bar, convertir en permis de restaurant ou opter plutôt pour un permis de restaurant. On a essayé de travailler pour que ce soit plus facile de le faire dans le contexte de la pandémie pour que des établissements, comme ceux de vos membres, puissent rester ouverts, dans la période où les bars étaient fermés, mais les restaurants ouverts. Est-ce que vous avez des membres qui s'en sont prévalus et, si oui, est-ce que ça a bien fonctionné?

**M. Lefrançois (Éric) :** Bien, je vais parler à ce moment-là. C'est Éric Lefrançois ici. En fait, c'est plutôt l'inverse. Il n'y a pas... Ce n'est pas un élément qui intéresse particulièrement les propriétaires de bars, de faire leur deuil d'un permis pour lequel ils ont payé beaucoup. Autrement dit, ce n'est pas tant la valeur qu'on paie pour le permis plutôt que la valeur marchande. Puis donc on pourrait faire un parallèle, disons, avec les permis de taxi et Uber, à plusieurs égards, à ce sujet-là.

Moi, je veux juste amener votre attention sur le fait qu'il y a... J'ai deux préoccupations comme propriétaire de bar. C'est sûr qu'il y a l'aspect financier de la chose qui banalise notre valeur de notre plus gros... notre plus grande valeur, qui est notre permis de bar, et, ça, c'est... comme propriétaire de bar, disons que je vois la valeur de mes établissements descendre.

Par contre, ce qu'il est important surtout de mettre en évidence, c'est une question de sécurité publique. C'est-à-dire qu'il y a beaucoup d'établissements qui sont des restaurants qui voudraient bien avoir le privilège d'être comme un bar, puis là de permettre à des... Il y a déjà une zone grise qui s'est installée au fil des années de ce côté-là. Puis, de permettre officiellement, disons, avec le projet de loi tel qu'il est conçu pour l'instant... de permettre à un client de boire sans manger, bien, évidemment, ça nous amène vraiment dans la possibilité qu'il y ait beaucoup de restaurateurs qui aient envie de jouer au bar et avec tous les problèmes de sécurité publique qui viennent avec ça.

C'est-à-dire que nous, comme propriétaires de bar, on passe vraiment par un filtre avant de se faire octroyer un permis comme ça. On le sait, le ministère nous l'a dit aussi l'autre fois, que c'est un privilège qu'on a d'être propriétaires de bars. Notre grande préoccupation, c'est qu'il y ait de plus en plus de restaurants qui soient tentés d'utiliser... de se comporter comme un bar suite à cette zone grise qui va être maintenant officialisée comme légale. Ça fait partie de nos grandes préoccupations qu'un restaurant de quartier très tranquille puisse devenir hors de contrôle pour les autorités. C'est une situation qui est difficile à gérer déjà par les gens de la moralité, les policiers en général.

Donc, c'est surtout vers là que j'apporterais votre attention à ce sujet-là. Donc, je ne pense pas, pour répondre à la question initiale, que ce soit un grand intérêt, pour les propriétaires de bars, de laisser tomber leur permis de bar pour aller vers un permis de restaurant. C'est trop... Le fonds de commerce, c'est ce qui fait notre valeur, là, disons.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la ministre. Je passe maintenant la parole au député de Saint-Jérôme. Il vous reste deux minutes.

**M. Chassin :** Merci. Merci, messieurs. Écoutez, je vais peut-être poursuivre dans la même lignée que les questions de la ministre. Puis là permettez-moi peut-être de faire une affirmation grossière et dites-moi si je me trompe complètement. Entre un permis pour bar puis un permis pour restaurant, la différence, finalement, c'est d'avoir une cuisine complète et fonctionnelle. Il y a évidemment, dans le projet de loi qui est à l'étude, une simplification, là, pour les restaurants, en termes de vente d'alcool.

Puis ce que je comprends, c'est que la troisième catégorie que vous rajoutez... Puis je veux saluer, d'ailleurs, là, le fait qu'il y a une variété de modèles d'affaires, puis vous la défendez très bien, mais ce que je comprends, c'est que le permis que vous rajouteriez, c'est pour des gens qui n'ont, donc, pas de cuisine complète, mais qui ont un permis du MAPAQ pour une préparation d'aliments, disons, plus modeste, disons ça comme ça, mais qui, surtout, vous permet de garder un permis de bar dans des lieux où il y a un contingentement de permis de bar.

Donc, est-ce que... Si je fais l'affirmation grossière de dire : Est-ce que vous voulez finalement qu'on crée cette troisième catégorie pour éviter la perte de valeur des permis de bar que vos membres détiennent, est-ce que je simplifie trop ou est-ce que c'est un petit peu le résumé de votre pensée?

**M. Thibault (Pierre) :** Non, c'est un très bon résumé. En fait, c'est exactement ça. L'idée, c'est que le permis de bar qui a été acheté à forte somme depuis des années, c'est l'actif le plus important de l'entreprise. C'est déjà difficile, dans le milieu des bars, d'obtenir du financement avec les banques, pour x raisons que nous débattons présentement. L'idée de la création du bar MAPAQ, comme vous le dites si bien, ça viendrait démêler un peu tout ça. Nous, ce qu'on dit, c'est que l'entreprise qui a fait le choix, au départ, de rouler ou opérer un bar a mis peut-être 150 000 \$ ou 175 000 \$ pour l'octroi du permis de bar de l'ancien entrepreneur qui était là.

Donc, dans la transaction, 60 % de la transaction impliquait le permis de bar. Quand on a le choix de faire de la restauration ou un bar, on doit mettre 175 000 \$, dans une cuisine, en immobilisations. On se lance dans la restauration, mais on peut ensuite faire la revente de l'équipement. On devient un restaurant. Nous, le choix que les bars ont fait, c'est de mettre le plus gros de leur investissement sur ce droit qui est de rouler un bar. C'est très contingenté. Donc, oui, l'idée de créer un bar MAPAQ... Donc, on a le bar MAPAQ qui fait de la nourriture, qui est certifié. On a le bar qui s'appelle boîte de nuit, discothèque, et le permis de restaurant. On pourrait, je crois, avancer avec ça.

**M. Chassin :** Puis est-ce que je comprends...

**Le Président (M. Ciccone) :** Très rapidement.

**M. Chassin :** ...que c'est de nature municipale, ce contingentement, en termes de nombre de bars?

**M. Thibault (Pierre) :** Exactement.

**M. Chassin :** Merci.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je cède maintenant la parole au député de Vimont pour un temps de parole de 9 min 36 s.

• (12 h 50) •

**M. Rousselle :** Bonjour, M. Thibault. Bonjour, M. Lefrançois. Merci d'être là. Merci aussi de votre mémoire qui est vraiment très intéressant. Donc, on l'a lu avec attention.

Écoutez, je le vois, d'ailleurs, avec les écriteaux qui sont en arrière de vous, *Tous égaux*, donc, vous cherchez une équité quelque part là-dedans. Et je comprends bien, pour faire suite, justement, à mes collègues, là, qui ont posé pas mal dans le même sens les questions, vous proposez, justement, un permis bar MAPAQ. C'est pour aller chercher justement une équité avec les restaurants, les restaurateurs qui vont pouvoir justement servir de la boisson sans nourriture.

Je vois aussi... Puis là je vais vous poser plusieurs questions puis je vais vous laisser aller après. Il y a aussi la question... aussi, j'ai vu, dans votre mémoire, 23 heures. Donc, vous, vous dites : On devrait... à 23 heures, bien, on devrait, dans les restaurants... devrait arrêter de... cesser de vendre... Ils devraient arrêter de vendre de la boisson... uniquement boisson. Donc, il faudrait que ça soit accompagné d'un repas, si j'ai bien compris. Et est-ce que ça serait la même chose à l'intérieur de votre bar MAPAQ? Parce que, là, si on essaie d'être équitables, est-ce que vous avez pensé à quelque chose aussi... des heures de repas? Est-ce que ça va continuer?

Et j'écoutais le député, justement, de Saint-Jérôme qui parlait justement des permis de bar. Vous avez parlé que ça allait jusqu'à 175 000 \$. Moi, mon inquiétude, c'est qu'un bar... qu'un restaurant devienne quasiment un bar, comme vous avez mentionné tantôt, dans un zonage municipal qui peut être vraiment très résidentiel. Donc, je voudrais vous entendre là-dessus vraiment.

**M. Lefrançois (Éric) :** Bien, en fait, la préoccupation ne devrait pas être du côté d'un bar qui aurait l'intention de se comporter de plus en plus comme un restaurant, mais plutôt de l'autre côté. Il faut surtout accorder l'attention aux restaurateurs qui voudraient aller jouer dans les platebandes ou se comporter comme un bar.

Je reviens sur les questions de sécurité publique. Je répète, on est... Il y a vraiment un dossier qui est monté sur quiconque demande un permis de bar. C'est traité distinctement à la Régie des alcools, des courses et des jeux

présentement. On regarde nos comptes bancaires sur les six mois précédents. C'est vraiment... On passe en entrevue avec la moralité, ce qu'un propriétaire de restaurant, actuellement, qui soit... qui n'a pas de permis de bar, n'a pas à passer comme processus. Donc, comme je vous dis, ce n'est pas tant le bar qui veut devenir le restaurant, parce que, déjà, avec le MAPAQ, on peut agir comme tel en ayant une cuisine puis en servant des repas, c'est plutôt de l'autre côté où est-ce qu'il pourrait y avoir des dérapages.

Puis, en fait, nous, comme propriétaires de bars strictement, si on oublie le bar MAPAQ, on ferait abstraction de notre recommandation de 23 heures puis on n'irait pas du tout vers accorder aux restaurants le droit. Par contre, il faut tracer une ligne. Puis nous, à 23 heures, on considère que ça devient un peu plus notre terrain de jeu, et c'est là que pourrait... que notre expertise entre en ligne de compte. Comme propriétaires de bar, on a des contraintes que les propriétaires de restaurants n'ont pas. Quand il y a une question de sécurité, on est obligés d'avoir des portiers ou des gens, des hôtes qui ont une formation requise. C'est surtout de ce côté-là, comme je vous le dis, qu'il faudrait plutôt se questionner à savoir... le restaurant qui peut prendre des largesses à ce niveau-là.

**M. Thibault (Pierre) :** Si vous me permettez...

**M. Rousselle :** Donc, à ce...

**M. Thibault (Pierre) :** Non, pardon, allez-y, M. Rousselle.

**M. Rousselle :** Allez-y, allez-y.

**M. Thibault (Pierre) :** O.K. Bien, en fait, ce que je voulais dire, c'est la base fondamentale... Aujourd'hui, ce qu'on veut demander, c'est... On donne le droit... Dans le projet de loi n° 72, là, encore une fois, l'article 27, le droit de vente d'alcool pour emporter avec les repas, les bars MAPAQ, on est capables de le faire. On a la licence pour le faire car on a un bar... pardon, une licence du ministère de l'Agriculture, Pêcheries, Alimentation.

Donc, nous, on dit : Écoutez... On voit ça comme du libre-échange, si vous me permettez. Nous, on est prêts à dire aux restaurateurs : Écoutez, donnez-nous le droit de vendre de l'alcool pour emporter de la même façon que vous le faites, puis nous, on va vous donner le droit de vendre de l'alcool sans repas de la même façon qu'on le fait. Par contre, on va venir cadrer au niveau normatif puis on veut qu'il y ait une heure de fermeture des bars ouverts dans les restaurants qui est 23 heures, qui correspond à l'heure, vous avez deviné, de la vente d'alcool au Québec.

Donc, l'idée, c'est... On essaie de garder toujours cette équité-là. L'industrie de la restauration, là... Quand on dit : Industrie de la restauration, incluant les bars, ça fonctionne depuis 25 ans. On est en train de se démarquer mondialement. Tout ce qu'on dit, c'est : Tout ce qui peut faire progresser les entreprises, on va toujours être d'accord, mais il faut quand même compenser le fait qu'un restaurant qui voudrait être délinquant pourrait se permettre le droit de vendre de l'alcool de 23 heures jusqu'à 3 heures du matin en engageant deux jeunes à 18 \$ de l'heure dans une cuisine, qui vont faire deux sortes de pizzas, puis tu vas avoir 125 personnes dans le restaurant qui vont boire des pichets. On ne dit pas que tous les restaurateurs vont le faire. Même qu'il y a des restaurateurs qui ne veulent même pas aller là, mais, si on prend cette chance-là, on est en train de réouvrir l'industrie de la restauration puis de débalancer l'écosystème.

En terminant, ce que je voudrais dire : On a mis des efforts, au gouvernement, avec des escouades tactiques spéciales, pour enlever les entrepreneurs délinquants dans le secteur de la restauration. On remonte à 1995, avec Carcajou, 2008, avec Éclipse. Aujourd'hui, on a une équité. On a une superbe industrie. Le touriste se déplace. On est des pôles culturels. Pourquoi juste ne pas limiter à 23 heures ce nouveau droit là dans le projet de loi n° 72? On ne veut rien empêcher aux restaurateurs. On veut juste y aller... de l'équité dans ce beau monde qu'on appelle l'industrie de la restauration et des bars. C'est un peu ça qu'on explique aujourd'hui.

**M. Rousselle :** Merci. Donc, je vais passer la parole à ma collègue.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. À vous la parole, Mme la députée de Notre-Dame-de-Grâce.

**Mme Weil :** Merci. Je vous remercie de votre présence. Et vous défendez votre point de vue avec beaucoup de passion, et c'est très intéressant. Je pense qu'on l'a tous soulevé. Et je retiens un mot que vous avez utilisé, mais moi, je l'avais mis dans le sens positif. Vous avez parlé de déséquilibre, mais vous... Moi, j'avais écrit «équilibre». Donc, il y a une notion d'équilibre et d'équité dans ce que vous proposez, et le déséquilibre, ce qui m'a beaucoup inquiétée, c'est votre chapitre sur la sécurité publique avant tout et les scénarios que vous proposez. Mais, avant d'aller là, si j'ai le temps même, quelles sont les exigences pour avoir votre permis MAPAQ? Qu'est-ce que vous devez démontrer pour avoir ce permis-là?

**M. Thibault (Pierre) :** Bien, sur ce point-là, il y a une belle ouverture du ministère de l'Agriculture, des Pêches, Alimentation depuis des années. Donc, l'idée, c'est de faire la demande en bonne et due forme avec un formulaire très connu au gouvernement. Puis ensuite il va y avoir des gens du MAPAQ qui vont se présenter pour venir vérifier si les installations sont conformes. Du moment où il y a des défauts d'installation, on a la chance de pouvoir corriger tout ça. Tout est... On est très bien soutenu par le MAPAQ, en fait, quand un bar décide de se lancer dans cette espèce de zone de restauration là, mais, encore une fois, ça dépend du zonage, parce que, si le zonage interdit que tu sois un restaurant, la MAPAQ ne peut pas faire changer le zonage.

Donc, la première condition, c'est le zonage. Est-ce qu'il y a moyen de pouvoir faire de la restauration dans mon établissement? On doit s'adresser aux arrondissements, aux villes, tout ça. Une fois qu'on a le droit de la ville ou des arrondissements, on fait la demande à la MAPAQ. La MAPAQ va déplacer des inspecteurs. On travaille en équipe. Puis, comme ça, on peut faire... on peut mettre en place tous les bars de quartier qui viennent décorer le Québec depuis des années.

**Mme Weil :** Comme disait le député de Saint-Jérôme... Je ne sais pas si j'ai le temps... Vous n'avez pas... C'est comme entre les deux. Il y a de la nourriture, mais ce n'est pas une cuisine complète. C'est ce qu'on...

**M. Thibault (Pierre) :** Non. Bien non, en fait, de plus en plus, on réussit à faire des menus évolués. Il y a beaucoup de création. Non, mais il y a une passion en cuisine, au Québec, qui s'est développée. À titre d'exemple, il y a 25 ans, chez nous, ma mère ne mettait pas de vin dans le boeuf bourguignon. On avait un problème. Maintenant, ça n'existe plus. Il y a l'amour de la cuisine. Non, mais c'est vrai...

**Mme Weil :** J'en mets dans mon boeuf bourguignon.

**M. Thibault (Pierre) :** Exactement. Non, mais il y a l'amour de la cuisine. C'est une passion au Québec. Puis je crois que, maintenant, avec les espaces de cuisine qui sont conformes, on peut faire de la magie. Donc, il ne faut pas penser au bol de nachos ou au bol de pinottes. On est ailleurs. On a évolué. C'est ce qui fait un peu, je pense, les caractéristiques du Québec puis qui attire ce tourisme tant attendu l'été dernier, qui ne s'est pas présenté, mais on devient une destination culturelle au niveau culinaire. Puis, du moment où est-ce que la MAPAQ nous donne ce certificat puis qu'on est conformes, tout le monde y va de magie. Puis, rapidement, ce n'est pas rare de voir un employé qui va être dans une buvette ou dans une taverne qui peut travailler aussi bien dans un restaurant le vendredi, samedi. Donc, c'est un superbe «mix». Il ne faut pas débalancer le «mix» qui est en place, selon moi.

**Mme Weil :** Est-ce qu'il reste quelques secondes?

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui, 1 min 20 s, Mme la députée.

**Mme Weil :** Je serais curieuse... Si on regarde tout le territoire du Québec, hein, est-ce que, cet avantage-là, ce serait un avantage pour toutes les régions du Québec, ce que vous proposez, dans le sens...

**M. Thibault (Pierre) :** Bien oui, oui, vraiment.

**Mme Weil :** Est-ce que vous voyez des souffrances plus aiguës... C'est sûr que Montréal, évidemment, on comprend ça, c'est une grande ville, Québec aussi, mais, par rapport à la répartition de ces bars qui pourraient bénéficier d'avoir ce permis MAPAQ, ça pourrait être quelque chose d'intéressant partout.

**M. Thibault (Pierre) :** Encore plus, encore plus, c'est un bon point, parce qu'en région, souvent, l'offre est moindre. Donc, les bars qui, présentement, voudraient amener une touche... une nouvelle touche, si on veut, dans l'offre dans la région... On peut penser à la Gaspésie. Les microbrasseries sont venues au monde avec cette énergie-là. En fait, les microbrasseries ont décidé d'y aller avec la production de bière locale, puis il y a des menus qui sont très élaborés, qui viennent accompagner leurs bières. Donc, ils ont réussi à pouvoir aller chercher ce permis-là, parce que c'est une microbrasserie. L'accréditation MAPAQ qui existe déjà permet une meilleure offre en région, puis je pense que c'est les citoyens qui en bénéficient le plus.

**Mme Weil :** Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, Mme la députée. Je passe maintenant la parole au député de René-Lévesque pour un temps de parole de 2 min 24 s.

• (13 heures) •

**M. Ouellet :** Merci, messieurs. Écoutez, je n'ai pas beaucoup de temps, mais votre mémoire est quand même assez éloquent, et les échanges qu'on vient d'avoir aussi nous permettent de circonscrire ce que vous cherchez, de l'équité. On a entendu plusieurs groupes qui voient, à travers les modifications législatives proposées... étant une avenue pour améliorer leur sort, notamment en temps de pandémie, mais pour le moyen, long terme. Or, si on n'apporte pas certains ajustements, quand je vous entends, ça va vous nuire. Et je suis bien conscient de la volonté de l'industrie, aussi, de se moderniser et de faire partie aussi de la relance du Québec. Donc, je suis plus qu'intéressé à votre proposition d'interdire la restauration... pardon, la vente d'alcool, passé 23 heures, dans les permis de restaurant pour conserver cette partie «nightlife» ou cette partie «club» qui était présente avant la pandémie et qui, j'espère, sera présente après la pandémie.

Donc, évidemment, je pense qu'on aura l'occasion d'en discuter avec la ministre. Et évidemment c'est la sécurité publique qui aura à faire les vérifications que tout le monde respecte les permis. Ça a toujours été ça, de toute façon, dans les établissements licenciés. Donc, je pense qu'on aura, effectivement, la chance de se reparler pour donner écho à ça. Ça serait un juste équilibre entre la création d'une nouvelle offre qui permettrait, effectivement, à des restaurateurs de vendre de la boisson sans vendre de repas. La contrepartie, ça vient avec une obligation que la

majeure partie de la business d'un restaurant, c'est la nourriture, ce n'est pas la boisson, alors que, vous, la majeure partie de votre business, ce n'est pas la restauration, c'est la consommation.

**M. Thibault (Pierre) :** Exactement, exact.

**M. Ouellet :** Donc, ce juste équilibre là, je pense qu'il est important. Et vous nous mettez assurément le doigt sur la situation en nous disant, en nous rappelant qu'on peut agir, présentement, pour favoriser un secteur à cause de la pandémie, mais il ne faut pas avoir peur de se projeter dans le futur pour qu'après la pandémie ce qui existait existe encore.

**M. Thibault (Pierre) :** C'est exactement ça.

**M. Lefrançois (Éric) :** Si je pourrais surenchérir là-dessus, si on devait adopter la loi telle qu'elle est sans reconnaître nos recommandations, ça serait de se demander, par la suite, qu'est-ce qui différencierait un restaurant d'un bar. Moi, je ne le sais plus à ce moment-là. C'est le... On établit un flou, puis je ne pense pas que ce soit pour le mieux.

