



**Rapport du Groupe de
travail sur l'encadrement
des conditions de vente
et de service des
boissons alcooliques
dans les restaurants**

Octobre 2014



**Rapport du Groupe de
travail sur l'encadrement
des conditions de vente
et de service des
boissons alcooliques
dans les restaurants**

Octobre 2014

NOTE

La forme masculine utilisée dans le texte désigne aussi bien les femmes que les hommes.
Elle n'est utilisée que pour alléger le texte.

Rapport du Groupe de travail sur l'encadrement des conditions de vente
et de service des boissons alcooliques dans les restaurants

Dépôt légal – Octobre 2014
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISBN 978-2-550-71766-9 (PDF)

© Gouvernement du Québec, 2014

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	1
1. Portrait de l'industrie de la restauration	3
1.1 Taille du secteur	3
1.2 Emplois et salaires	5
1.3 Données sur les établissements et les permis.....	6
2. Taxe spécifique sur les boissons alcooliques	9
2.1 Évolution récente de la taxe spécifique au Québec.....	9
2.2 Comparaison avec les autres provinces	12
2.3 Problèmes selon l'industrie de la restauration	15
2.4 Options	16
3. Rabais à l'achat accordé au volume par la SAQ	17
3.1 Programme actuel de la SAQ	17
3.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration	17
3.3 Rabais de volume accordés aux restaurateurs dans les autres provinces.....	18
3.4 Options	19
4. Système de marquage des boissons alcooliques.....	21
4.1 Système actuel.....	21
4.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration	23
4.3 Options	26
5. Modernisation du cadre législatif et réglementaire entourant principalement la Loi sur les permis d'alcool	27
5.1 Loi actuelle : Loi sur les permis d'alcool.....	27
5.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration	27
5.3 Initiatives récentes concernant la révision du cadre législatif	27
5.4 Options	30
6. Conclusion.....	31
ANNEXE : REVENUS EN TAXES SELON LE LIEU DE VENTE	33

INTRODUCTION

La restauration est un secteur économique de premier plan au Québec. Elle joue un rôle important dans le développement économique, touristique et agroalimentaire du Québec. Les représentants de cette industrie¹ considèrent cependant que le cadre légal et réglementaire imposé aux entreprises au chapitre de la vente et du service des boissons alcooliques est complexe et responsable de nombreux irritants. Ceux-ci se traduisent par des coûts supplémentaires et une perte de productivité. Afin d'analyser davantage ces questions, le gouvernement a convenu de travailler avec l'industrie pour chercher des solutions qui allégeront et moderniseront le cadre législatif et réglementaire applicable.

Le 14 juin 2013, le gouvernement a annoncé la mise en place du Groupe de travail sur l'encadrement des conditions de vente et de service des boissons alcooliques dans les restaurants².

Le mandat du groupe de travail est d'assurer le partage de l'information et de la documentation entre les membres et de proposer des solutions afin d'alléger et de moderniser le cadre législatif et réglementaire du secteur de la restauration.

Les rencontres du groupe de travail ont permis aux représentants des restaurateurs de présenter en détail au gouvernement le portrait de leur industrie et les différents problèmes auxquels ils doivent faire face en ce qui concerne la vente et le service de boissons alcooliques.

Le présent rapport rend compte des travaux du Groupe de travail sur l'encadrement des conditions de vente et de service des boissons alcooliques dans les restaurants et se divise en cinq parties, soit :

- le portrait de l'industrie de la restauration au Québec;
- les effets d'une hausse de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques pour les restaurateurs;
- les programmes de rabais offerts par la Société des alcools du Québec aux titulaires d'un permis d'alcool;
- le timbrage utilisé au Québec comme système de marquage obligatoire sur les contenants de boissons alcooliques;
- la modernisation des lois et règlements touchant la vente et le service des boissons alcooliques et, plus particulièrement, la Loi sur les permis d'alcool.

Plutôt que de présenter des recommandations précises au gouvernement, le rapport du groupe de travail présente différentes options susceptibles de réduire les irritants découlant du cadre légal et réglementaire s'appliquant aux entreprises.

Par ailleurs, à la suite des élections du 7 avril dernier, le gouvernement a déposé le budget 2014-2015 qui présente, avec l'uniformisation des taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques, une première réponse aux préoccupations de l'industrie de la restauration.

¹ Dans le présent rapport, la mention des représentants de l'industrie de la restauration désigne le Conseil des chaînes de restaurants du Québec et l'Association des restaurateurs du Québec.

² Le groupe de travail réunit des représentants du ministère des Finances du Québec, de la Régie des alcools, des courses et des jeux, du Conseil des chaînes de restaurants du Québec et de l'Association des restaurateurs du Québec. Le ministère de la Sécurité publique, Revenu Québec et la Société des alcools du Québec ont également participé à certaines rencontres du groupe de travail.

1. PORTRAIT DE L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION

Le secteur de la restauration commerciale, qui regroupe les restaurants, les brasseries, les tavernes, les bars ainsi que les traiteurs, est un secteur économique de premier plan au Québec. L'industrie joue un rôle important dans la croissance de l'économie et la création d'emplois au Québec.

1.1 Taille du secteur

En 2012, le secteur des services de restauration et des débits de boissons représentait 1,6 % du PIB et 5,7 % des emplois dans l'ensemble de l'économie québécoise. De 2008 à 2012, la production et le nombre d'emplois ont respectivement augmenté en moyenne de 0,5 % et de 0,8 % par année.

TABLEAU 1

Indicateurs généraux du secteur des services de restauration et des débits de boissons

	2008	2012	Variation annuelle 2008 à 2012 (en %)
PIB (en M\$ de 2007) ⁽¹⁾	4 615	4 703	0,5
En % de l'ensemble de l'économie	1,59	1,55	
Ventes brutes annuelles (en M\$) ⁽²⁾	9 294	10 405	2,9
Emplois (en milliers) ⁽³⁾	192	198	0,8
En % de l'ensemble de l'économie	5,67	5,72	

(1) Statistique Canada, PIB aux prix de base. Séries exprimées en termes réels (corrigées de l'inflation), année de référence 2007, tableau 379-0030.

(2) Statistique Canada, Enquête mensuelle sur les services de restauration et débits de boissons, tableau 355-0006.

(3) Ces données proviennent de l'Information sur la population active et de l'Enquête sur l'emploi, la rémunération et les heures de travail. Source : Statistique Canada.

Les ventes brutes annuelles de l'industrie de la restauration représentaient 10,4 milliards de dollars en 2012. Depuis 2008, les ventes brutes ont augmenté en moyenne de 2,9 % par année.

- Du total des ventes brutes, 51,3 % provenaient des restaurants à service complet, 35 % des restaurants à service restreint, 7,4 % des services de restauration spéciaux et 6,3 % des débits de boissons alcooliques³.
- Les ventes annuelles réelles moyennes par établissement étaient de 344 000 \$ pour les restaurants à service complet, de 540 000 \$ pour les restaurants à service restreint et de 234 000 \$ pour les services de restauration spéciaux.
- Pour l'ensemble de la restauration, les ventes annuelles réelles moyennes par établissement étaient de 402 000 \$.

³ Voir l'encadré de la page suivante pour les définitions.

Quelques définitions dans le secteur de la restauration

Services de restauration et débits de boissons

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à préparer des repas, des repas légers et des boissons commandés par les clients pour consommation immédiate sur place ou à l'extérieur de l'établissement. Ce secteur ne couvre pas les activités de restauration menées, par exemple, dans les associations de citoyens, les associations sociales, les parcs d'attractions et de loisirs et les salles de spectacles. Toutefois, les locaux loués pour les services de restauration offerts dans diverses installations comme les hôtels, les centres commerciaux, les aéroports et les grands magasins sont compris. Les groupes faisant partie de ce secteur sont définis en fonction du niveau et du type de services fournis.

Établissements de restauration à service restreint

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent ou choisissent les produits à un comptoir de service ou de cafétéria (ou par téléphone) et paient avant de manger. Les boissons et les aliments sont pris par le client en vue d'être consommés sur place ou à l'extérieur de l'établissement ou sont livrés chez le client. Ces établissements peuvent offrir une diversité de produits alimentaires, de collations spéciales ou de boissons non alcoolisées.

Services de restauration spéciaux

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration chez le client, dans un lieu désigné par le client, à partir de véhicules à moteur ou sur des chariots non motorisés. Cela inclut, par exemple, les traiteurs et les cantines.

Débits de boissons

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à préparer et à servir des boissons alcooliques destinées à une consommation immédiate. Ces établissements peuvent aussi offrir des services restreints de restauration. Ce sont les bars, les brasseries et les tavernes.

