

CET-014M
C.P. PL 85
Loi modifiant
dispositions allègement
fardeau réglementaire et administratif

Février 2025

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

**CONSULTATION SUR LE PROJET DE
LOI 85**

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



**ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC**



Notre mission

Depuis 1938, l'Association Restauration Québec a pour mission de soutenir l'essor et la prospérité de l'industrie de la restauration au Québec. Elle contribue au succès de ses membres en défendant leurs intérêts auprès des différents paliers de gouvernement, en leur offrant des avantages économiques exclusifs et en leur fournissant de l'information pertinente et privilégiée.

Notre vision

L'ARQ s'engage pleinement auprès de ses membres afin de les outiller adéquatement pour qu'ils relèvent les défis entrepreneuriaux auxquels ils font face. Chacune de ses actions est guidée par l'absolue nécessité de faire de l'industrie de la restauration une industrie florissante, innovante, dynamique et incontournable au Québec.

Personne-contact

M. Martin Vézina

Vice-président, affaires publiques et gouvernementales

mvezina@restauration.org

Date de parution

Le 10 février 2025

Éditeur

Association Restauration Québec

6880, Louis H.-Lafontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou sans frais 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC :	
LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
INTRODUCTION	5
LE PROJET DE LOI 85 : UN PAS DANS LA BONNE DIRECTION	6
LES AUTRES ALLÈGEMENTS SUR L'ALCOOL	10
LA VENTE DE PRODUITS « PRÊTS-À-MANGER »	11
CONCLUSION	16
ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	18

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui plus de 5 200 membres et représente depuis 85 ans la principale voix de cette industrie ayant réalisé plus de 16 milliards de dollars de ventes en 2022.

Maintenant connue sous le nom d'Association Restauration Québec, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de soutenir l'essor et la prospérité de l'industrie de la restauration au Québec. Elle contribue au succès de ses membres en défendant leurs intérêts auprès des différents paliers de gouvernement, en leur offrant des avantages économiques exclusifs et en leur fournissant de l'information pertinente et privilégiée.

La restauration est une industrie de premier plan dans le développement économique de l'ensemble des régions du Québec. Elle est aussi ancrée dans les communautés en étant l'un des rares secteurs à se trouver partout à travers le territoire. En plus de représenter un lieu de socialisation important pour tous les Québécois, les restaurants sont également une étape essentielle des touristes, des voyageurs et des travailleurs qui ont besoin de se restaurer loin de chez eux. Ce faisant, notre industrie est un acteur crucial du secteur touristique québécois et un partenaire important de plusieurs autres secteurs d'activité tels que le transport de marchandises dont les camionneurs dépendent très souvent des restaurants pour s'alimenter et se reposer.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs.

INTRODUCTION

Au fil des dernières années, l'alourdissement de la charge réglementaire qui pèse sur différents secteurs économiques de la province, dont l'industrie de la restauration, a connu une croissance notable. Parmi ces nombreuses réglementations, on retrouve notamment la modernisation de la consigne, les mécanismes de prévention en santé et sécurité du travail, la nouvelle exigence du certificat de francisation pour les entreprises de 25 employés et plus ainsi que la mise en place du module d'enregistrement des ventes infonuagique. L'industrie de la restauration, étant majoritairement constituée de petites entreprises, subit de plein fouet ce nombre croissant de règlements, qui représente un fardeau lourd et exigeant pour les propriétaires de restaurants qui sont ceux qui doivent s'assurer de tout connaître pour assurer la conformité de leur entreprise. Ils ne peuvent pas se rabattre nécessairement sur du personnel cadre pour le faire. À cela s'ajoute aussi l'important bagage de compétences que doit avoir un entrepreneur en restauration pour mettre en place toutes ses nouvelles réglementations. Devant cet état de fait, il devient essentiel de poursuivre le travail en allègement réglementaire et l'ARQ est heureux de voir que le gouvernement maintient son orientation dans le cadre de son projet de loi omnibus annuel.