**M. Ouellet :** Non. Et, pour ce qui est des investissements faits par vos membres, notamment pour le prix des permis, le député de Saint-Jérôme a extrêmement bien résumé le contexte avec lequel vous devez évoluer. Il ne faudrait pas voir non plus ça s'amoinrir après la pandémie, considérant qu'il y aura encore un marché, mais que, suite aux dispositions législatives adoptées, il y aurait moins de valeur à ceux et celles qui ont investi avant la pandémie et qui voudraient être encore debout après la pandémie.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Merci beaucoup, M. Thibault. Merci beaucoup, M. Lefrançois. Je vous remercie pour votre contribution à nos travaux.

La commission suspend ses travaux jusqu'à 15 heures. Bon lunch, tout le monde.

*(Suspension de la séance à 13 h 02)*

*(Reprise à 15 h 04)*

**Le Président (M. Ciccone) :** À l'ordre, s'il vous plaît! La Commission des institutions reprend ses travaux. Je vous demande de bien vouloir éteindre la sonnerie de vos appareils électroniques.

Nous poursuivons 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. Cet après-midi, nous entendrons l'Association Restauration Québec, Éduc'alcool et l'Union québécoise des microdistilleries.

Avant de passer à la présentation du prochain groupe, M. le député de René-Lévesque m'a fait part d'une situation et m'a demandé si je pouvais demander le consentement aux partis d'opposition et à la partie gouvernementale pour lui accorder un peu plus de temps, parce qu'il considère que c'est un projet de loi qui est très important. Ils sont tous importants, mais, en même temps, le député de René-Lévesque aimerait avoir quelques minutes de plus. Alors, on pourrait répartir le temps équitablement, selon le pourcentage prévu. Alors, je demande le consentement, si vous voulez, bien sûr.

**Mme Guilbault :** On parle de combien de temps environ?

**M. Ouellet :** Je vous dirais que, dans une autre commission, pour la... pas la santé publique, pardon, les affaires publiques... les finances, on s'est entendus que, quand QS n'était pas là, tu sais, je prenais son temps, puis, quand moi, je n'étais pas là, il prenait le mien. Ça fait qu'au final l'opposition officielle et le gouvernement avaient le même temps, mais la partie deuxième, troisième opposition, on l'additionnait. Ça fait que ça me donnait 2 min 15 s de plus, là, dans le fond. Ça me donnait à peu près, c'est ça, 2 min 15 s.

**Le Président (M. Ciccone) :** Ce qui a été fait... Hier, on ajoutait... Vous aviez un deux minutes de plus, deux, trois minutes de plus. Si vous voulez, on pourrait le répartir par pourcentage ou l'offrir à M. le député de René-Lévesque. Tout est possible. Ça dépend justement d'un consentement. Si les partis me donnent leur consentement, je pourrais y aller de cette façon. Si vous ne donnez pas le consentement...

**Mme Guilbault :** Bien, l'idée de prendre le temps de... c'est parce que, là, on ne peut pas insinuer que des gens sont absents.

**Le Président (M. Ciccone) :** Non, non, c'est ça...

**Mme Guilbault :** Bien, l'idée de prendre le temps d'un parti qui serait absent, je trouve que ce n'est pas fou.

**Le Président (M. Ciccone) :** Alors, est-ce que j'entends qu'on a un consentement?

**Mme Guilbault :** Si tant est qu'il y en avait un d'absent.

**Le Président (M. Ciccone) :** C'est ça, exactement.

**M. Ouellet :** C'est ça. Mais là on est en hors d'ondes, donc...

**Le Président (M. Ciccone) :** On n'a pas dit que personne était... Là, on est en ondes, là, mais on n'a pas dit que personne était absent.

**Mme Guilbault :** Non.

**M. Rousselle :** ...dans le même sens, c'est que, justement, on va présumer que QS ne sera pas là. Donc, si QS n'est pas là...

**Le Président (M. Ciccone) :** S'ils ne se présentent pas, on donne le temps à M. le député de René-Lévesque. On s'entend? Il y a consentement? Alors, on y va comme ça. Merci beaucoup.

**M. Ouellet :** Et la même chose pour moi. Si je quitte, on offre mon temps aux autres formations politiques aussi, même chose pour moi.

**Le Président (M. Ciccone) :** Pas de problème, M. le député. Merci beaucoup. Alors, bravo pour cette générosité, chers collègues.

### Association Restauration Québec

Je souhaite maintenant la bienvenue à l'Association Restauration Québec. Je vous rappelle que vous disposez de 10 minutes pour votre exposé, puis nous précéderons 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.

(Visioconférence)

**Mme Roy (Claudine) :** M. le président de la commission, Mme la vice-première ministre et ministre de la Sécurité publique, Mmes et MM. les députés, bonjour et merci de votre invitation. Je suis Claudine Roy, propriétaire de l'Auberge sous les arbres, à Gaspé, et présidente du conseil d'administration de l'Association Restauration Québec, communément appelée l'ARQ.

Alors, l'association compte près de 5 500 membres. C'est le plus important regroupement de gestionnaires de restaurants au Québec, et ça, sous toutes ses formes, dont la majorité est titulaire d'un permis d'alcool. Aujourd'hui, je suis accompagnée par M. François Meunier, vice-président des affaires publiques et gouvernementales de l'ARQ.

Le projet de loi n° 72 ouvre un nouveau chapitre vers la modernisation tant attendue, bien sûr, de la Loi sur les permis d'alcool et de ses règlements. Depuis 20 ans, pas moins de neuf projets de loi, de nombreuses consultations, de rapports se sont penchés sur cet enjeu d'importance pour notre industrie de la restauration sans arriver à atteindre les objectifs souhaités.

Le 12 juin 2018, l'Assemblée nationale adoptait à l'unanimité le projet de loi n° 170, Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques. Cette adoption fut considérée comme une grande victoire pour notre industrie car elle réglait plusieurs des irritants manifestés au cours des dernières décennies. Malheureusement, de nombreuses mesures apparaissant à cette pièce législative ne sont toujours pas encore entrées en vigueur. Deux ans plus tard, grâce à vous, une nouvelle étape pourra être franchie. Enfin, nous l'espérons de tout coeur.

Ainsi, comme notre mémoire l'expose plus en détail, le projet de loi n° 72 sera adopté... lorsqu'il sera adopté, un restaurant pourra vendre de l'alcool pour consommation sur place sans nécessairement l'accompagner de nourriture. Fini, pour un exploitant, d'avoir à justifier, devant le tribunal, pourquoi il a vendu une bière avec une salade parce qu'un tel plat ne se qualifiait pas comme étant un repas aux yeux de certains policiers.

Nous tenons à souligner également que notre industrie souscrit pleinement au cadre réglementaire rattaché au projet de la loi n° 72 par l'article 57. Ce cadre définit clairement la limite entre un bar et un restaurant. Ainsi, un restaurant devra conserver sa vocation de restaurer ses clients en restant un établissement effectuant de façon principale et habituelle la préparation et la vente d'aliments sur place qui pourra servir des boissons alcooliques lorsqu'elles sont généralement servies en accompagnement de ces aliments.

Il sera donc très difficile, pour un propriétaire d'établissement, de se transformer en faux bar à travers un permis de restaurant pour vendre. Le titulaire devra, en effet, maintenir l'équipement fonctionnel et opérationnel et avoir le personnel nécessaire pour 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, comme le précisera le nouvel article 7.2 du Règlement sur les permis d'alcool.

• (15 h 10) •

En outre, un restaurant pourra faire livrer vin et bière avec un repas par un service de livraison exploité par un tiers, chose permise aux livreurs employés d'un restaurant depuis 2002. La sous-traitance du service de livraison à des entreprises spécialisées a permis à un grand nombre de restaurateurs de continuer à rejoindre leur clientèle en

fournissant leurs produits à distance, étant donné que la grande majorité de ceux-ci n'ont pas la capacité financière d'implanter un service de livraison complet dans leur établissement, avec les acquisitions et l'embauche que tout cela implique.

La capacité d'adaptation de l'industrie de la restauration s'est encore une fois illustrée au cours de la présente crise, vous en conviendrez, et, pour les exploitants confrontés avec l'obligation de s'ajuster rapidement ou de fermer leurs portes, l'option de faire livrer par un tiers doit demeurer un choix à leur disposition. Il est impératif que les restaurateurs puissent offrir l'entièreté de leur carte en livraison à leurs clients.

Les modifications législatives proposées permettront, par ailleurs, aux établissements saisonniers de toutes catégories, dont plusieurs sont situés en région, de payer moins cher leur permis d'alcool, en raison du fait qu'ils sont ouverts moins de six mois par année.

L'adoption du projet de loi de la loi n° 72 permettra aussi notamment de corriger quelques aberrations réglementaires datant de l'ère jurassique comme celle, par exemple, d'interdire d'avoir des parasols d'un seul fabricant sur une terrasse.

(Panne de son)

**Le Président (M. Ciccone) :** On n'entend plus. Est-ce qu'on peut vérifier en régie si on est capables de régler le problème?

On va suspendre quelques instants. Merci.

*(Suspension de la séance à 15 h 12)*

*(Reprise à 15 h 13)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Alors, nous reprenons nos travaux. Mme Roy, à vous la parole. Il vous reste quatre minutes...

**Mme Roy (Claudine) :** Oui, pour nous, l'adoption rapide de ces... excusez-moi.

**Le Président (M. Ciccone) :** Il vous reste 4 min 26 s.

**Mme Roy (Claudine) :** Oui. Nous ne pouvons que souhaiter que les parlementaires, tous partis confondus, mettront tout en oeuvre pour assurer une adoption rapide de ces nouvelles dispositions afin qu'elles soient en vigueur dès la réouverture des salles à manger des établissements situés en zone rouge, attendue pour très bientôt, du moins, nous l'espérons. M. le Président, j'aimerais maintenant vous inviter... que vous invitiez M. François Meunier à prendre la parole.

**Le Président (M. Ciccone) :** Vous êtes invité, M. Meunier, à vous la parole.

**M. Meunier (François) :** Bonjour et merci de nous recevoir aujourd'hui. Toute pièce législative est perfectible. On en conviendra.

Ainsi, parmi les pistes d'amélioration souhaitées, nous jugeons tout à fait pertinent que soit autorisée la vente, avec un repas pour emporter ou en livraison, de boissons alcoolisées, en format individuel, faites à base de spiritueux, que l'on appelle aussi «coolers». Ces breuvages ont connu la plus grande croissance au pays, en ventes par habitant, sur la période 2017-2018, avec un bond de 5,7 %, loin devant le vin et les spiritueux purs. Plusieurs entreprises québécoises se sont lancées dans la production de ce type de produit, et il existe une réelle volonté, de la part des restaurateurs, d'inclure ces breuvages créés localement à leur menu. Selon nous, il serait incohérent d'exclure ceux-ci du menu de livraison ou de celui proposé au comptoir pour la simple raison que l'on veut empêcher, à juste titre, la vente au comptoir ou en livraison à domicile de bouteilles de spiritueux au format de 750 ml ou plus.

Parmi les autres améliorations identifiées, nous sommes pleinement en faveur à l'idée de permettre aux titulaires de permis de bar exerçant leur activité de manière similaire à un restaurant de vendre vin et bière, et éventuellement des cocktails prémélangés, en format individuel lors d'une commande pour emporter d'un repas, ou en livraison. Pour nous, c'est une question de cohérence, tout à fait dans l'esprit de la modernisation souhaitée, que de permettre aux titulaires de permis de bar avec une offre alimentaire semblable à celle d'un restaurant de vendre leurs produits à travers les mêmes canaux et sous les mêmes conditions que les titulaires de permis de restaurant pour vendre.

Bien sûr, parmi les autres améliorations souhaitées, il faudra aussi mettre en oeuvre les autres mesures qui devaient l'être avec l'adoption du projet de loi n° 170, notamment la création de l'option traiteur ou l'autorisation de permettre de consommer de l'alcool dans les aires communes des lobbys d'hôtels.

Finalement, on ne peut passer sous silence notre irritation quant au report annoncé en mars dernier de l'abolition du système de marquage malgré l'adoption à l'unanimité, en juin 2018, du projet de loi n° 170, qui éliminait cette pratique, ces timbres qui décollent, qui s'effacent, ces timbres qui font que les titulaires ne peuvent acheter leurs boissons alcooliques dans toutes les succursales de la SAQ car au moins la moitié d'entre elles n'offrent pas le service de timbrage. La fin du système de timbrage, confirmée en 2018, constituait un gain important pour l'industrie de la restauration, et nous ne pouvons pas comprendre comment le gouvernement pourrait aller dans le sens contraire

d'une orientation votée par tous les groupes parlementaires à l'Assemblée nationale il y a à peine deux ans. Selon nous, il ne fait aucun doute qu'il existe un modèle permettant d'atteindre l'objectif gouvernemental de maintenir les achats d'approvisionnement légitimes, sans toutefois maintenir un système archaïque, basé sur des timbres en papier, du moins, en ce qui concerne les produits vendus par la SAQ, les microbrasseries et les producteurs artisanaux.

En terminant, M. le Président, sachez que tous les parlementaires peuvent compter sur notre complète et positive disponibilité pour continuer le travail si adéquatement poursuivi pour offrir à la société québécoise et aux artisans de l'importante industrie québécoise de la restauration un encadrement moderne, actualisé et responsable en matière de vente et de service des boissons alcoolisées dans les restaurants.

Mmes et MM. les députés, l'industrie québécoise de la restauration est l'une des plus affectées par la terrible pandémie frappant notre planète. Déjà, de nombreux restaurants ont fermé définitivement leurs portes. De nombreuses autres fermetures sont à craindre, malheureusement. Vous avez aujourd'hui une formidable occasion, avec l'adoption de ce projet de loi, d'offrir rapidement aux gestionnaires de la restauration du Québec un peu de souplesse pour assurer un tant soit peu leur survie au cours des prochains mois. Merci d'être sensibles à leurs besoins et de votre écoute.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Meunier. Merci pour votre exposé. Nous allons maintenant passer à la période d'échange en commençant avec Mme la ministre, pour une période de temps de 17 min 30 s.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président, et merci à vous deux d'être avec nous cet après-midi. J'aime beaucoup votre style, Mme Roy. Je vous trouve assez directe et colorée puis j'aime beaucoup ça. Je pense, vous nous avez fait rire à quelques reprises, mais dans le bon sens, dans le sens, évidemment, instructif et constructif.

Et l'ère jurassique à laquelle vous faites référence, on en est parfaitement conscients. J'ai avec moi, à mes côtés, entre autres, le député de Saint-Jérôme, qui travaille hyperfort sur l'allègement réglementaire en collaboration avec le ministre de l'Économie et moi-même, parce qu'on sait bien qu'il y a beaucoup de choses à dépoussiérer, et, dans l'industrie de la restauration, bien, il y a beaucoup de choses à faire.

Je veux vous rassurer, d'emblée, sur le 170, le projet de loi qui avait été adopté en juin 2018. Il y avait de gros problèmes informatiques qui empêchaient la mise en oeuvre de la loi, sur lesquels on a énormément travaillé depuis deux ans, et j'espère bien pouvoir, au printemps, mettre en oeuvre, enfin, cette loi-là à la satisfaction, je m'y attends, de plusieurs joueurs de l'industrie, dont vous, probablement. Alors, c'est l'engagement que je prends devant vous, sous réserve d'imprévus, et la pandémie, et compagnie, mais on travaille fort pour la mettre en oeuvre.

Et donc j'ai trouvé ça très, très intéressant puis je retiens vos derniers mots. On est très sensibles au fait qu'on a été pressés, à quelques reprises, depuis le début des consultations particulières, d'adopter au plus vite ce projet de loi là pour pouvoir adopter, entre autres, ces dispositions-là, du chapitre III, qui touchent votre industrie. La Fédération des chambres de commerce, hier, nous a priés de le faire en urgence avant Noël. La Fédération canadienne de l'entreprise indépendante... Donc, c'est quelque chose qu'on a entendu à plus d'une reprise. Puis on va faire tout en notre possible pour le faire avancer aussi vite que possible pour pouvoir vous consentir enfin ces assouplissements-là qui y sont prévus.

Donc, je comprends essentiellement que vous êtes très favorables à ce qu'il y a dans le projet de loi et... qui vous touche, donc, la possibilité de servir l'alcool avec les repas. Puis là vous donnez l'exemple de la salade, on a-tu le droit de servir avec une salade... C'est-u un repas? Je faisais la blague, moi, ce matin : Tu vas à un 5 à 7, tu te commandes une entrée à deux juste pour dire que tu as le droit de commander ta bière, là, puis, bon, tu contournes un peu la façon dont ça fonctionne. Et là on va régler ça. Et donc, vos membres, je comprends que, pour eux, puis je reprends toujours la même expression, ça va être une bouffée d'air que de pouvoir, enfin, quand ils pourront rouvrir, bien sûr, si on peut s'en sortir, de cette zone rouge de pandémie... pouvoir servir, enfin, sans avoir besoin d'avoir le repas... et pouvoir aussi déléguer la livraison.

• (15 h 20) •

**M. Meunier (François) :** Claudine, tu peux répondre?

**Le Président (M. Ciccone) :** Mme Roy?

**Mme Roy (Claudine) :** Oui, j'ai été coupée par l'organisation. Alors, je suis là.

Oui, bien, je vous remercie beaucoup, Mme la ministre, de bien entendre nos demandes, et, oui, nous, nous avons vraiment hâte que ce projet de loi soit adopté pour le bien-être de nos restaurateurs ici, au Québec. Puis on le sait qu'avec la pandémie, là, les gens trouvent ça extrêmement difficile. Et, pour nous, ce serait vraiment une très grande avancée que de faire accepter ce projet, et puis ça fait... c'est tellement... Vous l'avez mentionné tout à l'heure, je l'ai dit lorsque... lors de ma lecture, c'est tellement une loi qui est archaïque, la Loi sur les permis d'alcool. Et moi, j'ai grande confiance qu'avec tous les parlementaires, avec le gouvernement de la CAQ, qu'on dépoussière cette loi et qu'on fasse vraiment avancer le Québec au niveau du règlement des permis d'alcool.

**Mme Guilbault :** Oui, c'est l'objectif qu'on a. J'aimerais ça aussi vous parler d'un autre point qui n'est pas, comme tel, dans le projet de loi, mais je le fais avec tous ceux qui représentent des restaurateurs, des bars, restobars. Ce qu'on a fait, cet été, pour pouvoir être plus flexibles dans la façon de permettre d'élargir, d'agrandir une terrasse ou d'installer une terrasse, pour ceux qui n'en avaient pas, dans un contexte de pandémie, où les gens avaient besoin de plus d'espace puis ils avaient besoin de toutes les façons possibles pour survivre et profiter de l'été, est-ce que, ça, vos membres l'ont apprécié et est-ce que ça a bien fonctionné?

**Mme Roy (Claudine) :** Absolument. Ça a été vraiment un succès incroyable pour l'ensemble des régions du Québec. Ici, en Gaspésie, ça a été très, très porteur parce que ça a permis d'utiliser le domaine public, de servir beaucoup plus de monde qu'on... avec lequel on aurait eu le droit avec le 50 %. Alors, oui, ça a été vraiment très, très apprécié pour cet été.

**Mme Guilbault :** J'ai un autre point aussi sur lequel... Puis je vais laisser du temps à mes deux collègues ici, qui ont aussi des questions pour vous. Un autre point, le projet de loi prévoit l'obligation, pour le titulaire de permis de restaurant, de prendre les mesures nécessaires pour faire respecter les conditions du permis, entre autres, par rapport à la livraison de boissons alcooliques à des mineurs, bien, en fait, interdite à des mineurs, et s'assurer que c'est à des personnes majeures. Comment est-ce que vous voyez ça, dans la mesure où on ferait affaire avec des nouveaux joueurs, bien, qui ne sont pas nouveaux, mais avec des nouvelles possibilités...

**Mme Roy (Claudine) :** Avec des tiers?

**Mme Guilbault :** ...avec des tiers? Est-ce que vous, vous êtes à l'aise avec ça? Sentez-vous que vos membres sont à l'aise avec ça puis sont dans l'intention de s'assurer de faire respecter ça? De toute façon, c'est leur obligation, mais, comme ça se fait déjà pour des gens qui ont des systèmes de livraison, de toute façon...

**Mme Roy (Claudine) :** Bien oui. Vous savez, depuis 2002, St-Hubert peut servir de la bière, avec ses livreurs, auprès de la clientèle, alors pourquoi pas par un tiers? Je pense qu'on est capables de le faire de la même façon. Moi, honnêtement, je ne vois aucun problème à ce niveau-là. Je pense que c'est de... Chaque restaurateur se doit d'être sensibilisé. Et pourquoi le restaurateur lui-même, avec son propre service de livraison, a le droit et qu'un tiers n'aurait pas le droit? Pour moi, c'est vraiment... Ça ne tient pas la route. Alors, pour nous, ça serait vraiment essentiel, et surtout avec ce qu'on vient de vivre et ce qu'on va vivre encore avec la pandémie, de donner cette bouffée d'air à nos restaurateurs.

**Mme Guilbault :** Oui, bien, merci. Et puis, dernier petit point, je ne sais pas, je pense que vous avez des membres, certainement, qui sont touchés par la modulation du prix des permis sur une base saisonnière, pour ceux qui n'exploitent pas à l'année. Ça aussi, je présume que vous le recevez bien?