En 2012, les dépenses annuelles moyennes des ménages québécois en alimentation représentaient 7 770 \$. De ce montant, 1 980 \$ ont été dépensés dans les restaurants. Les dépenses moyennes des ménages en boissons alcooliques, qui s'ajoutent aux dépenses en alimentation, étaient de 1 061 \$, dont 194 \$ dans les établissements licenciés.

TABLEAU 2

Dépenses des ménages québécois en alimentation et en boissons alcooliques en 2012 (en dollars par ménage)

Dépenses alimentaires	
– Aliments achetés au magasin	5 790
– Aliments achetés au restaurant	1 980
TOTAL	7 770
Boissons alcooliques	
– Achetées au magasin	867
– Servies dans des établissements licenciés et dans les restaurants	194
TOTAL	1 061

Source : Statistique Canada, Enquête sur les dépenses des ménages, Canada, régions et provinces, annuel, tableau 203-0021.

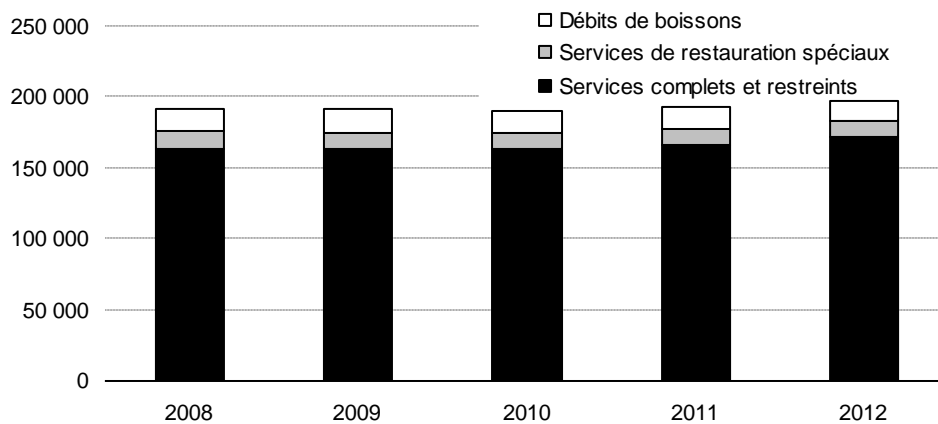
1.2 Emplois et salaires

En 2012, l'industrie de la restauration comptait près de 200 000 salariés au Québec, en hausse de 2,7 % par rapport à 2011.

- De ce nombre, 54,2 % étaient employés à temps plein et 45,8 % à temps partiel.
- Près de 87 % des salariés œuvraient dans les établissements à service complet et restreint, alors que ceux qui travaillaient dans les établissements de services de restauration spéciaux et de débits de boissons représentaient respectivement 6 % et 7 %.
- Ces proportions demeurent relativement stables depuis 2008.

GRAPHIQUE 1

Évolution du nombre d'emplois en restauration par catégorie d'établissement selon l'Enquête sur l'emploi, la rémunération et les heures de travail (en nombre)

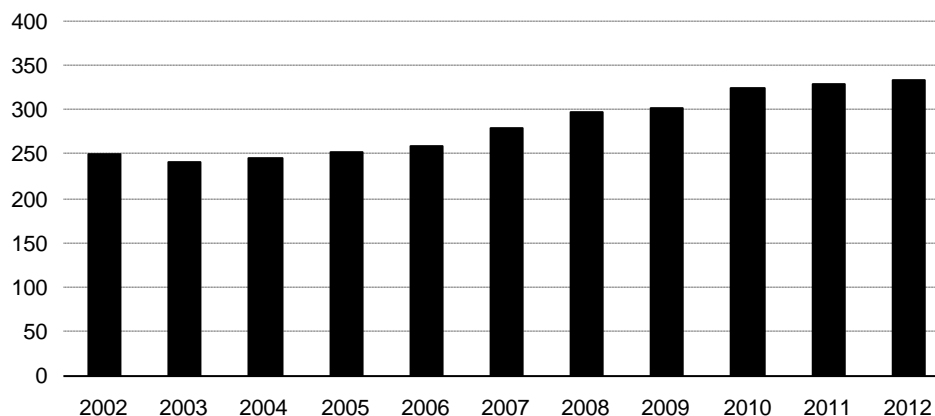


Source : Statistique Canada, tableau 281-0024.

De 2002 à 2012, la rémunération a crû en moyenne de 2,6 % par année.

GRAPHIQUE 2

Évolution de la rémunération hebdomadaire moyenne de l'industrie des services de restauration et des débits de boissons
(en dollars)



Source : Statistique Canada, tableau 281-0024.

En 2012, en moyenne, les employés ont travaillé 22 heures par semaine et ont gagné 334 \$ hebdomadairement.

- Plus précisément, en 2012, le taux horaire moyen d'un serveur était de 9,51 \$ et le pourboire moyen était de 12,05 \$ par heure, soit un salaire combiné de 21,56 \$.
- Pour un barman, le taux horaire moyen était de 9,17 \$ et le pourboire moyen était de 10,93 \$ par heure, soit un salaire combiné de 20,10 \$.

1.3 Données sur les établissements et les permis

En 2012, on comptait 19 689 détenteurs de permis de restauration commerciale au Québec, dont 11 802 pour les restaurants à service complet, 5 126 pour les restaurants à service restreint, 2 489 pour les services de restauration spéciaux et 272 pour les bars-salons, tavernes et brasseries. La proportion de restaurants indépendants représentait 82,4 %, alors que celle des chaînes était de 17,6 %.

TABLEAU 3

Nombre de permis de restauration commerciale et ventes brutes, 2012

	Nombre de permis			Ventes brutes en 2012
	2002	2012	Évolution en %	(en milliers de \$)
Restaurants à service complet	8 769	11 802	34,6	5 338 211
Restaurants à service restreint	6 061	5 126	-15,4	3 637 411
Services de restauration spéciaux	745	2 489	234,1	766 131
Bars salons, tavernes et brasseries	1 569	272	-82,7	663 485
TOTAL	17 144	19 689	14,8	10 405 238

Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

En 2012-2013, pour les établissements de restauration commerciale, on comptait 23 325 permis, soit 12 021 permis pour des débits de boissons, 9 652 permis de restaurant pour vendre et 1 652 permis de restaurant pour servir.

- Alors que les permis pour les débits de boissons et les restaurants pour vendre sont en baisse respectivement de 9,0 % et 2,9 % par rapport à 2002-2003, ceux des restaurants pour servir sont en hausse de 184,8 %.

TABLEAU 4

Évolution du nombre de permis d'alcool au Québec du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013

	Nombre de permis	Variation en % par rapport à 2002-2003
Débits de boissons ⁽¹⁾	12 021	-9,0
Restaurants pour vendre ⁽²⁾	9 652	-2,9
Restaurants pour servir ⁽³⁾	1 652	184,8
TOTAL	23 325	-1,7

(1) Définition de débits de boisson : Brasserie, taverne, bar et club.

(2) Définition de permis de restaurant pour vendre : Le permis de restaurant pour vendre autorise la vente de boissons alcooliques, sauf la bière en fût, pour consommation sur place, à l'occasion d'un repas. Il autorise également, dans le cas d'un établissement effectuant de façon principale et habituelle la vente de repas pour consommation sur place, la vente, pour emporter ou livrer, de boissons alcooliques accompagnées d'un repas, sauf la bière en fût, les alcools et les spiritueux.

(3) Définition de permis de restaurant pour servir : Le permis de restaurant pour servir autorise son titulaire à servir à ses clients ou à les laisser consommer des boissons alcooliques (exemple : vin) qu'ils apportent dans son établissement pour consommer sur place à l'occasion d'un repas, pourvu que ces boissons ne soient pas des alcools ou des spiritueux.

Source : Régie des alcools, des courses et des jeux.

Le nombre de permis d'alcool (23 325) diffère du nombre de permis de restauration commerciale (19 689) notamment en raison de la législation actuelle qui oblige un même établissement à détenir plusieurs permis, un permis étant délivré pour chacune des pièces et des terrasses d'un même établissement. Par ailleurs, un nombre important de débits de boissons n'offrent pas de service de restauration et, à l'inverse, certains restaurants n'offrent pas de boissons alcooliques.

❑ Difficultés de l'industrie

Ces dernières années, les hausses des prix des aliments, des coûts de main-d'œuvre et des coûts de l'énergie ont contribué à faire augmenter les frais d'exploitation des restaurateurs.

