

**ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'HYDROMELS ET D'ALCOOLS DE MIEL DU QUÉBEC
(APHAMQ)**

CET - 016M
C.P. PL 11
Loi Allègement
du fardeau
réglementaire et administratif

Énoncé des recommandations pour la filière des boissons alcooliques artisanales au projet
de loi n°11, Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du
fardeau réglementaire et administratif

**Des propositions bénéfiques pour les producteurs artisanaux de boissons alcooliques
du Québec**

Présenté par l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec

Janvier 2026



Introduction

L'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec (APHAMQ) représente la majeure partie des ventes de ce secteur à travers le Québec. Les membres de l'APHAMQ créent des produits uniques, et se démarquent par leurs hydromels, mistelles, liqueurs, boissons prêtes-à-boire, crèmes et spiritueux.

À l'instar des États-Unis, le Québec est le témoin d'une véritable renaissance de l'industrie des alcools à base de miel. Notre province dispose d'un savoir-faire remarquable et d'une expertise qui permettent à nos entreprises de se démarquer en remportant de nombreuses médailles et distinctions lors de compétitions internationales dans le domaine des boissons alcooliques. Le Québec possède un immense potentiel pour encourager davantage le développement de cette industrie et pour continuer à rayonner à l'échelle mondiale, même face à une concurrence de plus en plus féroce.

L'APHAMQ tient à exprimer son plein soutien à l'initiative du gouvernement québécois, matérialisée par le projet de loi n°11, qui vise à alléger la charge réglementaire et administrative pouvant entraver le bon fonctionnement des entreprises, particulièrement celles œuvrant dans le secteur des boissons alcooliques artisanales. Le présent document s'inscrit dans une démarche constructive en suggérant des propositions en lien avec le projet de loi existant, tout en demeurant aligné sur son esprit pour contribuer de manière cohérente à la réalisation de ses objectifs.

Vous trouverez dans les prochaines lignes des suggestions afin de bonifier les mesures actuelles du projet de loi.

1. DEMANDES PRIORITAIRES

Livraison des produits via un tiers

Un enjeu majeur, et pourtant absent du projet de loi no 11, concerne la manière dont les titulaires d'un permis de production artisanale peuvent acheminer leurs produits vers les points de vente, titulaires de permis et les consommateurs. À l'heure actuelle, ces entreprises ne sont pas autorisées à déléguer la livraison de leurs produits à des tiers et doivent assumer elles-mêmes l'entreposage, la logistique et le transport sur l'ensemble du territoire québécois. Cette obligation constitue une contrainte opérationnelle et financière importante, particulièrement pour les petites entreprises artisanales.

Cette approche s'avère d'autant plus inefficace qu'il s'agit d'activités logistiques pouvant être confiées sans difficulté à des entreprises spécialisées, sans incidence sur la qualité, la traçabilité ou la conformité des produits. Permettre l'externalisation de la livraison libérerait les producteurs artisanaux de tâches à faible valeur ajoutée et leur permettrait de concentrer leurs ressources sur leur cœur de métier : la fabrication de produits artisanaux de qualité.



Pour de nombreux producteurs implantés dans des régions éloignées — de la Gaspésie à l'Abitibi, du Lac-Saint-Jean à l'Estrie — et disposant souvent de peu d'employés, il est difficile, voire impossible, de rentabiliser des livraisons vers les principaux centres de consommation, notamment la région métropolitaine ou la capitale nationale. Cette réalité limite l'accès au marché et freine la croissance d'entreprises pourtant bien ancrées dans leurs communautés locales.

L'autorisation de la livraison par des tiers constituerait un levier concret pour améliorer l'efficacité opérationnelle des producteurs, accroître l'accessibilité de leurs produits et soutenir la vitalité économique des régions. Les producteurs d'alcools artisanaux, notamment les hydromelleries réparties sur l'ensemble du territoire, jouent un rôle structurant dans les économies régionales, mais supportent actuellement seuls des coûts de transport élevés qui pourraient être significativement réduits par la sous-traitance.