Ainsi, l'Association voit d'un bon œil les dispositions contenues dans le *Projet de loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif* (PI 85) présenté par le ministre délégué à l'Économie en novembre 2024. À la lumière de la lecture de celui-ci, l'Association désire tirer avantage de ce mémoire pour mettre de l'avant l'appréciation qu'elle lui porte, mais aussi pour partager et proposer une amélioration notable pour ses membres.

ABOLITION DU TIMBRE DE DROIT POUR LES PRODUITS DE MICROBRASSERIE : UN PAS DANS LA BONNE DIRECTION

Le premier point abordé dans ce mémoire est l'abolition du timbre de droit pour les produits de microbrasserie. L'ARQ considère cette mesure comme étant un premier pas vers la bonne direction, c'est-à-dire l'élargissement de l'abolition de l'obligation du timbre de droit à l'ensemble des produits alcoolisés.

Inconvénients du timbre de droit

Les composantes du timbre de droit

D'entrée de jeu, le timbre de droit qui doit être apposé sur les contenants de bière de microbrasserie est, dans sa conception même, synonyme d'inconvénients et de potentielles problématiques. En effet, le matériel utilisé dans sa conception, c'est-à-dire le papier et l'adhésif, est de mauvaise qualité et sa résilience par rapport au parcours du contenant, de l'étiquetage à la consommation du produit, est loin d'être optimal. Essentiellement, le timbre de droit se retrouve particulièrement vulnérable aux aléas de la vie du produit de microbrasserie. Que ce soit l'effet de condensation, l'humidité ambiante, les frottements et les accrochages auxquels il est soumis, le timbre peut facilement s'ébrécher, s'abîmer, voire complètement se détacher du produit. D'ailleurs, ces inconvénients sont les mêmes pour les produits en provenance de la Société des Alcools du Québec (SAQ), qui rappelle d'ailleurs sur son site Web la vulnérabilité structurelle des timbres de droits. La SAQ recommande de ne pas mouiller ou frotter les timbres, dû à leur faible résistance¹. Cette perméabilité aux facteurs normaux de la durée de vie d'un contenant de produit de microbrasserie, et même ceux provenant de la SAQ, entraîne un risque d'infraction notable et, surtout, non nécessaire de voir le timbre être altéré ou décollé, ce qui peut mener à des sanctions imposées aux exploitants de la restauration québécoise.

L'erreur humaine et technologique

En plus de la vulnérabilité structurelle du timbre de droit, la façon dont il est souvent appliqué sur les contenants peut aussi être une source d'enjeux. Compte tenu des ressources humaines, financières et technologiques limitées de certaines microbrasseries québécoises, les timbres de droit se trouvent souvent apposés manuellement par des

¹ SAQ, *Informations utiles*.

employés avant l'envoi des produits. Ce recours à des méthodes manuelles, plutôt qu'automatisées, pose un risque d'infraction important. Soit dit en passant, la SAQ laisse présager sur son site Web que l'application manuelle du timbre par leur personnel peut engendrer des erreurs puisque « [si] un timbre est manquant, le personnel de la SAQ corrigera immédiatement la situation » et que si cela se produit suivant une livraison « [...] la SAQ vous invite à signaler l'erreur à la SAQ Restauration sans délai »².

En effet, le risque d'erreur est constant et tend même à s'accroître au fil de l'exécution de cette tâche monotone et répétitive. Le risque zéro n'existe pas plus lorsque le processus d'application du timbre est en partie ou complètement automatisé. À titre d'exemple, si le timbre est apposé lors du processus de mise en canette de la bière, il se peut que ce dernier y adhère difficilement, notamment puisque la bière est refroidie à moins de 4 degrés Celsius et que le contenant est trempé dû à la condensation (qui est difficilement, voire impossible à éviter pour la plupart des microbrasseries sans une révision majeure de leur usine de production). D'autre part, l'automatisation du processus soulève des questions fort pertinentes. Qu'arrive-t-il lorsque le nombre de produits destiné aux établissements de restauration (nécessitant donc un timbre) n'est pas déterminé avant la production et la mise en canette des produits? Est-ce que l'exploitant de microbrasserie doit coller un timbre sur tous ces produits en prévision? Qu'arrive-t-il aux produits qui ont été étiquetés préalablement? Les timbres doivent-ils être manuellement retirés?