- Le Surintendant des faillites comptabilisait 251 faillites dans le secteur de la restauration québécoise en 2012, soit une hausse de 44 % par rapport à 2010.
- Le taux de survie des entreprises dans l'industrie est de 20 % après 7 ans et de 15 % après 9 ans.
- Selon Statistique Canada, la marge de profit se situe à 4 % en 2011, une baisse par rapport à 2008 (5 %). La marge de profit est encore plus faible pour les établissements avec service complet (2,6 %).

En parallèle, depuis quelques années, les restaurateurs font face à une compétition de plus en plus forte notamment en raison des grands détaillants alimentaires qui offrent maintenant des services de repas à apporter ou à manger sur place.

2. TAXE SPÉCIFIQUE SUR LES BOISSONS ALCOOLIQUES

Au Québec, les boissons alcooliques sont assujetties à la taxe spécifique sur les boissons alcooliques ainsi qu'à la TPS et à la TVQ. Depuis 2012, certains changements ont été apportés à la taxation des boissons alcooliques au Québec :

- le 20 novembre 2012, le gouvernement annonçait une augmentation de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques qui a d'ailleurs soulevé le mécontentement des restaurateurs;
- le 4 juin 2014, le gouvernement annonçait une uniformisation des taux applicables aux boissons alcooliques, à compter du 1^{er} août 2014, peu importe le lieu où les boissons alcooliques seront consommées.

2.1 Évolution récente de la taxe spécifique au Québec

□ Taxation du 1^{er} septembre 2004 au 20 novembre 2012

Jusqu'à récemment, la taxe spécifique sur les boissons alcooliques était déterminée en fonction du type de produits et du lieu où ces produits étaient destinés à être consommés, ce qui reflétait les décisions prises au fil des années (les boissons alcooliques étant taxées depuis très longtemps) :

- la bière était moins taxée que le vin et les spiritueux;
- les boissons alcooliques vendues à l'épicerie, au dépanneur et à la Société des alcools du Québec (SAQ) pour consommation à domicile (CAD) étaient moins taxées que les boissons alcooliques vendues dans un établissement pour consommation sur place (CSP), tels les bars et les restaurants.

Plus précisément du 1^{er} septembre 2004 au 20 novembre 2012 :

- le taux de la taxe sur la bière était de 0,40 \$ le litre pour CAD et 0,65 \$ le litre pour CSP;
- celui sur le vin et les spiritueux était de 0,89 \$ le litre pour CAD et de 1,97 \$ le litre pour CSP.

TABLEAU 5

Taxe spécifique sur les boissons alcooliques (en dollars par litre)

	Bière		Vin et spiritueux	
	CAD	CSP	CAD	CSP
Du 1 ^{er} septembre 2004 au 20 novembre 2012	0,40	0,65	0,89	1,97

Source : Ministère des Finances du Québec.

Hausse de la taxe spécifique annoncée le 20 novembre 2012

Pour contribuer à l'atteinte des cibles budgétaires, le gouvernement du Québec a annoncé, le 20 novembre 2012, une augmentation de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques, soit :

- une hausse de 10 cents le litre pour la bière vendue pour CAD et de 17 cents le litre pour la bière vendue pour CSP;
- une hausse de 23 cents le litre pour le vin et les spiritueux vendus pour CAD et de 50 cents le litre pour le vin et les spiritueux vendus pour CSP.

Les revenus provenant de la hausse de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques sont évalués à 100 millions de dollars pour 2013-2014.

TABLEAU 6

Taxe spécifique sur les boissons alcooliques au Québec (en dollars par litre)

	Bière		Vin et spiritueux	
	CAD	CSP	CAD	CSP
Taxation avant le 21 novembre 2012	0,40	0,65	0,89	1,97
Taxation en vigueur à partir du 21 novembre 2012	0,50	0,82	1,12	2,47

Source : Ministère des Finances du Québec.

Cette augmentation s'appliquait à compter de 3 heures le matin du 21 novembre 2012. Les personnes qui vendent des boissons alcooliques devaient faire l'inventaire de toutes les bouteilles qu'elles avaient en stock à ce moment. Elles devaient, au plus tard 30 jours après l'annonce, remettre à Revenu Québec un montant correspondant à la différence entre la taxe spécifique applicable selon les nouveaux taux de taxe et celle applicable selon les taux de taxe en vigueur avant 3 heures le matin du 21 novembre 2012.

- Le 14 décembre 2012, le ministre des Finances et de l'Économie a toutefois annoncé que le délai accordé pour le versement à Revenu Québec du montant établi à la suite de la prise d'inventaire des boissons alcooliques en stock était prolongé jusqu'au 21 novembre 2013.

En raison des changements apportés à la structure de taxation des boissons alcooliques en septembre 2004, la hausse de la taxe spécifique du 21 novembre 2012 était la première qui entraînait une prise d'inventaire pour les restaurateurs. En effet, les changements de 2004 ont donné lieu au remplacement des droits de licence, jusqu'alors payables par ces derniers, par une taxe spécifique payable par les consommateurs qui fait l'objet d'un système de préperception.

Or, dans un régime de taxe spécifique faisant l'objet d'un tel système, la prise d'inventaire au moment d'une hausse de la taxe est un principe de base.

- Au même titre que pour les taxes spécifiques sur les produits du tabac et sur les carburants, un montant égal à la taxe spécifique sur les boissons alcooliques est perçu d'avance auprès des commerçants.
- Ceux-ci récupèrent ensuite ce montant en percevant auprès des consommateurs la taxe spécifique au moment de la vente.
- L'absence de prise d'inventaire sur les produits en stock pourrait faire en sorte que les revenus additionnels provenant de la hausse de la taxe payable par les consommateurs à l'égard de ces produits pourraient être conservés par les commerçants plutôt que d'être versés au gouvernement.

■ Montants versés par les restaurateurs à la suite de la prise d'inventaire

En date du 8 septembre 2014, en ce qui concerne la hausse de la taxe spécifique du 20 novembre 2012, près de 17 000 mandataires ont produit leur rapport d'inventaire. Revenu Québec a encaissé une somme de 6 millions de dollars, soit plus de 350 \$ en moyenne par mandataire.

Plus précisément, les mandataires CAD ont versé en moyenne 580 \$ pour un total de près de 4,8 millions de dollars, soit près de 80 % des sommes versées à Revenu Québec. Parmi les mandataires CSP :

- plus du tiers (2 955) n'avaient aucun stock en inventaire;
- plus de 60 % (5 303) ont versé moins de 500 \$ à Revenu Québec;
- environ 4 % (356) ont versé entre 500 \$ et 1 000 \$;
- moins de 2 % (169) ont versé plus de 1 000 \$ à Revenu Québec.

TABLEAU 7

Données concernant la prise d'inventaire des boissons alcooliques en stock lors de la dernière hausse de la taxe spécifique

	Nombre de mandataires	Total encaissé (en milliers \$)	Montant par établissement (en \$)	Équivalent en bouteilles de vin ⁽¹⁾
CAD	8 203	4 758,8	580	3 363
CSP selon le montant versé				
– 0 \$	2 955	—	—	—
– 1 à 499,99 \$	5 303	677,2	128	341
– 500 à 999,99 \$	356	241,9	680	1 812
– 1 000 \$ et plus	169	333,4	1 973	5 261
SOUS-TOTAL	8 783	1 252,6	143	380
TOTAL	16 986	6 011,4	354	n.d.

(1) Pour une bouteille de vin de 0,75 litre et en prenant en considération une hausse de 23 cents le litre pour CAD et de 50 cents le litre pour CSP.

Source : Revenu Québec.

□ Uniformisation des taux à compter du 1^{er} août 2014

L'application d'une taxe spécifique plus élevée sur les boissons alcooliques vendues pour CSP que celle sur les boissons alcooliques vendues pour CAD était dénoncée par l'industrie de la restauration depuis plusieurs années. Selon l'industrie, cet écart de taux pouvait influencer le choix des consommateurs.

- L'application de taux différents aux boissons alcooliques selon leur lieu de consommation s'explique par l'évolution historique de la taxation de ces boissons qui a toujours été plus élevée dans les établissements.

Lors du budget 2014-2015, le gouvernement a annoncé que, à compter du 1^{er} août 2014, les taux applicables aux boissons alcooliques vendues au Québec seraient les mêmes peu importe le lieu où les boissons alcooliques seront consommées.

Ainsi, à compter de cette date, la taxe spécifique sera déterminée uniquement en fonction du type de produits. Plus spécifiquement :

- dans le cas de la bière, le taux sera de 0,63 \$ le litre;
- pour le vin et les spiritueux, le taux sera de 1,40 \$ le litre.

TABLEAU 8

Taxe spécifique sur les boissons alcooliques au Québec (en dollars par litre)

	Bière		Vin et spiritueux	
	CAD	CSP	CAD	CSP
Taxation avant le 1 ^{er} août 2014	0,50	0,82	1,12	2,47
Taxation en vigueur à compter du 1 ^{er} août 2014	0,63	0,63	1,40	1,40

Source : Ministère des Finances du Québec.