Il importe de souligner que cette demande ne vise qu'un ajustement logistique. L'autorisation de recourir à des transporteurs tiers n'entraînerait aucun nouvel accès aux boissons alcooliques pour la population, ni la création de nouveaux points de vente. Seuls changeraient l'opérateur du transport et le mode de livraison. Les enjeux de sécurité publique demeurerait inchangés, voire améliorés, compte tenu des mécanismes de traçabilité déjà en place chez les entreprises de transport professionnelles.

Par ailleurs, dans la quasi-totalité des juridictions productrices de boissons alcooliques, la livraison par des tiers est permise et encadrée. C'est notamment le mode d'approvisionnement utilisé par la SAQ pour les produits importés, et pour une grande part des produits québécois. L'interdiction actuelle impose ainsi un désavantage concurrentiel injustifié aux producteurs artisanaux québécois, en les plaçant dans une situation que l'on n'imposerait jamais à des producteurs étrangers.

Il serait également opportun d'autoriser l'expédition des boissons alcooliques artisanales, notamment les alcools de miel, par l'entremise de Postes Canada. Les préoccupations liées à la vente à des personnes mineures peuvent être adéquatement adressées, comme c'est déjà le cas pour la SAQ et la SQDC, grâce à des mécanismes de vérification de l'âge. De plus, plusieurs provinces canadiennes autorisent déjà l'expédition postale d'alcool, ce qui place les entreprises québécoises en situation de désavantage concurrentiel. La SAQ vient d'ailleurs de confier un mandat de transport d'alcool à Uber Eats.

Par ailleurs, dans un contexte où les gouvernements provinciaux du Canada évaluent la possibilité d'ouvrir le commerce interprovincial des boissons alcooliques, il devient impératif pour le Québec de se doter de mesures pertinentes et alignées afin d'assurer la compétitivité de nos entreprises et qu'elles ne soient pas injustement désavantagées.

En conséquence, l'APHAMQ recommande d'amender le projet de loi afin de permettre aux titulaires d'un permis de production artisanale de déléguer les opérations de transport, de livraison et d'entreposage de leurs produits à des tiers spécialisés, incluant Postes Canada, dans un cadre réglementé assurant la traçabilité et la conformité des produits.



Vente des spiritueux artisanaux dans les marchés publics

Les titulaires d'un permis de production artisanale de spiritueux sont des producteurs agricoles reconnus qui assurent la transformation de matières premières provenant de leur propre exploitation. À ce titre, ils disposent déjà de l'autorisation de commercialiser divers produits agricoles et transformés dans les marchés publics, lesquels sont généralement considérés comme un prolongement du lieu de production. Or, l'exclusion des spiritueux artisanaux de ce canal de vente ne découle pas d'une interdiction prévue à la loi, mais plutôt d'une application restrictive de la directive administrative encadrant les marchés publics. Or, le projet de loi actuel ne prévoit aucune mesure afin de rectifier cette incohérence.

Cette interprétation engendre une incohérence réglementaire qui limite inutilement l'accès des producteurs artisanaux à un mode de commercialisation particulièrement important pour les entreprises situées en région. Dans plusieurs provinces canadiennes et juridictions américaines, la vente de spiritueux artisanaux dans les marchés publics est permise et encadrée, sans que cela n'ait soulevé de problématiques liées à la sécurité publique ou à l'intégrité des marchés. Par ailleurs, les ventes réalisées dans ce contexte ne sont pas assujetties à la majoration de la Société des alcools du Québec, de sorte que cette pratique ne remet pas en cause le monopole de la société d'État.

Notons que des avancées majeures ont été effectuées dans ce dossier, alors que le ministère de la Sécurité publique avait annoncé en 2025 à l'Union québécoise des microdistilleries (UQMD), une association partenaire de l'APHAMQ, que cette autorisation allait être avalisée pour l'ensemble des marchés publics, à l'exception des villes de Montréal et de Québec. Pour des raisons toujours inconnues, cette mesure n'a toujours pas été adoptée et nous sommes toujours en attente.