**Mme Roy (Claudine) :** Bien oui, absolument, absolument, c'est un beau gain parce que... Et vous parlez à la bonne personne parce que je suis à Gaspé. En Gaspésie, il y a beaucoup de saisonniers. Ça fait qu'on... C'est sûr qu'on prend ça avec bonheur, mais bien sûr qu'il faut poursuivre aussi au niveau de l'allègement, là, de la Loi sur les permis d'alcool. Ça, pour moi, c'est très, très important. De toutes mes années en restauration, tous ces irritants que nous avons tout le temps à subir...

Le timbre, François en a parlé tout à l'heure, le timbre... Il n'y a rien de plus archaïque qu'un timbre sur une bouteille, qui décolle parce qu'il fait chaud l'été, les policiers arrivent, te donnent une contravention. Même moi, j'ai été aux prises avec ça. Alors, il faut que tu prennes un avocat, une avocate, ça coûte des frais. Enfin, tu n'es pas mis à défaut parce que tu étais correct. Mais aujourd'hui je pense qu'avec le MEV, tous nos systèmes de contrôle, moi, je pense qu'on est capables de faire avancer la Loi sur les permis d'alcool de façon tout à fait extraordinaire, Mme la ministre, et l'ARQ sera une de vos grandes alliées, ça, c'est sûr.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup. Je vous prends au mot. Je vous remercie puis je vais laisser la suite à mes collègues. Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, Mme la ministre. Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jean. Il vous reste neuf minutes.

**M. Lemieux :** Merci beaucoup, M. le Président. J'allais poursuivre... Je n'allais pas poursuivre, mais j'avais des questions sur les timbres. Mme Roy vient de faire avec éloquence son plaidoyer, et la ministre l'a bien entendue. Ça fait une chose de réglée dans mes questions. Bonjour, Mme Roy. La ministre vous trouvait passionnée et colorée. Elle ne se surprendra, donc, pas que, pendant plusieurs années, je faisais référence à vous en vous présentant à la télé comme Mme Gaspésie, et on va rajouter Mme Resto à ça, donc, à partir de maintenant.

Mme Roy, on a eu, aujourd'hui ou hier, j'oublie, là, des représentations à l'effet que c'était une bonne chose, puis ce n'était pas n'importe qui nous disait ça, c'étaient les bars... c'était une bonne chose que de laisser les restaurants pouvoir servir des breuvages sans repas, mais que, rendu à 23 heures, il faudrait que le monde change. Comment vous voyez ça, vous? Est-ce qu'à partir de 23 heures, de redevenir un restaurant, avec les mêmes règles que vous avez actuellement par rapport au service d'alcool, pour être accompagné de repas, parce qu'ils considéreraient que c'était rendu leur temps à partir de 23 heures, est-ce que vous l'entendez comme ça, vous?

**Mme Roy (Claudine) :** Bien, vous savez, M. le député, oui, pour avoir vécu tant d'années en Gaspésie et avoir côtoyé mon établissement de façon très, très régulière, pour moi, il n'y a pas de problème à ce niveau-là. Je ne crois pas que ça va nuire aux opérateurs de bars que d'avoir un restaurant qui sert de l'alcool. De toute façon, si tu sers de l'alcool si tes cuisines ne sont pas ouvertes, tu vas être en contravention. Alors, tu te dois d'avoir ta cuisine

ouverte. Et vous savez très bien qu'il n'y a aucun restaurateur qui va garder sa cuisine... mettons que sa cuisine ferme à 10 heures, il ne gardera pas son restaurant ouvert pour vendre, peut-être, une crème de menthe qui est passée date pour... tu sais, parce que... puis avoir une contravention, parce qu'il n'a pas le droit, parce que son restaurant est fermé.

Alors, pour moi, il n'y en a pas, de problème, à ce niveau-là. Je pense que c'est du protectionnisme commercial que... parce que j'ai aussi... Mon bistrot avait un permis de bar et un permis de restaurant, hein, vous savez, Louis. Alors, pour moi, ça, il n'y a pas de problème, puis la sécurité publique fait tellement en encadrement efficace que moi, je ne vois aucun problème à ce niveau-là et je pense qu'on se doit d'aller de l'avant.

**M. Lemieux :** Une dernière question, parce que mon camarade le député de Saint-Jérôme va vous parler d'allègement réglementaire. Ça va vous faire plaisir. Vous avez eu un succès boeuf avec l'ère jurassique, et, effectivement, on l'entend dans toutes les présentations, il y a encore beaucoup à faire. D'ailleurs, ce qu'on fait là, en partie, aurait dû être fait, en ce qui me concerne, avec le p.l. n° 61, qui n'a pas été adopté. On fait ce qu'on peut pour ramener l'essentiel de ce qu'on avait mis dans le p.l. n° 61. On travaille un petit peu. Vous avez eu la conversation avec la ministre au sujet du 170, qui va finir par aboutir avec une mise en oeuvre le plus tôt possible, mais il reste beaucoup à faire encore. Vous voyez ça comment? Il va falloir faire quoi? Parce que, là, à la pièce comme ça, tout ce qu'on fait, c'est qu'on règle des problèmes. Il faudrait peut-être regarder en avant, non?

**Mme Roy (Claudine) :** Je vais laisser François...

• (15 h 30) •

**M. Meunier (François) :** Oui, je peux peut-être répondre. Écoutez, il ne faut quand même pas perdre de vue que... On vous en a fait la démonstration... Moi, ça fait 34 ans que je suis dans l'industrie. C'est mon neuvième projet de loi qui se penche sur la modernisation de la Loi sur les permis d'alcool. Il y a déjà beaucoup qui a été fait et il en reste encore beaucoup à faire. Et on a confiance en la volonté des parlementaires de nous... d'aboutir, finalement, de compléter le travail qui a été enclenché par de nombreux de vos anciens collègues des dernières années.

Le p.l. n° 170, adopté en juin 2018, là, comportait de nombreuses mesures qui restent à mettre en oeuvre. On a très confiance entre... dans la volonté du gouvernement, présentement, notamment avec des travaux sur l'allègement réglementaire actuellement en cours, d'arriver à la fin. Il y a la question des timbres. Il y a la question, évidemment, de l'option traiteur. Mais il y a d'autres catégories, là, les permis accessoires qui n'ont pas été mis en oeuvre, les assouplissements touchant les hôtels, les lieux d'hébergement touristique. Alors, on... Et évidemment tout le règlement sur la promotion et la publicité... La Régie des alcools, des courses et des jeux a réuni une soixantaine... 80 organismes, depuis deux ans, pour se pencher sur l'adaptation au règlement... puis certaines vont être probablement mises en place avec le projet de loi n° 70, mais il en reste d'autres à mettre...

Alors, il faut juste ne pas mettre le dossier sous le tapis et que tout ça reste quand même une priorité. Je vous le dis, là, moi, j'ai participé aux travaux du premier Groupe-conseil sur l'allègement réglementaire, qui avait été formé par le premier ministre Lucien Bouchard, en 1999. C'était Bernard Lemaire qui était le président du comité. Et, déjà, à l'époque, on demandait une modernisation de la Loi sur les permis d'alcool et de ses règlements.

**M. Lemieux :** Merci. On va justement parler d'allègement fiscal... d'allègement réglementaire, je pense, M. le Président.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jérôme. Il vous reste 3 min 40 s.

**M. Chassin :** Merci, M. le Président. Merci, M. Meunier, Mme Roy, de votre présentation très éloquente, en effet. Ce que je comprends, en fait, c'est que, Mme Roy, vous parliez de protectionnisme commercial, là, pour décrire les inquiétudes des bars quant à la concurrence que pourraient, dans le fond, représenter des restaurants se transformant, finalement, en bars après les heures normales d'opération des restaurants. En même temps, vous-même, vous semblez assez magnanime, là, dans le sens où votre recommandation n° 3, c'est de permettre aux bars d'effectuer la vente de boissons alcooliques en accompagnement de repas. Est-ce que, pour vous, c'est... Dans le fond, je vous dirais que je suis peut-être même étonné de voir l'ARQ proposer cette recommandation. Est-ce que vous pouvez nous donner un peu le contexte, ou M. Meunier, bien sûr?

**M. Meunier (François) :** Bien, je peux peut-être prendre la balle au bond, Claudine.

En fait, c'est une... Écoutez, on oeuvre... On milite depuis 20 ans sur l'allègement réglementaire et administratif, là. La révision de la Loi sur les permis d'alcool et de ses règlements, là, vise à assouplir les choses, pas à contrôler davantage la compétition dans un secteur. Alors, nous, on pense qu'à activité similaire, à activité équivalente, on devrait avoir les mêmes droits. Alors, c'est certain que... L'idée, nous, de permettre aux restaurants de vendre de l'alcool sans nourriture, ce n'est pas pour concurrencer les bars, c'est pour éviter de se tirailler avec les policiers qui vont arriver de manière anonyme dans un établissement, acheter une frite puis une bière, puis en disant : Une frite, ce n'est pas un repas. On perd notre temps avec ça. Pour nous, c'est quelque chose qui est inacceptable. Il y a des restaurants qui sont obligés d'identifier sur leur menu, avec un astérisque, les plats qui sont... qu'ils peuvent vendre avec de la nourriture. Et, somme toute, l'idée, à la fin, c'est de nous donner davantage de souplesse, faire en sorte que, finalement, on n'ait plus à vérifier qui a mangé, qui n'a pas mangé en fréquentant un restaurant. L'idée de nous...

**M. Chassin :** Donc, de simplifier un peu, dans une perspective de «level playing field», là, permettez-moi l'expression anglaise, là...

**M. Meunier (François) :** Oui, et malheureusement on ne voudrait pas jouer le jeu qui... à l'effet que pourquoi, d'abord, on laisserait les bars vendre de la nourriture après 11 heures si nous, on ne peut plus vendre d'alcool. Nous, on n'embarquera pas dans ce débat-là, sachez-le.

**M. Chassin :** Les articles qui sont... qui concernent les boissons alcooliques, dans le projet de loi, évidemment, viennent aussi du contexte qu'on vit actuellement avec la pandémie pour un secteur qui a particulièrement souffert. Évidemment, dans ce contexte-là, on a été peut-être, là, au plus pressant pour essayer de donner un coup de pouce. L'Association des microbrasseries nous disait ce matin... en fait, réclamait un chantier de révision plus large, dans le fond, de la réglementation et du cadre réglementaire des boissons alcooliques. Est-ce que c'est un peu ce que je comprends de vos propos dans votre présentation?

**M. Meunier (François) :** Bien, écoutez, il y a encore du travail à faire, c'est certain. Sachez que ce qui a préalablement permis le dépôt du projet de loi n° 170 en 2018, il y avait quand même un bon chantier là-dedans. Je ne sais pas combien de groupes avaient été rencontrés en consultations, mais c'étaient plusieurs dizaines. Alors, je pense qu'il faut poursuivre cette démarche-là. Et on est disposés, nous, à regarder plus loin que la... à sortir de la boîte. Par exemple, pourquoi ne pourrait-on pas vendre, restaurants, bars, des boissons alcoolisées au détail, devenir, finalement, des cavistes au même titre qu'une succursale de la Société des alcools ou une agence de la SAQ en région? Alors, très certainement que ça pourrait nous ouvrir des portes, et là on serait dans une véritable libéralisation en ce qui concerne la vente des boissons alcoolisées au Québec.

**M. Chassin :** J'en serais enchanté.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Et je cède maintenant la parole au député de Vimont pour 11 min 40 s. À vous la parole.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président. Bien, bienvenue, Mme Roy, M. Meunier, merci d'être là. J'ai regardé vraiment votre mémoire bien fait, merci.

Oui, quand on parle de restaurants, j'ai juste à penser à ma circonscription qui a... les restaurateurs ont vraiment faim, et avec raison, parce qu'on est dans la zone rouge chez nous, et puis, vraiment, ce n'est pas drôle. Déjà, la première vague, ça ne l'était pas, mais la deuxième vague l'est encore plus. Donc, c'est vraiment problématique. Et j'en conviens, que changer les règlements pourrait faciliter un petit peu plus sur la livraison.

Donc, on parle de livraison avec des repas, justement... au niveau de la boisson. Vous, au niveau de la responsabilité du tiers, parce que c'est sûr qu'il y a des restaurants qui ont... Madame parlait justement, tantôt, que St-Hubert le fait déjà, justement, la livraison de boissons, mais, par un tiers, est-ce que... Pensez-vous qu'il devrait y avoir un principe de responsabilité... de responsabiliser au moins le tiers sur la personne qui va recevoir les biens? Parce que, dans le fond, c'est l'extension du restaurant, la livraison. Donc, est-ce que vous pensez qu'il devrait y avoir un principe de responsabiliser... Là, vous allez me dire : Oui, mais St-Hubert ne l'avait pas. Mais, St-Hubert, c'était directement le restaurateur. Là, on parle de quelqu'un d'autre. Vous, vous en pensez quoi, de responsabiliser ces gens-là qui vont livrer justement aux portes?

**M. Meunier (François) :** Bien, écoutez, ils sont déjà... Il est certain que, dans le projet de loi, on prévoit notamment qu'il y ait des ententes qui seront signées, et, ça, il y a une forme de responsabilisation. Vous voyez, ce qui va responsabiliser ces entreprises-là, c'est qu'elles réalisent des commissions sur les ventes. Alors, c'est certain que, si leurs livreurs ne respectent pas les critères, notamment interdiction de vente aux mineurs... Le titulaire de permis, qui, lui, va être responsabilisé, là, c'est lui qui, aux yeux de la loi, risque d'avoir des problèmes avec les policiers, et avec les autorités publiques, et avec la RACJ, bien, évidemment, va très certainement ramener à l'ordre son tiers, mais sachez que les fameux tiers en question...

Et là on va arrêter de parler en mots que personne ne comprend, là. Là, on parle de UberEats, de SkipTheDishes, de DoorDash. Ces gens-là livrent déjà dans les autres provinces canadiennes depuis longtemps et ils ont des protocoles, ils ont des procédures. UberEats, notamment, exige à un livreur d'avoir 600 heures de livraison sans alcool avant de pouvoir être autorisé à vendre de l'alcool. Ils ont une application. Lorsqu'ils livrent à un client, ils doivent s'assurer de vérifier l'identité, avec une carte, de la personne qui prend la commande et ils doivent s'assurer que cette personne-là, même si elle a 18 ans et plus, n'a pas acheté pour un mineur.

Alors, oui, on peut essayer de chercher des bibittes, mais, Mme Roy l'a dit, depuis 2002, on peut vendre vin et bière en livraison, et je n'ai jamais eu un appel de la RACJ, de qui que ce soit au ministère de la Sécurité publique, en nous disant : C'est un problème, la livraison de vin et bière avec les mets pour emporter. Alors, on ne voit pas pourquoi ça changerait quoi que ce soit, que ce soit par SkipTheDishes, DoorDash ou UberEats.

**M. Rousselle :** Parfait. Écoutez, vous parliez tantôt de la loi n° 170, justement, que mes collègues... Mes anciens collègues André Drolet et Martin Coiteux ont travaillé justement pour améliorer la situation, parce que, oui, effectivement, c'était... Il fallait qu'il y ait de l'amélioration. Donc, c'était un bon début en 2018.

Je m'en vais directement sur le timbrage. Je sais que c'était un problème. Tantôt, on parlait avec un autre groupe, puis effectivement c'était un gros problème, le timbrage. J'imagine... Justement, dans les restaurants, vous le disiez tantôt, c'étaient des grandes victoires. Donc, le timbrage, c'en était sûrement une. En tout cas, je vous ai entendu tantôt... C'est que, dans le timbrage, sûrement que le timbre devait décoller. Il devait y avoir des problèmes au niveau... Parlez-moi un petit peu, là, aussi, si vous avez eu une réflexion sur la nouvelle manière qu'on pourrait justement régler le problème du vieux timbrage, que j'appelle, parce qu'effectivement on parlait d'ère jurassique, tantôt, là, je pense, ça l'est aussi au niveau du timbrage.

• (15 h 40) •

**M. Meunier (François) :** Écoutez, bien sûr, le timbre décolle. Mme Roy a parlé des bouteilles qu'on utilise moins souvent. Je veux sensibiliser les parlementaires à une autre réalité, c'est qu'il y a à peine la moitié des succursales de la Société des alcools qui timbrent les bouteilles pour les titulaires de permis.

À Québec, notamment, on a perdu, il y a deux ans, 12 succursales, qui n'offraient plus le service. Alors, tout le monde a été obligé d'aller vers un centre de distribution spécialisé, centralisé, qui était sur Einstein, à Québec. Alors, imaginez, en plein coeur du Vieux-Québec, en plein Festival d'été, le titulaire de permis, qui veut aller chercher des bouteilles, ne pouvait pas aller à la succursale tout près de chez lui. Il devait prendre son véhicule et faire une demi-heure, trois quarts d'heure de voiture, aller chercher sa commande et revenir.

Alors, il a fallu se battre pour avoir un peu des assouplissements à tout ça, mais, le timbrage, ce n'est pas juste les timbres qui décollent puis les corps policiers qui font des vérifications. C'est aussi un problème de souplesse dans l'approvisionnement pour les restaurateurs. Et c'est sans compter qu'on ne peut pas aller acheter ailleurs. Les restaurateurs ne peuvent pas aller à la SAQ Dépôt. Les restaurateurs ne peuvent pas acheter les produits en rabais. Il y a 1 600 produits, à la SAQ, qui sont plus chers pour un titulaire de permis d'alcool qu'ils ne le sont pour le consommateur régulier, et ça, c'est un irritant majeur qui n'est pas nécessairement relié aux timbres, mais qui est en partie rattaché à cette question-là.

**M. Rousselle :** En passant, votre recommandation n° 3, je vais dire la même chose que mon collègue de Saint-Jérôme, vraiment, je suis heureux de voir votre ouverture d'esprit, justement, vraiment, en laissant justement... Puis, vous l'avez dit, ça fait tellement longtemps que vous en jasez, ça fait tellement longtemps que vous faites le tour qu'à un moment donné la réflexion est faite depuis longtemps, sûrement. Donc, je voulais juste vous féliciter de l'ouverture que vous avez, parce que les bars avec... avaient comme... trouvaient ça correct. C'est sûr que, là, comme vous l'avez dit tantôt, on ne fera pas une discussion sur le 23 heures, là, parce qu'on pourrait aller loin là-dedans, mais, au moins, mutuellement, vous aviez des ouvertures des deux côtés, dire : Bien oui, on est rendus là dans la société.

Donc, je vous remercie puis je vais passer la parole à ma collègue de Notre-Dame-de-Grâce.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je vais maintenant céder la parole à la députée de Notre-Dame-de-Grâce. À vous la parole. Il vous reste 4 min 40 s.

**Mme Weil :** Oui, merci. Bienvenue, M. Meunier, Mme Roy. Donc, on a touché à ces différents enjeux. Le timbrage, juste pour revenir... Un des groupes devant vous avait recommandé fortement... une grande déception par rapport au fait que c'était déjà prévu dans la loi, mais que la réglementation n'est pas encore déposée, qui est comme un genre d'échéancier et un plan de match. Ils comprennent que... Ils ont compris qu'il y a une complexité dans cette question de timbrage. Que pensez-vous... l'idée étant que c'est une nuisance depuis longtemps, et ils ont besoin d'être rassurés, tous les acteurs, là, parmi... et vous en faites partie... d'une assurance que le gouvernement va aller de l'avant. Et nous, comme parlementaires, aussi, évidemment, on est tous parties prenantes de cette évolution et modernisation. Comment vous voyez ça, cette notion... recommandation qui est comme... on dépose, en même temps qu'on fasse l'étude de ce projet de loi... d'un échéancier, un calendrier...

**M. Meunier (François) :** Vas-y, Claudine.

**Mme Roy (Claudine) :** Je vais commencer. Pour nous, Mme la députée, ce serait vraiment une très grande victoire pour les titulaires de permis d'alcool, parce que, comme je l'ai mentionné tout à l'heure, le timbre sur les bouteilles d'alcool, c'est vraiment très, très archaïque.

Vous savez, le système MEV que nous avons installé dans tous les restaurants, qui entrecouper les ventes de bouffe avec les achats, hein... Et, ça, je pense que le gouvernement a récupéré énormément d'argent avec ce système MEV. Pour moi, il est important, et très rapidement, de se pencher, avec le MEV... comment on peut entrecouper nos achats d'alcool avec la Société des alcools et les ventes au niveau de la restauration, et/ou des bars, et de tous les titulaires.

Alors, on a vraiment les moyens qu'il faut au Québec pour devenir actuels en 2021. Et je crois que de faire ça aujourd'hui, avec la pandémie qui sévit, qui est là, encore, pour rester un grand bout de temps... Votre collègue l'a mentionné tout à l'heure, je pense qu'il faut qu'on soit capables, ensemble, de donner de l'oxygène à nos restaurateurs, à nos... vraiment, vraiment, vraiment, pour moi, c'est une priorité. Et il faut en finir avec tous ces irritants de timbres qui décollent, la police qui arrive, tu es mis à l'amende, le stress, et autant, aussi, pour la régie, parce qu'eux aussi ont leurs avocats.