En somme, le risque zéro, tant pour la méthode traditionnelle que technologique, n'existe pas. Ce faisant, l'obligation et l'existence même du timbre posent des problèmes inévitables autant pour les microbrasseries que pour les établissements du secteur de la restauration et ce sont souvent ses derniers qui doivent vivre avec les conséquences pénales de ces erreurs.

Complexité de la gestion du timbre pour les restaurants

L'obligation du timbre de droit a, intrinsèquement, un impact de complexification sur la gestion administrative des restaurants. Dans ces établissements, la personne responsable doit : s'assurer de la gestion des stocks en effectuant un contrôle supplémentaire pour y déceler les timbres de droit; effectuer un suivi des lots et, le cas échéant, contacter les fournisseurs en cas d'erreurs; déployer des efforts administratifs importants (communications, gestion de crédits et remboursement ainsi que la paperasse associée) en cas d'erreur, humaine ou technologique. Deuxièmement, l'obligation du timbre de

² *Ibid.*

droit est un facteur de stress important, principalement puisqu'elle est liée à des risques de sanctions. Troisièmement, cette obligation entraîne inévitablement un ruissellement de la gestion des timbres de droits sur les employés, nécessitant ainsi leur formation au repérage et à la gestion de ces timbres. Elle favorise aussi des erreurs potentielles du côté du restaurant. Comme exemple, un employé peut ne pas s'apercevoir qu'un produit non conforme était dans une livraison parce qu'il a oublié une bouteille dans son décompte. Bref, chacun des membres de l'équipe voit sa responsabilité s'accroître, et ce, en dehors de ses fonctions traditionnelles.

Infractions, pénalités et délais administratifs

Furtivement abordés précédemment, les risques d'infractions et de pénalités associées aux timbres de droits sont omniprésents pour les exploitants d'établissement de restauration. Représentation contemporaine parfaite de l'épée de Damoclès, les risques d'infraction et de pénalité planent constamment aux dessus des restauratrices et restaurateurs québécois, souvent uniquement par le fait qu'ils sont les derniers de la chaîne d'approvisionnement.

L'enjeu des pénalités n'est pas exclusivement l'amende, puisque les montants prévus en cas d'infraction sont relativement bas. Bien qu'il soit pertinent de souligner que même une amende relativement basse peut avoir un impact significatif sur un établissement de restauration. Cependant, l'amende est levée lorsque les microbrasseries (ainsi que la Société des Alcools du Québec) reconnaissent leur responsabilité dans l'infraction, si tel est le cas. La principale problématique relève plutôt du fardeau administratif considérable généré par le processus d'annulation de la pénalité, une fois cette dernière reçue par l'administration de l'établissement de restauration.

Suivant la réception d'un constat d'infraction et d'une sanction administrative pécuniaire (SAP), l'administration de l'établissement jouit d'un court délai pour contester cette décision. Or, cette procédure est administrativement longue et engendre, inéluctablement, la perte d'une ou de plusieurs journées de travail pour les personnes qui se lancent de ce processus. Conjointement à la perte de temps, ce processus est aussi un facteur de stress pour la personne désignée pour réaliser cette tâche. Ce fardeau administratif et psychologique amène certains propriétaires à renoncer à contester, d'autant plus que les montants des sanctions sont souvent relativement faibles par rapport à d'autres infractions. Dans ces conditions, le coût des démarches, en temps et en argent, peut rapidement dépasser celui de la sanction elle-même. Dès lors, la question se pose : vaut-il réellement la peine d'engager une telle procédure?