L'ouverture des marchés publics aux spiritueux artisanaux agricoles représenterait un outil concret de développement économique pour les producteurs, tout en générant des retombées fiscales positives pour l'État, notamment par l'entremise des taxes à la consommation, des revenus d'emploi et de l'impôt sur le revenu. Elle contribuerait également à renforcer l'agrotourisme, à soutenir la pérennité des marchés publics et à valoriser des produits à forte valeur ajoutée issus des territoires. En ce sens, l'APHAMQ recommande une clarification et une révision de l'interprétation actuellement appliquée par la Régie des alcools, des courses et des jeux afin de permettre la vente de spiritueux artisanaux dans les marchés publics.

Simplification des obligations administratives liées au système de timbrage

Le projet de loi no 11 prévoit le retrait de l'obligation, pour les titulaires de permis de production artisanale, d'inscrire dans un registre les numéros des autocollants de la Régie associés aux contenants vendus à des titulaires de permis pour consommation sur place. Cette obligation serait remplacée par la possibilité de transmettre, sur demande, des factures ou des extraits de registres comptables contenant les informations requises.



Bien que cette modification constitue un pas dans la bonne direction, l'APHAMQ estime qu'elle n'apporte aucun allègement administratif réel. En effet, la formulation actuelle pourrait avoir pour effet de déplacer l'obligation de consignation des numéros de timbres du registre vers les factures, maintenant ainsi une charge administrative lourde et peu justifiée pour les producteurs artisanaux. Cette situation est d'autant plus préoccupante que le système de marquage et de timbrage n'est plus aligné sur les pratiques modernes de contrôle et de traçabilité.

L'APHAMQ recommande donc de retirer entièrement l'obligation d'indiquer les numéros des autocollants associés aux contenants, tant dans les registres que sur les factures émises. Elle recommande également l'abolition complète du système de marquage et de timbrage des contenants de boissons alcooliques pour l'ensemble des catégories de permis de production artisanale.

Advenant le maintien du système de timbrage, l'APHAMQ demande que les numéros de timbres soient associés au numéro de permis du titulaire, plutôt qu'à des séquences individuelles de contenants, afin de réduire substantiellement les obligations de gestion et de consignation. Dans tous les cas, l'APHAMQ souligne l'importance de permettre la vente de l'ensemble des produits fabriqués sous permis de production artisanale, incluant les spiritueux, directement aux titulaires de permis d'alcool, tels que les bars, les restaurants et les institutions.

2. DEMANDES IMPORTANTES

Sous-traitance pour les titulaires de permis de production artisanale

Le projet de loi n° 11 prévoit un élargissement encadré des activités de fabrication et d'embouteillage de boissons alcooliques pouvant être confiées en sous-traitance à un autre titulaire de permis de production artisanale, à un titulaire de permis industriel lorsque la matière première utilisée diffère, ou à une coopérative de producteurs artisans. Toutefois, le projet maintient l'obligation pour le titulaire du permis de réaliser lui-même les activités jugées essentielles à la fabrication de l'alcool, soit la fermentation, la distillation et le vieillissement. Cette approche est également reprise pour les producteurs artisanaux de bière, bien qu'elle soit limitée à la réalisation de ces activités à l'intérieur de leur propre établissement.

En résumé, l'APHAMQ recommande que les principes attribuables à une coopérative de producteurs artisanaux de boissons alcooliques soient applicables pour la même entreprise si celle-ci opère à deux adresses différentes, ou encore entre deux entreprises distinctes, sans la nécessité de recourir à la création d'une coopérative.

Si l'APHAMQ reconnaît l'intention du législateur d'assurer l'intégrité du titre artisanal, elle estime que cette vision demeure excessivement restrictive et insuffisamment arrimée à la réalité opérationnelle des entreprises artisanales. En pratique, l'interdiction de confier

certaines étapes clés de fabrication à des partenaires spécialisés empêche la mutualisation des équipements, limite l'accès à des installations performantes et freine l'innovation, particulièrement pour les entreprises de petite taille ou en phase de développement. Cette rigidité réglementaire constitue un frein à la compétitivité du secteur, sans pour autant offrir de garanties supplémentaires en matière de qualité ou de traçabilité.