Alors, c'est énormément de dépenses qui, pour moi, ne donnent pas grand-chose, vraiment pas grand-chose. On n'est plus dans l'ère de faire de la bagosse et de remplir sa bouteille pour la vendre à profit. Je pense que la majorité des titulaires de permis d'alcool, aujourd'hui, ne sont plus là, et je ne vois pas ceux qui auraient le temps de faire du remplissage de bouteilles pour sauver 0,05 \$. Alors, pour moi, c'est capital, là.

**Mme Weil :** Merci, madame. Il reste une minute. Moi aussi, j'aimerais vous dire que j'avais remarqué votre recommandation 3 puis je trouvais ça vraiment très bien, très intéressant. Vous avez invoqué des raisons d'équité, d'équilibre, mais vous amenez aussi le côté pragmatique de l'affaire. C'est vraiment comme ça que ça a été présenté, mais ça nous aide. Ça nous aide, comme parlementaires, qui devons cheminer, et, quand même, assez rapidement, de voir des consensus qui se développent. Je pense que vous avez un commentaire, madame?

**M. Meunier (François) :** Non, c'est qu'on vous perd.

**Mme Roy (Claudine) :** On vous perd.

**Mme Weil :** D'accord. Je n'aurai pas beaucoup de temps, mais vous avez fait une comparaison... C'est votre collègue qui a fait une comparaison avec d'autres provinces par rapport à la vérification de l'âge, etc., puis il dit... mais ça a été soulevé aussi, il y a quelques jours, qu'on ne peut pas vraiment vérifier. Puis, de toute façon, la SAQ livre des boîtes de vin, puis il n'y a pas de vérification d'âge, etc., mais il y a des provinces qui ont légiféré dans ce sens-là. Je ne sais pas si vous avez 30 secondes pour, peut-être, nous évoquer, dans d'autres provinces, si les pratiques sont variantes à cet égard.

**Le Président (M. Ciccone) :** C'est pas mal plus cinq secondes, mais j'ai comme l'impression qu'on...

**Mme Weil :** Oui ou non?

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui ou non?

**Mme Weil :** Est-ce que, oui, c'est varié ou est-ce qu'il y a un modèle à l'échelle du Canada?

**M. Meunier (François) :** Non, c'est varié... à chacune des provinces à avoir son propre encadrement.

**Mme Weil :** Merci, c'est parfait.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la députée. Et je cède maintenant la parole au député de René-Lévesque pour une période de temps de 5 min 50 s.

**M. Ouellet :** Merci aux membres de la commission de me permettre d'avoir un petit peu plus de temps, parce que c'est un enjeu qui est extrêmement important et qui touche notamment les restaurateurs. Et on sait que, présentement, la pandémie vous affecte beaucoup, notamment les restaurants en zone rouge. J'ai l'opportunité d'être encore en zone jaune sur la Côte-Nord. Donc, j'ai le loisir et le bonheur d'encore visiter certains restaurants de chez moi. Donc, je sympathise beaucoup avec vos membres qui ne peuvent malheureusement pas être en affaires totalement, complet, pendant cette pandémie.

J'aimerais revenir sur la discussion que nous avons eue un peu plus tôt, sur... de permettre aux restaurateurs de vendre de l'alcool sans prendre de repas, mais peut-être de limiter ça à 23 heures. Présentement, ce n'est pas permis. Si je m'en vais dans un restaurant et je veux consommer de l'alcool, je dois prendre un repas. C'est bien ça?

**M. Meunier (François) :** Tout à fait.

**M. Ouellet :** Le projet de loi va vous permettre d'accueillir une nouvelle clientèle, donc, pour ma part, je pense, des revenus supplémentaires, pour vous permettre de vendre de l'alcool sans repas. C'est bien ça?

**M. Meunier (François) :** Oui, mais l'objectif n'est pas tant d'accueillir une nouvelle clientèle, c'est davantage d'éviter... d'avoir davantage de souplesse, d'éviter des problématiques avec les autorités et les corps policiers, notamment.

**M. Ouellet :** O.K., bon, vous êtes conscient que ça va ouvrir à une certaine nouvelle clientèle... Je me promène sur la rue. Votre restaurant a une très belle terrasse dehors. Je n'ai pas envie de manger, mais j'ai envie de prendre une bonne bière. Vous êtes bien situé. Je rentre dans votre restaurant, je me commande une bière. Ce sera beaucoup plus facilitant.

**M. Meunier (François) :** Sachez qu'il y a de nombreux restaurants qui ont déjà un permis de bar sur terrasse. Et une des raisons pourquoi on milite en faveur de vendre de l'alcool sans nourriture, c'est de pouvoir ne plus avoir les deux catégories de permis, c'est aussi pour des raisons de... Depuis 2017, on a éliminé l'obligation d'avoir un permis par pièce, mais il faut encore avoir un permis par catégorie. Et, pour pouvoir permettre à quelqu'un de vendre une boisson alcoolisée seule, beaucoup de restaurants ont un permis de bar, soit sur terrasse soit à l'intérieur. Alors, ça éliminerait l'obligation d'avoir les deux permis.

• (15 h 50) •

**M. Ouellet :** O.K. J'essaie de comprendre. Qu'est-ce que ça changerait de... Considérant que cette nouvelle facilité là, bon, est beaucoup moins casse-tête pour vous, j'en conviens aussi, mais cette nouvelle disposition limiterait, à compter de 23 heures, l'opportunité d'un restaurateur de vendre exclusivement de la boisson sans repas.

Puis je vous donne l'exemple, là, d'un restaurant sportif, là. Il y a un match du Canadien à la télévision. On est là ensemble. On prend des ailes de poulet. On prend de la bière. J'ai des copains qui viennent me rejoindre pour la prolongation. Bref, il passe 11 heures. On continue. Il n'y a rien, de la loi, qui vous empêcherait de continuer à vendre de la boisson, parce qu'il y a effectivement eu consommation de repas, mais en quoi le fait de limiter, dans certains cas, la vente de boisson sans repas serait véritablement un frein? Parce qu'on essaie d'éviter, peut-être, dans la discussion que nous avons eue, de devoir, puis ce n'est pas tous vos membres, mais peut-être quelques-uns de vos membres, contourner la loi en disant : Bien, écoutez, je suis un restaurant et je me transforme en bar «nightlife» à compter de 11 heures, je ferme ma cuisine ou, du moins, je la réduis et je vends exclusivement de l'alcool. C'est quoi, votre gros irritant à cela?

**M. Meunier (François) :** Bien, en fait, là, vous avez dit quelque chose... Vous avez dit : Je ferme ma cuisine. Si je ferme ma cuisine, je ne peux accueillir de nouvelles clientèles en vendant de l'alcool seulement, là. C'est ça qui est prévu, là. Et sachez qu'en nous demandant d'arrêter de vendre de l'alcool à 23 heures, là, bien, le travailleur qui finit de travailler à minuit, là, s'il veut manger un club sandwich avec une bière, là, il devra aller dans un bar. Ça veut dire...

Regardez, il y a quand même plusieurs journées dans l'année où on se couche pas mal plus tard, là. Ça veut dire quoi? Les restaurants, on les ferme à Noël, on les ferme au jour de l'An, on les ferme à la Saint-Jean-Baptiste, on les ferme à la finale de la coupe Stanley parce qu'on ne peut plus... à 11 heures, c'est un «last call», pareil comme dans les bars? Ça ne tient pas la route, là. Ça veut dire que c'est fini, les soupers-spectacles? Ça veut dire... Les touristes européens qui débarquent à 10 heures le soir, qui veulent manger, on leur dit : Dépêchez-vous parce qu'à 11 heures, là, je ne peux plus vous vendre d'alcool? Mon Dieu, écoutez, il y a plein de bistros, là, qui ont fait la réputation de Montréal, du Québec, sur le plan gastronomique, qui sont des restaurants, qui ne sont pas des bars, on va leur dire : Désolé, les amis, vous fermez à 11 heures, vous ne pouvez plus vendre d'alcool. On a tous fait ça, là, été avec des amis puis on veut finir le repas avec un digestif ou avec une autre bouteille de vin. Ça va être, genre, dépêchez-vous, à 11 heures, vous n'avez plus le droit, je ne peux plus vous servir.

Sachez qu'on a regardé ça de tous les côtés et on a... Le meilleur cadre, c'est celui qui est proposé présentement. Et les corps policiers ont tous les moyens, avec des policiers mystères, de vérifier si la cuisine est ouverte ou fermée et éviter, à ce moment-là, qu'il y ait des abus et que les restaurants se transforment en faux bars.

**M. Ouellet :** O.K., mais écoutez bien... Puis je comprends bien vos arguments puis je n'essaie pas... d'essayer de vous convaincre. J'essaie de voir, sur tous les angles, si, effectivement, c'est la bonne chose à faire, mais il n'y a rien qui pourrait vous empêcher, à compter de 11 heures, de continuer à servir de la nourriture avec de l'alcool. La proposition qui a été discutée, c'est qu'à compter de 11 heures, si les gens se présentent en restaurant et ne consomment pas de nourriture, il n'y a pas de vente d'alcool.

**M. Meunier (François) :** Ils n'ont pas le droit... Si la cuisine est fermée, ils n'auront pas le droit de consommer de l'alcool.

**M. Ouellet :** Non, mais, si la cuisine demeure ouverte... Tu sais, si la disposition, c'est que la cuisine demeure ouverte, mais, à compter de 11 heures, s'il n'y a pas consommation de repas, comme c'est le cas présentement, vous n'avez pas le droit de vendre de l'alcool...

**M. Meunier (François) :** Tout à fait, mais sachez, là, qu'à notre point de vue, là, on cherche... C'est une chasse aux sorcières dans une réalité qui n'est pas le propre de la restauration, là. Et évidemment les gens qui veulent contourner la législation peuvent toujours le faire présentement. Il y a même des restaurants à Montréal, là, ils peuvent vous vendre un spaghetti dans une canne de conserve pour que vous puissiez acheter une bière. Bien, ce n'est pas pour ces gens-là qu'on est ici, M. le député de René-Lévesque, là. Alors, à toutes les lois, à tous les règlements, il y a toujours une manière de passer à côté, mais l'idée avec ça, pour nous...

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

**M. Meunier (François) :** L'idée, pour nous, c'est de nous donner de la souplesse, et, sachez-le, ce n'est pas une concurrence induite pour les bars. Et vous avez intérêt à regarder ce que les bars vous ont dit, qui est à l'effet que c'est un problème de spéculation de permis de bar, leur problème. Le permis d'alcool, ça coûte 596 \$ par année. Alors, si les gens l'achètent à 175 000 \$, il y a peut-être là qu'il y a un problème.

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

**M. Ouellet :** Merci, M. Meunier, Mme Roy.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, M. Meunier. Merci beaucoup, M. le député. Je vous remercie de votre contribution aux travaux de la commission.

Je suspends les travaux quelques instants afin de permettre aux représentants d'Éduc'alcool de prendre place. Merci.

*(Suspension de la séance à 15 h 54)*

(Reprise à 15 h 55)

**Le Président (M. Ciccone) :** Nous reprenons nos travaux. Je souhaite maintenant la bienvenue au représentant d'Éduc'alcool. 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, M. Sacy, est maintenant à vous.

### Éduc'alcool

(Visioconférence)

**M. Sacy (Hubert) :** Merci infiniment, M. le Président. Je vais me dépêcher de commencer, même si je sais que ça compte dans mon temps, de remercier de tout coeur, d'abord, Mme la ministre, Mme Guilbault, et M. Rousselle aussi, d'ailleurs, que je vois autour de la table, si mes yeux sont bons, pour les bons mots qu'ils ont eus à l'endroit d'Éduc'alcool à l'occasion de notre 30e anniversaire. Mais, quand je dis «Mme Guilbault et M. Rousselle», j'embrasse aussi tous les membres de la commission de tous les partis politiques puisque tous les partis politiques représentés à l'Assemblée nationale en ont fait de même. Permettez-moi de vous dire simplement que nous allons considérer ça non pas comme des lauriers pour l'ensemble de notre oeuvre, mais comme une invitation et une incitation à continuer notre travail. Je vous rassure, on va continuer à être aussi tannants qu'on l'a toujours été.

Nous ne sommes pas ici pour démolir le projet de loi ou pour le critiquer. Notre approche consiste à vouloir le bonifier. Nous reconnaissons clairement qu'il y a... que les lois sur l'alcool ont besoin parfois de dépoussiérage, et, oui, c'est une bonne chose. Nous croyons aussi que la pandémie est une bonne occasion d'accélérer les réformes qui doivent être faites, de les accélérer, mais d'accélérer uniquement celles qui sont valables, et une mauvaise mesure ne devient pas bonne parce qu'il y a une pandémie puis une bonne mesure ne devient pas mauvaise parce qu'il y a une pandémie. Donc, oui, accélération, d'une part.

D'autre part, vous ne m'en voudrez pas de signaler qu'auparavant on disait qu'on ne pouvait réformer les lois sur l'alcool que tous les 50 ans au Québec. Là, depuis quelques années, on fait des mesures à la pièce, à gauche et à droite. Il y a beaucoup de choses à faire. Il y a un comité de la Régie des alcools, des courses et des jeux qui travaille là-dessus, mais je dois vous avouer qu'on commence à avoir hâte de voir d'autres recommandations que nous faisons mises de l'avant et non pas seulement celles-là.

Je dois vous dire tout de suite qu'il y a des mesures avec lesquelles on est parfaitement en accord sans la moindre réserve.

Par exemple, dire qu'on puisse livrer à un prix moindre l'alcool que celui vendu en restaurant ou en bar, on n'a pas de problème avec ça, parce que le danger du prix moindre, c'est... Lorsqu'on vend l'alcool à perte, comme produit d'appel, comme le font, malheureusement, encore systématiquement les épicerie, et donc on utilise l'alcool comme produit d'appel, donc on baisse le prix puis on se rattrape sur les autres produits. Ce n'est pas possible ici, évidemment, parce que les restaurateurs ne peuvent pas trop baisser le prix de l'alcool qu'ils livrent. Et, même s'ils vont le baisser un peu, ils font leur argent sur l'alcool et ils ne le font pas sur la nourriture. Donc, il n'y a pas véritablement de danger que l'alcool soit vendu trop bon marché. Donc, c'est bon de ce côté-là.

Par ailleurs, qu'à l'exploitation saisonnière correspondent des droits saisonniers, bien, c'est la logique la plus élémentaire. La question ne se pose même pas. Enfin, que l'article 60 abolisse les articles 6 et 8 du Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs... Ce que ça fait, ces articles-là, c'est que ça permet de faire à l'extérieur ce qu'on avait le droit de faire à l'intérieur. Pas de problème de ce côté-là non plus.

• (16 heures) •

Venons-en maintenant aux trois aspects qui sont un peu plus... qui méritent un peu plus une réflexion, et je veux véritablement soumettre aux membres de la commission des réflexions sur ces trois sujets-là.

Le premier, c'est que, vous le savez, la livraison en temps de pandémie, elle se passe comment : les livreurs arrivent, ils déposent les choses à la porte, ils sonnent puis ils s'en vont. Au pire des cas, si jamais ils veulent voir quelqu'un, la personne qu'ils vont voir porte un masque. Et notre souci, vous l'aurez compris, c'est qu'il est hors de question que l'on puisse, par cette façon-là, favoriser la vente d'alcool à des mineurs. Alors, si on dépose un objet, un colis puis qu'on s'en va, on n'a pas vérifié à qui on l'a livré. Si on le livre à quelqu'un qui est caché par un masque, on ne peut pas le vérifier non plus.

Donc, quelles mesures y a-t-il pour vérifier l'âge de la personne qui va le recevoir? Lorsque c'est Postes Canada, on va chercher ça chez Postes Canada, par exemple, parce que la SAQ vous l'a envoyé, les employés des postes ont l'habitude et ils vérifient, ils cartent les gens qu'ils voient, mais, ici, aujourd'hui, pour la livraison, c'est un gros souci que nous avons là-dessus. Je sais que la ministre a dit, trois fois plutôt qu'une, sinon plus, qu'il n'était pas question de relâcher de ce côté-là. Le problème que nous avons, c'est qu'aujourd'hui, avec les lois actuelles, pour que quelqu'un se fasse épingler, il faut qu'il y ait une plainte.

Or, ce n'est ni le livreur ni le jeune mineur qui a reçu l'alcool qui va se plaindre, c'est ou les voisins ou les parents. Je pense, à moins d'erreur, qu'il n'y a jamais eu une plainte depuis les 10 dernières années de ce côté-là, et, à supposer même qu'il y ait une plainte, pour que la régie puisse intervenir, il faut qu'il y ait d'abord une enquête policière, mais la police... Entre les jeunes fugueuses des centres de jeunesse de Laval, qui vont faire de la prostitution dans l'Ouest canadien, deux alertes AMBER, la mafia, les Hell's Angels, les vols, les cambriolages puis la violence familiale et conjugale, plus toutes les urgences, pensez-vous vraiment que la police va aller s'occuper de

voir si la bouteille de vin a été livrée à quelqu'un qui a 17 ans ou s'il en a 19? Soyons clairs, ça, c'est comme si on disait : La limite de vitesse, c'est 100 kilomètres sur l'autoroute, mais on vous rassure tout de suite, il n'y aura pas un seul patrouilleur qui va vérifier ça. Je vous laisse deviner la suite.

On ne vous demande pas l'impossible. Ce qu'on vous recommande, avec beaucoup de conviction, c'est comment on va exercer le contrôle, et, ce contrôle-là, on vous soumet respectueusement qu'il doit se faire de deux manières.

La première peut être mise en oeuvre tout de suite, créer ou mettre sur pied un programme d'acheteur mystère, c'est-à-dire des jeunes qui commandent, et on s'assure que la livraison... bien, ce sont des faux jeunes qui commandent, bien sûr, des vraies commandes, mais des faux jeunes, et on s'assure, comme il se fait dans les magasins de la SAQ et comme il se fait dans certaines épiceries... De cette manière-là, au moins, les délinquants sauront qu'il est possible qu'ils se fassent intercepter. On va en échapper, c'est sûr, mais, au moins, il y a une possibilité qu'ils le fassent.

Et la deuxième, ça fait juste 20 ans qu'on le dit, mais je vais le redire encore une fois, la Régie des alcools, des courses et des jeux, je dis ça à Mme la ministre pour le prochain projet de loi, doit avoir ses propres inspecteurs. Qu'elle soit soumise aux corps policiers, je viens de vous faire la démonstration que ça puis rien, c'est la même chose.

Deuxième chose, c'est un gros problème que nous avons avec le fait qu'il ne soit plus obligatoire de servir un repas pour vendre des boissons alcooliques dans un restaurant, si bien que, le restaurant puis le bar, ça va être la même chose, mais, passe encore, il n'y a pas de souci à ce qu'il n'y ait plus d'obligation de servir un repas. Mais, M. le Président, Mme la ministre, mesdames et messieurs de la commission, ça fait un quart de siècle qu'Éduc'alcool dit : Il ne faut jamais boire sur un estomac vide. C'est la pire façon de boire de l'alcool. Est-ce qu'on peut, à tout le moins, s'il vous plaît, les obliger à servir des chips, des pinottes, des céleris, ce que vous voulez, des amuse-bouche, des petites affaires, juste pour ne pas qu'on... Vous ne pouvez pas demander à Éduc'alcool de dire : C'est correct de boire de l'alcool sur un estomac vide. Ça n'a pas de bon sens qu'on dise ça et ça n'a pas de bon sens de le faire. Donc, ce que nous demandons, c'est... Encore une fois, qu'on ne serve pas de repas, c'est correct, mais qu'on soit obligés de mettre quelque chose pour faire un petit fond, c'est juste bon pour les clients, c'est bon pour les restaurateurs et c'est bon pour la santé du monde.

Troisième et dernier point, je vous le dis tout de suite, ça n'a aucun rapport avec le projet de loi, mais, à chaque fois que vous allez prononcer le mot «personnel», on va vous revenir en vous disant : Il faut rendre obligatoire le cours Action Service pour tous les serveurs et propriétaires des établissements licenciés pour vendre de l'alcool. Toutes les grandes provinces canadiennes, en fait toutes les provinces sauf deux, ont rendu l'équivalent de ce cours, Action Service, de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, obligatoire. Pourquoi? Parce que ça a été démontré que ça a pour effet de mieux gérer les clients qui vont trop boire. Ça réduit la conduite avec les facultés affaiblies. Ça réduit la violence dans l'établissement et la violence familiale et conjugale.

Je ne vous parle pas d'un doctorat de quatrième cycle en alcoologie. C'est un cours qui dure quatre heures. Il a été créé par l'ITHQ, qui appartient au gouvernement du Québec, qui appartient à la société québécoise. Il coûte 45 \$. C'est l'équivalent d'une journée de pourboire. Mais il faut absolument que le cours Action Service soit rendu obligatoire pour tous. Il y a deux ans et demi, avec le projet de loi n° 170, on a fini par finir par obtenir qu'il y ait en tout temps sur le plancher un seul serveur qui ait suivi un cours. Mettons qu'il y a 50 serveurs, il suffit qu'il y en ait un, c'est mieux que rien. Mais ça n'a pas de bon sens, s'il vous plaît, rendez Action Service obligatoire pour tous, pas tout de suite. Ça ne se lie pas avec ce projet de loi là, mais on ne vous lâchera pas tant que ce ne sera pas fait.

Et je termine en vous disant qu'on ne s'oppose pas aux...