Positionnement de l'Association Restauration Québec

En plus d'alléger considérablement le fardeau des établissements de restauration en lien avec les timbres de droit pour les produits de microbrasserie, son annulation n'aurait pratiquement aucun impact pour le Gouvernement du Québec. En effet, dans son *Projet de loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif* (PI85), le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie énonce que « [...], la raison d'être des obligations liées au marquage CSP pour les microbrasseries est avant tout une formalité administrative »³.

Succinctement, le document stipule que l'exemption du marquage CSP pour les produits de microbrasseries aurait un impact fiscal marginal, notamment depuis 2014, moment où la taxe spécifique sur l'alcool a été harmonisée. D'autre part, et aux dires du ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, cette obligation est plutôt une formalité administrative, qui n'affecte pas les exigences légales des établissements concernant leur approvisionnement et la conservation des pièces justificatives. En bref, on peut sous-entendre que cette obligation vétuste et dépassée devrait être liquidée au profit de méthodes plus efficaces, efficientes et performantes.

Parmi ces autres méthodes de vérification plus efficaces, notre Association considère pertinent l'ajout de la disposition permettant aux agents des forces de l'ordre de consulter des documents certifiant la provenance des produits se trouvant dans les établissements licenciés. Ce faisant, cette mesure s'avèrerait une méthode simple et efficace d'assurer la traçabilité des produits qui se trouvent vendus dans les établissements de restauration, et ce, aux quatre coins de la province. D'autre part, le secteur de la restauration est assujéti à des dispositions de contrôle fiscal infonuagique par le biais du module d'enregistrement des ventes (MEV). Ce faisant, les agents de la paix peuvent aisément comparer les factures d'achat des établissements de restauration et les ventes enregistrées dans le MEV.

À la lumière de ces arguments à l'endroit de l'obligation des timbres de droit, notre Association est satisfaite de retrouver l'abrogation du timbre pour les bières de microbrasserie dans le présent projet de loi. Il d'agit d'un un pas dans la bonne direction, autant pour l'industrie de la restauration que pour l'univers québécois de la

³ Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, *Projet de loi n° 85 : Projet de loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif*.

microbrasserie. Cette mesure permet de corriger, ou du moins limiter, une proportion importante des enjeux présentés plus haut. Nous croyons d'ailleurs que ce premier pas démontrera qu'on surévalue les bienfaits du timbre et qu'il faudra étendre son abrogation aux autres boissons rapidement. Il faut tout de même se rappeler que les parlementaires québécois ont donné leur accord à l'abandon de tout marquage sur les contenants pour consommation sur place en adoptant à l'unanimité la Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques (LQ 2018, c. 20).

Par conséquent, nous souhaitons qu'un plan structuré visant l'abolition de l'obligation de timbre de droit sur tous les produits alcoolisés soit présenté par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie et le ministère de la Sécurité publique. De cette façon, nous pourrions anticiper et suivre l'allègement de ces mesures tout en nous assurant du respect des délais prescrits pour la mise en œuvre de cette mesure.

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande qu'un plan de travail soit établi pour que les prochains omnibus d'allègements réglementaires abolissent l'obligation du timbre de droit sur l'ensemble des produits alcoolisés, toutes les bières, le vin ainsi que les spiritueux.

LES AUTRES ALLÈGEMENTS SUR L'ALCOOL

Dans cette section, l'ARQ souhaite montrer sa satisfaction par rapport à deux autres allègements proposés dans le *Projet de loi n° 85 : Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif*.

Appui à la *l'article 17*

Notre association souhaite aussi manifester son appui à la *l'article 17*.

Cette mesure est accueillie favorablement par l'ARQ. D'abord, cette modification permettra aux établissements qui possèdent un permis « pour servir » d'autoriser la consommation de boissons de type « prêts-à-boire » à base de spiritueux à moins de 7 %

de volume d'alcool. Par le biais de cette mesure, une certaine équité s'installe entre les établissements titulaires d'un permis « pour servir » et ceux titulaires d'un permis « pour vendre », qui bénéficiaient déjà de la possibilité de vendre ces boissons de type « prêts-à-boire ». Cette harmonisation des différents types de permis permet une réglementation plus cohérente et adaptée à la réalité du secteur de la restauration et favorise une équité entre les titulaires de permis.

