

**ANALYSE D'IMPACT
RÉGLEMENTAIRE**

**Projet de loi modifiant diverses dispositions
législatives concernant des organismes du
domaine de la sécurité publique**

**Mesures visant à soutenir les titulaires
de permis délivrés en vertu
de la *Loi sur les permis d'alcool***

Régie des alcools, des courses et des jeux

4 septembre 2020

Table des matières

Sommaire exécutif	1
1. Définition du problème	3
2. Proposition du projet	4
3. Analyse des options non réglementaires	5
4. Évaluation des impacts	5
5. Appréciation de l'impact anticipé sur l'emploi	12
6. Petites et moyennes entreprises (PME)	12
7. Compétitivité des entreprises	13
8. Coopération et harmonisation réglementaires	14
9. Fondements et principes de bonne réglementation	14
10. Conclusion	15
11. Mesures d'accompagnement	15
12. Personne-ressource	15

SOMMAIRE EXÉCUTIF

L'état d'urgence sanitaire et les mesures de protection de la santé publique ont eu de nombreuses conséquences sur les entreprises et l'économie du Québec. L'industrie de l'alcool offrant la consommation sur place ou à domicile est l'un des secteurs grandement touché par ces restrictions.

Dans ce contexte, le projet de loi concernant le statut des enquêteurs des corps de police spécialisés et mesures visant à soutenir les titulaires de permis délivrés en vertu de la Loi sur les permis d'alcool prévoit des mesures d'allègement et de relance pour soutenir cette industrie.

Ces mesures visent également à devancer l'entrée en vigueur de certaines modifications prévues à la *Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques*, sanctionnée le 12 juin 2018.

De plus, ces dispositions avaient été incluses dans les amendements déposés dans le cadre du Projet de loi n° 61, Loi visant la relance de l'économie du Québec et l'atténuation des conséquences de l'état d'urgence sanitaire déclaré le 13 mars 2020 en raison de la pandémie de la COVID-19. Ce projet de loi a été présenté le 3 juin 2020, mais n'a pas été sanctionné.

Les mesures prévues permettraient ainsi :

- d'alléger des conditions relatives au permis de restaurant afin de permettre aux restaurants :
 - de vendre des boissons alcooliques sans avoir obligatoirement à servir un repas¹,
 - de faire livrer par un tiers des boissons alcooliques accompagnant des aliments et d'attribuer à ces boissons alcooliques un coût différent de celui des mêmes boissons offertes en salle en manger;
- d'introduire la saisonnalité du permis pour les détaillants en alcool;
- d'éliminer certaines restrictions prévues au *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques*;

1. Une des dispositions prévues au projet de loi n° 170 introduisait la notion d'« aliment » pour remplacer celle, plus restrictive, de « repas ». Toutefois, dans le présent document, nous ferons mention de repas relativement à cette mesure.

Les trois tableaux suivants résument les coûts et les économies générés par le projet de loi pour les entreprises.

Synthèse des coûts pour les entreprises (en millions de dollars)

	Période d'implantation	Années subséquentes	Total (sur 5 ans)
Coûts directs liés à la conformité aux règles	0,0	0,0	0,0
Coûts liés aux formalités administratives	0,04	0,0	0,04
Manque à gagner	0,0	0,0	0,0
TOTAL DES COÛTS POUR LES ENTREPRISES	0,04	0,0	0,04

Économies pour les entreprises (en millions de dollars)

	Période d'implantation	Années subséquentes	Total (sur 5 ans)
Économies liées :			
• à la conformité aux règles	2,153	2,153	10,765
• aux formalités administratives	0,0	0,0	0,0
TOTAL DES ÉCONOMIES POUR LES ENTREPRISES	2,153	2,153	10,765

Les coûts engendrés par le projet de loi, calculés en considérant la période d'implantation et les coûts nets récurrents sur 5 ans en dollars courants, se chiffrent à 0,04 million \$.

En ce qui concerne les économies pour les entreprises, les sommes, calculées en considérant la période d'implantation et les économies nettes récurrentes sur 5 ans en dollars courants, représentent 10,765 millions \$.