2.2 Comparaison avec les autres provinces

À l'instar du Québec, l'Ontario, l'Île-du-Prince-Édouard et la Saskatchewan imposent aux consommateurs une taxe sur les boissons alcooliques.

- À l'Île-du-Prince-Édouard et en Saskatchewan, une taxe ad valorem⁴ est applicable.
- En Ontario, une taxe ad valorem est applicable sur le vin tandis qu'une taxe spécifique est applicable sur la bière.

Par ailleurs, comme le Québec, toutes les provinces tirent des revenus lors de la vente ou de la distribution d'alcool aux consommateurs par l'entremise de leur société responsable de la distribution, soit l'équivalent de la SAQ au Québec.

⁴ Il s'agit d'une taxe calculée selon un pourcentage du prix de vente qui est perçue auprès des consommateurs au moment de la vente finale. Il n'y a donc pas de préperception auprès des détaillants.

TABLEAU 9

Ponctions gouvernementales sur les boissons alcooliques autres que la taxe de vente générale

Provinces	Taxe ad valorem	Taxe spécifique	Autres revenus ¹
Québec		X	X
Ontario			X
– Bière		X	X
– Vin	X		X
Île-du-Prince-Édouard	X		X
Saskatchewan	X		X
Manitoba			X
Alberta			X
Colombie-Britannique			X
Nouveau-Brunswick			X
Terre-Neuve-et-Labrador			X
Nouvelle-Écosse			X

(1) Revenus lors de la vente ou de la distribution d'alcool aux consommateurs par l'entremise d'une société responsable de la distribution, soit l'équivalent de la SAQ au Québec.

Sources : Ministère des Finances du Québec et SAQ.

☐ Ontario

En Ontario, le vin, les spiritueux et la bière sont vendus dans les magasins du Liquor Control Board of Ontario (LCBO), la régie des alcools de la province.

— Les bières canadiennes et importées peuvent également être vendues dans des succursales privées, The Beer Store.

Depuis juillet 2010, une taxe spécifique pouvant être comparée à celle du Québec s'applique de façon limitée :

- à la bière fabriquée en Ontario ou ailleurs au Canada et destinée au marché ontarien;
- aux achats de bière effectués autrement qu'auprès du LCBO ou de personnes s'y étant approvisionnées.

À l'instar de ce qui se passe au Québec, il s'agit d'une taxe imposée aux consommateurs, calculée selon un taux unitaire par volume et préperçue auprès des détaillants par les fabricants ou les distributeurs à un moment antérieur à la vente finale aux consommateurs.

La législation prévoit une hausse de cette taxe applicable le 1^{er} mars de chaque année (date de rajustement), laquelle est établie selon un facteur d'indexation correspondant, sommairement, à la moyenne des indices des prix à la consommation de l'Ontario pour chaque période de douze mois se terminant le 30 novembre des trois années précédant la date de rajustement.

Lors des hausses annuelles de la taxe spécifique sur la bière en Ontario, aucune prise d'inventaire n'est requise. Selon les renseignements obtenus de représentants du ministère des Finances de l'Ontario, cette décision de ne pas exiger de prise d'inventaire s'explique principalement par le fait que les coûts administratifs engendrés par celle-ci, tant pour l'industrie que pour le gouvernement, seraient vraisemblablement plus importants que les gains fiscaux auxquels elle donnerait lieu étant donné que :

- les hausses annuelles sont faibles (hausse moyenne de 1,11 cent le litre pour la bière pression et de 1,42 cent le litre pour la bière sans pression);
- la bière n'est pas un produit de garde, contrairement au vin, de sorte que la quantité maintenue en stock est habituellement peu importante, surtout au cours de la période précédant le 1^{er} mars, période généralement associée à une plus faible consommation de ce produit.

TABLEAU 10

Évolution des taux de la taxe spécifique sur la bière en Ontario
(en cents par litre)

Date d'application	Bière pression	Bière sans pression
1 ^{er} juillet 2010 au 28 février 2011	54,75	69,75
1 ^{er} mars 2011 au 29 février 2012	55,68	70,94
1 ^{er} mars 2012 au 28 février 2013	56,79	72,35
1 ^{er} mars 2013 au 28 février 2014	58,10	74,02

Source : Ministère des Finances de l'Ontario.

2.3 Problèmes selon l'industrie de la restauration

Les restaurateurs ont signalé avoir vécu plusieurs irritants à l'égard de la hausse de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques annoncée le 20 novembre 2012, notamment :

- le montant à verser par les restaurateurs à la suite d'une prise d'inventaire;
- la hausse de la taxe spécifique au lendemain de son annonce, ce qui n'a pas permis à l'industrie de s'ajuster adéquatement à cette hausse.

Montant à verser à la suite d'une prise d'inventaire

Pour les restaurateurs, ce n'est pas tant la hausse des taux qui a soulevé le mécontentement que la prise d'inventaire des produits en stock qui a obligé les gestionnaires de restaurants, de bars et d'hôtels à verser des taxes supplémentaires sur des boissons alcooliques qu'ils avaient déjà achetées, parfois depuis plusieurs années, et sur lesquelles un montant égal aux taxes payables avait déjà été versé.

- Selon les restaurateurs, cette mesure coûteuse a eu des répercussions considérables pour l'industrie. Par exemple, pour un restaurant ayant en réserve 1 000 bouteilles de vin, cela représentait une charge additionnelle de 375 \$.

De plus, le délai de 30 jours, accordé initialement pour verser à Revenu Québec le montant établi à la suite de la prise d'inventaire, était déraisonnable aux yeux de l'industrie. Cette exigence aurait fragilisé la situation financière d'un grand nombre d'établissements. L'industrie juge également déraisonnable l'idée de demander à des commerçants de faire une prise d'inventaire en pleine nuit sans les aviser plusieurs jours, voire des semaines au préalable.

Par ailleurs, afin d'assurer une gamme de vin suffisamment intéressante pour sa clientèle, certains restaurateurs entreposent plusieurs milliers de bouteilles de vin. Selon l'industrie, le versement à Revenu Québec du montant établi à la suite de la prise d'inventaire des boissons alcooliques en stock ajoute un risque à leur gestion financière. Ces derniers doivent maintenant prévoir dans la gestion de leur inventaire toute éventuelle augmentation de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques.

Hausse de la taxe spécifique le lendemain de son annonce

Étant donné que la hausse du budget 2013-2014 s'appliquait le lendemain de son annonce, l'industrie de la restauration affirme que cette hausse a dû être absorbée par les restaurateurs plutôt que par les consommateurs. En effet, la modification soudaine des prix et des menus engendre des coûts considérables pour certaines entreprises. Cela est particulièrement vrai pour les chaînes de restauration qui doivent harmoniser les menus dans l'ensemble de leurs établissements au Québec (certaines n'effectuent ces changements qu'une fois ou deux par année). Ainsi, les exploitants ont dû réduire leurs marges bénéficiaires afin d'absorber la hausse de la taxe.

2.4 Options

Le groupe de travail a proposé certaines pistes de solution qui pourraient diminuer les irritants à l'égard de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques, soit :

- prévoir des assouplissements quant au versement du montant de taxe établi à la suite d'une prise d'inventaire lors d'une prochaine hausse de la taxe spécifique :
 - pour le groupe de travail, il s'agirait d'accorder un délai plus long pour verser ce montant;
 - pour les représentants de l'industrie, il s'agirait plutôt de renoncer à la prise d'inventaire.
- permettre à l'industrie de s'ajuster plus adéquatement à une prochaine hausse de la taxe spécifique en annonçant à l'avance la hausse de la taxe.

Prévoir des assouplissements quant au versement du montant établi à la suite d'une prise d'inventaire lors d'une prochaine hausse de la taxe spécifique

Lors d'une prochaine hausse de la taxe spécifique, le gouvernement pourrait accorder un délai plus long pour permettre aux restaurateurs de verser à Revenu Québec le montant établi à la suite de la prise d'inventaire des boissons alcooliques qu'ils ont en stock.

- Rappelons que lors de la hausse du 20 novembre 2012, le gouvernement avait fait un pas dans ce sens en accordant un délai d'un an pour le versement de la somme due au gouvernement à la suite de la prise d'inventaire des boissons alcooliques.

Les représentants de l'industrie suggèrent plutôt au gouvernement de renoncer à la prise d'inventaire lors d'une prochaine hausse de la taxe.

Permettre à l'industrie de s'ajuster plus adéquatement à une prochaine hausse de la taxe spécifique

Lors d'une prochaine hausse de la taxe spécifique, le gouvernement pourrait aussi accorder un délai plus long aux titulaires de permis d'alcool pour la mise en application de celle-ci.

- Rappelons que la hausse de la taxe spécifique du 20 novembre 2012 était applicable le lendemain de son annonce.

Le fait d'annoncer à l'avance la hausse de la taxe spécifique pourrait permettre aux titulaires de permis d'alcool de s'ajuster plus adéquatement pour récupérer cette dernière auprès des consommateurs. En effet, ils auraient alors le temps pour notamment reprogrammer leurs caisses enregistreuses et réimprimer leurs menus sans coûts administratifs additionnels.

- Lors de l'annonce de l'uniformisation des taux, le 4 juin 2014, le gouvernement a fait un pas dans ce sens en accordant un délai de près de deux mois aux titulaires de permis d'alcool pour s'ajuster à la diminution des taux de la taxe spécifique.

3. RABAIS À L'ACHAT ACCORDÉ AU VOLUME PAR LA SAQ

Pour remplir sa mission d'offrir à la population de toutes les régions du Québec une grande variété de boissons alcooliques, la SAQ a toujours favorisé le développement et la croissance de l'industrie des boissons alcooliques. Au cours des dernières années, la société d'État a offert à certaines clientèles des programmes de rabais qui prennent en compte notamment leur volume d'achats et la croissance de leurs ventes.

3.1 Programme actuel de la SAQ

Depuis 2011, les distributeurs alimentaires bénéficient d'un programme de rabais constitué de deux volets :

- une rémunération visant à couvrir les frais de distribution dans le réseau du détail et le développement commercial, notamment le matériel promotionnel sur les lieux de vente et l'achat des meubles et accessoires pour la vente des produits;
- un rabais accordé en fonction d'une croissance annuelle additionnelle des ventes (rabais de 20 % sur le volume excédant une croissance de 2 % en comparaison avec 2012-2013).

En parallèle, la SAQ offre également de nombreuses promotions à sa clientèle de consommateurs. À titre d'exemple, la création des succursales SAQ Dépôt permet aux consommateurs d'obtenir un rabais de 15 % avec l'achat de douze bouteilles, même différentes.

Actuellement, l'industrie de la restauration ne bénéficie pas d'un programme de rabais universel et personnalisé pour l'achat de boissons alcooliques bien que les restaurateurs puissent, lors de certaines promotions destinées aux consommateurs, bénéficier des mêmes rabais.

À plusieurs occasions au cours des dernières années, la SAQ a discuté avec l'industrie de la possibilité de mettre en place un programme de rabais lié à la croissance de leurs achats, mais sans conclure d'entente.

3.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration

L'industrie de la restauration n'est pas favorable à la mise en place d'un programme de rabais basé sur la croissance annuelle additionnelle des volumes. En effet, dans l'état actuel du marché, l'industrie n'est pas optimiste en ce qui concerne l'augmentation de ses ventes au cours des prochaines années.

- Selon les dernières prévisions de la Canadian Restaurant and Foodservices Association, la croissance des ventes des restaurateurs devrait ralentir et atteindre en moyenne 1,4 % par année d'ici 2017.
- La compétition dans certaines régions est de plus en plus vive et il est difficile d'accroître les parts de marché.
- Finalement, de nombreux facteurs contribuent ou ont contribué à ralentir la consommation d'alcool de manière générale, ce qui touche particulièrement les bars et les restaurants (vieillesse de la population, prévention de la conduite en état d'ébriété, etc.).

Par conséquent, seules certaines entreprises de restauration en expansion ou en démarrage pourraient profiter d'une remise en fonction de la croissance des ventes.

Étant donné l'important volume d'achats généré par le secteur de la restauration, les membres de l'industrie demandent plutôt que soit instauré un programme de rabais automatique et universel par la SAQ.

- Selon l'industrie, les achats des titulaires de permis d'alcool à la SAQ représentaient près d'un demi-milliard de dollars lors de l'année 2010-2011, soit 14 % du chiffre d'affaires de la société d'État.
- Les restaurateurs bénéficient des meilleurs prix sur le marché pour l'achat de la plupart des denrées alimentaires de base et se font accorder des ristournes importantes par de nombreux transformateurs.
- Selon l'industrie, un programme de rabais est d'autant plus essentiel que le gouvernement doit prendre en compte le fait qu'une bouteille de vin de 0,75 litre vendue au restaurant rapporte deux fois plus en taxes que la même bouteille vendue à la SAQ (voir en annexe pour le détail des calculs).

En parallèle, les restaurateurs déplorent ne pas bénéficier, contrairement aux distributeurs alimentaires, d'une ristourne sur leurs achats visant à couvrir leurs frais de commercialisation des produits offerts par la SAQ. Par exemple, tenir une cave à vin, produire et imprimer une carte des vins, faire l'achat d'un cellier ou faire l'acquisition d'un système de conservation du vin occasionnent des coûts et des efforts en commercialisation pour les restaurateurs.

3.3 Rabais de volume accordés aux restaurateurs dans les autres provinces

Trois provinces proposent actuellement des avantages aux titulaires de permis d'alcool pour l'achat de vin, de bière et de spiritueux.

- En Ontario, un rabais de 10 % est offert sur les vins ontariens et un rabais de 5 % est accordé sur les autres vins, les spiritueux et la bière. Toutefois, pour les vins ontariens, la grande majorité des achats des restaurateurs sont faits directement chez les vignobles plutôt qu'à la LCBO. Pour les autres vins, les spiritueux et la bière, la LCBO ajoute une majoration additionnelle de 6 % à la majoration régulière des restaurateurs, ce qui annule donc en pratique le rabais de 5 % accordé.
- En Nouvelle-Écosse, la Nova Scotia Liquor Corporation a lancé un projet pilote de deux ans, débutant le 1^{er} janvier 2014, qui permettra aux titulaires de permis d'alcool d'obtenir un rabais de 10 % sur tous leurs achats de vin et de spiritueux. La province prévoit récupérer une partie importante des coûts engendrés par cette mesure en éliminant la livraison gratuite.
- À l'Île-du-Prince-Édouard, depuis le 1^{er} décembre 2013, les titulaires de permis d'alcool peuvent profiter d'un rabais de 10 % sur la bière et les spiritueux et d'un rabais de 13 % sur le vin. L'Île-du-Prince-Édouard compte 459 titulaires de permis et les ventes annuelles de cette province sont de l'ordre de 95 millions de dollars.

3.4 Options

Dans les prochains mois, le gouvernement analysera les options pouvant être envisagées pour offrir aux titulaires de permis d'alcool un programme de rabais en prenant toutefois en considération les impacts sur ses équilibres financiers.

- Le programme proposé devra prendre en compte la réglementation à l'égard du transport des boissons alcooliques et celle à l'égard du système de timbrage des bouteilles.

Demande des restaurateurs

Dans le cadre des travaux du groupe de travail, les restaurateurs ont demandé à la SAQ de mettre en place un programme de rabais universel d'au moins 10 % sur l'ensemble des achats fait par un titulaire de permis d'alcool à la SAQ.

- Un tel programme permettrait des économies d'au moins 50 millions de dollars par année pour les restaurateurs, mais entraînerait une perte équivalente du bénéfice de la SAQ.
- Les restaurateurs bénéficieraient d'un programme de rabais universel et personnalisé au même titre que les autres clientèles de la SAQ.

Rabais en fonction des économies de coûts

La SAQ revoit constamment ses processus et optimise son modèle d'affaires en tenant compte des occasions qui se présentent et qui ont le potentiel de créer de la valeur pour l'ensemble des partenaires.

Dans ces conditions, la SAQ pourrait évaluer la pertinence de mettre en place un programme de rabais dans la mesure où un nouveau modèle d'affaires serait proposé par les restaurateurs concernant le processus de commande de leurs achats. Ce nouveau modèle pourrait permettre d'optimiser les commandes de boissons alcooliques des restaurateurs et ainsi diminuer les charges d'exploitation pour la SAQ (exemple : coûts de transport).

- Le rabais accordé serait équivalent aux gains d'efficacité réalisés par la SAQ notamment à l'égard des coûts d'exploitation.

À la demande de la SAQ, toute proposition de l'industrie de la restauration devra être accompagnée d'un plan d'affaires détaillé. La SAQ sera alors en mesure d'évaluer le potentiel du nouveau modèle proposé en matière de gains d'efficacité et d'économies financières et, par la suite, de définir les enjeux potentiels quant à son implantation.

4. SYSTÈME DE MARQUAGE DES BOISSONS ALCOOLIQUES

Depuis plusieurs années, l'industrie de la restauration demande au gouvernement de faire disparaître l'obligation d'apposer un timbre de marquage sur tout contenant de boisson alcoolique vendue en établissement au Québec. Selon l'industrie, ce système est archaïque et fait peser une responsabilité importante de vérification du timbrage sur les restaurateurs.

4.1 Système actuel

L'adoption d'un système de marquage comme moyen de contrôle dans le domaine du commerce des boissons alcooliques a vu le jour au Québec en 1964. Depuis, la législation oblige un titulaire de permis d'alcool à garder dans son établissement uniquement des contenants d'alcool sur lesquels sont apposés le timbre de la SAQ ou l'autocollant de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ)⁵. Le marquage des bouteilles permet de s'assurer que :

- les produits vendus dans les établissements détenant un permis ont bien été achetés à la SAQ qui a le monopole dans la vente de vin et de spiritueux au Québec et la responsabilité d'assurer la qualité des produits;
- l'impôt des sociétés et la TVQ sont appliqués en fonction des activités réelles, par le contrôle des ventes déclarées et des achats effectués à la SAQ;
- la taxe spécifique sur les boissons alcooliques vendues dans les établissements a bien été acquittée.

Le système de marquage des boissons alcooliques permet ainsi de limiter le marché de la contrebande et d'assurer la santé et la sécurité des consommateurs.

□ Données statistiques

Le timbre est présentement l'une des pièces maîtresses de l'efficacité des contrôles menés par les partenaires du programme ACCES Alcool dans les établissements détenteurs d'un permis d'alcool. Il permet d'éviter que soient introduits et vendus des produits qui n'ont pas été acquis de la SAQ ou d'une personne autorisée par elle, en conformité avec la Loi sur les permis d'alcool et la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

Le timbre est un moyen simple et efficace d'y parvenir : il est visible, informatif et immédiatement identifiable lors des inspections.

- Les corps de police inspectent les restaurants et les bars pour vérifier le respect des lois et des règlements. Selon les dernières statistiques, en 2012-2013, 1 492 infractions ont été constatées.
- Le nombre d'infractions relatives à la possession de contenants non timbrés est passé de 182 en 2008-2009 à 268 en 2012-2013.

⁵ Un autocollant numéroté de la RACJ est apposé sur un contenant de boisson alcoolique fabriqué par un titulaire de permis de production artisanale.

❑ **Systèmes de marquage dans les autres juridictions**

■ **Canada**

Selon l'industrie, le Québec est la seule province à utiliser un timbre de marquage. Les autres provinces ont mis en place un système en utilisant le code à barres (Alberta et Manitoba) ou exigent simplement des restaurateurs que leur numéro de permis apparaisse sur les factures.

■ **Royaume-Uni**

En 2006, le Royaume-Uni a introduit un timbre de droit pour lutter contre le commerce illicite d'alcool. Ce timbre de droit doit être appliqué sur toutes les bouteilles de plus de 350 ml de spiritueux ou de vin de 30 % et plus d'alcool par volume destinées au marché du Royaume-Uni. Le timbre de droit indique que les taxes sur l'alcool ont été acquittées sur chaque bouteille timbrée.

Les spécifications techniques quant à l'apparence du timbre sont prévues par la législation anglaise. Il peut notamment être imprimé directement avec l'étiquette lors de sa conception ou collé individuellement. Le timbre est doté d'un numéro unique d'identification.

■ **France**

Pour s'assurer que les droits sur l'alcool ont été acquittés et pour vérifier l'appellation d'origine, la France exige qu'une capsule représentative de droit (CRD) soit apposée sur les récipients de trois litres ou moins embouteillés en France et destinés au marché national.

La pose des capsules doit être réalisée de manière à ce qu'elles ne puissent plus être utilisées une fois la bouteille ouverte. Elles doivent être apposées soit sur la tête ou la coiffe des bouteilles, soit directement sur le système de fermeture des bouteilles et récipients.

■ **Autres juridictions**

De nombreux autres pays exigent qu'un timbre de droit soit apposé sur les boissons alcooliques importées. À l'instar de la France, d'autres États européens utilisent le marquage du vin notamment pour lutter contre la contrefaçon des appellations d'origine contrôlée.

4.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration

Depuis plusieurs années, l'industrie de la restauration demande l'abolition des timbres sur les bouteilles. Selon l'industrie, ce système de marquage, dont le coût est évalué à 6 millions de dollars annuellement par la SAQ, pose des problèmes à l'industrie en raison notamment :

- du décollage des timbres dû au lavage répété des bouteilles;
- de fournisseurs qui, par inadvertance, n'ont pas apposé le timbre adéquatement;
- de l'effacement du timbre malgré la vigilance des restaurateurs.

De plus, ce système oblige les titulaires à s'approvisionner uniquement dans certaines succursales de la SAQ qui apposent le timbre. Cette situation rend l'approvisionnement des restaurateurs parfois difficile lorsque ces derniers doivent acheter rapidement des bouteilles en raison d'un manque de stock.

Méthodes d'approvisionnement pour les titulaires de permis d'alcool

Il existe trois modes d'approvisionnement pour les titulaires de permis d'alcool auprès de la SAQ.

Livraison directement aux établissements

Deux centres de distribution et deux succursales offrent un service de livraison à Montréal et à Québec.

Pour les centres de distribution, un minimum de caisses par livraison est requis pour se prévaloir de la livraison gratuite, soit :

- sept caisses à Montréal;
- quatre caisses à Québec.

Le titulaire de permis peut transmettre sa commande par téléphone, par Internet ou par télécopieur.

Pour les succursales SAQ Signature, il n'y a pas de minimum de caisses par livraison. Le titulaire de permis transmet sa commande par téléphone.

Commande et cueillette dans le réseau des succursales de la SAQ

Deux cents succursales réparties à travers le Québec offrent un service de cueillette directement à la succursale. Le titulaire de permis peut transmettre sa commande par téléphone, par Internet ou par télécopieur. La commande du titulaire est préparée par un employé de la succursale dans les 48 heures suivant la réception de celle-ci.

Cueillette dans les succursales « payer et emporter »

Deux succursales dans la région de Montréal offrent un service pour lequel le titulaire cueille lui-même sa marchandise à la succursale.

Source : Société des alcools du Québec.

Toute infraction à l'obligation de détenir des bouteilles timbrées peut entraîner l'imposition de deux sanctions, soit :

- une amende dans le cadre d'une poursuite pénale;
- une suspension ou une révocation du permis par la RACJ.

En ce qui a trait aux procédures judiciaires, elles sont une source de préoccupations pour les propriétaires d'établissements qui peuvent, dans certains cas, avoir contrevenu à leurs obligations prévues dans la législation pour une petite quantité de bouteilles.

- D'ailleurs, l'industrie de la restauration reçoit plusieurs plaintes de ses membres parce qu'ils doivent comparaître devant la RACJ souvent en raison d'une seule bouteille en infraction.
- De plus, les membres de l'industrie soulignent que, du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013, la RACJ a choisi de ne pas intervenir ou a imposé une seule journée de suspension à un titulaire de permis dans 63 % des 399 causes liées au marquage qui ont été entendues.

La RACJ précise pour sa part :

- qu'eu égard à la non-intervention, il faut comprendre que l'inspection a relevé la présence de bouteilles non marquées, d'où la convocation, mais que le titulaire du permis a réussi à renverser la présomption voulant qu'il ait toléré ces bouteilles dans son établissement;
- que dans le cas d'une suspension d'un jour, il faut noter que le manquement a été démontré, mais les circonstances et notamment la faible quantité de bouteilles en cause ont amené les régisseurs à imposer une sanction minimale.

TABLERAU 11

Analyse des causes portées devant la RACJ concernant les infractions liées au marquage des boissons alcooliques⁽¹⁾

(du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013)

Sanction	Nombre	En %
N'intervient pas	110	27,6
Un jour de suspension	141	35,3
Plus d'un jour de suspension	148	37,1
Total	399	100

(1) Les causes présentées dans ce tableau incluent les infractions relatives au marquage de l'ensemble des bouteilles alcooliques et non seulement au timbrage du vin et des spiritueux.

Source : ACCES Alcool.

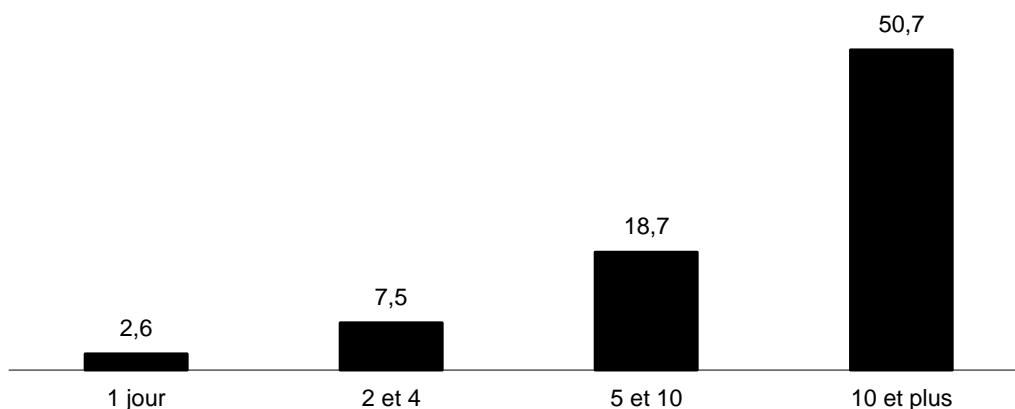
Les décisions de suspendre le permis d'alcool pour plus d'une journée (148) représentent à elles seules près de 90 % (3 082 litres) du nombre de litres saisis en 2012-2013.

- Cela représente en moyenne plus de 20 litres saisis par décision, soit l'équivalent de plus de 25 bouteilles de vin de 0,75 litre.

GRAPHIQUE 3

Moyenne du nombre de litres d'alcool saisis en fonction du nombre de jours de suspension imposés par la Régie en 2012-2013

(nombre de litres)



Source : ACCES Alcool.

En matière de lutte contre le commerce illégal des boissons alcooliques, la suspension des permis est une mesure efficace qui réduit la rentabilité de cette activité. Le risque de perdre des revenus importants occasionnés par la fermeture temporaire de leur établissement incite les titulaires de permis d'alcool à s'approvisionner légalement et les dissuade fortement de s'adonner aux économies souterraines, ce qui protège de surcroît les revenus du gouvernement tirés des taxes et des impôts applicables.

4.3 Options

❑ **Maintien du marquage des bouteilles**

La plupart des membres du groupe de travail reconnaissent l'utilité pour l'État d'un système de marquage ayant un aspect visuel spécifique et permettant d'associer la bouteille de boisson alcoolique à un titulaire de permis pour faciliter le travail des inspecteurs. Le marquage est un outil important pour prévenir et détecter les infractions relatives à l'évasion fiscale et à la contrebande d'alcool. Il appert que le marquage des bouteilles, combiné aux mesures de contrôle menées dans le cadre du programme ACCÈS Alcool, favorise l'intégrité du régime fiscal, contribue à assurer la santé des citoyens et aide à neutraliser les réseaux d'approvisionnement illégaux d'alcool qui nuisent à la saine concurrence dans cette industrie.

❑ **Développement d'un nouveau système de marquage**

À défaut d'abolir le système de marquage des boissons alcooliques, les représentants de l'industrie demandent au gouvernement de mettre en place une nouvelle forme de marquage plus moderne, adaptée aux possibilités technologiques, efficace, informative et immédiatement identifiable lors des inspections menées par les corps de police.

Dans cette perspective, il pourrait être envisagé pour le gouvernement d'explorer les options ou les possibilités technologiques qui permettraient d'améliorer le marquage des bouteilles. Une étude de faisabilité pourrait être réalisée afin d'identifier et d'évaluer les options à envisager pour remplacer le timbre.

- L'étude de faisabilité devra notamment prendre en compte l'effet du nouveau système de marquage sur les coûts administratifs de la SAQ.

❑ **Révision des pouvoirs de la RACJ**

L'un des principaux irritants associés au marquage des boissons alcooliques est la convocation systématique des détenteurs d'un permis d'alcool au tribunal de la RACJ lorsqu'une infraction relative au marquage des bouteilles est constatée par un corps de police.

En effet, actuellement, la RACJ n'a pas le pouvoir d'imposer des amendes ou des peines lors d'infractions : le seul pouvoir punitif dont elle dispose est de suspendre ou de révoquer le permis du titulaire. Selon les membres de l'industrie, des sanctions administratives pourraient remplacer la suspension actuelle afin d'alléger les démarches lourdes et coûteuses des restaurateurs pris en infraction et de limiter les conséquences sur leur chiffre d'affaires.

Pour alléger le traitement des dossiers issus des infractions, le groupe de travail a proposé certaines pistes de solution, notamment :

- ajouter des sanctions administratives qui pourraient être imposées par la RACJ en cas d'infraction afin d'éviter de recourir uniquement à la suspension du permis;
- prévoir l'application de ces sanctions administratives uniquement dans le cas d'infractions moins graves;
- prévoir que ces sanctions administratives varieront en fonction de la gravité de l'infraction.

Dans les prochains mois, la RACJ poursuivra les analyses visant à évaluer la pertinence de revoir son cadre législatif et réglementaire en conséquence.

5. MODERNISATION DU CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE ENTOURANT PRINCIPALEMENT LA LOI SUR LES PERMIS D'ALCOOL

Les activités liées au commerce des boissons alcooliques représentent une industrie fortement réglementée en raison d'objectifs relatifs à l'intérêt public. L'industrie demande depuis plusieurs années que le cadre législatif et réglementaire soit modernisé et ainsi mieux adapté aux pratiques actuelles des restaurateurs et de leurs clients.

5.1 Loi actuelle : Loi sur les permis d'alcool

À l'échelle provinciale, près d'une vingtaine de lois et de règlements viennent directement toucher l'exploitation d'un restaurant, ce qui s'ajoute aux démarches à faire auprès des services de permis et d'inspections des municipalités. Les efforts à déployer, pour s'acquitter des obligations et des responsabilités qui en découlent, requièrent un temps considérable aux exploitants de restaurants, freinant d'autant le développement de leur entreprise.

La Loi sur les permis d'alcool (LPA), administrée par la RACJ, est la principale loi qui régit l'industrie des boissons alcooliques. Elle vise notamment à établir les conditions d'exploitation des permis d'alcool ainsi qu'à encadrer cette exploitation de manière à assurer la tranquillité et la sécurité publique.

5.2 Problèmes selon l'industrie de la restauration

Pour les titulaires de permis d'alcool, l'application de certaines dispositions législatives et réglementaires est de plus en plus contraignante. Les titulaires réitèrent leur besoin que soit allégé et modernisé le cadre législatif et réglementaire. En effet, ces dix dernières années, d'autres réglementations de toutes sortes se sont ajoutées, compliquant ainsi la gestion des établissements et augmentant bien souvent, par le fait même, les frais d'exploitation.

5.3 Initiatives récentes concernant la révision du cadre législatif

Différentes propositions de modifications législatives et réglementaires ont déjà été présentées dans le passé par le gouvernement, notamment :

- par le Groupe conseil sur l'allégement réglementaire créé en 1996 (rapport Lemaire);
- par le Groupe de travail sur la simplification réglementaire et administrative créé en 2011 (rapport Audet);
- dans le projet de loi 68 déposé à l'Assemblée nationale en avril 2012.

☐ Rapport Lemaire

Le Groupe conseil sur l'allégement réglementaire (ci-après appelé « Groupe conseil ») a été formé par le gouvernement du Québec en 1996 en vue de réduire le fardeau réglementaire et administratif des entreprises et ainsi de favoriser l'investissement et la création d'emplois au Québec. Le Groupe conseil a soumis quatre rapports au gouvernement.

Le deuxième rapport, produit par le groupe présidé par M. Bernard Lemaire, était centré sur la simplification des obligations administratives imposées aux entreprises en vertu de la réglementation existante. Ce rapport formulait 58 recommandations, dont trois en matière de boissons alcooliques :

- réviser, dans les meilleurs délais, le système de délivrance des permis d'alcool par pièce, pour instaurer un régime de permis unique par établissement, y incluant l'exploitation d'une terrasse et d'autres activités connexes aux activités principales de l'établissement (danse, présentation de spectacles et projection de films), et réaliser cette révision dans une perspective d'allègement réglementaire et administratif pour les entreprises de ce domaine d'activité;
- donner mandat à la RACJ de procéder, dans les meilleurs délais et avant la fin des travaux menant à une révision globale du système actuel des permis d'alcool, d'une part, au regroupement des permis de bar, de brasserie, de taverne et de club, tout en priorisant une simplification des conditions d'exploitation pour les titulaires de permis et, d'autre part, au regroupement des permis de réunion pour vendre et pour servir;
- à l'issue des travaux en cours pour résoudre les problèmes relatifs à l'application des dispositions législatives portant sur l'acquisition, la conservation et la garde de boissons alcooliques, s'assurer que la RACJ procède rapidement à la mise en œuvre des propositions concrètes d'allègement administratif résultant du rapport du groupe de travail présidé par la Régie⁶.

❑ **Rapport Audet**

Le Groupe de travail sur la simplification réglementaire et administrative (ci-après appelé « groupe de travail »), présidé par M. Michel Audet, a été créé le 12 janvier 2011 et avait pour mandat de proposer des moyens de réduire le fardeau imposé aux entreprises par la réglementation et les formalités administratives. Les recommandations du groupe de travail ont été élaborées autour de quatre axes.

Le groupe de travail a formulé 63 recommandations dont cinq sont en matière d'alcool. Elles ont pour objet la modernisation des exigences réglementaires et administratives en matière de vente d'alcool. Ces recommandations sont les suivantes :

- modifier la Loi sur les permis d'alcool, afin de regrouper certaines catégories de permis et que soit éliminée la notion de permis par pièce;
- prévoir une exception aux articles 26 à 30 de la Loi sur les permis d'alcool, afin qu'un client qui n'a pas terminé une bouteille de vin puisse la faire reboucher pour la rapporter à la maison⁷;
- permettre à un restaurant de préparer à l'avance, en plus des carafons de vin, des mélanges de boissons alcooliques en tout temps;
- éliminer l'exigence d'avoir, pour un restaurant ouvert la nuit, un dispositif fermé à clé pour empêcher l'accès aux boissons alcooliques entre 3 h et 8 h;
- permettre, avant 23 h, la présence d'un mineur accompagné d'une personne majeure sur une terrasse d'un établissement détenant un permis de bar sur terrasse.

Le groupe de travail avait alors estimé que ses recommandations pourraient être réalisées en 2012.

⁶ Groupe de travail sur la refonte des obligations découlant de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques.

⁷ Depuis le 14 juin 2013, le titulaire peut laisser un client emporter une bouteille de vin entamée qu'il lui a vendue.

Afin de mettre en œuvre les recommandations du rapport de ce groupe de travail, le gouvernement a annoncé, lors du Budget 2014-2015, la mise en place du comité permanent de suivi de l'allégement réglementaire.

❑ **Projet de loi 68**

En avril 2012, le gouvernement déposait à l'Assemblée nationale le projet de loi 68 modifiant la LPA. En raison du déclenchement des élections en août 2012, les modifications législatives n'ont pas été adoptées par l'Assemblée nationale.

Le projet de loi revoyait d'abord les diverses catégories de permis actuellement exploités en transformant les permis de brasserie et de taverne en permis de bar et en créant de nouveaux permis, à savoir le permis de lieu d'hébergement, le permis de traiteur et le permis accessoire. En plus d'indiquer ce que ces nouveaux permis autoriseraient, le projet de loi actualisait la description de plusieurs des permis existant actuellement.

- Le projet de loi établissait aussi le principe que, pour une même catégorie de permis, un seul permis serait délivré dans un même établissement alors qu'actuellement un permis est délivré pour chacune des pièces et des terrasses de l'établissement.

En ce qui a trait aux conditions de délivrance d'un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place, il était prévu que le demandeur devrait produire une attestation de conformité stipulant que l'aménagement de l'établissement était conforme au plan détaillé de cet aménagement.

- De plus, les exigences applicables au titulaire d'un tel permis, eu égard à la perpétration antérieure d'actes criminels ou d'infractions, étaient étendues au gérant de l'établissement.

Certaines conditions d'exploitation des permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place étaient aussi modifiées.

- Le titulaire de certains de ces permis pouvait laisser le client emporter une bouteille de vin entamée qu'il lui avait vendue, à la condition que la bouteille ait été rebouchée de façon hermétique⁸.
- L'obligation de servir un repas applicable à certains titulaires de permis était également clarifiée.
- Les heures d'exploitation de certains de ces permis pouvaient aussi être modifiées par la RACJ à certaines occasions.
- En outre, les titulaires de certains de ces permis devaient s'assurer que les personnes faisant partie de leur personnel et déterminées par règlement avaient suivi une formation sur la vente et le service responsable de boissons alcooliques.

D'autres règles prévues par la LPA étaient aussi modifiées afin notamment de permettre l'exploitation saisonnière d'un permis, de mieux encadrer le changement temporaire d'un endroit où est exploité un permis, de préciser certains pouvoirs de la RACJ en matière de révocation et de suspension des permis et d'octroyer à la RACJ le pouvoir de déterminer par règlement, pour tous les permis d'alcool, des conditions de délivrance et d'exploitation.

Des modifications étaient également apportées à la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, notamment pour assouplir les règles relatives à la présence de personnes mineures sur la terrasse d'un bar, la préparation à l'avance de carafons de vin ou de mélanges de boissons

⁸ Depuis le 14 juin 2013, le titulaire peut laisser un client emporter une bouteille de vin entamée qu'il lui a vendue.

alcooliques, l'utilisation de bouteilles de boissons alcooliques à des fins décoratives et l'usage de boissons alcooliques à des fins professionnelles, pédagogiques, de recherche ou de fabrication d'articles ou de produits.

❑ **Demandes des restaurateurs**

Pour l'industrie de la restauration, le projet de loi 68 constituait une avancée importante dans la modernisation de la LPA. Toutefois, des modifications législatives et réglementaires souhaitées par l'industrie n'avaient pas été prises en compte dans ce projet de loi, dont, entre autres :

- la permission pour un titulaire d'ouvrir à l'avance les bouteilles de vin lors de réceptions;
- la permission d'utiliser dans les raisons sociales des termes correspondant à la réalité commerciale d'aujourd'hui (*resto-bar, bistro, lounge, cabaret, trattoria*, pouvoir s'appeler *taverne* même si l'on est un bar, etc.);
- l'autorisation pour un titulaire de faire de la publicité conjointement avec un fabricant à l'extérieur de son établissement;
- la permission pour un titulaire d'annoncer ses promotions au même titre que la SAQ.

Par ailleurs, certaines modifications législatives du projet de loi 68 ont été accueillies défavorablement par l'industrie, notamment :

- l'autorisation pour un titulaire de permis pour servir (« apportez votre vin ») de permettre à un client d'apporter et de consommer dans son établissement tout type de boissons alcooliques incluant les spiritueux (ce qui est interdit actuellement);
- l'obligation pour le personnel de suivre une formation sur la vente et le service responsable de boissons alcooliques.

De plus, certains restaurateurs ont demandé qu'un permis spécial soit créé pour permettre à un établissement autant de vendre des boissons alcooliques à ses clients que de les laisser apporter leurs boissons alcooliques.

- Cette proposition ne reçoit cependant pas l'assentiment des associations de restaurateurs.

5.4 Options

Dans le cadre d'une éventuelle mise à jour, le gouvernement pourrait alléger le cadre législatif et réglementaire applicable dans le secteur de la restauration afin de l'adapter à la réalité d'aujourd'hui. Plusieurs éléments du projet de loi 68 pourraient être pris en compte.

6. CONCLUSION

Avec ses 200 000 employés et ses 10 milliards de dollars de recettes annuelles, l'industrie de la restauration joue un rôle considérable dans l'économie du Québec.

Le présent rapport du Groupe de travail sur l'encadrement des conditions de vente et de service des boissons alcooliques dans les restaurants a permis de présenter et d'analyser les différents problèmes auxquels doivent faire face les restaurateurs en ce qui concerne la vente et le service de boissons alcooliques. Il présente au gouvernement des options dont il pourra s'inspirer pour tout changement à venir relativement à ces questions.

Lors du budget 2014-2015, le gouvernement a annoncé qu'à compter du 1^{er} août 2014, les taux applicables aux boissons alcooliques vendues au Québec seront les mêmes peu importe le lieu où les boissons alcooliques seront consommées. L'uniformisation des taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques représente une première réponse du gouvernement aux préoccupations de l'industrie de la restauration.

ANNEXE : Revenus en taxes selon le lieu de vente

TABLEAU 12

REVENUS EN TAXES SELON LE LIEU DE VENTE POUR UNE BOUTEILLE DE VIN DE 0,75 LITRE
(en dollars)

	SAQ	Titulaires de permis
Prix de vente (excluant les taxes)¹	13,33	13,33
Taxe spécifique	1,05	1,05
TPS (5 %)	0,72	0,72
TVQ (9,975 %)	1,43	1,43
Prix de vente (incluant les taxes)	16,53	16,53
Crédit de taxe sur les intrants (CTI)		-0,72
Remboursement de la taxe sur les intrants (RTI)		-1,43
Coût net	16,29	14,38
Prix incluant la majoration moyenne du titulaire		34,51
TPS (5 %)		1,73
TVQ (9,975 %)		3,44
Revenu net en taxes	3,20	6,22

(1) Incluant la majoration de la SAQ qui permet de générer des bénéfices qui reviendront en grande partie aux citoyens.
Source : Association des restaurateurs du Québec.