Appui à l'article 36

Notre association souhaite aussi manifester son appui à la *l'article 36*.

Cette mesure est bien accueillie par notre Association, pour différentes raisons. D'abord, le recours aux services d'un ingénieur ou d'un architecte est une procédure qui est administrativement lourde et coûteuse pour les propriétaires d'établissement de restauration qui souhaitent recevoir des approbations. De plus, l'accès à un ingénieur ou à un architecte peut être difficile pour les propriétaires d'établissements de restauration, notamment dû à leur nombre restreint et leur niveau d'occupation. Dans cette perspective, les ingénieurs et les architectes ne sont pas les seuls qui sont dotés d'un ordre professionnel. C'est le cas des technologues en génie ainsi qu'en architecture (Ordre des technologues professionnels du Québec), qui possèdent également l'expertise requise pour valider les documents en question. L'implication de ces deux types de professionnels réduirait substantiellement la charge administrative, accélérerait les délais d'approbation, tout en représentant une charge financière moins importante pour les propriétaires d'établissements de restauration.

LA VENTE DE PRODUITS « PRÊTS-À-MANGER »

Notre Association profite de ce mémoire afin de proposer une suggestion d'amendement pour améliorer le projet de loi. Cette section est donc dédiée à cette suggestion qui consiste à permettre la vente de plats préparés en restaurant (sous forme de prêt-à-manger) dans les épiceries sans requérir de permis additionnels.

La vente de plats préparés dans les épiceries sans permis additionnels

Notre proposition s'inspire grandement de la *Mesure 3 : Retrait de l'obligation pour les détenteurs d'un permis de préparation alimentaire en vue de la vente en gros de détenir également le permis de vente au détail ou de restauration pour un même lieu*. Cette mesure exempte l'exploitant de l'obligation d'obtenir un deuxième permis lorsqu'il détient déjà un permis de vente en gros. Ainsi, un exploitant muni de ce permis pourra exercer des activités de vente au détail ou de restauration sur le même site sans avoir à se procurer un permis additionnel. Par conséquent, un exploitant titulaire d'un permis de vente en gros sera en mesure de vendre dans des commerces de vente au détail ainsi que directement à sa clientèle.

La proposition de notre Association s'inscrit dans la même lignée de la *Mesure 3* présentée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Notre proposition consiste à étendre ce retrait de l'obligation d'avoir plusieurs permis d'activité pour un seul établissement. Essentiellement, notre demande consiste à permettre avec le permis de restauration de pouvoir vendre des plats préparés à des commerces de détail pour la revente. Lorsqu'on parle de plats préparés, nous visons la catégorie « prêts-à-manger », soit des plats prêts à être consommé immédiatement ou demandant uniquement une cuisson ou une remise en température et à être assemblé par le consommateur. L'objectif ne vise aucunement à ce que le détenteur du permis de restauration puisse faire des activités semblables à un permis de gros, soit de faire des préparations congelées ou sous conserves et distribuer nationalement. Il s'agit donc uniquement de permettre aux détenteurs de permis de restauration de vendre des produits de types « prêts-à-manger » à une épicerie ou autre commerce alimentaire local, sans obtenir de permis de vente de gros.

D'ailleurs, l'Association des détaillants en alimentation du Québec suggère une disposition similaire, « permettant aux détaillants et restaurateurs de vendre leurs produits entre établissements »⁴. De façon réciproque, cet amendement permettrait aussi aux épiciers de vendre leurs plats préparés à d'autres détaillants ou encore des établissements de restauration pour la revente.