Synthèse des coûts et des économies (en millions de dollars)

	Période d'implantation	Années subséquentes	Total (sur 5 ans)
Total des coûts pour les entreprises	0,04	0,0	0,04
Total des économies pour les entreprises	(2,153)	(2,153)	(10,765)
COÛTS NETS POUR LES ENTREPRISES	(2,113)	(2,153)	(10,725)

Le projet n'a pas d'impact sur l'emploi. Il assouplit les règles par rapport aux partenaires commerciaux et il entraîne pour les entreprises des coûts limités à leur minimum ainsi que des économies récurrentes de 2,1 millions \$ annuellement.

1. DÉFINITION DU PROBLÈME

Comme indiqué précédemment, des mesures ont été annoncées afin notamment d'assouplir des dispositions relatives à l'encadrement des titulaires de permis d'alcool. Certains assouplissements découlent des modifications apportées notamment à la suite de l'adoption de la *Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques*, sanctionnée le 12 juin 2018 (Loi n° 170). Le projet de loi avait fait l'objet de consultations particulières auxquelles ont participé 36 organismes, associations ou regroupements. Il est important de préciser que cette loi a été adoptée à l'unanimité.

La Loi n° 170 a été créée afin de répondre aux besoins évolutifs des consommateurs et de l'industrie. Les mœurs et habitudes de vie des consommateurs ayant changé, ceux-ci souhaitent plus de souplesse et de latitude concernant les modes de consommation.

Certaines dispositions de cette Loi sont déjà en place. Elles sont présentées à l'annexe 1 du [Rapport annuel de gestion 2018-2019](#) de la Régie. D'autres doivent être mises en vigueur afin de répondre aux besoins exprimés par l'industrie et par la clientèle, notamment en ce qui concerne les éléments suivants :

- la possibilité d'obtenir une boisson alcoolique sans avoir l'obligation de consommer un repas au restaurant;
- l'utilisation possible des services d'un tiers pour effectuer la livraison de boissons alcooliques accompagnant un repas;
- l'exploitation saisonnière d'un permis et une tarification adaptée;

Précisons qu'en ce qui concerne les deux premiers éléments, l'Association Restauration Québec, dans un mémoire déposé en avril 2020 au sujet des recommandations visant à favoriser la relance de l'industrie de la restauration dans le contexte de la COVID-19, demandait que des modifications soient apportées en ce sens.

Par ailleurs, dans le cadre d'une consultation menée à l'hiver 2020 par le ministère de l'Économie et de l'Innovation auprès de diverses associations de gens d'affaires en vue de la mise en œuvre du *Plan d'action 2020-2025 en matière d'allègement réglementaire et administratif*, l'irritant suivant a été notamment soulevé par l'industrie :

- certaines dispositions du *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques* limitent la promotion des produits à l'extérieur des établissements. Par exemple, un titulaire de permis ne peut installer des parasols d'un seul brasseur sur la terrasse de son établissement.

2. PROPOSITION DU PROJET

Les modifications proposées visent à corriger certaines problématiques présentées précédemment et ainsi à :

- permettre la consommation d'alcool dans un restaurant sans qu'un repas soit pris, tout en obligeant les titulaires de permis à respecter certaines dispositions liées à la nature même des activités d'un restaurant.
- permettre à un titulaire de permis de restaurant de prendre entente avec un tiers pour la livraison de boissons alcooliques accompagnant un repas et d'attribuer à ces boissons un coût différent de celui des mêmes boissons offertes en salle en manger;
- introduire la saisonnalité du permis, à l'intention d'établissements tels les cabanes à sucre et les clubs de golf, ainsi qu'une modulation des droits et frais payables en fonction de la période d'exploitation;
- éliminer certaines restrictions prévues au *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques* (articles 6 et 8);

Le tableau suivant précise les diverses dispositions ainsi que leurs impacts.