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui, rapidement, s'il vous plaît, rapidement.

**M. Sacy (Hubert) :** Oui, oui, c'est ma conclusion. J'ai ma montre sous les yeux. On ne s'oppose pas aux mesures. Elles ne sont pas problématiques. Certaines d'entre elles devraient être encadrées et complétées. Et on vous invite instamment à bonifier ce projet de loi que l'on approuve globalement.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. Sacy. Nous allons maintenant passer à la période d'échange et nous débutons avec Mme la ministre pour une période de 17 min 30 s.

**Mme Guilbault :** Merci, M. le Président. Merci beaucoup, M. Sacy, d'être avec nous. Puis merci pour vos bons mots introductifs que je partage avec mes collègues, mais c'est vrai qu'on vous a envoyé un petit message de félicitations pour les 30 ans d'Éduc'alcool et pour vos 30 ans à vous aussi, parce qu'Éduc'alcool, veux veux pas, c'est un petit peu vous, puis vous êtes Éduc'alcool. Donc, un grand merci pour ces 30 années au service de la modération, comme je le disais à la fin de mon petit vidéo, et je suis certaine que tout le monde se joint à moi pour vous féliciter pour tout ce travail que vous faites depuis 30 ans.

Puis on est très sensibles, ici, à la modération. Un groupe qui vous a précédé ce matin, le... Je veux être sûre d'avoir la bonne chose. C'est l'AMBQ? C'est ça. Donc, l'AMBQ, l'association des microbrasseurs du Québec, nous a dit une phrase que j'aime beaucoup, je leur ai dit que j'allais la répéter, boire moins et boire mieux... comme étant un peu la nouvelle mode, un peu l'air du temps, un peu un nouveau paradigme, avec les produits locaux, et tout ça. Donc, on boit différemment de juste la bonne vieille caisse de 24 de Budweiser, d'une autre époque, avec tout ce qui s'est développé comme produits au Québec. Bien, je n'ai rien contre la Budweiser, là. Je vois le collègue de Vimont qui a l'air d'être un amateur, là. Je veux respecter tout le monde.

Mais, bref, donc, c'est ça... Alors... Mais... Puis là je leur disais qu'il y a toujours, c'est ça, en filigrane... Quand on fait un projet de loi qui touche l'industrie de la restauration et de l'alcool, veux veux pas, il y a toujours, en

filigrane, pour tous les politiciens, je suis certaine, ce souci de trouver l'équilibre, de trouver la façon appropriée de le faire dans le respect de la santé publique, de nos jeunes, des gens qui ont des problématiques, et tout ça. Et on estime que, dans ce projet de loi là, on a trouvé un petit peu cet équilibre-là.

J'entends vos propos et ce que je me demandais... Là, vous parliez... il ne faut pas boire sur un estomac vide, mais, comme les... De toute façon, les mineurs ne pourront pas plus boire dans un restaurant même avec le projet de loi et les personnes majeures peuvent déjà boire l'estomac vide dans un bar si elles le souhaitent. Donc, dans cette mesure-là, je comprends qu'on ajoute un nombre d'établissements disponibles pour boire l'estomac vide, mais, compte tenu du fait que les restaurants sont très, très affectés, en plus, par la pandémie...

La pandémie, c'est... Ces discussions-là, là, sur ce qui a dans le projet de loi, ça fait des mois et des années qu'on les a, là, donc, puis c'est un hasard que la pandémie soit arrivée entre-temps, mais la pandémie a beaucoup affligé l'industrie. Donc, est-ce que ce ne serait pas, quand même, malgré tout, un juste équilibre de redonner un petit peu d'air tout en n'ajoutant pas nécessairement un préjudice, entre guillemets, potentiel, nouveau, qui peut déjà se commettre ailleurs dans les bars?

• (16 h 10) •

**M. Sacy (Hubert) :** Alors, d'abord, merci beaucoup, Mme la ministre, pour vos beaux mots de l'autre fois et d'aujourd'hui. Je vous signale, au passage... Je suis très fier de mes membres, parce que l'AMBQ, que vous citez, et, après ça, l'Association des microdistilleries, qui passe juste après moi, c'est tous nos membres, ça. Ça fait qu'on les a bien formés puis on véhicule tous le même message, effectivement, boire mieux et non pas abuser.

Ce que nous disons, on n'est pas contre le fait qu'on ne soit pas obligés de servir de repas. Comprenez-moi bien, ce qu'on dit, c'est juste : Y a-t-il une façon de leur dire... Si vous voulez, on va payer le céleri, là, des petits pots de céleri, ou bien des bretzels, ou bien des chips, c'est juste ça, là. Ce n'est pas qu'il faut manger un repas complet avant de boire. Eh oui, vous avez raison, c'est déjà le cas, actuellement, dans le bar. Absolument, c'est indiscutable. Et ce qu'on dit, cependant, c'est que, si on peut profiter de ça, ne serait-ce que pour les inciter... bon, idéalement, les obliger, mais, si on ne peut pas... on ne veut absolument pas les obliger...

Et on comprend qu'ils vivent des temps difficiles. La question n'est pas là. Le problème avec les lois sur l'alcool au Québec, c'est que, quand tu fais une loi, là, tu en as pour 50 ans avant qu'elle ne change. Alors, comme on voudrait bien ne pas attendre un autre demi-siècle avant de faire valoir ça, c'est important de dire... à tout le moins, de les inciter, mais de les inciter fortement, et puis c'est de bonnes relations avec leur clientèle, que de s'assurer qu'ils n'ingurgitent pas l'alcool plus vite, parce qu'ils vont se tenir pas mal mieux dans le restaurant et dans le bar s'ils se sont fait un petit fond et que l'alcool a pénétré plus lentement dans leur organisme. C'est véritablement ce souci-là... Je répète, ce n'est pas un repas complet... Écoutez, ça va coûter 0,50 \$. Moi, je suis prêt à subventionner les 1 000 premières assiettes de céleri qu'on va leur donner, puis qu'ils s'occupent du reste après.

Non, mais c'est pour vous dire qu'honnêtement, fondamentalement, ce n'est pas une divergence absolue, c'est juste que... C'est comme si vous disiez, je ne sais pas, là, au pape de dire qu'il est devenu athée, c'est impossible, là. Ne nous demandez pas d'approuver quelque chose ou de pousser sur quelque chose qui dit que tu peux boire sur un estomac vide. On ne va pas se battre. Ce n'est pas une question de vie ou de mort, on en convient, mais, à tout le moins, l'incitation, pousser... comme étant une mesure de service à la clientèle, une bonne façon d'accueillir les clients, une façon de dire aux clients : Oui, on prend soin de vous et on s'assure qu'on vous donne de quoi manger un petit peu pour ne pas que vous buviez sur un estomac vide, en toute honnêteté, ça ne me semble pas que ça va ruiner les restaurants de faire ça, et, en tout cas, c'est du bon service à la clientèle.

Par ailleurs, nos craintes par rapport à la livraison... On ne vous dit pas qu'il ne faut pas qu'il y ait de livraison à domicile. La SAQ livre à domicile... livre dans les succursales ou au bureau de poste depuis des années. St-Hubert est en train de livrer aujourd'hui... Et c'est normal que les...

**Mme Guilbault :** C'est ça, oui, les restaurants qui ont un service de livraison...

**M. Sacy (Hubert) :** Oui, absolument, c'est normal que ceux qui n'ont pas les moyens de se payer eux-mêmes un service de livraison puissent sous-contracter. C'est indiscutable, madame. On ne... Ce n'est pas remis en cause, ça. Ce qui... Les craintes que nous avons, c'est qu'il y a zéro moyen de contrôle, et ce qu'on vous dit, c'est : Demandez à la régie de bâtir... pas de bâtir... Il existe... Ils sont tout faits... On engage une firme qui a des... Je vais vous expliquer comment ça marche. C'est facile. Ils ont des gens... Ils ont une banque de personnes qui ont 23, 24 ans, mais qui ont l'air d'en avoir 16 ou 17. Ces gens-là commandent et ils vérifient si, oui ou non, on les a cartés, comme on dit dans le jargon. S'ils ont été cartés, c'est parfait. S'ils n'ont pas été cartés, là, c'est eux qui portent la plainte et qui disent : Voilà, il m'a livré... alors qu'il ne m'a pas demandé de... ou bien il a livré à quelqu'un qui n'avait pas l'air d'avoir 18 ans. Et ils font un rapport. Pourquoi... Je ne dis pas qu'on doit mettre un policier derrière chaque livreur. De toute façon, on n'a pas assez de policiers pour faire ça, et ça n'a aucune allure, et la ministre de la Sécurité publique va me tuer si je disais ça, et à juste titre.

Mais, d'un autre côté, quand tu ne peux pas surveiller tout le monde, qu'est-ce que tu fais? Tu fais ce qu'on appelle des contrôles aléatoires. Donc, tu dis et tu laisses savoir aux gens que ça se peut que vous soyez vérifiés. C'est sûr qu'il y a du monde qui dépassent les limites autorisées sur les autoroutes, mais, au moins, il y a du monde qui se calment le pompon parce qu'ils savent que, peut-être, il y a un policier qui est caché. Il n'y en a peut-être pas, mais peut-être qu'il y en a un. Et c'est la même chose qu'on vous dit. Des programmes d'acheteurs mystères, en toute honnêteté, ce n'est pas très cher, et, à partir du moment où on dit : Oui, il va y en avoir un, les gens, je vous assure, vont faire plus attention que s'ils savent que c'est le bar ouvert. Passez-moi le jeu de mots facile.

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup. Bien, mon autre point que je voulais amener, c'était la livraison, justement, en disant : Il y a déjà du vin puis de la bière qui se livrent depuis près de 20 ans, puis, donc, ça n'ajoute rien dans ce sens-là. Mais je vais clore là-dessus, pour ma part, parce que je veux laisser du temps à mes collègues de Saint-Jérôme et de Saint-Jean. Donc, je vous remercie beaucoup, M. Sacy, en espérant vous recroiser à nouveau sous peu, peut-être en personne, postpandémie.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la ministre. Je passe maintenant la parole au député de Saint-Jean. Il vous reste 9 min 40 s.

**M. Lemieux :** Merci beaucoup, M. le Président. Bonjour, M. Sacy. Bon trentième.

**M. Sacy (Hubert) :** Bonjour. Merci... si je ne m'abuse, n'est-ce pas?

**M. Lemieux :** On ne partira pas une chicane de slogans, là, parce que, boire moins, boire mieux, j'aime bien ça, là, mais, juste pour répéter ce que je vous ai déjà dit sur mon plateau à la télé, la modération a bien meilleur goût, c'est encore la meilleure, O.K.? Merci beaucoup.

**M. Sacy (Hubert) :** Absolument, et je suis d'accord avec vous, puis pas tellement d'accord...

**M. Lemieux :** Lâchez-le pas, celui-là, lâchez-le pas. Je voulais qu'on parle des livraisons, puis effectivement vous êtes allé dessus, puis la ministre s'est arrêtée là, mais je veux vous faire m'expliquer comment il se fait que, depuis 2004, sauf erreur, St-Hubert et les autres peuvent livrer, puis là, soudainement, parce que ce seraient des tiers... O.K., là, ce n'est plus la grosse patente, là, de la chaîne ou du restaurant bien équipé, qui a ses propres livreurs, et tout ça. Soudainement, parce que ce sont des tiers, là, il y aurait un gros problème, alors qu'il y a un témoin tantôt, c'est notre témoin de l'association, oui, des restaurateurs, qui disait : Regardez, depuis 2004, là, je n'en ai jamais entendu parler, de problèmes de livraison, moi, là, parce que St-Hubert a livré une bière de trop à un jeune de trop, là. Et ça semble vous titiller au point où il faudrait écrire des prescriptions particulières. C'est ça que je ne comprends pas dans votre approche, là.

**M. Sacy (Hubert) :** Je vais essayer de reclarifier. Je viens de dire, tout à l'heure, et je vais le répéter pour être très, très précis : C'est correct que les plus petits qui n'ont pas les moyens de se payer un service de livraison à eux puissent le sous-contracter. C'est correct, voilà, premièrement. Deuxièmement, le problème qui existe, il existait déjà, et il existe encore, et pourquoi est-ce qu'on en parle aujourd'hui? Parce que vous nous en donnez l'occasion, mais ça fait un moment qu'on dit la même... Non? Vous avez ouvert la porte. On a mis le pied dedans, là, c'est clair.

**M. Lemieux :** C'est bon. Ça, c'est comme votre programme que... de formation.

**M. Sacy (Hubert) :** Absolument.

**M. Lemieux :** Et j'ai très bien compris le message et je suis certain que la ministre l'a enregistré.

**M. Sacy (Hubert) :** Ah oui! Non, mais je lui ai déjà dit à elle direct.

**M. Lemieux :** Je suis certain. J'ai une question avant de passer la parole à mon collègue de Saint-Jérôme, parce qu'on s'est fait dire tout à l'heure, on en a bien ri d'ailleurs, que c'est un peu l'ère jurassique au Québec. On s'est fait dire qu'il fallait que ce soit dépoussiéré, qu'il y avait des... Il y a quelqu'un qui nous a dit : 30 lois, 30 règlements, bon, 30 malheurs... Vous, vous êtes là-dedans depuis 30 ans. Vous surveillez les meilleures pratiques sur l'ensemble... Vous ne voyagez pas nécessairement... toute la planète pour aller voir, mais vous vous tenez au courant de ce qui se passe. On a longtemps ri des Ontariens ou de d'autres provinces qui n'étaient pas capables d'acheter une bière ailleurs — là, ça a changé avec le nouveau premier ministre — que dans un Beer Store. On s'est longtemps comparés à l'Ontario en disant : Ah non! Nous autres, au Québec, on est ouverts, tu sais. On est comment, en ce moment, quand on se compare avec l'ensemble, là... pas l'Ontario puis pas le voisin, mais, en gros, est-ce qu'il nous reste... Est-ce qu'on est émancipés? Voilà ma question, M. Sacy.

**M. Sacy (Hubert) :** Combien de temps il me reste, deux heures?

**M. Lemieux :** Non, juste deux minutes, parce qu'après ça, là, il y a d'autres questions qui s'en viennent.

**M. Sacy (Hubert) :** Je vais essayer d'aller rapidement. Sur le plan de la dépendance, on est les meilleurs au Canada, 2,7 % de taux de dépendance. On est les meilleurs au Canada. Sur la connaissance des niveaux de consommation d'alcool à faible risque, maximum deux verres pour les femmes, trois pour les hommes, etc., je ne le répéterai pas, la connaissance... on est trois fois... il y a trois fois plus de Québécois, que les autres Canadiens, qui sont au courant de ça. Sur le plan du respect de ces limites-là, on était les champions de loin. Aujourd'hui, avec l'augmentation des épisodes de consommation supérieure aux limites recommandées, on est rendus premiers, mais on est à peine premiers puis ex aequo avec la Colombie-Britannique puis l'Ontario.

Honnêtement, on est en train de perdre notre leadership. Je ne vous dis pas que les gens qui dépassent les limites vont tous mourir demain matin, c'est juste qu'ils prennent un peu plus de risques. Et notre grand défi, à nous, c'est de faire en sorte que la femme sur quatre et l'homme... la femme sur cinq et l'homme sur quatre qui dépassent les limites recommandées au moins une fois par mois, on puisse... Notre mandat, c'est de baisser ça au cours des 10 prochaines années et c'est là-dessus qu'on va s'atteler.

Enfin, je veux juste vous dire une chose, là, la... Je vous répète, encore une fois, on n'est pas contre que ce soit livré à la maison. On demande juste qu'il y ait une possibilité... que les gens sachent qu'il y a une possibilité de se faire épingle. C'est juste ça qu'on...

**M. Lemieux :** Merci, M. Sacy. Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jérôme. Il vous reste 4 min 30 s.

**M. Chassin :** Merci beaucoup. Merci, M. Sacy, de cette présentation. Alors, permettez-moi, moi aussi, de vous féliciter pour vos 30 ans. Et évidemment je pense qu'il y a un enjeu, pour moi, là, très modestement, d'utiliser votre expérience pour apprendre d'un certain nombre de recommandations que vous faites dans votre mémoire. En fait, déjà, quand vous dites qu'il ne faut jamais boire sur un estomac vide, vous me faites comprendre que les petites chips ou les pinottes salées, ce n'est pas juste pour donner soif puis faire boire plus, finalement. J'ai déjà appris quelque chose en votre présentation.

J'aimerais savoir... Donc, pour la formation Action service, dont j'ai déjà entendu parler et dont l'ITHQ, d'ailleurs, est très fière, est-ce que je peux me permettre... peut-être que vous ne les avez pas, là, mais est-ce que je peux me permettre de vous demander si vous connaissez, disons, là, le rayonnement de cette formation-là à l'heure actuelle? Je comprends que vous voulez la rendre obligatoire parce que vous trouvez, finalement, que ce n'est pas encore assez élevé, mais est-ce que vous pouvez nous donner peut-être un portrait d'à quel point elle est suivie actuellement?

• (16 h 20) •

**M. Sacy (Hubert) :** Oui, absolument. D'abord, pour ce qui est du rayonnement au Québec, parce que chaque... Ça, c'est provincial, hein, et chaque province a son propre programme. Donc, en Ontario, ça s'appelle Smart Serve, ici, ça s'appelle Action Service. Mais aujourd'hui je peux vous dire que, depuis 22 ans que ce programme existe, il y a à peu près 13 000 personnes qui ont suivi le cours. Il est sur une base volontaire. Il n'est pas sur une...

Depuis que le règlement a été adopté, nous avons à peu... et depuis qu'il est sur Internet, donc on peut le suivre sur le Web, nous avons à peu près entre 1 400 et 2 000 inscriptions par année. Il y a au-delà de 100 000 personnes qui travaillent dans ce milieu-là. Et il faut savoir que les taux de roulement sont très... sont considérables dans ce milieu, alors, et, par contre, si quelqu'un a suivi le cours, bien, il part avec sa certification ailleurs. Il n'est pas obligé de le resuivre ailleurs. Ce que je veux vous dire, c'est qu'on n'est même pas à 5 % des gens qui ont suivi le cours, et, encore une fois, ce n'est pas pour les écoeurer. Ce n'est pas pour leur mettre des contraintes additionnelles. Ça les aide.

Si j'ai deux minutes, je peux essayer de vous expliquer qu'est-ce que ça fait, ce cours. Ce cours, ça fait en sorte que, lorsque quelqu'un rentre dans un bar ou dans un restaurant, la seule façon dont il commande son alcool, vous pouvez savoir s'il va trop boire ou pas. Le gars qui rentre, qui dit : Trois bières, c'est certain qu'il va trop boire. La deuxième chose, les gens qui sont en gang, en grand groupe, puis qui se mettent à se relancer, vous savez qu'ils vont trop boire. Comment faire pour espacer le service? Comment faire pour leur proposer des boissons non alcoolisées en alternance avec des boissons alcoolisées? Comment, quand quelqu'un a trop bu, le calmer un petit peu sans l'humilier devant ses amis, parce qu'il ne faut jamais humilier tes clients devant les autres? Comment, si, malgré tout ça, il a trop bu, tu l'empêches de créer la chicanerie dans le restaurant, de la violence? Et comment, délicatement, tu l'empêches de conduire sans qu'il ait envie de t'arracher la tête? C'est ça que ça fait.

**M. Chassin :** ...et des bonnes pratiques, en quelque sorte.

**M. Sacy (Hubert) :** Absolument, c'est exactement ça et ça leur permet de découvrir... savoir quand est-ce que quelqu'un a trop bu et quand est-ce que quelqu'un n'a pas trop bu. Donc, c'est vraiment un outil pour les aider à faire appliquer des obligations qu'ils ont de toute façon. Ce n'est pas une obligation additionnelle. Puis, je vous le répète, 45 \$, quatre heures de temps...

**M. Chassin :** Est-ce que vous seriez, par exemple, partisan... Puisque ça s'offre en ligne, est-ce que vous seriez partisan qu'on puisse le suivre sans frais, par exemple?

**M. Sacy (Hubert) :** À partir du moment... Écoutez, nous, on est Éduc'alcool. On n'est pas l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Nous savons que l'ITHQ a des coûts qui sont reliés à dispenser ce cours, ne serait-ce que parce que, quand on suit en ligne et qu'on a besoin de conseils, on veut parler à un formateur. Il faut le payer, ce formateur-là. Ils ont des coûts de base. Nous, on s'est déjà engagés... Et, quand j'ai fait la tournée de tous les partis politiques, à l'époque, pour présenter le projet, et tout ça, parce que nous, on le soutient financièrement, entre autres, ce qu'on a dit, c'est qu'à partir du moment où... S'il devient obligatoire pour tout le monde, c'est évident que les coûts d'opération vont... les coûts marginaux vont baisser de manière considérable. Il sera probablement possible de le vendre pour 20 \$ au lieu de 45 \$. On n'est pas là pour faire de l'argent. On est un organisme sans but

lucrative. La dernière chose qu'on veut, c'est faire de l'argent. Bien, en fait, si vous faites un don, on va l'accepter volontiers. Mais ce que je dis, c'est qu'on n'est pas là pour faire de l'argent. On n'est pas une entreprise commerciale. Je n'ai rien contre les entreprises commerciales, mais ce n'est pas notre vocation. Notre vocation, c'est de rendre service au monde pour que les Québécois aient la meilleure relation possible avec l'alcool.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Et maintenant je cède la parole au député de Vimont, et votre groupe parlementaire a maintenant 17 min 30 s.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président. Bien, bonjour, M. Sacy. Je suis heureux de vous voir. Et puis, encore une fois, bon 30<sup>e</sup> anniversaire. Vraiment, vous le méritez.