Nouveaux canaux de vente

Cette mesure permettrait aux établissements de restauration l'exploration de modèles d'affaires complémentaires, tout en multipliant leurs sources de revenus ainsi qu'en

⁴ Association des détaillants en alimentation du Québec, *Projet de loi 85 – Allègements réglementaires*.

développant, potentiellement, une nouvelle forme de clientèle. Cette mesure pourrait certainement s'illustrer comme un moteur de croissance pour les entreprises du secteur de la restauration. De plus, cette flexibilité pourrait permettre de stimuler l'économie locale en encourageant l'achat de produits « prêts-à-manger » locaux. Pour reprendre les termes de l'Association des détaillants en alimentation du Québec, « [cela] favoriserait la mise en place de circuits courts et diminuerait le fardeau des détaillants, aux bienfaits des consommateurs et des entreprises concernées »⁵.

D'autre part, le retrait de l'obligation d'obtenir ces deux permis (permis de restauration et permis de vente de gros) simplifierait significativement la charge administrative des établissements qui souhaiteraient se lancer dans cette nouvelle activité. D'autre part, cette mesure pourrait donner l'impulsion aux établissements de restauration qui souhaitent diversifier leur offre de produits, mais qui peuvent hésiter due à la complexité des exigences du permis de gros. Finalement, cette mesure pourrait aussi encourager l'innovation et permettre aux établissements de restauration d'adapter plus rapidement leur offre aux tendances du marché, renforçant ainsi leur compétitivité face aux grandes entreprises alimentaires.

Résister aux conjonctures économiques et sanitaires

Ensuite, cette mesure permettrait aux établissements de restauration d'être plus résilients face aux conjonctures économiques défavorables ou même en cas d'urgence sanitaire.

Lors de période d'incertitude, de ralentissement ou de crise économique, le secteur de la restauration est frappé de plein fouet, notamment par une raréfaction de la clientèle qui juge que les repas au restaurant ne sont pas dans leurs priorités budgétaires. Ce faisant, ces périodes économiquement difficiles posent un risque colossal pour les restauratrices et les restaurateurs de la province. En plus de ces conjonctures économiques, des aléas sanitaires, tels que la pandémie de la COVID-19, ont le potentiel de complètement paralyser l'industrie de la restauration, et ce durant de nombreux mois. Le secteur de la restauration s'est montré très vulnérable à ce genre d'évènement conjoncturel, la mesure proposée pourrait offrir, à tout le moins, un canal de revenus.

En plus de réduire les impacts négatifs des conjonctures économiques et sanitaires, cette mesure pourrait permettre à des établissements de préserver des emplois (ainsi que des employés) qui seraient à risque de disparaître (mise à pied ou diminution du nombre

⁵ *Ibid.*

d'heures de travail). De surcroît, cette mesure pourrait aussi être une alternative intéressante pour les consommatrices et consommateurs qui, malgré des conditions économiques peu favorables, désirent consommer des plats de leurs établissements de restauration favoris, et ce, à moindres coûts.

Enfin, l'offre de produits « prêts-à-manger » issus des établissements de restauration de proximité s'inscrit dans la tendance croissante de l'achat local. En forte progression ces dernières années, cette pratique connaît un essor supplémentaire en réponse aux récentes menaces tarifaires du principal allié économique du Canada, comme le souligne un article du quotidien *Le Devoir*⁶. François Vincent, le vice-président québécois de la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante (FCEI), mentionne que « chaque dollar dépensé dans une petite entreprise permet de garder 0,66 \$ dans l'économie locale, comparativement à 0,11 \$ dans une multinationale et 0,08 \$ quand on achète chez le géant en ligne »⁷. En conséquence, le pullulement de produits « prêts-à-manger » dans les présentoirs des commerces favoriserait, en misant sur l'engouement de l'achat local, grandement l'économie de la province. Dernièrement, l'allègement pourrait favoriser le développement de collaborations entre des marchands et des restaurateurs dans plusieurs communautés.

Un cadre réglementaire rigoureux déjà en place

L'application de cette mesure ne compromettrait en rien la sécurité alimentaire, puisque les établissements de restauration sont déjà soumis à des normes rigoureuses. Bien que légitimes, les inquiétudes liées à l'hygiène et à la salubrité ne sont pas fondées, puisque des réglementations strictes encadrent déjà le secteur de la restauration.