Tableau 1
Mesures principales et leurs impacts

Mesures principales	Impacts
Mesures relatives aux permis de restaurant	
Possibilité de consommer de l'alcool sans avoir à prendre un repas dans un restaurant	<p>L'achalandage dans les établissements de l'industrie de la restauration pourrait être accru (ex. : 5 à 7, attraction touristique).</p> <p>Les titulaires qui ont un permis de restaurant et un permis de bar pourraient abandonner leur permis de bar, ce qui implique une économie récurrente annuelle.</p> <p>Impact négatif pour les bars : Lors de l'étude du projet de loi n° 170, des associations de bars s'étaient prononcées contre cette disposition, invoquant notamment qu'elle « pourrait avoir un impact majeur sur la viabilité et la rentabilité de [leurs] commerces, car elle déplacerait une partie de la clientèle qui fréquente [leurs] établissements vers les restaurants. »</p> <p>Afin de s'assurer que les activités des restaurants respectent le cadre d'exploitation qui leur est dévolu, certaines dispositions réglementaires telles que les suivantes ont été ajoutées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire du permis de restaurant a l'obligation de maintenir son équipement de restauration fonctionnel et opérationnel et d'assurer la présence du personnel nécessaire pour la préparation et la vente d'aliments durant les heures d'exploitation de son permis d'alcool. • Lorsque la préparation et la vente d'aliments ont cessé (fermeture de la cuisine le soir), le titulaire pourra continuer à vendre des boissons alcooliques à un client déjà sur place, mais pas à un nouveau client admis.

Mesures relatives aux permis de restaurant (suite)	
Possibilité de prendre entente avec un tiers (ex. : Uber EATS, Dash) pour la livraison de boissons alcooliques accompagnant des aliments et d'attribuer aux boissons alcooliques pour livrer un coût inférieur à celui de ces mêmes boissons offertes en salle en manger	L'entente du restaurateur avec un tiers aurait un coût, mais celui-ci serait compensé par un accroissement de son chiffre d'affaires. Cette mesure innovante créerait d'intéressantes occasions d'affaires pour des entreprises de livraison.
Autres mesures	
Retrait des articles 6 et 8 du <i>Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques</i>	Cette mesure représente plus le retrait d'un irritant que celui d'un coût. Toutefois, elle pourrait permettre aux établissements visés d'augmenter leur chiffre d'affaires en diminuant les contraintes liées à la promotion.
Saisonnalité possible du permis pour les établissements et modulation des droits et frais payables en fonction de la période d'exploitation	Les coûts annuels à payer pour le permis par les établissements saisonniers diminueraient.

Les coûts liés à ces différentes mesures font l'objet de l'évaluation quantitative présentée à la section 4.2. Les économies évaluées pour les entreprises sont décrites à la section 4.3.

Les autres impacts sont présentés à la section 4.7.

3. ANALYSE DES OPTIONS NON RÉGLEMENTAIRES

Les mesures proposées représentent des allègements demandés par l'industrie. Comme elles sont encadrées législativement, il est essentiel de retenir des options réglementaires pour y répondre favorablement.

4. ÉVALUATION DES IMPACTS

4.1. Description des secteurs touchés

Les entreprises potentiellement touchées de façon directe par les mesures proposées sont principalement regroupées dans des sous-secteurs de la vente au détail et dans le secteur des services d'hébergement et de restauration.

Le secteur de la vente au détail au Québec compte près de 12 660 établissements offrant des produits alimentaires. On y trouve les supermarchés, les épiceries de proximité, les dépanneurs, les magasins à escompte, les boutiques spécialisées (poissonneries, fruiteries, boulangeries, etc.), les clubs-entrepôts, les magasins à grande surface et les pharmacies.

Les ventes dans les nombreux points de commerce de détail représentaient 31,2 milliards \$ en 2018. Les points de vente non traditionnels, comme les magasins à grande surface, les pharmacies ou les stations-service, sont en constante croissance.

Les entreprises du secteur des services d'hébergement et de restauration sont au nombre de 27 258² selon Statistique Canada. Ce sont en très grande majorité de petits établissements. Quelques statistiques sont fournies afin d'apprécier l'importance relative de ce secteur dans l'économie.

Le total de 27 258 établissements comprend 8 187 établissements du sous-secteur des services d'hébergement (hôtels, auberges, motels, gîtes, etc.) et 19 071 établissements du sous-secteur des services de restauration et débits de boissons (restaurants à service complet ou restreint, cantines, traiteurs, etc.). L'Association Restauration Québec indique quant à elle dans son portrait de l'industrie réalisé en 2018 qu'on comptait alors au Québec 20 737 établissements dans la restauration.

Le tableau suivant présente la répartition des établissements de ces deux sous-secteurs selon leur taille.