Dans ce contexte, l'APHAMQ recommande d'accorder aux titulaires de permis de production artisanale un traitement comparable à celui envisagé pour d'autres catégories de permis, en les autorisant à confier, en tout ou en partie, les activités de fabrication d'une boisson alcoolique, y compris l'embouteillage, à un autre titulaire de permis. Cette flexibilité devrait toutefois s'accompagner d'exigences claires en matière de traçabilité et de contrôle, afin de préserver le caractère artisanal des produits et d'assurer la transparence auprès des autorités réglementaires et des consommateurs. Une telle approche permettrait de concilier protection du titre artisanal et adaptation aux réalités économiques du secteur.

L'APHAMQ recommande également de permettre aux détenteurs du permis de production artisanal de proposer des services de sous-traitance pour les activités de fabrication et d'embouteillage à l'ensemble d'autres titulaires de permis de production artisanale, sans restriction liée au type de matière première utilisée. Cette ouverture favoriserait une meilleure utilisation des capacités existantes, renforcerait la collaboration entre entreprises artisanales et contribuerait à la structuration d'un écosystème plus résilient et plus innovant.

Vente dans les établissements exploités sous plusieurs permis

Le projet de loi no 11 prévoit une mesure permettant à un titulaire de permis de brasseur, de distillateur ou de fabricant de cidre de vendre, dans ses établissements de fabrication, les boissons alcooliques qu'il a produites dans un autre établissement qu'il exploite, pourvu qu'il détienne un permis de même catégorie.

Toutefois, cette possibilité n'est pas explicitement étendue aux titulaires de permis de production artisanale. L'APHAMQ considère qu'il s'agit d'une omission importante, compte tenu du fait que plusieurs producteurs artisanaux exploitent plus d'un établissement ou regroupent leurs activités de production et de vente dans des lieux distincts pour des raisons opérationnelles ou économiques.

En conséquence, l'APHAMQ recommande d'étendre cette autorisation aux titulaires de permis de production artisanale, afin de leur permettre de vendre, dans chacun de leurs établissements, les boissons alcooliques qu'ils ont fabriquées sous un permis de production artisanale, même lorsque la production a eu lieu dans un autre établissement qu'ils exploitent. Elle recommande également de permettre à un titulaire détenant plusieurs permis de production artisanale de vendre, dans chacun de ses établissements, les produits fabriqués sous l'ensemble de ses permis, favorisant ainsi une meilleure cohérence réglementaire et une utilisation optimale des infrastructures existantes. Notons qu'il est souvent difficile d'avoir l'ensemble des matières premières sur un même site, par exemple une érablière, un verger et une miellerie.



Vente de produits fortifiés dans le réseau des épiceries

Le cadre réglementaire actuel limite indûment l'accès au marché pour certaines catégories de produits alcoolisés artisanaux, notamment les produits fortifiés et les mistelles. Permettre la vente de ces produits en épicerie constituerait un ajustement cohérent avec l'évolution des habitudes de consommation et avec le traitement déjà accordé à d'autres boissons alcooliques à teneur comparable. Ces produits, issus de matières premières agricoles locales et élaborés selon des procédés traditionnels, présentent un fort potentiel de mise en valeur en circuit court et s'inscrivent naturellement dans l'offre alimentaire de proximité. Leur accès au réseau des épiceries favoriserait une meilleure visibilité des producteurs, stimulerait la demande pour des produits à valeur ajoutée et contribuerait au dynamisme des économies régionales, sans compromettre les objectifs de contrôle, de santé publique ou de sécurité, dès lors que les mêmes règles d'encadrement et de conformité s'appliquent. Par ailleurs, il serait possible de limiter la teneur en alcool pour les produits qui pourraient être vendus, par exemple à 21 %.

3. DEMANDES CONNEXES

Vente directe de spiritueux artisanaux aux bars et restaurants

Actuellement, les producteurs de spiritueux de miel titulaires du permis de production artisanale se trouvent confrontés à des contraintes qui les obligent à passer par la SAQ pour commercialiser leurs produits auprès des bars et restaurants. Cette situation entrave leur capacité à promouvoir leurs entreprises, à exploiter les opportunités de proximité et à réaliser des ventes de manière efficiente.

L'APHAMQ propose donc d'autoriser la vente directe de spiritueux artisanaux aux restaurants et aux bars, sans passer par la SAQ.

L'autorisation de la vente directe de spiritueux artisanaux aux restaurants et aux bars stimulerait significativement la croissance des producteurs locaux. Cela favoriserait un cercle vertueux de développement économique régionale.

De plus, cette approche offrirait aux producteurs de spiritueux de miel l'opportunité de mettre de l'avant leurs produits locaux et authentiques, renforçant ainsi l'identité régionale et encourageant la fierté locale. Elle encouragerait également les collaborations entre les producteurs et les établissements culinaires, enrichissant ainsi l'expérience des consommateurs.

Enfin, il est essentiel de noter que le processus actuel de distribution des spiritueux artisanaux, impliquant des déplacements inutiles des produits entre le lieu de fabrication, les centres de dépôt de la SAQ et les établissements de restauration ou de bars, engendre une empreinte écologique significative et contredit maladroitement les principes de durabilité environnementale. Il est donc crucial de repenser cette approche pour minimiser



les impacts environnementaux tout en promouvant des méthodes modernes et écoresponsables de distribution.

Admissibilité de toutes les matières fermentescibles québécoises au permis de production artisanale

Depuis un projet de loi précédent portant sur l'allègement réglementaire, le projet de loi 17, le gouvernement du Québec a étendu le permis de production artisanale pour inclure les alcools et spiritueux fabriqués à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum, une initiative saluée par l'APHAMQ.

Toutefois, l'APHAMQ propose d'élargir cette mesure pour englober l'ensemble des matières fermentescibles québécoises qui sont cultivées par un producteur agricole québécois, et qui seraient susceptibles d'être utilisées dans la fabrication d'alcools et de spiritueux. Actuellement, une grande variété de matières premières fermentescibles sont cultivées au Québec, mais elles ne sont pas prises en compte dans la catégorie des permis de production artisanale, ce qui entrave considérablement les possibilités d'innovation et de créativité pour la création de nouveaux produits originaux.

Il serait tout à fait logique et souhaitable que les producteurs de boissons alcooliques artisanales, en tant que producteurs agricoles, puissent diversifier leurs cultures et transformer celles-ci pour la fabrication d'alcools et de spiritueux. Le Québec bénéficie d'une grande diversité de matières premières fermentescibles qui poussent dans son sol, reflétant la richesse agricole de la province. Permettre aux producteurs de boissons alcooliques artisanales d'utiliser l'ensemble de ces ressources agricoles pour leurs créations favoriserait l'innovation et la créativité, tout en soutenant le secteur agricole local. Cette démarche encouragerait une utilisation plus complète et durable des terres agricoles québécoises, tout en stimulant le développement économique de la province.

Possibilité de cultiver et transformer des matières fermentescibles québécoises « complémentaires » sous un même permis

Parallèlement à la proposition précédente, l'APHAMQ propose d'autoriser l'inclusion de toutes les matières premières produites par le titulaire du permis de production artisanale de façon complémentaire dans un seul permis. 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, offrant ainsi une approche axée sur l'innovation et la création de produits uniques. Il ne serait donc pas nécessaire d'obtenir un permis différent pour chaque matière première cultivée, sauf si l'utilisation de la nouvelle matière devient plus importante que celle du permis artisanal principal.

Cette proposition peut être articulée autour de l'attribution existante du permis de production artisanale, où un producteur doit atteindre un nombre d'unités productives minimum afin d'obtenir son permis de production artisanale. Par la suite, il serait possible



d'ajouter des productions « secondaires » audit permis. Concrètement, le permis de production artisanale permettrait aux titulaires d'intégrer toutes les matières fermentescibles québécoises qu'il produit et qu'ils souhaitent utiliser dans son processus de production. Cette flexibilité favoriserait une plus grande diversification des produits et encouragerait l'exploration de nouvelles possibilités créatives, tout en maximisant l'utilisation des ressources locales. Cette proposition revêt une importance significative en termes de valeur ajoutée pour l'agriculture québécoise et pour les économies régionales, tout en favorisant l'essor de produits artisanaux uniques et en dynamisant le secteur de la production d'alcools et de spiritueux au Québec.

Autorisation relative à la collaboration avec des instituts de recherche

Actuellement, les producteurs de spiritueux artisanaux se trouvent confrontés à des restrictions qui les empêchent de collaborer avec des instituts de recherche dans le cadre de projets d'innovation, d'analyses et d'études. Ces limitations nuisent de manière significative au potentiel de développement scientifique et technique de l'industrie en restreignant les opportunités de partenariats fructueux entre les acteurs de la recherche et les producteurs artisanaux. Plus précisément, il est actuellement interdit pour un titulaire du permis de production artisanale de faire livrer ou d'apporter des spiritueux artisanaux à des instituts de recherche. Il est également interdit aux instituts de recherche de travailler sur les spiritueux artisanaux.

En autorisant cette distribution pour des projets de recherche, les entreprises pourront accéder à de nouvelles perspectives, idées et méthodes, ce qui, en fin de compte, contribuera grandement à l'innovation et à l'amélioration continue des produits. La collaboration entre les producteurs de spiritueux artisanaux et les instituts de recherche est absolument essentielle afin d'approfondir les connaissances et les expertises des entreprises. Cette collaboration peut servir de catalyseur pour l'innovation et la productivité de l'ensemble de l'industrie.

Afin de stimuler l'innovation, de favoriser l'avancement scientifique et technologique de l'industrie des spiritueux artisanaux, ainsi que de renforcer la compétitivité du secteur sur la scène internationale, l'APHAMQ propose d'autoriser les titulaires du permis de production artisanale à livrer ou apporter leurs spiritueux à des instituts de recherche, et que ces derniers soient autorisés à manipuler et travailler sur les spiritueux artisanaux.

Lever les restrictions en matière d'élaboration de produits dérivés

L'essor florissant de l'industrie des spiritueux artisanaux au Québec, porté par des producteurs passionnés et innovants, rencontre actuellement un obstacle dans l'article 100 de la *Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques*. Cette disposition légale restreint considérablement la capacité des producteurs de spiritueux artisanaux opérant sous un permis artisanal à collaborer avec d'autres entreprises pour la création de produits



dérivés. Cette restriction crée une inégalité manifeste entre les producteurs détenant un permis industriel et ceux opérant sous un permis artisanal.

Concrètement, un producteur sous permis artisanal qui souhaite vendre ses spiritueux à une entreprise de transformation alimentaire en vue de l'élaboration de produits dérivés se trouve actuellement dans l'impossibilité de le faire. Cette collaboration potentielle entre les producteurs de spiritueux artisanaux et des entreprises de transformation alimentaire, telles que les chocolateries, pâtisseries ou fromageries, constitue une avenue essentielle pour l'innovation et la création de produits dérivés uniques. Il est évident que l'utilisation d'ingrédients locaux et artisanaux renforce également la chaîne de valeur régionale.

Dans cette optique, l'APHAMQ propose une réforme de l'article 100 de la *Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques*, afin d'autoriser la création de produits dérivés en collaboration avec d'autres entreprises pour les titulaires du permis de production artisanale. Cette mesure vise à encourager l'innovation, à promouvoir la diversification de l'offre et à éliminer les inégalités entre les producteurs de spiritueux artisanaux et industriels.