Écoutez, c'est un organisme qui est tellement important. Puis là c'est un ancien technicien en ivressomètre qui vous parle. Donc, connaissant les... Je connais vraiment les problèmes que peut apporter l'alcool sur la route, en tout cas, et pas juste sur la route, parce qu'il y a, des fois, des... dans les maisons, aussi, là, donc, violence conjugale, et tout, là. Donc, ça, on pourrait en parler longtemps, mais vous le savez. D'ailleurs, vous êtes dans le milieu depuis 30 ans. Donc, vous savez de quoi je veux parler. Donc, félicitations, vraiment. J'apprécie vraiment votre groupe. Et puis ça a été un honneur pour moi de vous rendre hommage, justement. Donc, ça a été vraiment... En tout cas, j'ai été heureux de le faire.

Écoutez, je regarde ça, puis effectivement vous avez de bons arguments. Vous avez raison quand vous dites que la police ne peut pas être partout. Je vous le confirme. Elle ne peut pas être partout, effectivement. Vous avez raison. Il faut trouver des manières, comme vous l'avez dit, peut-être... Puis vous avez des bonnes suggestions, tu sais, des suggestions à regarder concernant un système de détection, contrôles aléatoires. Donc, ça en est un, entre autres. Donc, je ne trouve pas ça bête. Je trouve ça intelligent, comprenez-vous, parce qu'en ne pouvant pas mettre des policiers, parce qu'on ne peut pas en mettre à chaque stop puis à chaque... donc, il va manquer de policiers quelque part, donc, puis d'ailleurs il en manque actuellement. On le sait.

Donc, écoutez, là-dedans, je voulais vous amener au niveau de la livraison. On le sait tous, effectivement, que St-Hubert livre actuellement. Puis là il y en a un, justement, qui... Tantôt, là, il mentionnait comme quoi qu'il n'y avait pas eu de plaintes, mais pas eu de plaintes, c'est-à-dire qu'il n'y avait pas eu de contrôles ou pas eu de plaintes... On ne le sait pas, ça. Vous l'avez dit tantôt, si ce n'est pas le parent qui appelle ou ce n'est pas le voisin qui appelle, bien, il n'y aura pas personne qui va porter plainte, en tout cas, puis, même, encore, le parent va peut-être hésiter aussi, là, de porter plainte.

Dites-moi, au niveau de... Soit le livreur de St-Hubert qu'on parle, entre autres, là, mais il y en a d'autres, mais on a parlé de St-Hubert tantôt, et les autres livreurs qui vont livrer aussi, comme UberEats, DoorDash, en tout cas, on peut tous les nommer, selon vous, ils devraient-tu... comme... existe, je pense, dans d'autres provinces, parce qu'il y a un autre groupe qui en parlait... d'autres dans d'autres groupes... qu'il y a comme un contrat qui est fait de responsabiliser justement ces gens-là, comme vous l'avez dit tantôt, comme Postes Canada, de carter les gens ou de voir actuellement à qui on livre. Il semblerait que ça existe — UberEats, là — dans d'autres provinces, qu'on carte pour savoir c'est qui vraiment et si c'est les bonnes personnes. Vous, j'aimerais ça vous entendre là-dessus, parce que, tu sais, dans le fond, la livraison, c'est la continuité du restaurant. C'est le restaurant qui s'en va chez vous. Donc, je voudrais vous entendre encore plus là-dessus, s'il vous plaît.

**M. Sacy (Hubert) :** Alors, d'abord, merci beaucoup pour votre déclaration en Chambre et pour celle d'aujourd'hui, très apprécié. Votre cheffe, d'ailleurs, nous a fait un très, très beau témoignage aussi.

Je voudrais vous dire qu'au fond ce qui est important, c'est que l'on ait une mesure applicable, parce que la plus belle mesure théorique qu'on ne peut pas mettre en oeuvre, là, ça ne sert à rien, qui permette de vérifier l'âge. Prenez un exemple. À chaque fois que vous allez dans un magasin de la SAQ, si vous n'avez pas l'air d'avoir au moins 25 ans, on va vous carter, c'est automatique. Il n'y a même pas de discussion. Dans beaucoup d'épiceries, quand ils vendent de la loterie ou quand ils vendent de l'alcool, si la personne n'a pas l'air d'avoir 25 ans, preuve d'âge, s'il vous plaît.

Les livreurs, c'est plus difficile pour deux raisons. La première, c'est parce qu'ils ne sont pas obligés de le remettre à la personne qui a acheté elle-même... Aujourd'hui, on le sait, depuis le début de la pandémie, tu déposes, tu sonnes puis tu t'en vas. Moi, d'ailleurs, je m'étais fait livrer quelque chose qui coûtait 450 \$. Le gars a sonné, il est parti, on n'était pas là. Bien, une chance que, quand on est arrivés deux heures plus tard... Ce n'était pas encore le confinement. Je vous rassure, c'était pendant l'été, mais ceci pour vous dire qu'ils prennent des risques.

Et, la deuxième chose, quand bien même... Comment tu... Déjà, c'est difficile, dans certains cas, de déterminer l'âge de quelqu'un quand tu lui vois le visage. Quand il est à moitié caché par un masque... Et c'est important qu'il mette des masques. Alors, est-ce que... Qu'est-ce qu'on peut faire? On peut demander... Et là la ministre a dit clairement, et, dans le projet de loi, j'ai cru comprendre que c'était bien ça : Les obligations du restaurateur ou du licencié sont transmises à son sous-traitant et à son sous-sous-traitant. Et donc, si le sous-traitant, il fait quelque chose de pas correct, c'est le licencié qui va trinquer pour... trinquer sans jeu de mot idiot, encore une fois, bien sûr, mais il faut quand même qu'il y ait...

Alors, la mesure peut être le cartage automatique quand il y a livraison. La mesure peut être des contrôles aléatoires. On ne veut rentrer dans le détail. On n'est pas des experts de la technique. Des restaurateurs, des livreurs pourront vous le dire mieux que moi. Des gens de sécurité publique sont capables, mieux que nous, de vous dire... Tout ce qu'on vous dit, nous, c'est qu'en principe, quand tu mets une mesure en place, tu t'arranges pour qu'il y ait une façon de t'assurer qu'elle s'applique, peu importe la façon, pourvu qu'il y en ait une, et ce que nous savons, c'est que le seul fait de la probabilité de se faire pincer, ça rend les gens beaucoup plus prudents.

Enfin, une dernière chose que je ne veux pas laisser passer, parce que vous êtes le deuxième à le dire aujourd'hui, il n'y a eu aucune plainte. Ça ne veut pas dire que personne n'a réussi à se faire livrer... Je vous le jure... Et, s'il n'y a eu aucune plainte, c'est parce que... Qui vous voulez qui se plaigne, le livreur? Jamais de la vie, c'est lui qui l'a fait. Le jeune qui a commandé? Ce n'est pas lui, puis il va commander ça quand ses parents ne sont pas là. Ça fait qu'il n'y a pas... Puis les gens, les «stools», là, au Québec, on n'en a pas beaucoup, là. Je ne connais pas grand monde qui va dire : Mon voisin, il a fait livrer de...

Non, regardez, s'il n'y a pas eu de plainte... Honnêtement, vous savez, il y a un proverbe chinois, je pense, qui dit : Si tu vois les dents du loup, ne t'imaginer pas qu'il est en train de te sourire. Ça veut dire que ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de plaintes que ça veut dire que ça ne se passe pas. Les apparences ne sont pas nécessairement le reflet de la réalité. Je ne dis pas que tout le monde triche tout le temps. Ce n'est pas ça, la question. Je dis juste que c'est important, quand on implante une mesure, d'avoir une façon quelconque de contrôler sa mise en oeuvre.

• (16 h 30) •

**M. Rousselle :** Écoutez, j'ai déjà été livreur, justement, puis je connais les livreurs, c'est la rapidité... On veut livrer au maximum, puis on veut faire des pourboires, puis on veut rouler. Donc, à un moment donné, là, c'est... C'est pour ça que, depuis tout à l'heure, on en parle, mais c'est tout simplement un engagement du livreur, qu'il vérifie et qu'il fasse aussi son travail de vérification. Donc, écoutez...

Vous avez parlé aussi du cours Action Service. Puis je continue dans le même sens que mon collègue de Saint-Jérôme, qui... D'ailleurs, je consomme de la microbrasserie qui vient de chez eux, non pas de d'autres sortes de bières. Mais, juste pour ma gouverne, le cours de l'ITHQ, pensez-vous qu'il devrait être, comme l'a dit... gratuit, mais aussi obligatoire? Parce que, quand on veut vraiment... Parce que, là, vous avez parlé... Le nombre de personnes qui ont suivi le cours, ce n'est pas beaucoup, là. Ce n'est vraiment pas beaucoup.

Donc, si on veut vraiment... parce que, là, on s'en va dans une nouvelle manière de faire. Donc, en s'en allant dans une nouvelle manière de faire, je pense qu'il faut aussi que le côté protection du citoyen suive aussi un peu. Donc, selon vous, est-ce que ce serait comme exagéré ou pensez-vous... Vous êtes dans le milieu, là, depuis 30 ans. Pensez-vous que les restaurateurs, les bars seraient opposés à ça? Est-ce que vous en avez déjà parlé, de ça, le mettre obligatoire, mais peut-être sur une base gratuite, là?

**M. Sacy (Hubert) :** On a... On en parle depuis 22 ans. On a... gratuite, c'est impossible, parce qu'il y a quelqu'un qui doit payer pour à un moment donné ou à un autre. Nous, s'il était gratuit, on serait d'accord. Il n'y a pas de souci. Pourquoi est-ce qu'on dit qu'il faut être obligatoire pour tous les serveurs? Parce que ça aide chaque serveur qui est responsable de chaque client à mieux faire son travail et à prendre bien soin de son client. C'est fondamental.

Quand on dit «un cours obligatoire», je vous le répète, là, on parle de quatre heures de temps, on parle de 45 \$. Ça risque de baisser à 25 \$. Ce n'est pas la fin du monde. Quand vous engagez... Les restaurateurs, ils n'ont pas... ils n'ont aucune raison de s'opposer à ça pour une raison très simple. Quand vous engagez un livreur, vous lui demandez d'avoir son permis de conduire. C'est normal. S'il n'a pas de permis de conduire, il ne peut pas livrer. Bien, un serveur, ça doit avoir un permis de servir, et Action Service, c'est un permis de servir. Et il ne revient pas nécessairement... On ne dit pas, nous, que ce sont les propriétaires des bars et des restaurants qui doivent payer le cours. On dit juste que, pour servir, il faut que tu aies ton permis de servir qui s'appelle Action Service. Après, tu fais ça comme tu veux, tu... C'est payé par ton...

Je vous donne un exemple. Tous les casinos du Québec, tous leurs employés affectés au service de l'alcool, ce sont les casinos du Québec qui paient le coût, tous. Donc, dans ce cas-là, c'est le patron qui paie. Il y a certains restaurants où c'est le patron qui paie, parce qu'il dit : Moi, je veux que mes employés soient formés à ça. On est en train de faire des ententes avec Made With Love, qui est une grosse école de bar, dans laquelle ils vont intégrer à l'intérieur de leurs cours Action Service. On est sur le point de compléter ça.

Donc, il y a un besoin réel. Tous les gens, et même, je dois vous dire, les associations de restaurateurs et les associations de bars, ils ont tous dit : On est d'accord avec ça à condition qu'on ne paie pas. On leur a dit : On ne vous demande pas de payer, on vous demande juste de nous appuyer. Et, en principe, ils nous appuient, mais ils ont très, très peur que ce soit à eux de le payer. Mais, sinon, vous pourrez leur demander, il n'y a personne qui est contre ça. Ils ont même fait une conférence de presse conjointe avec nous, quand on l'a lancé, pour dire : On est d'accord avec ça. Mais le deal, c'était : Mais ne demandez pas qu'il devienne obligatoire, laissez-vous aller pendant 10 ans puis regardez comment ça va. On a attendu 15 ans, et le résultat, c'est qu'il n'y a que 5 % qui ont suivi le cours. À ce moment-là, on dit : Bien là, là, là, facultatif, ça ne marche pas, faisons comme toutes les autres provinces, sauf deux, obligatoire, et ça va marcher. Puis, je vous répète, on a des études scientifiques. On a déposé mémoire sur mémoire.

Et je termine en vous disant que la table québécoise de sécurité routière, qui était présidée par Jean-Marie De Koninck, qui a fait un travail colossal, dans son premier rapport, même pas le deuxième, celui d'il y a 12 ans et demi, la recommandation n° 8, c'était de rendre obligatoire le cours Action Service. Ça fait 12 ans et demi qu'on attend. S'il vous plaît, faites-nous pas attendre un autre 12 ans et demi.

**M. Rousselle :** Merci beaucoup.

**Le Président (M. Ciccone) :** Oui, merci beaucoup, M. le député. Mme la députée de Notre-Dame-de-Grâce, vous avez maintenant la parole pour 6 min 25 s.

**Mme Weil :** Bonjour, M. Sacy. Merci beaucoup pour votre présentation. C'est le premier mémoire que j'ai lu, parce qu'on... Comment dire? J'ai commencé par votre mémoire. Donc, ça a comme coloré un tout petit peu dans ma

tête... Mais, en même temps, il faut regarder le côté promotion de ces entreprises, un équilibre, etc. Mais j'avais constamment ce souci, dans un contexte de COVID, où on a vu que les gens boivent plus... On a vu ça. Donc, il y a toujours ce risque d'excès. Alors, je me disais, dans le coffre à outils... Vous nous en avez proposés, quelques outils, notamment ce cours de formation obligatoire, de carter et de s'assurer que la personne, bon, ait cette formation pour comprendre...

Donc, même s'il n'y a pas de plaintes, il y a, dans la psychologie, je pense, des Québécois, on l'a vu, et de tout le monde... Quand la loi... Quand on connaît la loi... La majorité des gens vont respecter la loi. On le voit dans le contexte de la COVID. On ne peut pas inspecter toutes les maisons puis tout le monde par rapport au masque, mais on voit que, généralement, les gens respectent les consignes.

Pensez-vous qu'une campagne de promotion... parce que, là, on change... une nouvelle campagne de... un peu comme votre propre campagne ou votre slogan, *La modération a bien meilleur goût*, mais une campagne pour sensibiliser les gens... Parce qu'on voit que la détresse a un coût, actuellement, puis on voit la consommation en augmentation, et tout ça, et... parce que moi, j'ai posé la question juste à un organisme qui représente beaucoup d'entreprises. Je ne vais pas le nommer, mais on voit qu'il n'y a pas eu de réflexion du tout sur cette grande question de sécurité publique, d'une part... certains, oui, sur la sécurité publique, mais je parlais plus des modes de vie, etc., l'abus de l'alcool, et tout ça. Il n'y a pas de réflexion vraiment là-dessus.

Donc, comment faire... J'aimerais vous entendre là-dessus, si vous pensez que... parce qu'on change nos façons de faire de façon importante. On est tous pour ça. Et je comprends que vous n'exigez pas aujourd'hui... mais vous voulez qu'on y réfléchisse à moyen terme. Que pensez-vous d'une campagne quelconque à cet égard?

**M. Sacy (Hubert) :** Je vais vous demander la permission, Mme, de répondre à votre préambule. Vous avez dit : On constate que la consommation d'alcool augmente beaucoup au Québec.

**Mme Weil :** Bien, c'est ce que j'ai lu.

• (16 h 40) •

**M. Sacy (Hubert) :** Depuis la pandémie, permettez-moi de vous donner des données exactes, 18 % des Québécois ont augmenté leur consommation, 13 % l'ont réduite, 66 et quelque chose % n'ont pas bougé, mais dire : Ont augmenté ou diminué, ça ne veut strictement rien dire, et je m'explique.

Quelqu'un qui buvait deux verres par semaine, même s'il a doublé sa consommation, il boit quatre verres par semaine, il est tout à fait correct. Quelqu'un qui en buvait 42, qui a diminué sa consommation à 38, il boit encore bien trop. Ce que j'essaie de vous dire, c'est qu'augmenter ou diminuer, ce n'est pas ça, le critère. Le critère, c'est : Est-ce que tu respectes les limites recommandées et est-ce qu'il y a plus de gens qui boivent trop ou pas?

L'autre chiffre qui est important de savoir, oui, les ventes d'alcool, dans la Société des alcools et dans les épiceries, ont augmenté, mais cette augmentation n'a pas compensé la diminution des ventes dans les bars et dans les restaurants. Donc, c'est vrai que les gens en achètent plus pour chez eux, mais ils n'en achètent plus partout dans les restaurants puis dans les bars. Et, au total, si vous demandez à la P.D.G. de la SAQ de vous donner ses chiffres, elle va vous dire, à la fin de l'année : Mauvaise nouvelle, M. le ministre des Finances, tu vas en avoir un petit peu moins que tu en as eu l'année dernière parce qu'il s'en vend moins.

Non, non, mais c'est un fait. Moi, je vous donne des données, je vous donne des chiffres, pas des impressions. Alors, oui, il y a des gens qui ont augmenté, même quasiment une personne sur cinq, mais il y en a qui ont diminué. Mais, peu importe s'ils ont augmenté ou diminué, regardons combien ils boivent.

Deuxièmement, oui, vous avez raison, pour le deuxième volet, c'est un immense souci pour nous. Actuellement, on a trois gros soucis, et je vais vous les dire dans l'ordre.

Un, la majorité respectait les limites recommandées. On est là-dessus. On va leur donner des outils pour mieux les aider. On a créé un site qui s'appelle Alternalcohol, dans lequel on leur offre 160 recettes de cocktails sans alcool. On fait beaucoup de ce côté-là.

Le deuxième élément qui nous apparaît extrêmement important, c'est les gens qui utilisent l'alcool comme automédication pour soigner leur détresse. Je vais vous le dire tout de suite, les magasins de la SAQ, ce n'est pas des pharmacies, et l'alcool, ce n'est pas un médicament. L'alcool, on le prend... on prend un verre ou deux pour le plaisir, mais, quand on a de la détresse, quand on a de l'anxiété, on ne boit pas de l'alcool pour se soigner.

Et je vais rajouter un autre message. L'abus régulier d'alcool affaiblit le système immunitaire. Ça, ça veut dire qu'en temps de pandémie la dernière chose au monde que vous voulez, particulièrement avec un virus aussi malin que celui qu'on a, c'est d'affaiblir votre système immunitaire. Alors, oui, prenons un verre ou deux, de temps en temps, si ça nous fait plaisir et si on y prend du plaisir, mais pas pour se soigner et surtout pas pour affaiblir notre système immunitaire.

Et le troisième... c'est l'effet de l'alcool sur la violence familiale, conjugale et sur le harcèlement sexuel. Il y a de l'alcool... L'abus d'alcool est impliqué dans pratiquement la moitié des agressions sexuelles. Ça affecte le violeur et la personne violée. Le violeur ne reconnaît pas les «non» et la personne violée n'est pas capable d'exprimer un «non» aussi clair, entre autres.

Alors, bien sûr, ce sont des gros problèmes. On a des plans pour chacun d'entre eux. On ne peut pas tout faire en même temps. Alors, on les prend dans l'ordre, mais je vous assure que c'est très, très haut dans l'ordre de nos priorités.

**Mme Weil :** Merci, monsieur.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, Mme la députée. M. Sacy, merci beaucoup pour votre passion, mais surtout de vouloir prendre soin de nos Québécoises et de nos Québécois, notamment, nos jeunes mineurs aussi. Merci beaucoup pour votre contribution aux travaux de cette commission.

Je suspends maintenant les travaux quelques instants pour permettre aux représentants de l'Union québécoise des microdistilleries de prendre place. Merci beaucoup.

*(Suspension de la séance à 16 h 42)*

*(Reprise à 16 h 43)*

**Le Président (M. Ciccone) :** Nous reprenons nos travaux. Je souhaite maintenant la bienvenue aux représentants de l'Union québécoise des microdistilleries. 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.

### Union québécoise des microdistilleries

*(Visioconférence)*

**M. Roy (Jonathan) :** M. le Président, merci. Bonjour, mesdames messieurs, distingués membres de la commission. Je m'appelle Jonathan Roy. Je suis artisan distillateur et producteur maraîcher. Je tenais à m'excuser d'avance si j'ai des manquements à l'étiquette de la politesse devant l'Assemblée. Je suis beaucoup plus à l'aise sur mes tracteurs ou derrière mes alambics que devant cette commission parlementaire.

Je suis le copropriétaire de la Distillerie Fils du Roy, à Saint-Arsène, dans le Bas-Saint-Laurent, et ma famille opère une seconde distillerie dans la péninsule acadienne, au Nouveau-Brunswick. Je suis également le président de l'Union québécoise des microdistilleries. Je suis accompagné par ma collègue Annick Van Campenhout, secrétaire générale de l'Union québécoise des microdistilleries. Si on veut traduire le nom de Mme Van Campenhout, on peut le traduire par «de la campagne». «Van Campenhout» veut dire «de la campagne».

Alors, à tous, merci de nous permettre de vous présenter nos préoccupations en lien avec ce projet de loi n° 72, mais, plus largement, en lien avec les iniquités que relève une fois de plus ce projet de loi.

Tout d'abord, en quelques mots, je veux vous faire savoir que notre association représente la majorité des microdistilleries ou des distilleries de petite taille au Québec, avec plus de 50 membres dispersés à la grandeur de la province. Pourtant, en 2015, il n'existait seulement que cinq microdistilleries. C'est vous dire à quel point le secteur des spiritueux s'est développé de façon exponentielle. Pour preuve, le rapport annuel de la SAQ, dans la catégorie des gins québécois, indique une augmentation des volumes de 50 % comparativement à l'année précédente, et l'année 2020 prend le même chemin, voire un peu plus.

Quoique notre industrie soit très jeune, nos spiritueux représentent la plus grosse portion de ventes de produits québécois disponibles en SAQ. Nous sommes très fiers de cette croissance, qui démontre l'intérêt grandissant des consommateurs d'ici pour des produits de notre terroir à valeur ajoutée par leur diversité et leur créativité. Pourtant, il existe une grande iniquité entre les producteurs d'alcool québécois de taille similaire, car, contrairement à tous les autres producteurs d'alcool au Québec, y compris les distillateurs sous le permis artisanal, les distilleries de petite taille sous permis industriel ne peuvent pas vendre à la propriété sans la majoration.

Nous avons été invités à présenter nos préoccupations sur la livraison d'alcool d'un restaurant par une tierce personne, alors que, nous, en tant que producteurs québécois, nous sommes cloisonnés à la vente sur le lieu de production. Nous n'avons pas le droit de livrer nos propres alcools. Seule la SAQ peut vendre nos produits en ligne. Nous sommes également les seuls producteurs d'alcool québécois à ne pas avoir accès au timbrage et, par le fait même, nous ne pouvons pas vendre directement aux restaurants et aux bars, comme tous les autres producteurs d'alcool au Québec. Donc, un restaurant situé dans le même village que ma distillerie n'aura pas accès à mon petit lot saisonnier approuvé par la SAQ, où la majoration sera appliquée. Les distillateurs de petite taille du Québec sont, depuis très longtemps, traités différemment des autres producteurs d'alcool au Québec, mais également des autres distilleries de petite taille du Canada.

Effectivement, nos distilleries de petite taille opérant sur un permis industriel se voient exiger la plus grosse majoration au Canada lorsqu'il y a une vente sur le lieu de fabrication, ce qui mène à faire le lien vers le projet de loi n° 72. Une fois de plus, les spiritueux du Québec sont considérés encore aujourd'hui comme le rince-bouche du diable. Pourquoi cette crainte excessive envers nos spiritueux? Nous vous posons la question. Nos produits sont obligatoirement goûtés, vérifiés, listés par la SAQ, avant d'être vendus au Québec. Chacun de nos lots sont testés dans des laboratoires certifiés par la SAQ. Je tiens à vous rappeler que la SAQ livre déjà nos spiritueux à domicile. Comme les autres associations l'ont mentionné avant nous, le manque d'équité entre les fabricants de boissons alcooliques est omniprésent dans la réglementation du Québec.

Premièrement, au Québec, il n'y a pas de façon de distinguer les distilleries de petite taille. Ce manque de flexibilité envers nos petites distilleries vient du fait que nous avons identifié les distilleries artisanales selon le type de production agricole au lieu de créer un permis selon un litrage de production. La majorité des provinces canadiennes ont déjà la notion de distillerie de petite taille basée sur un plafond de production.

Il y a aussi la prohibition. Bien que le Québécois ait eu la plus courte prohibition sur l'alcool au Canada, celle-ci aura généré la création, en 1921, de la Commission des liqueurs, devenue maintenant la Société des alcools

du Québec, SAQ. Née d'une volonté de contrôler la qualité et la distribution des spiritueux, ses mandats ont évolué depuis. La SAQ fait maintenant la promotion des vins, des spiritueux et assure à sa clientèle une qualité et une diversité de produits venant des quatre coins du globe, tout en assurant, chaque année, un revenu considérable à l'État québécois.

Les distilleries de petite taille veulent la fin de la prohibition pour leurs spiritueux au Québec et, ainsi, obtenir le même droit que les brasseurs, les vignobles et les cidreries. Depuis le changement de loi, 170, en 2017, nos distilleries de petite taille opérant sur un permis industriel peuvent acheter leurs spiritueux à la SAQ et essayer de les revendre sur le lieu de fabrication au même prix qu'ils sont vendus à la SAQ, mais en appliquant une majoration qui représente 50 % du prix de vente.

Nous faisons face à une iniquité marquante face à nos distilleries de taille similaire au Québec. Le projet de loi n° 88, adopté en 2016, permet déjà à quelques producteurs agricoles de distiller sous permis artisanal et, ainsi, vendre des spiritueux sur le lieu de fabrication, sans majoration. Ce permis de distillation artisanale est très sélect et exclut la production de spiritueux à partir de grain ou de produits laitiers. Ainsi, même une distillerie voulant cultiver son grain, le transformer pour en distiller et faire du whisky ou tout autre alcool, le permis artisanal lui serait présentement refusé.

Depuis 2017, nos distilleries de petite taille ont investi dans des infrastructures qui permettent d'accueillir des touristes. Malheureusement, les maigres revenus découlant de cette loi ne nous permettent pas de participer activement à l'essor économique de nos régions comme tous les autres producteurs d'alcool au Québec, qui peuvent vendre sans majoration sur le lieu de fabrication. L'exclusion explicite des produits de nos distilleries, encore une fois, dans le projet de loi n° 72, découle d'une législation archaïque, révolue, qui n'a aucun fondement, puisque le Québécois a beaucoup évolué dans sa consommation d'alcool depuis 1921. En excluant les spiritueux de la livraison par un restaurant, on prive la SAQ de la plus grosse portion de vente de produits québécois disponibles en SAQ. L'épicurien a rattrapé le buveur pour préférer et apprécier la qualité plutôt que la quantité.

Je conclus en vous demandant d'entendre nos deux principales préoccupations. Nous ne demandons aucun favoritisme, seulement d'être inclus, au même titre que tous les autres alcools du Québec, dans le projet de loi n° 72, apporter rapidement des ajustements au permis de distillation artisanale en modifiant les critères d'accès pour un litrage annuel, comme dans tout le reste du Canada, et permettre l'achat d'alcool en vrac pour ce type de permis.

Nous vous invitons à prendre connaissance de notre mémoire complet, si ce n'est pas déjà fait, car il contient des détails et des explications de ce que nous venons de vous présenter verbalement. Faisons atterrir nos lois au XXI<sup>e</sup> siècle. Faisons en sorte de ne pas discriminer une partie importante de l'industrie des alcools au Québec. Merci.

• (16 h 50) •

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

**Mme Guilbault :** Merci beaucoup, M. le Président. Je mets toujours mon petit chronomètre. Merci beaucoup, M. Roy et madame... Là, je suis désolée, on ne voit plus son image. Donc, on ne voit plus son nom, et je ne m'aventurerai pas à essayer de le dire de mémoire parce que j'ai trop de respect pour, potentiellement, possiblement, mal le formuler. Mais donc bonjour à vous deux.

Et ne soyez pas du tout inquiets de l'étiquette, là. Nous, on est toujours heureux des gens qui prennent le temps de se présenter devant nous, de faire des mémoires, de consolider l'information, de venir nous présenter ça. Nous, on est, chacun, très proches de nos citoyens dans nos circonscriptions, mais on ne peut pas connaître tout ce qui se passe partout. Ça fait qu'avoir, comme ça, quelqu'un du Bas-Saint-Laurent qui vient nous parler de sa réalité, qui plus est à titre de président aussi de l'union, alors c'est très, très apprécié, un gros merci.

Et donc c'est un peu particulier, parce qu'effectivement vous n'êtes pas directement concernés par ce qui est dans le projet de loi. Vous êtes plutôt concernés par ce qui n'est pas dans le projet de loi. C'est un peu le point, si je résume. C'est-à-dire que vous l'êtes, mais certaines des mesures, si on pense, par exemple, à la livraison, bien, ça ne s'applique pas, comme tel, à vous.

Par contre, le fait, pour les restaurants, de pouvoir désormais servir de l'alcool sans avoir besoin de servir de repas, ça, j'ai dans l'idée qu'indirectement ça peut être bon pour vous ou, en tout cas, j'aimerais vous entendre là-dessus, parce que les gens vont pouvoir consommer plus aisément, et toujours dans le respect, là, parce qu'il y a toujours l'équilibre aussi à avoir. Puis je veux le préciser, l'idée, ce n'est pas de faire un maximum d'argent puis de vendre un maximum d'alcool à un maximum de gens absolument, mais c'est de trouver l'équilibre entre le fait que, de toute façon, bien des gens ont une consommation saine et aussi de donner une bouffée d'air à nos restaurateurs.

Donc, bref, pour ceux qui vendent vos produits, on pourrait penser que vos ventes pourraient s'améliorer s'ils peuvent plus aisément vendre au client. Donc, qu'est-ce que vous pensez, vous, de ça?

**M. Roy (Jonathan) :** Merci, Mme la ministre. Bien, en fait, nous autres, on se sent un peu exclus. Puis, quand on regarde les autres producteurs, les autres associations qui se sont présentées devant la commission... Le gouvernement était d'accord qu'il faut arrêter de créer des iniquités entre les producteurs, alors que, là, dans le projet de loi n° 72, les spiritueux sont spécifiquement exclus. On essaie de travailler avec un retard sur les différents alcools, de traiter tout le monde égal, et, encore une fois, le projet n° 72 exclut les spiritueux.

Pourtant, la SAQ vend déjà des spiritueux pour emporter à la maison. Ce n'est pas un nouveau concept qu'on amène. On est déjà livrés à la maison par la SAQ. Nos ventes, en termes de spiritueux, représentent seulement 15 % des ventes vendues par la SAQ. Donc, nos produits, on ne pense pas que ça va faire un gros impact sur nos distilleries, sauf que, si on continue d'exclure nos distilleries, comme on l'a toujours fait depuis 1921, bien, on ne changera jamais cette exclusion-là.

**Mme Guilbault :** Est-ce que vous avez aussi des chiffres sur... parce que vous dites : 15 % des ventes à la SAQ. C'est sûr que ça, je l'ai dit souvent puis je le répète pour mettre en contexte, c'est tripartite, la gestion de la réglementation qui entoure l'alcool au Québec. J'ai une partie à la Sécurité publique. Il y a une partie à l'Économie, vous le savez probablement. Puis je ne sais pas si vous avez eu des contacts avec mon collègue député de Saint-Jérôme, qui pilote tout l'allègement réglementaire au gouvernement, donc. Et l'Économie, le ministère de l'Économie est beaucoup plus en lien avec l'industrie. Il y a aussi les Finances. La SAQ relève des Finances.

Ça fait qu'on est les trois là-dedans à essayer de jongler pour trouver les meilleures façons de moderniser. Des fois, tu veux faire une chose de ton bord, ça touche l'autre. Donc, des fois, c'est un petit peu compliqué, mais sachez bien qu'on est très à l'écoute puis qu'on veut faire le maximum. Donc, dans cette optique-là, vous nous dites : 15 % des ventes de la SAQ qui sont vos... que représentent vos spiritueux. Est-ce que vous avez des chiffres aussi sur quel pourcentage de ça... Quels pourcentages de votre chiffre d'affaires ou de vos ventes sont faits par les restaurants?

**M. Roy (Jonathan) :** On n'a pas l'information sur les ventes directement aux restaurants parce que nos membres n'ont pas accès à vendre directement aux restaurants, uniquement la SAQ a cette opportunité-là, de vendre nos spiritueux. Nos distilleries sont privées des timbres, sont privées de la vente directe. On est même privés d'avoir accès à notre inventaire directement. Il faut être considéré comme des... pas des succursales SAQ, mais on doit acheter nos produits directement de la SAQ pour pouvoir les vendre directement dans nos boutiques. Donc, on n'a pas ce lien avec les restaurateurs, directement.

**Mme Guilbault :** Puis est-ce que vous avez... Là, je vous pose la question. Est-ce que vous avez, dans vos membres, des gens qui exploitent aussi un établissement où on reçoit des gens et qui pourraient bénéficier... parce qu'une des mesures du projet de loi touche les permis... les frais de permis annuels, les frais de permis d'exploitation annuels, qui sont modulés, là, pour qu'une personne qui... par exemple, quelqu'un qui exploiterait juste l'été puisse payer juste une partie des frais du permis. Est-ce que ça, ça touche vos membres ou pas du tout? Parce que j'imagine...

Des distilleries, moi, j'en ai une chez nous, dans Louis-Hébert, qui fait le BeOrigin, je ne sais pas si vous les connaissez, et dont je suis bien fière, là. Je ne veux pas faire du placement de produit, mais, bon, c'est ça que j'ai fait quand même. Et donc, c'est ça, eux autres sont ouverts à l'année, parce qu'on est à Saint-Augustin, dans Louis-Hébert, en ville. Ça fait que ça ne change rien, mais il y a peut-être des gens qui sont plus dans des milieux... peut-être en association avec le tourisme, et tout ça, qui exploiteraient de manière saisonnière. Donc, pensez-vous que ça, ça peut avoir un intérêt pour vos membres?

**M. Roy (Jonathan) :** Je pense que le... Puis, en passant, oui, Vice & Vertu est une très belle distillerie. C'est celle de mes amis, en passant. Mais, oui, la vente... Présentement, on a le droit de faire des dégustations de spiritueux à même nos distilleries. Puis j'entendais, tantôt, Educ'alcool, qui disait de ne pas consommer d'alcool avec un estomac vide. Chez nous, on n'a pas le droit de servir de nourriture. On n'a pas le droit de faire de cocktails. On doit servir notre alcool à 40 % tel quel pour le faire goûter à nos consommateurs. C'est un peu archaïque comme système, alors qu'on sait que la majorité des spiritueux vont être servis en cocktails, vont être servis avec une préparation.

Il y a quelques-uns de nos membres qui ont un permis de bar associé à leurs établissements. Et là ça devient complexe, parce que, pour avoir une distillerie, on doit répondre aux normes de construction de type F1, qui est une norme assez sévère. Chez nous, j'ai des murs en béton. Je suis une petite industrie. J'ai des murs en béton. J'ai des cloisons coupe-feu. De faire venir des gens chez nous, assis... C'est très difficile, avec le code du bâtiment, aujourd'hui, de faire venir des gens et d'opérer un bar dans un établissement de ce type-là, dans un bâtiment de type F1.

Donc, c'est très difficile pour nous d'opérer des bars, d'opérer... de vendre des cocktails, de bénéficier de quelque moyen que ce soit de la vente de nos spiritueux pour goûter sur place, pour dégustation sur place, parce que toutes nos dégustations, dans la loi, on doit les offrir gratuitement, de bouteilles qu'on a achetées de la SAQ.

**Mme Guilbault :** Je comprends, un gros merci. Je vais laisser du temps à mes collègues de Saint-Jérôme et de Saint-Jean. Donc, je vous remercie énormément encore une fois de vous être joints à nous tous les deux.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci, Mme la ministre. Je cède maintenant la parole au député de Saint-Jérôme. Il vous reste 9 min 40 s.

• (17 heures) •

**M. Chassin :** Merci. Merci, M. Roy, de votre présentation et de votre mémoire aussi, parce qu'il y a quand même des éléments que je trouve particulièrement intéressants. Le tableau que vous présentez, où on compare différentes provinces, je pense, est très révélateur. Il y a vraiment là un travail, là, de compilation qui est très éclairant, et donc je vous en remercie.

Puis je veux peut-être insister, à titre de commentaire, là, sur un élément de votre présentation que j'ai beaucoup apprécié, soit, dans le fond, l'évolution des mœurs puis la sophistication aujourd'hui du consommateur québécois d'alcool. Et puis là je vais vous demander peut-être de répéter cette formule sympathique. Vous dites que l'épicurien a rattrapé le gros buveur ou quelque chose comme ça.

**M. Roy (Jonathan) :** Oui, exactement.

**M. Chassin :** Oui, bien, c'est drôlement intéressant, parce qu'effectivement je pense qu'on a évolué puis que la société a évolué. Ça ne veut pas dire qu'il n'y a pas de problème d'alcoolisme, au contraire, mais néanmoins je pense qu'on peut être tous sensibles à ça, et voir qu'il y a une sophistication accrue aujourd'hui, et tant mieux.

Je voudrais peut-être éclairer un petit point avec vous, profitant, dans le fond, de votre réalité régionale, notamment. Est-ce que la SAQ est facilitante dans, par exemple, les relations que pourrait établir une microdistillerie avec des restaurants de sa région ou de son coin? Est-ce que... Le fait de passer par la SAQ, je peux comprendre que c'est peut-être plus souvent un obstacle qu'un facilitateur, mais est-ce qu'il y a quand même des possibilités d'établir des liens avec des restaurateurs locaux?

**M. Roy (Jonathan) :** Merci, M. le député. Présentement, les microdistilleries, pour la SAQ, on est une goutte d'eau dans l'océan des spiritueux. Les microdistilleries n'ont même pas 1 % des ventes de spiritueux à la SAQ. Donc, on est vraiment une petite goutte dans un océan. Et j'ai la réalité de mes amis gaspésiens qui opèrent une distillerie là-bas, et leurs produits sont tellement populaires que, quand que la distillerie envoie ses produits, parce que tous les produits doivent passer par l'entrepôt SAQ, quand que ça se rend à l'entrepôt SAQ, c'est distribué très rapidement un peu partout au Québec, mais malheureusement ils ont de la difficulté à aller chercher... à avoir des stocks de leurs produits même dans les succursales SAQ locales.

Puis, dans le cas d'un restaurant qui voudrait avoir accès à un lot de petite quantité... Chez nous, on fait des barils. On parle de 210 litres, là, un baril d'alcool. C'est vraiment une petite quantité. On ne peut pas envoyer ça dans la succursale, dans le réseau de la SAQ. Cette petite quantité d'alcool là doit être vendue sur place. Et malheureusement on n'a pas accès au timbrage pour pouvoir le vendre directement à nos amis restaurateurs qui nous aident puis qu'on essaie de supporter à travers le projet de loi n° 72.

**M. Chassin :** O.K. Bien, je comprends un peu mieux puis je pense qu'effectivement la sensibilité, dans un système un peu complexe et bureaucratique, devrait peut-être être améliorée.

Je voudrais, comme dernière question, vous entendre, parce qu'évidemment je ne pense pas qu'on puisse qualifier, là, de microdistillerie la production de Romeo's Gin, qui était livré par St-Hubert, puis qu'évidemment, puisque c'est à base de boisson alcoolique, on ne pouvait pas livrer ces boissons-là. Néanmoins, le taux d'alcool, dans ces boissons pré-préparées, n'était pas exceptionnel, là. On ne parlait pas de livrer une bouteille de vodka ou une bouteille de gin pur. Est-ce que, selon vous, on a besoin de mettre aussi à jour ce volet-là en termes, par exemple, de livraison par les restaurants de boissons pré-préparées à un niveau d'alcool raisonnable, là, on s'entend, hein, même si ce n'est pas du vin ou de la bière?

**M. Roy (Jonathan) :** Merci. Oui, bien, en fait, comme on a entendu pour le début de la commission, l'équité entre les produits, l'équité entre les producteurs devrait être un mot d'ordre. Présentement, la SAQ peut déjà livrer ces produits prêts à boire à la maison via leur interface SAQ.com. Si la SAQ, au Québec, est capable de répondre à une réglementation qui correspond à quelque chose de raisonnable, mais je ne sais pas pourquoi les autres producteurs, les autres, les restaurants, les gens qui sont aptes à vendre de l'alcool, ne pourraient pas le faire eux aussi.

**M. Chassin :** Évidemment, peut-être juste un commentaire en terminant, je veux vous assurer qu'on a une sensibilité. La ministre à l'Économie, aussi, a ces préoccupations-là. Bien sûr, dans le projet de loi n° 72, on va peut-être vers des gains qui sont faciles et plus rapides à faire pour pouvoir aider notamment le secteur de la restauration, qui a beaucoup souffert dans le contexte de la pandémie. Ça ne veut pas dire que, le travail, il est terminé, et qu'il n'y aura pas d'autres améliorations, d'où mon intérêt, là, de vous entendre, même si ce n'est pas directement dans le projet de loi n° 72 qui est à l'étude aujourd'hui. Mais donc je vous remercie et je vais passer la parole à mon collègue.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je reconnais maintenant le député de Nicolet-Bécancour.

**M. Martel :** Bonjour, M. Roy. Bonjour, vous deux. Une petite question très, très simple, parce que je ne voudrais pas priver de parole mon collègue de Saint-Jean. Mais moi, je veux vous féliciter pour votre présentation de cet après-midi. C'est vrai que le projet de loi, comme tel, il ne vous concerne pas directement, mais l'industrie que vous représentez, c'est une nouvelle économie, c'est une nouvelle activité, puis je trouve que le message que vous portez est très bon.

J'ai une distillerie, chez nous, aussi, je ne veux pas faire concurrence, qui s'appelle la Distillerie du Quai, qui font un gin excellent, qui est le Supersonic, mais, pour avoir discuté avec eux... Puis toute la dynamique de vente, puis donner une cote à la SAQ, puis etc., je trouve que vous avez choisi une bonne tribune, puis ça adonne bien, parce que, le député de Saint-Jérôme, il est là, et je pense qu'on entend très, très bien vos revendications, et c'est pour ça que je voulais vous féliciter.

Ma petite question très simple, c'est : Est-ce que... Parce que, tantôt, vous avez parlé de la dynamique de vendre votre alcool dans les restaurants. Vous ne pouvez pas le savoir parce que ça passe par la SAQ. Je comprends bien ça, mais est-ce que des restaurateurs peuvent acheter directement à votre SAQ... à votre distillerie?

**M. Roy (Jonathan) :** Malheureusement, nos distilleries sont vraiment traitées à part au Québec. Puis on n'a pas accès à... On n'a même pas accès à nos inventaires. On n'a même pas accès à dire : Je veux prendre une bouteille pour aller faire goûter dans un restaurant. On n'a même pas cette possibilité-là. On ne peut pas timbrer nos bouteilles. Donc, nos bouteilles doivent rester sur place et être vendues uniquement au consommateur final, tout en appliquant la majoration SAQ.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je reconnais maintenant le député de Saint-Jean. Deux minutes, M. le député.

**M. Lemieux :** Merci beaucoup. Merci, M. le député de Nicolet-Bécancour. En fait, il m'a volé mon punch parce que je m'en allais surtout vous féliciter, M. Roy.

D'abord, de toutes les conversations qu'on a eues puis des mémoires que j'ai lus, je pense, vous êtes le seul qui veut du timbrage. Je vous dis ça de même, là. Si on regarde du côté de l'équité, là, là-dedans, vous faites cavalier seul. Mais, blague à part... Bien, même pas blague à part, parce que, quand vous nous avez ramenés au début du siècle dernier, en parlant de la Commission des liqueurs, j'entends encore le mot, puis je vois encore l'étiquette, puis je ne suis pas si vieux que ça. C'est vrai que ça n'a pas bougé très vite dans notre société et c'est vrai qu'il faut dépoussiérer. C'est vrai aussi que vous n'avez pas besoin d'être géné. Vous devez être beau à voir sur un tracteur parce que vous êtes en plein sur vos marques ici.

Alors, inquiétez-vous pas. Pour la suite des choses, il ne faut pas vous inquiéter, parce que, puis c'est là où je voulais en venir, le projet de loi n° 72 n'est pas pour vous, mais vous êtes des stars, en ce moment, dans la société. A quelque part, à toute chose malheur est bon, là, d'être capable de vous plaindre qu'on n'est pas capables d'acheter ci, puis cela, puis faire ci, puis faire ça, au moins, ça vous donne une voix au chapitre à tout bout de champ, comme vous l'avez eu ici, à vous faire connaître. Et vous n'êtes pas des stars pour rien, parce que... Puis je ne suis pas un amateur de fort, mais, de tout ce que j'entends de tous mes amis qui sont des amateurs, vous faites des extraordinaires produits d'un bout à l'autre du Québec. Vous avez la cote en ce moment. Vous avez la voile en poupe... le vent en poupe et vous êtes en train de parfaire votre art, parce que ça prend quand même un bon bout de temps, si j'ai bien compris la mécanique, de sortir du stock des barils, là.

Alors, tant mieux. Et dites-vous que vous n'êtes pas les seuls. Il y a pas mal de citoyens qui sont avec vous pour nous pousser pour rendre ces lois-là, ces règlements-là, ces règles-là, ces façons de voir, ces façons de faire pas mal plus modernes. Comptez sur le député de Saint-Jérôme. Il s'en occupe. Bonne chance!

• (17 h 10) •

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je reconnais maintenant le député de Vimont... pardon, la députée de Notre-Dame-de-Grâce pour un temps de parole de 11 min 40 s.

**Mme Weil :** Merci, M. le Président. Je vais y aller rapidement, mais j'abonde tellement dans le sens des commentaires qui ont été faits par mes collègues. Vous avez une part du marché qui est vraiment magique. Je le sais parce que j'ai beaucoup de jeunes autour de moi. J'ai quatre enfants, et les gens en parlent. Ils en parlent. Et c'est vu comme très, puis faire ci, puis faire ça, au moins, ça vous donne une voix au chapitre à tout bout de champ, comme vous l'avez eu ici, à vous faire connaître. Et vous n'êtes pas des stars pour rien, parce que... Puis je ne suis pas un amateur de fort, mais, de tout ce que j'entends de tous mes amis qui sont des amateurs, vous faites des extraordinaires produits d'un bout à l'autre du Québec. Vous avez la cote en ce moment. Vous avez la voile en poupe... le vent en poupe et vous êtes en train de parfaire votre art, parce que ça prend quand même un bon bout de temps, si j'ai bien compris la mécanique, de sortir du stock des barils, là.

Alors, j'en viens à la question... comparaison avec le reste du Canada. J'ai fait beaucoup de législation. Ça fait 12 ans que je suis ici, au Parlement, tant au gouvernement qu'à l'opposition, et on aime ça comparer avec les autres provinces. Ça nous permet de voir nos retards et, parfois, lorsqu'on est précurseurs. Et je pose toujours cette question parce que, tôt ou tard, on va rattraper le Canada lorsqu'on a du retard, et le Canada va nous rattraper quand... parce qu'on se compare entre provinces.

Alors, pourriez-vous m'expliquer, et, vraiment, pour les gens qui écoutent, parce que je pense que votre cote d'écoute devrait être bonne, ce que les autres provinces ont fait qui ferait votre affaire si on le faisait ici? Vous avez toute une section là-dessus, sur le permis, etc.

**M. Roy (Jonathan) :** Oui, bien, merci beaucoup, Mme la députée. Je suis quand même en bonne position de nous comparer avec une autre province. Comme je le disais au début de ma présentation, ma famille a deux distilleries. On a une première distillerie qui a vu le jour au Nouveau-Brunswick, et ma distillerie a vu le jour au Québec deux années plus tard. Au Nouveau-Brunswick, pour à peu près le même volume de production, puis là on parle de distillation à peu près de même type, c'est leur septième agrandissement. Aujourd'hui, ils construisent une malterie pour faire malter leur grain pour faire la fabrication du whisky. Et moi, cet été, je n'ai pas eu assez d'argent pour embaucher une employée pour tenir ma boutique...

(Interruption)

**Le Président (M. Ciccone) :** Prenez votre temps, M. Roy. Prenez votre temps.

**M. Roy (Jonathan) :** Désolé. Quand on se compare avec le reste du Canada, on s'aperçoit que les microdistilleries du Québec sont vraiment mal traitées puis on ne comprend pas pourquoi. On est... Le reste du Canada nous regarde. On a des distilleries qui sont reconnues, réputées à travers tout le monde. On a des médailles d'or, des doubles médailles d'or. À chaque mois, il y a des distilleries du Québec qui sortent dans les médias, c'est «wow», mais la législation ne nous permet pas d'avoir les employés pour rouler nos machines. On doit encore travailler les fins de semaine. On doit encore tenir ça à bout de bras parce qu'on n'a pas les moyens.

**Le Président (M. Ciccone) :** Mme la députée.

**Mme Weil :** Bien, merci beaucoup pour votre cri du coeur. Je pense qu'on est tous touchés et on vous entend. On vous entend. J'imagine que ça a été un été très difficile, une période de temps très difficile, mais on vous a entendus. Puis je pense qu'on va en parler. Puis le Québec va avancer, c'est certain. Et c'est grâce à des commissions parlementaires de ce genre qu'on vous entend puis on entend la détresse, mais surtout on entend ce que vous dites, c'est que vous êtes traités comme des stars dans le reste du Canada. Ça, c'est un problème si nous, on ne vous traite pas comme une star aussi, vous... la collectivité.

Alors, écoutez, moi aussi, je suis émue, parce que ça nous touche, et je pense qu'on est tous émus par vos émotions. Merci de... Comment dire? C'est un moment spécial qu'on vient de vivre, je pense, ici, au Parlement, qu'une entreprise, avec votre créativité, votre volonté, votre détermination, vous vous ouvrez dans ce sens. Ça veut dire que vous avez quelque chose de très précieux à nous offrir. Et on a la main tendue. Le temps fera ces choses... Je pense que la ministre vous a entendu aussi. Je pense que, tout le monde, ici, on partage une même vision par rapport à notre désir de voir votre succès, vous et l'industrie. Comment on le fera, et à quel moment, et par quels outils, ça, c'est des discussions qu'on pourra avoir entre nous, comme parlementaires.

Bon, moi aussi, j'ai perdu un peu ma concentration. Je pense que je passerais la parole à mon collègue.

**Mme Van Campenhout (Annick) :** Si je peux...

**Le Président (M. Ciccone) :** Bien, Mme Van Campenhout...

**Mme Van Campenhout (Annick) :** Van Campenhout, oui.

**Le Président (M. Ciccone) :** ...je vous laisse la parole.

**Mme Van Campenhout (Annick) :** Oui, bien, je voulais juste rajouter. Ce sont des stars. Ce sont des gens éminemment créatifs. Ça fait trois ans que je travaille avec eux. Je peux vous dire que c'est ça, c'est exactement ce qu'on vient de voir, c'est des cris du coeur. Rajoutons que leur produit n'est pas plus dangereux, n'est pas plus dommageable pour la santé, n'est pas plus méchant. On appelle ça du fort, O.K., mais on en boit moins. On en boit de qualité. On apprécie comme un bon vin. Une bouteille de gin de nos distilleries se vend 40 \$, 50 \$. Ce n'est pas à la portée de toutes les bourses. C'est du nectar. Profitons de ça. Profitons de la richesse qu'on a dans nos distilleries et faisons ces changements-là... qui datent des dinosaures. Merci.

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Je reconnais maintenant le député de Vimont. Il vous reste 5 min 20 s.

**M. Rousselle :** Merci, M. le Président, M. Roy, Mme Van Campenhout. J'espère que je ne vous ai pas trop magané votre nom.

**Mme Van Campenhout (Annick) :** C'est parfait.

**M. Rousselle :** Je me suis essayé.

**Mme Van Campenhout (Annick) :** Vous êtes bon.

**M. Rousselle :** Je suis bon? Bon, c'est parfait. Écoutez, quoi dire après qu'est-ce que ma collègue et tous les autres collègues ont parlé... J'entends vraiment le cri du coeur. Écoutez, je ne sais pas si la ministre veut faire quelque chose ou le gouvernement veut faire quelque chose, mais, vous savez, cet été, je me suis promené sur la Côte-Nord et puis, justement, j'ai eu la chance de visiter des distilleries, justement, puis de goûter. Vous l'avez dit tantôt, c'est des produits extraordinaires. C'est des gens passionnés qui le font. C'est des gens créatifs, comme vous venez de le dire.

Et puis c'est bien beau de dire : Oui, on vous entend, on vous entend, mais je pense que vous avez pris ce rendez-vous-là ici tout simplement pour informer comme quoi il y avait un problème, et j'espère qu'on va faire quelque chose là-dessus. Je peux vous dire que moi, je vais regarder... voir, en tout cas, si la ministre veut participer là-dedans, mais voir si on ne peut pas corriger la situation, parce que, vous savez, c'est en échangeant comme ça qu'on voit justement les gens de terrain comme vous, c'est à ce moment-là qu'on voit les problèmes qui existent, et on est ici pour essayer de corriger la situation.

Oui, il y a... Vous parlez... Tantôt, j'écoutais M. Roy... pour une question de manque d'équité. Bien, effectivement, je pense qu'il y en a une, là, effectivement, vous savez, surtout quand on veut tout simplement... de parler... On veut manger local. On veut boire local. Donc, on veut vraiment s'organiser qu'on va boire québécois et manger québécois. Bien, c'en est une, manière qu'on peut le faire, là, c'est une manière... un enlignement qu'on peut se donner, justement, aussi, surtout que c'est des... Tu sais, c'est des microdistilleries. Donc, c'est des... certains vont dire des petits joueurs, mais il y en a tellement, de petits joueurs, au Québec... qui fait justement qu'on en a besoin. Puis c'est ça qui fait qu'on est créatifs, justement, parce que chacun amène sa manière d'être.

Et puis, quand on parlait justement que tout le monde des spiritueux a été oublié, bien, je dois vous dire que, dans... C'est sûr que ce projet de loi là n'en parle pas. Ce n'est pas... L'objectif du projet de loi, ce n'était pas ça, mais tout peut se faire et puis, en tout cas, en espérant qu'on puisse faire quelque chose, parce qu'effectivement le cri

du coeur que vous venez de faire, je pense, il ne faut pas... oui, on l'entend, c'est... On l'entend, de temps en temps, dans des commissions comme ça, mais en espérant que c'est bien entendu.

Tantôt, je voulais vous entendre parler aussi du timbrage, parce que beaucoup de monde ont parlé de problèmes de timbrage, mais là vous, vous faites affaire justement avec la SAQ. Donc, juste voir si vous avez un problème, justement, de... En plus d'avoir un problème de faire de la promotion chez vous, de vendre directement à des restaurants, est-ce que vous avez ce problème-là, en plus, qui vient s'ajouter avec tous les autres problèmes que vous avez?

**M. Roy (Jonathan) :** Je vais continuer. Bien, en fait, le timbrage, pour nous autres, ce n'est pas le... La problématique ne vient pas du fait qu'on doit apposer des timbres, ne vient pas du fait qu'on... En fait, le problème du timbrage, c'est que nous, on n'a pas accès à vendre directement nos produits dans les restaurants, dans les bars du Québec. C'est plus ça, le... La solution qui sera mise en place pour tous les autres acteurs de l'industrie, on va le poursuivre... on va embarquer dans ce système-là, mais, au moins, de pouvoir avoir accès à nos... à vendre directement aux bars et aux autres producteurs...

**M. Rousselle :** Bien, écoutez, en tout cas, je peux vous dire que c'est la bonne tribune que vous avez choisie. Je pense que tous, ici, les gens ont entendu. Et, quand je regarde, justement, le tableau que mon collègue de Saint-Jérôme... Je le cite pas mal, je pense, aujourd'hui, le collègue de Saint-Jérôme, mais effectivement vous avez un beau tableau. Et puis on a juste à le regarder, le tableau, puis une image vaut mille mots, là. C'est comme clair et net qu'on a quelque chose à faire, parce que, quand on regarde les autres provinces... Puis vous parlez souvent du Nouveau-Brunswick parce que vous avez de la famille aussi là-dedans. Donc, effectivement, vous avez une comparaison facile.

Donc, écoutez, encore une fois, moi, je vous encourage de continuer à vous démarquer comme ça puis à en parler parce que c'est en faisant ça qu'on va pouvoir justement améliorer les lois... puis de vous aider. Mais soyez sûr que moi, je vous ai entendu, et je suis certain que la ministre vous a entendu aussi, puis mon collègue de Saint-Jérôme aussi. Donc, écoutez, ne lâchez pas. Puis je peux vous dire qu'on est avec vous de tout coeur.

• (17 h 20) •

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup, M. le député. Je reconnais maintenant le député de René-Lévesque pour un temps de parole de 5 min 50 s.

**M. Ouellet :** Merci beaucoup encore aux gens de la commission de me permettre d'avoir un petit peu plus de temps. Bonjour à vous deux. Je suis content de vous voir. Et je partage l'enthousiasme du député de Saint-Jean, parce que, par deux fois, ma formation politique a demandé de vous entendre en commission parlementaire, et c'est grâce à notre insistance si on est capables de vous entendre aujourd'hui.

Le collègue de Nicolet-Bécancour, il dit que son gin est le meilleur. Je ne suis pas d'accord pantoute. C'est chez nous, le meilleur gin, et le député de Vimont, je pense qu'il y a goûté, le Norkotié, qui a gagné une double médaille d'or au concours de San Francisco World Spirits Competition.

Donc, des produits du Québec à l'international, il y en a plusieurs. Et je pense que c'était mon but caché, aujourd'hui, de vous mettre en lumière, parce que, oui, la pandémie a été difficile pour les microdistilleries, et le p.l. n° 72 était peut-être une occasion de vous faire voir et de vous faire entendre, parce qu'on a parlé beaucoup de restaurants avec alcool ou alcool avec des repas, est-ce qu'on peut livrer ou pas. Mais on a, je pense, dans ce p.l. là, oublié peut-être le plaisir qu'on a aussi maintenant à découvrir et à déguster des alcools forts, des gins, des whiskys, tout ça, produits au Québec.

Je veux faire le parallèle, parce que les gens de l'Association des microbrasseries, qui sont venus nous voir, ont évolué avec le temps. Il y en avait peu ou pas il y a de ça une dizaine d'années, et maintenant c'est rendu la fierté de tous les députés partout sur notre territoire, et c'est la même chose, je pense, qui attend les microdistilleries. On est tous fiers de voir apparaître une microdistillerie chez nous. On est tous fiers d'amener notre gin ici même, à l'Assemblée nationale, et le faire goûter à nos collègues lors de nos 5 à 7 virtuels, présentement, ici, à l'Assemblée nationale.

Mais tout ça pour dire que, si on a mis beaucoup d'énergie, et beaucoup de lumière, et beaucoup de moyens pour faire grandir les microbrasseries, je pense qu'on doit mettre la même énergie et les mêmes efforts pour faire grandir nos microdistilleries. Il n'est pas normal que vous ne puissiez pas vendre directement vos produits locaux à vos restaurateurs locaux et à vos artisans locaux.

Donc, je ne sais pas si on est capables, à travers ce projet de loi là, présentement, de faire des amendements ou d'avoir cette opportunité de vous faire un peu de place. Je comprends le monopole de la SAQ. Et d'ailleurs je tiens... Je vais tendre la main au député de Saint-Jérôme, qui a déjà, par le passé, chroniqué souvent sur le monopole de la SAQ. Je ne veux pas le remettre en contradiction, mais je pense qu'on a, avec le député de Saint-Jérôme, un bon porte-parole pour nous aider à sortir, dans certains cas, du joug de la SAQ et permettre aux microdistilleries d'être une fierté encore, et pour longtemps, pour le Québec.

Donc, j'entends votre cri du coeur. J'espère que, dans les problèmes financiers avec lesquels vous faites face, l'aide du gouvernement a été disponible pour vous ou, du moins, elle l'est présentement et elle répond à vos besoins. J'aimerais peut-être vous laisser les quelques minutes qu'il vous reste pour nous aider à mieux saisir votre message et de quelle façon, à titre de parlementaires, on peut être votre voix dans la situation dramatique que vous vivez présentement.

**M. Roy (Jonathan) :** Oui, merci. Merci beaucoup. Quand ce qu'on regarde... Puis j'ai un tableau, on l'a vu, quand on se compare aux autres provinces canadiennes, le fait de... permis pour les distilleries de petite taille vient rendre les choses plus faciles. Ça délimite un peu quels sont les très, très gros joueurs qui ont des budgets pour

assortir leurs parasols sur les terrasses, alors que, nous autres, on ne revendique pas des couleurs de parasols différentes pour nos terrasses. On n'est même pas rendus à la terrasse. On est encore au point de la survie de notre jeune industrie.

D'ouvrir les permis de distillation artisanale pour inclure les distilleries de petite taille opérant sur le permis industriel réglerait une grosse partie de ce qu'on vit présentement, une grosse partie de l'injustice qu'on a et délimiterait de façon un peu plus détaillée de... qui est un gros joueur versus qui est un petit joueur. Présentement, on doit se faire construire des bâtiments qui correspondent à l'industrie. On doit se faire... On doit payer les gros prix de permis. J'entendais les prix de permis pour restaurants. Je viens de faire mon paiement de permis de distillation, puis on parle de 3 800 \$ pour opérer une distillerie artisanale au Québec. Ce n'est pas donné à tout le monde, là, de démarrer cette distillerie-là.

**Le Président (M. Ciccone) :** M. le député, il vous reste 1 min 30 s.

**M. Ouellet :** Parfait. Donc, si je comprends bien, ce que vous nous dites, c'est : Ayons une pensée pour la partie artisanale. Cette partie-là va peut-être, un jour, grandir, et grossir, et devenir une distillerie industrielle. Et je comprends aussi que les normes... Le différent zonage aussi vous amène, la plupart du temps, à vous installer en zone industrielle à cause du type de distillerie que vous faites. Donc, je vous entends bien, et vous nous dites d'avoir une attention particulière pour vous aider à commencer petit, parce que la clé du succès pour devenir gros, c'est, d'abord et avant tout, être capable de grandir, et présentement les lois et les permis vous restreignent.

**M. Roy (Jonathan) :** Tout à fait.

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

#### **Documents déposés**

**Le Président (M. Ciccone) :** Merci beaucoup. Avant de terminer, je dépose les mémoires des personnes et organismes qui n'ont pas été entendus, au nombre de sept mémoires.

M. Roy, Mme Van Campenhout, je vous remercie énormément. M. Roy, merci également pour votre témoignage bien senti. Je suis persuadé que votre témoignage n'est pas rentré dans l'oreille d'un sourd.

La commission ajourne ses travaux au 24 novembre, 10 heures. Bonne soirée, tout le monde.

*(Fin de la séance à 17 h 27)*