Tableau 2
Répartition des établissements du secteur des services d'hébergement et de restauration selon leur taille (en pourcentage)

	De 1 à 4 employés	De 5 à 99 employés	Total PME
Services d'hébergement	22,6	76,0	98,6
Services de restauration et débits de boissons	20,7	78,1	98,8

Le PIB pour le secteur des services d'hébergement et de restauration s'établissait à 8 839,2 millions \$ en 2018³, ce qui représente 2,4 % du PIB total du Québec.

À ce même secteur correspondaient 273 190 emplois en 2019, soit 7,2 % de l'emploi total au Québec. Le salaire horaire moyen s'établissait à 16,29 \$⁴, au Canada, en 2019.

Le tableau suivant montre que 17 746 établissements détenaient au moins un permis d'alcool au 31 mars 2020. Ce sont ces données qui sont utilisées dans la section suivante pour évaluer les coûts engendrés pour les entreprises par certaines mesures proposées dans le projet de loi.

2. STATISTIQUE CANADA, *Tableau 33-10-0267-01 – Nombre d'entreprises canadiennes, avec employés*, juin 2020 et STATISTIQUE CANADA, *Tableau 33-10-0268-01 – Nombre d'entreprises canadiennes, sans employés*, juin 2020.
3. STATISTIQUE CANADA, tableaux 36-10-0434-06 et 36-10-0402-01.
4. STATISTIQUE CANADA, *Enquête sur la population active*, 2018, données adaptées par l'Institut de la statistique du Québec.

Tableau 3
Nombre d'établissements détenant au moins un permis d'alcool au 31 mars 2020⁵

Catégorie de permis	Nombre
Bar	5 954
Restaurant – pour vendre les boissons alcooliques	6 400
Restaurant – pour servir les boissons alcooliques	1 230
Club	358
Épicerie	7 268
Détaillant et grossiste – Matières premières et équipements	134
Autres : vendeur de cidre, Parc olympique et Terre des hommes	71
Nombre total d'établissements pour toutes les catégories de permis	21 415
Nombre total d'établissements détenant au moins un permis d'alcool ⁶	17 746

4.2. Coûts pour les entreprises

La méthode de calcul des coûts et des économies choisie est celle en dollars courants, selon laquelle les coûts et les économies pour la période d'implantation sont indiqués ainsi que les coûts annuels ou les économies annuelles (récurrents) pour une période de 5 ans, considérant qu'après cette période d'autres mesures législatives pourraient venir faire évoluer les données. Cette méthode permet de démontrer l'ampleur des coûts inhérents aux règles.

Tableau 4
Coûts directs liés à la conformité aux règles
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents)
Autres coûts directs liés à la conformité	0,0	0,0
TOTAL DES COÛTS DIRECTS LIÉS À LA CONFORMITÉ AUX RÈGLES	0,0	0,0

5. Ces données proviennent d'une compilation de données internes de la Régie effectuée en répartissant au prorata les établissements détenant plus d'un permis.

6. Le nombre total d'établissements détenant au moins un permis (17 746) est inférieur à la somme des établissements pour toutes les catégories de permis (21 415) parce que certains établissements sont titulaires de permis appartenant à plus d'une catégorie (ex. : établissements titulaires d'un permis de restaurant et d'un permis de bar).

Tableau 5

Coûts liés aux formalités administratives

(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents)
Consommation d'alcool sans repas – Coûts de production des formulaires d'autorisation d'abandon d'un permis	0,005	0,0
Saisonnalité des permis – Coûts de production des formulaires d'autorisation	0,035	0,0
TOTAL DES COÛTS LIÉS AUX FORMALITÉS ADMINISTRATIVES	0,040	0,0

Tableau 6

Manques à gagner (en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents)
Autres types de manques à gagner	0,0	0,0
TOTAL DES MANQUES À GAGNER	0,0	0,0

Tableau 7

Synthèse des coûts pour les entreprises

(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents)
Coûts directs liés à la conformité aux règles	0,0	0,0
Coûts liés aux formalités administratives	0,040	0,0
Manques à gagner	0,0	0,0
TOTAL DES COÛTS POUR LES ENTREPRISES	0,040	0,0