Le cadre réglementaire en matière d'hygiène et de salubrité appliqué à la restauration est semblable à celui en vigueur pour le « prêt-à-manger » dans les établissements de vente au détail. Ainsi, les établissements de restauration doivent en tout temps respecter des normes rigoureuses imposées par les autorités gouvernementales, couvrant notamment la manipulation des aliments, l'entretien de l'équipement et l'inspection des lieux. Qui plus est, le personnel des établissements de restauration, des propriétaires aux cuisiniers doit suivre des formations en hygiène alimentaire et en salubrité. Obligatoires, elles

⁶ Caillou, Annabelle, « L'achat local pour répondre aux menaces de tarifs douaniers américains », *Le Devoir*, Février 2025.

⁷ Vincent, François, « Doit-on attendre un choc économique pour acheter local? », *Les affaires*, Février 2025.

favorisent l'adoption des meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire dans la production alimentaire.

Enfin, des inspections régulières sont menées par les autorités sanitaires afin de s'assurer du respect de ces normes. Tout manquement entraîne des sanctions, garantissant ainsi des conditions sécuritaires pour la clientèle. Ce faisant, l'intégration de ces deux cadres réglementaires n'aurait pas d'incidence dans la qualité et l'innocuité des plats préparés pour revente dans un commerce de détail.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande la création d'un article 6.1.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.B.2 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis de préparation générale autorise aussi la vente d'aliments préparés, prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une cuisson ou remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un autre titulaire de permis de vente au détail ou à un titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande la création d'un article 6.2.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.C.2 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis autorise aussi la vente d'aliments préparés, prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une cuisson ou une remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un titulaire de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relative à des aliments destinés à la consommation humaine ou à un autre titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande la création d'un article 6.3.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.C.2.1 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis autorise aussi la vente d'aliments préparés, prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une cuisson ou une remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un titulaire de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relative à des aliments destinés à la consommation humaine ou à un autre titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».

CONCLUSION

Le Projet de loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif présenté par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie est un pas important vers la simplification des obligations administratives et la réduction des contraintes à l'endroit de l'industrie de la restauration. L'abolition du timbre de droit pour les produits de microbrasserie est une avancée notable qui élimine une mesure vétuste, coûteuse et anxiogène, mais elle doit être une première étape vers une abrogation du timbre pour tous les produits alcoolisés.

D'autre part, l'ARQ appuie les articles 17 et 36 qui harmonisent les règles sur l'alcool et qui profitent aux propriétaires d'établissement de restauration. Finalement, l'amendement proposé par l'ARQ pour permettre la vente de produits « prêts-à-manger » sans nécessiter de permis supplémentaire est une mesure particulièrement intéressante pour le secteur de la restauration, la résilience économique des restaurants et le marché local.

Pour conclure, l'Association tient à remercier la Commission de l'économie et du travail de l'Assemblée nationale de lui permettre de donner son appréciation du projet de loi.

ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande qu'un plan de travail soit établi pour que les prochains omnibus d'allègements réglementaires abolissent l'obligation du timbre de droit sur l'ensemble des produits alcoolisés, toutes les bières, le vin ainsi que les spiritueux.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande la création d'un article 6.1.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.B.2 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis de préparation générale autorise aussi la vente d'aliments préparés prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un autre titulaire de permis de vente au détail ou à un titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande la création d'un article 6.2.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.C.2 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis autorise aussi la vente d'aliments préparés, prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une cuisson ou une remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un titulaire de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relative à des aliments destinés à la consommation humaine ou à un autre titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande la création d'un article 6.3.

Ce règlement est modifié à l'article 1.3.5.C.2.1 par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le permis autorise aussi la vente d'aliments préparés prêts à être consommés immédiatement ou nécessitant une cuisson ou une remise en température, dans le lieu où le véhicule visé par celui-ci à un titulaire de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine ou à un autre titulaire de permis d'un lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur ».