

UNION QUÉBÉCOISE DES MICRODISTILLERIES

CET-010M
C.P. PL 85
Loi modifiant
dispositions allègement
fardeau réglementaire et administratif

Énoncé des recommandations pour la filière des microdistilleries du Québec
relativement au projet de loi n°85 - Loi modifiant diverses dispositions principalement
aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif

Un projet de loi insuffisant pour moderniser une industrie figée dans des lois séculaires

Présenté par l'Union québécoise des microdistilleries (UQMD)

Février 2025

TABLE DES MATIÈRES

MISE EN CONTEXTE	3
LES TYPES DE PERMIS	4
LES ARTICLES ACTUELS DU PROJET DE LOI n°85	5
Exemption au double permis	5
Retrait du marquage des contenants de bières	6
Sous-traitance des activités pour les permis de production artisanale dans le secteur des boissons alcooliques fermentées	6
LES PROPOSITIONS DE L'UQMD AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DE L'INDUSTRIE..	7
<i>Proposition 1 : Achat de matières premières</i>	7
<i>Proposition 2 : Inclusion des matières premières au permis de production artisanale</i>	8
<i>Proposition 3 : Culture et transformation de plusieurs matières premières sous un même permis de production artisanale</i>	8
<i>Proposition 4 : Clause dérogatoire pour les microdistilleries existantes qui ne sont pas localisées sur une terre agricole</i>	9
<i>Proposition 5 : Autorisation de la vente directe de spiritueux aux bars et restaurants</i>	10
<i>Proposition 6 : Vente de cocktails sur les lieux de fabrication</i>	11
<i>Proposition 7 : Lieu de vente supplémentaire à l'extérieur du site de distillation</i>	12
<i>Proposition 8 : Précisions relativement au transport de l'alcool vers les instituts de recherche</i>	12
<i>Proposition 9 : Livraison par la poste (spiritueux artisanaux)</i>	13
<i>Proposition 10 : Lever les restrictions en matière d'élaboration de produits dérivés</i>	13
<i>Proposition 11 : Lever les restrictions en matière de collaboration inter-entreprises</i>	14
<i>Proposition 12 : Création d'un groupe de travail collaboratif entre le gouvernement et l'UQMD</i>	14
CONCLUSION	16
SOMMAIRE DES PROPOSITIONS	17

MISE EN CONTEXTE

L'Union québécoise des microdistilleries (UQMD) a été créée en 2020 à la suite de la fusion entre l'Association des microdistilleries du Québec (AMDQ) et l'Association des distilleries artisanales du Québec (ADAQ), une consolidation encouragée par le gouvernement du Québec afin de créer un interlocuteur unique pour l'ensemble de l'industrie. Cette union stratégique permet à l'UQMD de représenter les deux types de permis qui régulent l'activité de distillation au Québec. Aujourd'hui, l'UQMD rassemble plus de 50 microdistilleries réparties à travers le territoire québécois.

Ces dernières années, le paysage des microdistilleries au Québec a connu une transformation remarquable. En très peu de temps, l'industrie a enregistré une croissance fulgurante qui a captivé tant le grand public que les médias. Cette évolution s'est accompagnée de ventes records, consolidant la position des microdistilleries québécoises. Avec des ventes annuelles dépassant les 100 millions de dollars, les membres de l'UQMD ont également porté le Québec sur la scène internationale, établissant la province comme un leader mondial dans la production de spiritueux de haute qualité. Aujourd'hui, les microdistilleries québécoises enrichissent non seulement le patrimoine de consommation local, mais elles réussissent aussi à conquérir des marchés étrangers avec des produits distinctifs et novateurs.

Un moment charnière dans cette évolution a été l'autorisation, en juillet 2018, de vendre des spiritueux directement sur les lieux de fabrication. Cette avancée législative a permis aux microdistilleries de se joindre aux vignobles, cidreries et brasseries pour contribuer au dynamisme de l'agrotourisme québécois. Après de nombreuses années d'efforts, la reconnaissance de l'apport économique et culturel des microdistilleries s'est enfin matérialisée, valorisant leur rôle dans l'écosystème agroalimentaire du Québec, tout en renforçant l'attractivité touristique des régions et la mise en valeur des produits locaux.

Cependant, malgré ces succès, le cadre législatif et réglementaire entourant l'industrie demeure figé dans des pratiques héritées de l'époque de la prohibition. Ces lois, devenues obsolètes, freinent le développement des microdistilleries et limitent leur compétitivité sur les marchés locaux et internationaux. Une réforme en profondeur est essentielle pour donner à cette industrie florissante les outils nécessaires à sa croissance et à sa prospérité durable.

Bien que le projet de loi n°85 introduise certaines mesures visant à alléger le fardeau réglementaire dans certains secteurs, il demeure insuffisant pour répondre aux besoins spécifiques du secteur des spiritueux québécois. Une réforme ambitieuse et adaptée est nécessaire pour moderniser les lois encadrant cette industrie, lui permettre de déployer pleinement son potentiel économique et de renforcer son rayonnement, tant au Québec qu'à l'international.

LES TYPES DE PERMIS

Le permis de production artisanale : Institué en vertu du projet de loi 88 et adopté en 2016, ce permis permet d'incorporer une activité de distillation pour tout producteur de boissons alcooliques qui cultive certaines matières premières. Ce permis octroie l'autorisation de produire et de commercialiser des boissons alcooliques sur le lieu de fabrication, sans dépendance ou contrainte imposée par la Société des alcools du Québec (SAQ).

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

LA VISION DE L'UQMD RELATIVEMENT AU PROJET DE LOI

L'industrie des spiritueux a vu émerger une grande diversité de modèles d'affaires au cours des dernières années, reflétant l'innovation et l'effervescence du secteur. Le projet de loi n°85 représente une occasion précieuse de mettre en place un encadrement plus clair et plus adapté à ces différents modèles d'affaires. Dans cette perspective, l'UQMD souhaite soumettre des propositions visant à garantir que ce projet de loi puisse atteindre ses objectifs tout en tenant compte des spécificités de chaque type de permis.

Le permis de production artisanale

Les titulaires de permis de production artisanale sont soumis à des exigences particulièrement rigoureuses, mais certaines de ces règles semblent manquer de pertinence ou de valeur ajoutée. L'UQMD insiste sur l'importance de préserver les principes fondamentaux de l'artisanat au sein de la réglementation, tout en proposant d'introduire des assouplissements ciblés. Ces ajustements permettraient de mieux refléter les réalités de l'industrie et de maximiser les retombées économiques pour l'agriculture québécoise, tout en préservant l'intégrité du permis.

Le permis de distillateur industriel

Une grande majorité des modèles d'affaires développés récemment sont regroupés sous le permis industriel. Ce permis englobe une large variété de modèles d'affaires et d'activités, allant de l'achat d'alcool en vrac pour l'embouteillage jusqu'à la fermentation et distillation complètes à la propriété à partir d'ingrédients québécois. Face à cette diversité, l'UQMD propose d'envisager des allègements réglementaires permettant à certaines microdistilleries opérant sous le permis industriel de faire la transition vers le permis de production artisanale. Cette transition soutiendrait l'objectif de renforcer l'autonomie alimentaire, l'agriculture locale et les économies régionales, tout en valorisant les entreprises qui respectent les critères de production artisanale.

LES ARTICLES ACTUELS DU PROJET DE LOI n°85

Exemption au double permis

Le projet de loi n°85 inclut une seule mesure corrective en lien avec l'industrie des spiritueux. Bien que cette mesure soit un pas dans la bonne direction, elle est loin d'être suffisante pour répondre aux besoins réels et aux défis complexes de l'industrie des spiritueux. Limiter l'attention législative à cette seule correction ne reflète pas l'envergure des enjeux auxquels font face les microdistilleries, ni leur potentiel économique et culturel pour le Québec. Une réforme plus ambitieuse et globale demeure essentielle pour accompagner cette industrie dynamique dans son plein développement.

Cette mesure concerne l'exemption au double permis, une problématique introduite par les amendements aux articles 32.1 et 33 du projet de loi n°17. Ces articles interdisaient à un titulaire d'un permis de producteur artisanal de bière (article 32.1) ou d'un permis de brasseur (article 33) de posséder simultanément un permis de production artisanale de fabrication de spiritueux à partir de céréales.

Cette restriction vient créer une injustice flagrante pour les producteurs respectant pleinement les exigences établies, notamment ceux qui sont capables de prouver la traçabilité de leurs céréales et de démontrer qu'ils cultivent eux-mêmes leurs matières premières. Elle pénalise ainsi des entreprises qui souhaitent diversifier leurs activités, par exemple en ajoutant la production de spiritueux à leur portefeuille de produits. Une telle mesure décourage non seulement l'innovation et la créativité, mais freine également l'essor de modèles d'affaires intégrés, pourtant essentiels pour soutenir le développement économique et la compétitivité des producteurs québécois. En imposant une barrière injustifiée, cette restriction contredit l'esprit même de valorisation et de dynamisme que l'industrie agroalimentaire québécoise cherche à promouvoir.

Les articles 23 et 24 du projet de loi n°85 viennent ainsi rectifier cette situation en autorisant un titulaire d'un permis de producteur artisanal de bière (article 23), ou d'un permis de brasseur (article 24), à détenir également un permis de production artisanale pour fabriquer des alcools ou des spiritueux à base de grains de céréales, à condition que « les boissons alcooliques qu'il fabrique soient entièrement produites à partir de grains qu'il cultive lui-même ». Cette modification reconnaît ainsi la possibilité de cumuler les deux permis tout en maintenant l'exigence stricte de production à partir de matières premières cultivées par le producteur.

L'UQMD soutient cette proposition, car elle vient corriger une iniquité qui pénalisait injustement des producteurs respectant pourtant les conditions établies, notamment l'obligation de cultiver leurs propres matières premières. Cette modification rétablit un équilibre nécessaire pour les producteurs, tout en préservant l'intégrité du permis de production artisanale et en reconnaissant leur capacité à innover et à diversifier leurs activités de manière conforme.

Retrait du marquage des contenants de bières

L'UQMD accueille très favorablement le retrait de l'obligation de marquage des contenants de bière pour les établissements ayant vendu moins de 15 000 000 litres au cours de l'année civile précédente.

Bien que cette mesure n'ait pas d'impact direct sur l'industrie des spiritueux, elle représente une avancée notable vers la modernisation du cadre législatif et réglementaire des producteurs de boissons alcooliques. En allégeant le fardeau administratif, cette initiative témoigne d'une reconnaissance des réalités opérationnelles des entreprises et de l'importance de leur contribution économique et régionale. L'UQMD soutient pleinement cette approche pragmatique et encourage la poursuite d'efforts similaires pour l'ensemble des producteurs de boissons alcooliques.

Sous-traitance des activités pour les permis de production artisanale dans le secteur des boissons alcooliques fermentées

Le projet de loi n°85 introduit une disposition permettant aux titulaires de permis de production artisanale de sous-traiter certaines activités à l'extérieur de leurs établissements, telles que le pressage, la filtration, l'embouteillage ou encore la livraison par un autre titulaire de permis de production artisanale.

Bien que les alcools et spiritueux soient exclus de cette mesure et qu'elle n'ait donc pas d'impact direct sur notre industrie, l'UQMD se réjouit de cette avancée pour les producteurs de vin, de cidre, d'hydromel, d'érable et de petits fruits. Cette initiative constitue une avancée concrète vers une plus grande flexibilité et une modernisation essentielle du cadre réglementaire encadrant la production artisanale de boissons alcooliques.

Bien que certaines mesures du projet de loi n°85 soient pertinentes pour moderniser le cadre réglementaire pour les producteurs de boissons alcooliques, l'UQMD déplore que rien de substantiel ne soit actuellement prévu pour répondre aux besoins criants de l'industrie des spiritueux. Le Québec accuse un retard considérable par rapport aux autres provinces canadiennes, où des réformes concrètes ont permis de soutenir efficacement le développement et la compétitivité des entreprises.

Dans le présent mémoire, l'UQMD propose des recommandations additionnelles qui visent à combler ces lacunes. Ces propositions, détaillées ci-dessous, abordent des enjeux essentiels qui demeurent non couverts par le projet de loi. Elles reflètent nos demandes répétées visant à offrir aux microdistilleries québécoises un environnement réglementaire moderne, flexible et compétitif, nécessaire à leur croissance et à leur contribution économique, tant au niveau local qu'international.

LES PROPOSITIONS DE L'UQMD AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DE L'INDUSTRIE

Proposition 1 :

Achat de matières premières

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

Une telle mesure a déjà été mise en place dans d'autres provinces canadiennes, notamment en Colombie-Britannique, où le développement des microdistilleries suit une dynamique similaire à celle observée au Québec. Cette initiative a rencontré un succès retentissant, positionnant les microdistilleries comme des acteurs économiques majeurs et des clients essentiels pour les agriculteurs locaux. Un véritable écosystème s'est ainsi formé, favorisant une synergie entre producteurs agricoles et microdistillateurs, ce qui stimule l'économie régionale et contribue à la vitalité des communautés.

L'exemple de la Colombie-Britannique démontre clairement les retombées positives d'une modernisation proactive du cadre réglementaire, un modèle que le Québec pourrait avantageusement adopter pour rattraper son retard et permettre à son industrie des spiritueux de réaliser pleinement son potentiel.

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

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

Cette autorisation d'acheter une partie des matières premières représente un catalyseur majeur pour l'agriculture de la province. En encourageant la demande constante de matières premières locales, cette mesure injecte de la vitalité dans le secteur agricole et stimule la diversification des cultures. De plus, elle favorise la création de chaînes d'approvisionnement plus courtes, efficaces et écoresponsables, réduisant ainsi les

coûts logistiques et renforçant la résilience de l'agriculture québécoise aux chocs extérieurs. L'effet multiplicateur de cette initiative se manifestera à travers la création de nouveaux emplois, l'augmentation des revenus des agriculteurs, la dynamisation des régions, contribuant ainsi à un développement économique durable pour le Québec.

Proposition 2 :

Inclusion des matières premières au permis de production artisanale

Le projet de loi n°17, adopté en octobre 2023, a entériné l'inclusion des alcools ou spiritueux élaborés à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum aux permis de production artisanale. L'UQMD a accueilli avec satisfaction cette mesure, reconnaissant qu'elle représente une avancée dans la bonne direction.

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

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

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

Proposition 3 :

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

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

Ainsi, le permis de production artisanale permettrait aux microdistilleries d'inclure dans leur processus de production toutes les autres matières fermentescibles québécoises

qu'elles souhaiteraient utiliser. Cette flexibilité permettrait une plus grande diversification des produits et encouragerait l'exploration de nouvelles possibilités créatives tout en favorisant l'utilisation optimale des ressources locales.

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

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

Proposition 4 :

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

La mise en place d'une clause dérogatoire (clause grand-père) permettant aux microdistilleries établies sous permis industriel de passer au permis artisanal, même si celles-ci ne sont pas situées sur des terres agricoles, constituerait une mesure significative afin de soutenir et promouvoir le développement d'une industrie artisanale locale dynamique.

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

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

Par ailleurs, en limitant l'application de cette mesure aux microdistilleries déjà en activité au moment de l'adoption du projet de loi, cela permettrait de conserver un certain équilibre entre les nouveaux acteurs du marché et ceux qui ont déjà investi dans

l'industrie. Cela garantirait également que les microdistilleries qui bénéficieraient de cette transition auraient déjà démontré leur engagement envers la production locale et la qualité des matières premières québécoises. Notons que ces entreprises à forte valeur ajoutée sont bien souvent celles sous permis industriel qui doivent composer avec des marges bénéficiaires plus faibles, mais qui persistent dans un modèle d'affaires où l'agriculture et le terroir québécois sont considérés prioritaires.

Évidemment, ces microdistilleries devront répondre à toutes les exigences afférentes à l'obtention du permis de production artisanale et la présente proposition constitue une clause dérogatoire seulement à l'égard de la localisation d'une distillerie sur une terre non-agricole.

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

Proposition 5 :

Autorisation de la vente directe de spiritueux aux bars et restaurants

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

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

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

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

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

En effet, le processus actuel de distribution des spiritueux, impliquant des déplacements des produits entre le lieu de fabrication, les centres de dépôt de la SAQ et les établissements de restauration ou bars (parfois situés à quelques kilomètres du lieu de fabrication d'où la bouteille a débuté son voyage), engendre une empreinte écologique significative et incohérente avec les impératifs de durabilité environnementale. Il est crucial de repenser cette approche afin de minimiser les impacts environnementaux tout en promouvant les méthodes modernes et écoresponsables de distribution.

Si cette proposition n'est pas envisageable par le gouvernement, l'UQMD propose de créer des opportunités dans les régions en permettant aux microdistilleries de limiter la vente directe dans les restaurants et bars de sa région administrative uniquement.

Proposition 6 :

Vente de cocktails sur les lieux de fabrication

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

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

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

Par ailleurs, cette mesure contribuerait à accroître l'attractivité touristique des microdistilleries en les positionnant comme des destinations de choix pour les amateurs de spiritueux et les visiteurs curieux de découvrir les pratiques locales.

Enfin, la permission de vendre des cocktails pourrait constituer une source de revenus supplémentaire pour les microdistilleries, renforçant ainsi leur viabilité économique et leur fournissant les moyens d'investir dans l'amélioration des infrastructures, l'innovation et la création d'emplois, pour ne nommer que ceux-ci.

Proposition 7 :

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

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

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

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

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

Proposition 8 :

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

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

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

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

Proposition 9 :

Livraison par la poste (spiritueux artisanaux)

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

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

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

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

Proposition 10 :

Lever les restrictions en matière d'élaboration de produits dérivés

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

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

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

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

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

Proposition 11 :

Lever les restrictions en matière de collaboration inter-entreprises

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

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

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

Proposition 12 :

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

Enfin, il est essentiel que le gouvernement du Québec et l'UQMD établissent un partenariat stratégique en créant un groupe de travail conjoint. Ce groupe de travail serait chargé d'analyser en profondeur les enjeux et les défis spécifiques auxquels font face les microdistilleries de la province. Par le biais d'une collaboration étroite et continue, ce groupe de travail garantira un suivi rigoureux des dossiers pertinents et contribuera à

favoriser un environnement réglementaire favorable au développement soutenu de l'industrie des spiritueux québécois.

L'objectif principal de ce groupe de travail serait d'offrir une plateforme de dialogue ouverte et constructive entre les représentants gouvernementaux et l'UQMD. Les deux parties pourraient ainsi partager leurs expertises respectives, identifier les opportunités de croissance et de développement, ainsi que définir des solutions stratégiques pour résoudre les enjeux spécifiques auxquels sont confrontées les microdistilleries.

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

- **Analyse des enjeux et des défis actuels** : Le groupe de travail procédera à une évaluation détaillée des défis réglementaires, économiques et opérationnels auxquels font face les microdistilleries. Cette analyse approfondie permettra de mieux comprendre les besoins spécifiques de l'industrie et d'élaborer des recommandations ciblées.
- **Élaboration de recommandations** : Sur la base des analyses réalisées, le groupe de travail formulera des recommandations concrètes visant à améliorer les conditions de croissance et de succès des microdistilleries au Québec. Ces recommandations pourront toucher des aspects tels que la réglementation, la fiscalité, la distribution et la promotion des produits.
- **Suivi continu des dossiers** : Le groupe de travail assurera un suivi régulier des dossiers discutés et des actions entreprises pour répondre aux recommandations formulées. Cette approche permettra d'adapter rapidement les mesures prises en fonction de l'évolution de l'industrie et des nouvelles opportunités.
- **Promotion de l'innovation** : Le groupe de travail encouragera l'innovation et la créativité au sein de l'industrie des microdistilleries en échangeant sur la réglementation et les freins à l'application d'idées novatrices.
- **Collaborations entre les différents acteurs** : Le groupe de travail favorisera les collaborations entre les microdistilleries, les ministères, tels que celui de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie, ainsi que celui de la Sécurité publique et des Finances, en plus des organismes gouvernementaux comme la SAQ et la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ). Cela permettra de renforcer la synergie et d'optimiser les efforts pour la croissance de l'industrie.

La mise en place de ce groupe de travail collaboratif marquerait une étape significative vers le soutien et la promotion de l'industrie des spiritueux du Québec. En travaillant main dans la main, le gouvernement et l'UQMD pourront non seulement résoudre les enjeux actuels, mais également créer un environnement propice à l'innovation, à la croissance économique et à la prospérité durable des microdistilleries dans la province. Ainsi, [l'UQMD propose la mise sur pied d'un groupe de travail collaboratif avec les intervenants gouvernementaux du secteur des spiritueux.](#)

CONCLUSION

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

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

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

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

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

SOMMAIRE DES PROPOSITIONS

Proposition 1

L'UQMD propose d'autoriser les titulaires du permis de production artisanale d'acheter des matières premières fermentescibles québécoises.

Proposition 2

L'UQMD propose d'inclure l'ensemble des matières fermentescibles qui poussent en sol québécois d'être admises dans le permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux.

Proposition 3

L'UQMD propose d'autoriser l'inclusion de toutes les matières premières dans un seul permis de production artisanale.

Proposition 4

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

Proposition 5

L'UQMD propose d'autoriser la vente directe de spiritueux aux restaurants et bars sans devoir transiger via la SAQ.

Si la proposition précédente n'est pas envisageable :

L'UQMD propose d'autoriser la vente directe aux restaurants et bars de la région administrative de la microdistillerie.

Proposition 6

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

Proposition 7

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

Proposition 8

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

Proposition 9

L'UQMD propose donc d'autoriser l'expédition de spiritueux artisanaux par Postes Canada.

Proposition 10

L'UQMD propose une réforme de l'article 100 de la *Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques* afin d'autoriser l'élaboration de produits dérivés entre les titulaires du permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux avec d'autres entreprises.

Proposition 11

L'UQMD propose d'autoriser la collaboration inter-entreprises entre les titulaires du permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux et les titulaires du permis de distillateur industriel pour des activités de sous-traitance.

Proposition 12

L'UQMD propose la mise sur pied d'un groupe de travail collaboratif avec les intervenants gouvernementaux du secteur des spiritueux.

Nous vous invitons à diriger vos questions ou commentaires au secrétaire général de l'Union québécoise des microdistilleries, M. Vincent Lambert, à l'adresse courriel suivante : vincentlambert@conseiltaq.com