4.3. Économies pour les entreprises

Tableau 8
Économies pour les entreprises
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Économies par année (récurrentes)
ÉCONOMIES LIÉES À LA CONFORMITÉ AUX RÈGLES		
Consommation d'alcool sans repas – Économies liées aux droits payables	0,523	0,523
Saisonnalité des permis – Économies liées aux droits payables	1,63	1,63
	<u>2,153</u>	<u>2,153</u>
ÉCONOMIES LIÉES AUX FORMALITÉS ADMINISTRATIVES		
Aucune	<u>0,0</u>	<u>0,0</u>
TOTAL DES ÉCONOMIES POUR LES ENTREPRISES	2,153	2,153

4.4. Synthèse des coûts et des économies

Tableau 9

Synthèse des coûts et des économies

(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts ou économies par année (récurrents)
Total des coûts pour les entreprises	0,040	0,0
Total des économies pour les entreprises	(2,153)	(2,153)
COÛTS NETS (ÉCONOMIES NETTES) POUR LES ENTREPRISES	(2,113)	(2,153)

4.5. Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies

Consommation d'alcool sans repas au restaurant

Coûts : Nous avons fait l'hypothèse que les restaurants maintiennent déjà leurs outils de production et les maintiendront après l'adoption de cette mesure.

Économies : Nous avons fait l'hypothèse que 20 % des entreprises titulaires à la fois un permis de bar et de restaurant sans être titulaires d'une licence d'exploitant d'appareils de loterie vidéo vont révoquer leur permis de bar, cela entraînera des économies liées aux droits annuels payables pour un permis de bar.

Saisonnalité des permis

Économies : Pour chaque région, nous avons estimé le nombre de détenteurs qui choisiraient l'option de saisonnalité. Les économies ont été calculées en multipliant les droits payables pour les permis par un facteur de 75 %, ce qui suppose que l'entreprise est exploitée pour une seule saison. Pour cette estimation, nous avons créé un indice touristique basé sur les informations économiques d'un rapport de l'Institut de la statistique du Québec⁷ afin de l'appliquer à tous les détenteurs de permis du sous-secteur de l'hébergement. En ce qui concerne les restaurants et les bars, nous avons considéré que 7,5 % de ces derniers pourraient diminuer leur période d'exploitation selon les données obtenues des associations auxquelles appartiennent ces titulaires.

De plus, pour faciliter les calculs, nous avons posé l'hypothèse que la totalité des clubs de golfs vont opter pour la saisonnalité.

7. INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, 2019, Produit intérieur brut régional par industrie au Québec (<https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/economie/comptes-economiques/comptes-production/pib-regional-2019.pdf>).

4.6. Consultation des parties prenantes quant aux hypothèses de calcul des coûts et des économies

Les mesures proposées découlent pour la plupart de nombreuses discussions tenues avec les représentants de l'industrie dans le cadre de l'élaboration du projet de loi 170 et du comité consultatif sur la révision du Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques. Les mesures proposées constituent des allègements réglementaires et permettent des économies pour les entreprises. Comme la Régie disposait dans ses systèmes informatiques de données pertinentes, il n'était pas requis de consulter toutes les parties prenantes. Pour obtenir certaines données, la Régie a consulté l'Association Restauration Québec.

4.7. Autres avantages, bénéfiques et inconvénients de la solution projetée

4.7.1. Avantages

Les dispositions répondent à plusieurs préoccupations de l'industrie exprimées dans le cadre de l'élaboration du projet de loi 170 et dans celui de la consultation menée à l'hiver 2020 par le ministère de l'Économie et de l'Innovation en matière d'allègement réglementaire et administratif. Ainsi, ces mesures représentent des allègements réglementaires et administratifs pour plusieurs titulaires ou demandeurs de permis.

4.7.2. Inconvénients

Le seul inconvénient constaté a trait à la préoccupation des bars, qui craignent de perdre une part de marché au profit des restaurateurs étant donné qu'il sera permis, dans les restaurants, de consommer des boissons alcooliques sans avoir à prendre un repas. Cette possibilité a toujours été réservée exclusivement aux tenanciers de bars. Toutefois, des dispositions ont été prévues pour diminuer cet impact et s'assurer que les exigences imposées aux restaurants s'appliquent durant toutes les heures d'ouverture.

5. APPRÉCIATION DE L'IMPACT ANTICIPÉ SUR L'EMPLOI

√	Appréciation	Nombre d'emplois touchés
	Impact favorable sur l'emploi (création nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années selon le secteur touché)	
		500 et plus
		100 à 499
		1 à 99
	Aucun impact	
X		0
	Impact défavorable (perte nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années selon le secteur touché)	
		De 1 à 99
		De 100 à 499
		500 et plus
	Analyse et commentaires : Le projet pourrait accroître l'activité économique de l'industrie et créer de l'emploi en raison de son effet positif sur l'attractivité touristique et la réalisation de nouvelles activités telle la livraison d'alcool. Ces gains sont toutefois susceptibles d'être modestes, compte tenu de la contrainte budgétaire à laquelle sont soumis les consommateurs et de la réglementation limitant la consommation d'alcool.	

6. PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME)

Les mesures proposées n'ont pas été modulées spécifiquement pour tenir compte de la taille des entreprises qui y seraient assujetties. Cette décision relève de la nature de ces mesures.

En effet, les mesures proposées ont pour objectif unique d'alléger le fardeau administratif, réglementaire et financier des titulaires de permis d'alcool. Elles ont été conçues spécialement pour aider les petites et moyennes entreprises, qui constituent la très grande majorité des établissements sous permis.

En conséquence, les mesures proposées ne requièrent pas d'adaptation des exigences imposées aux petites et moyennes entreprises.

7. COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES

Les entreprises auxquelles s'appliqueraient les mesures proposées (bars, restaurants, etc.) n'évoluent généralement pas dans un marché de concurrence avec les autres provinces. Il est donc peu probable que les mesures proposées affectent négativement la compétitivité des entreprises québécoises par rapport aux entreprises des autres provinces canadiennes.

Consommation d'alcool sans repas dans un restaurant

En ce qui a trait à l'industrie de la restauration, il semble que la notion de « repas » soit définie dans une minorité de provinces canadiennes.

Dans les Territoires du Nord-Ouest, à Terre-Neuve ainsi qu'au Manitoba, un repas se définit généralement comme une quantité suffisante de nourriture pour soutenir une personne ou pour constituer le dîner ou le souper d'une personne. Ces législations prévoient également pour le titulaire d'un permis de restaurant l'obligation de servir un repas.

Par ailleurs, dans les autres provinces où l'obligation de servir un repas n'est pas expressément prévue, il existe d'autres critères relatifs à l'obtention d'un permis équivalant au permis québécois de restaurant pour vendre.

L'Alberta exige que le demandeur possède l'équipement nécessaire pour préparer de la nourriture ainsi que l'offre d'un menu, lequel doit être approuvé par la Commission. Le Nouveau-Brunswick prévoit que l'approvisionnement de nourriture constitue un préalable pour l'obtention d'une licence. L'Île-du-Prince-Édouard exige l'offre d'un menu adéquat.

Antérieurement, le Yukon avait une définition de la notion de « repas », laquelle a été amendée dans les dernières années. Le critère exigé pour cette province est celui relatif à la prestation d'un service de nourriture durant les heures d'exploitation de l'établissement. C'est la même règle qui s'applique en Colombie-Britannique. Au surplus, cette dernière province exige un ratio relativement aux ventes, lequel doit démontrer que celles rattachées à la nourriture sont supérieures à celles associées à l'alcool. La Saskatchewan requiert l'offre d'un minimum de six menus distincts. Pour cette province, il est également prévu que tout client doit commander de la nourriture requérant une certaine préparation. Il semble que l'obligation de consommer de la nourriture ne soit toutefois pas applicable dans certaines aires d'un restaurant, comme le lounge ou la terrasse. L'Ontario prévoit comme critère minimal la capacité d'offrir un repas léger.

Livraison de boissons alcooliques par un tiers (permis de restaurant)

Dans le cadre des mesures visant à soutenir les entreprises qui ont été fortement touchées par la pandémie, le gouvernement de l'Ontario a modifié sa réglementation afin de permettre temporairement aux titulaires de permis de vente d'alcool de vendre de la bière, du vin et des spiritueux à l'occasion d'une commande de nourriture à emporter ou à livrer. Ces changements demeureront en vigueur jusqu'au 31 décembre 2020. La livraison par un tiers est autorisée à condition qu'il agisse au nom du titulaire du permis.

Le 15 avril 2020, le gouvernement du Manitoba a autorisé la vente de boissons alcooliques pour livraison ou commande pour emporter par les titulaires d'une licence de salle à manger et de salon (lounge). La vente pour livraison ou commande pour emporter s'applique à la bière, au vin, au cidre et aux « coolers » et doit être accompagnée d'aliments préparés par le titulaire.

La livraison par des tiers comme les entreprises UberEats et Dash, est autorisée, mais doit être faite pour le compte du titulaire. Le titulaire a alors la responsabilité de s'assurer que la personne qui livre pour son compte respecte les conditions. La livraison est non applicable pour les autres types de licences comme celles délivrées aux bars.

En Colombie-Britannique, la livraison de boissons alcooliques accompagnées d'aliments par les titulaires de permis de restaurant était déjà permise avant la pandémie, mais nécessitait une autorisation spécifique rattachée au permis. La livraison par des tiers était également autorisée. En mai 2020, des modifications temporaires ont été apportées aux conditions d'exploitation de certains permis pour permettre la vente pour commande pour emporter ou livraison de boissons alcooliques accompagnées d'un repas sans qu'une autorisation préalable ait été obtenue. Ces modifications sont valides jusqu'au 20 septembre 2020.

La livraison par un tiers est également autorisée en Alberta. Les tiers doivent toutefois être titulaires d'une licence de livraison (classe D) et respecter certaines conditions. En Nouvelle-Écosse, des modifications apportées à la réglementation pour permettre la livraison d'alcool accompagnant de la nourriture indiquent expressément que la livraison doit être effectuée par les employés du titulaire de permis, interdisant par conséquent la livraison par des entreprises tierces comme UberEats ou Skip the Dishes.

Permis auxquels correspond une période d'exploitation saisonnière

L'Île-du-Prince-Édouard permet deux possibilités d'exploitation pour le permis délivré à des établissements touristiques (*tourist home licence*). Le titulaire peut choisir d'exploiter son permis pour une période de 6 mois ou moins, auquel cas les droits annuels payables sont de 75 \$, ou d'exploiter son permis pour une période de 6 mois ou plus, auquel cas les droits annuels payables sont de 125 \$.

8. COOPÉRATION ET HARMONISATION RÉGLEMENTAIRES

Considérant, d'une part, que les mesures proposées relativement à l'alcool ont été élaborées dans une perspective de modernisation et d'allègement du fardeau administratif, réglementaire et financier des titulaires de permis et, d'autre part, que les entreprises auxquelles s'appliqueraient les mesures proposées n'évoluent généralement pas dans un marché de concurrence avec les autres provinces, ces mesures n'ont pas de répercussions négatives sur la libre circulation des personnes, des biens, des services ou des investissements entre le Québec et les autres provinces.

9. FONDEMENTS ET PRINCIPES DE BONNE RÉGLEMENTATION

Le projet respecte les fondements et principes suivants de bonne réglementation : règles nécessaires, simples et applicables, coûts minimisés pour les entreprises, règles répondant à un besoin clairement défini et conçues de manière à restreindre le moins possible le commerce.

Les parties prenantes n'ont toutefois pas été spécifiquement consultées quant aux hypothèses de calcul des impacts en termes de coûts pour les entreprises. Le critère de transparence a tout de même été respecté du fait que les parties prenantes se sont exprimées tout au long du processus.

10. CONCLUSION

La majeure partie des modifications proposées découle de la Loi 170. L'ensemble de ces modifications répond aux demandes de l'industrie, permet de simplifier les règles et de réduire les coûts pour les entreprises, et ce, tout en maintenant la sécurité du public en lien avec la consommation d'alcool.

11. MESURES D'ACCOMPAGNEMENT

La Régie mettrait en place un plan de communication à l'intention des titulaires de permis d'alcool pour leur annoncer la mise en application des nouvelles règles. Le personnel du service à la clientèle serait également formé pour répondre aux questions.

12. PERSONNE-RESSOURCE

M^{me} Myriam Poirier, directrice du développement stratégique et des communications
à la Régie des alcools, des courses et des jeux

Courriel : myriam.poirier@racj.gouv.qc.ca