

ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE

Projet de loi modifiant principalement la
Loi sur les produits alimentaires

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation**

20 mai 2021

SOMMAIRE EXÉCUTIF

La *Loi sur les produits alimentaires* (RLRQ, chapitre P-29), ci-après désignée « la Loi », et le *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1), ci-après désigné « le Règlement », sont les éléments de base qui permettent au gouvernement d'encadrer les activités de préparation et de vente d'aliments. La réglementation prescrit des normes concernant notamment la salubrité des aliments, les conditions d'exploitation des établissements alimentaires, les rappels alimentaires ainsi que des dispositions sur les permis d'exploitation, les inspections, les saisies et les mesures pénales.

Le Règlement définit les exigences générales sur la salubrité des aliments ainsi que les exigences spécifiques à l'égard de divers secteurs de l'industrie alimentaire. Ce règlement prévoit aussi plusieurs catégories de permis d'exploitation, les conditions et droits exigibles pour leur délivrance, les exemptions ainsi que les exigences qui encadrent les opérations dans les établissements alimentaires.

Cette réglementation est au cœur des décisions qui guident les interventions en inspection des aliments au quotidien. Les propositions qui sont présentées dans ce projet de loi découlent d'un besoin de moderniser cet outil réglementaire pour qu'il réponde mieux à la réalité actuelle des 90 000 établissements qu'il encadre, au Québec, en matière de salubrité alimentaire, dans un contexte très dynamique d'avancées scientifiques et technologiques, ainsi que de diversification des marchés de la production à la commercialisation et à la consommation des produits alimentaires.

Le présent projet de loi donnera au gouvernement les habilitations nécessaires pour modifier les exigences réglementaires et ainsi résoudre certains problèmes 1) d'absence de permis dans certains secteurs alors que d'autres sont assujettis à des doublages de permis dans la Loi ou de la part d'autres paliers gouvernementaux; 2) d'exigences de permis (nombre, coûts administratifs, droits et fréquence de renouvellement) qui pénalisent, par exemple, le développement des petites entreprises saisonnières ou désireuses d'exercer leurs activités dans un circuit court de commercialisation; 3) de normes qui rendent difficile l'application de la Loi; 4) de pouvoirs manquants à l'inspection pour faire appliquer la Loi avec plus d'efficacité.

Ces problèmes sont en bonne partie dus à la grande complexité de la catégorisation des permis actuels, complexité que le projet de loi permettra de réduire.

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires comporte une bonne dose d'allègements comparativement aux nouvelles contraintes qui l'accompagnent. Il a le potentiel de réduire la complexité de la catégorisation des

permis et de faciliter la compréhension et l'application de la Loi, tout en stimulant l'innovation pour accroître la compétitivité des entreprises qu'il concerne.

Directement, ce projet de loi n'engendre ni coûts, ni manque à gagner, ni économies. Ces coûts, manques à gagner et économies viendront de la modification du *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1).

Exceptionnellement, des estimations d'économies découlant d'un exercice interne d'évaluation des allègements réglementaires proposés par le MAPAQ et devançant les modifications à venir au Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) permettent d'avancer 2,8 millions d'économies annuelles estimées et probablement appelées à être révisées avec l'adoption du nouveau Règlement sur les aliments (P-29, r. 1).

Table des matières

SOMMAIRE EXÉCUTIF	3
1 DÉFINITION DU PROBLÈME	6
2 PROPOSITION DU PROJET	8
3 ANALYSE DES OPTIONS NON RÉGLEMENTAIRES	9
4 ÉVALUATION DES IMPACTS	10
4.1. Description des secteurs touchés	10
4.2. Coûts pour les entreprises	11
4.3. Économies pour les entreprises	14
4.4. Synthèse des coûts et des économies	15
4.5. Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies	15
4.6. Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul des coûts et des économies	17
4.7. Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée	17
5 APPRÉCIATION DE L'IMPACT ANTICIPÉ SUR L'EMPLOI	17
6 PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME)	18
7 COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES	18
8 COOPÉRATION ET HARMONISATION RÉGLEMENTAIRES	19
9 FONDEMENTS ET PRINCIPES DE BONNE RÉGLEMENTATION	20
10 CONCLUSION	21
11 MESURES D'ACCOMPAGNEMENT	21
12 PERSONNES-RESSOURCES	21
13 LES ÉLÉMENTS DE VÉRIFICATION CONCERNANT LA CONFORMITÉ DE L'ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE	22

1 DÉFINITION DU PROBLÈME

1- Contexte

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec est responsable des cadres législatif et réglementaire qui visent la protection de la santé du public liée aux aliments. La *Loi sur les produits alimentaires* (RLRQ, chapitre P-29), ci-après désignée « la Loi », et le *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1), ci-après désigné « le Règlement », sont les éléments de base qui permettent au gouvernement d'encadrer les activités de préparation et de vente d'aliments. La réglementation prescrit des normes concernant notamment la salubrité des aliments, les conditions d'exploitation des établissements alimentaires, les rappels alimentaires ainsi que des dispositions sur les permis d'exploitation, les inspections, les saisies et les mesures pénales.

Le Règlement définit les exigences générales sur la salubrité des aliments ainsi que les exigences spécifiques à l'égard de divers secteurs de l'industrie alimentaire. Ce règlement prévoit aussi plusieurs catégories de permis d'exploitation, les conditions et droits exigibles pour leur délivrance, les exemptions ainsi que les exigences qui encadrent les opérations dans les établissements alimentaires.

En 2000, la Loi a introduit des mesures relatives à l'innocuité de tous les produits alimentaires et à leur rappel lorsqu'ils représentent un risque pour la santé des consommateurs, en plus d'encadrer les dispositions sur les permis d'exploitation, les inspections, les saisies et les mesures pénales.

Cette réglementation est au cœur des décisions qui guident les interventions en inspection des aliments au quotidien. Les propositions qui sont présentées dans ce projet de loi découlent d'un besoin d'actualiser cet outil réglementaire pour qu'il réponde mieux à la réalité actuelle en matière de salubrité alimentaire et elles s'inscrivent dans les objectifs de la *Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde*, et plus particulièrement dans l'objectif 1.4 de l'Orientation 1 et la piste de travail 1.4.2. Actualiser la réglementation québécoise sur les aliments en matière de salubrité.

2- Raison d'être de l'intervention

Les avancées scientifiques et technologiques dans le secteur bioalimentaire, d'une part, et la diversification des marchés des entreprises alimentaires, d'autre part, ont créé la nécessité d'actualiser les cadres législatif et réglementaire entourant la

production et la commercialisation des produits alimentaires au Québec. Actuellement, en mars 2021, au Québec, l'exploitation de près de 90 000 établissements est encadrée par les normes de la Loi, dans tous les secteurs de la chaîne bioalimentaire (production, transformation, distribution et entreposage, vente au détail et restauration).

Le présent projet de loi donnera au gouvernement les habilitations nécessaires pour modifier les exigences réglementaires et ainsi résoudre certains problèmes. À titre d'exemple, plusieurs entreprises du secteur bioalimentaire travaillent actuellement sans qu'aucun permis ne leur soit imposé (transformation de produits végétaux pour la vente en gros, par exemple), alors que d'autres sont assujetties à des dédoublements de permis dans la Loi ou de la part d'autres paliers gouvernementaux. Pour les petites entreprises qui travaillent sur une base saisonnière ou les petits exploitants qui désirent vendre leurs produits dans un circuit court de commercialisation, les exigences, le tarif du permis et le nombre de permis exigés représentent un frein à leur développement.

La catégorisation des permis actuels est aussi très complexe : il existe 50 catégories de permis alimentaires en fonction de critères variés (type d'aliment préparé, type d'activité exercée, volume de produits transformés, type de traitement réalisé sur les aliments). Il n'est pas toujours facile pour la clientèle de s'y retrouver quant au type de permis requis pour une activité donnée; l'accompagnement du Ministère est souvent sollicité. D'un autre côté, le renouvellement annuel des permis se traduit aussi par des coûts administratifs importants pour les entreprises.

Actuellement, la Loi contient des normes qui rendent difficile son application. Le ministre peut autoriser toute personne qui en fait la demande à passer outre à certaines dispositions, mais seulement pour des raisons scientifiques ou expérimentales. Cet outil n'est pas assez adapté à la diversification des activités et à l'innovation commerciale. De même, les pouvoirs donnés à l'inspection pour l'application de la Loi peuvent être améliorés afin d'assurer une meilleure efficacité des interventions.

Si aucune intervention gouvernementale n'est réalisée, les problèmes mentionnés vont demeurer. La situation actuelle a des conséquences sur l'environnement d'affaires des entreprises ainsi que pour le Ministère et elle engendre régulièrement des difficultés d'application, ce qui justifie les travaux de modification de la Loi.

3- Objectifs poursuivis

Ce projet de loi vise plusieurs objectifs :

- Diminuer les fardeaux financier et administratif des entreprises dont les activités sont encadrées par un permis (allègement réglementaire);
- Simplifier et rendre plus équitable le régime des permis;
- Élaborer des instruments législatifs afin de permettre des interventions rapides, efficaces et dissuasives en inspection (exigence de plans de contrôle pour certaines activités, pouvoirs d’ordonnance des inspecteurs, engagement volontaire et augmentation des montants des amendes);
- Actualiser la Loi au regard des modifications futures au *Règlement sur les aliments* (abrogation de certaines définitions) et des développements récents de la législation fédérale (*Loi sur le cannabis*, L.C. 2018, ch. 16).

À court terme, il est nécessaire de modifier la Loi, pour ensuite, à moyen terme, adapter le *Règlement sur les aliments*. La révision du Règlement permettra de favoriser l’expansion des petites et moyennes entreprises, la diversification des activités des exploitants et la simplification des conditions de délivrance des permis.

2 PROPOSITION DU PROJET

De manière spécifique, la révision de la Loi vise à :

- diminuer le nombre de catégories de permis (passer de 50 catégories à 6);
- prolonger leur durée de validité (3 ans);
- supprimer les permis d’essayeur et de transport de lait ainsi que les exigences spécifiques applicables à la délivrance des permis du secteur laitier (certificats délivrés par l’Institut de technologie agroalimentaire) ;
- exiger un enregistrement à la place d’un permis pour certaines activités;
- prévoir le mécanisme des projets pilotes pour ne pas entraver l’innovation et faciliter l’évaluation de normes (et leur révision, le cas échéant);
- permettre au ministre d’exiger des plans de contrôle pour la réalisation de certaines activités;
- modifier certains pouvoirs d’ordonnance des inspecteurs;
- exclure les produits comestibles de cannabis de l’application de la Loi;
- augmenter le montant des amendes.

La révision subséquente du *Règlement sur les aliments* permettrait :

- de simplifier les conditions de délivrance des permis;
- de regrouper de multiples activités liées à la préparation d'aliments sous un même permis (éviter les dédoublements);
- de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation en facilitant l'accès à différents lieux de vente sous couvert d'un seul et même permis et en créant des permis saisonniers;
- de ne plus présenter les normes suivant des exigences spécifiques à certaines denrées, mais de viser plutôt des résultats ou des objectifs à atteindre;
- d'encourager la responsabilisation des exploitants à l'égard de la salubrité des aliments produits.

3 ANALYSE DES OPTIONS NON RÉGLEMENTAIRES

Une modification législative est nécessaire pour diminuer le nombre de catégories de permis, prolonger leur durée de validité, faciliter la mise en œuvre des normes de la Loi et donner suite aux autres propositions. L'option réglementaire ne permet pas d'atteindre cet objectif.

L'autre option examinée consistait à encourager l'utilisation d'outils administratifs pour faciliter l'application de la Loi, participer au développement des entreprises et favoriser la salubrité des aliments. Ces outils administratifs se verraient confrontés à un obstacle majeur : les normes existantes dans la Loi et ses règlements. Si la *Loi sur les produits alimentaires* n'est pas modifiée, le Ministère ne pourra répondre que partiellement aux besoins exprimés par les entreprises, et l'Administration n'aura pas une disponibilité et une flexibilité accrues pour mieux encadrer la salubrité des aliments et favoriser la mise en marché de proximité, par exemple.

4 ÉVALUATION DES IMPACTS

4.1. Description des secteurs touchés

Les secteurs touchés sont :

- ceux dont les activités sont énumérées dans les tableaux des situations (actuelle et future) qui suivent :

SITUATION ACTUELLE, MAI 2021			SITUATION FUTURE	
CATÉGORIE DE PERMIS*		Nombre	Nouvelles catégories de permis	Nombre
1	Abattoir	28	1 Préparation d'aliments	43 535
2	Abattoir de proximité	31	Restaurateurs	22 295
3	At. Équarrissage -récupérateur	101	Restaurateurs avec buffet	2 045
4	Récupérateurs de viandes non comestibles	7	Détaillants	10 726
5	Produits marins	174	Charcuterie de gros	438
6	Restaurateurs	22 295	Usine laitière - Catégorie 1	56
7	Restaurateurs avec buffet	2 045	Usine laitière - Catégorie 2 et 3	142
8	Restaurateurs - Maintenir chaud-froid avec buffet	31	Usine succédanés produits laitiers	7
9	Restaurateurs - Maintenir chaud-froid sans buffet	399	Sans but lucratif	2 946
10	Détaillants	10 726	Sans but lucratif (sans frais)	1 635
11	Détaillants - Maintenir chaud-froid	5 538	Événements spéciaux	3 245
12	Charcuterie de gros	438	2 Abattoir	28
13	Usine laitière - Catégorie 1	56	3 Abattoir de proximité	31
14	Usine laitière - Catégorie 2 et 3	142	4 At. Équarrissage -récupérateur	66
15	Usine succédanés produits laitiers	7	5 Produits marins	174
16	Vente en gros succédanés produits laitiers	97	Sous-total PERMIS	43 834
17	Sans but lucratif	2 946	Enregistrement au lieu d'un permis	
18	Sans but lucratif (sans frais)	1 635	Restaurateurs - Maintenir chaud-froid avec buffet	31
19	Événements spéciaux	3 245	Restaurateurs - Maintenir chaud-froid sans buffet	399
20	Distributeur laitier Vendeur	256	Détaillants - Maintenir chaud-froid	5 538
21	Distributeur laitier Livreur	1 195	Distributeur laitier Vendeur	256
22	Transport de lait	104	Distributeur laitier Livreur	1 195
23	Essayeur	773	Transport de lait	104
TOTAL		52 269	Sous-total ENREGISTREMENTS	7 523
			Aucun permis ni enregistrement	
			At. Équarrissage Compostage	42
			Essayeur	773
			Vente en gros succédanés produits laitiers	97
			Sous-total	912
			TOTAL	52 269

- et les nouvelles clientèles hors permis, jusqu'à ce jour, mais désormais visées par le permis de « préparation d'aliments » et que sont :
 - les usines de préparation de produits d'origine végétale (croustilles, produits de boulangerie, biscuits, fruits et légumes en conserve, etc.);
 - les usines d'embouteillage d'eau ou de fabrication de glace;
 - les usines de préparation de produits d'eau douce.

Il est difficile en ce moment d'évaluer le nombre d'entreprises faisant partie de ces clientèles. Par contre, plusieurs de ces entreprises sont exportatrices en commerce interprovincial ou international et détiennent de ce fait un permis fédéral. Pour éviter un double permis, fédéral et provincial, ces entreprises devront être exemptées du permis provincial.

4.2. Coûts pour les entreprises

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires laisse clairement entrevoir les principales sources d'économies qu'il va permettre aux entreprises de réaliser et les principales sources de nouveaux coûts qu'il va leur occasionner à travers le Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) dont ces coûts et économies découleront directement.

Ces principales sources sont les suivantes :

Sources d'économies	Sources de nouveaux coûts
• Abolition de l'obligation de détenir un permis ou non-obligation d'en détenir un	• Nouvelle obligation de détenir un permis
• Abolition de l'obligation de s'enregistrer ou non-obligation de s'enregistrer	• Nouvelle obligation de s'enregistrer
• Renouvellement du permis tous les trois ans plutôt qu'annuellement	• Plan de contrôle des risques associés aux opérations ou aux produits
	• Fiche dans laquelle sera consigné l'état de santé des animaux

Les impacts en matière de coûts, de manques et d'économies, découleront directement des modifications qui seront apportées au Règlement sur les aliments (P-29, r. 1), ils ne peuvent donc pas être analysés ici dans le contexte de la

modernisation de la Loi. Cela explique pourquoi tous les tableaux ci-après ne sont pas renseignés en coûts et en manques à gagner. Exceptionnellement, les économies sont renseignées par des estimations découlant d'un exercice interne d'évaluation des allègements réglementaires proposés par le MAPAQ et devant les modifications à venir au Règlement sur les aliments (P-29, r. 1).

TABLEAU 1
Coûts directs liés à la conformité aux règles
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents) ¹
Dépenses en capital (acquisition d'un terrain, d'une machinerie, d'un système ou d'un équipement informatique, construction ou modification d'un bâtiment, etc.)	0	0
Coûts de location d'équipement	0	0
Coûts d'entretien et de mise à jour des équipements	0	0
Dépenses en ressources humaines (consultants, employés, gestionnaires, etc.)	0	0
Coûts pour les ressources spécifiques (ex. : trousse, outils, publicité, etc.)	0	0
Autres coûts directs liés à la conformité	0	0
TOTAL DES COÛTS DIRECTS LIÉS À LA CONFORMITÉ AUX RÈGLES	0	0

- (1) Le coût par année en dollars courants permet de mesurer ou d'estimer l'ampleur des coûts inhérents aux règles. Cependant, la méthode d'actualisation des coûts peut être utilisée pour les projets dont les coûts doivent être calculés sur une moyenne ou longue période (5 ou 10 ans).

TABLEAU 2
Coûts liés aux formalités administratives
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents) ¹
Coûts de production, de gestion et de transmission des rapports, des enregistrements, des registres et des formulaires d'autorisation	0	0
Dépenses en ressources externes (ex. : consultants)	0	0
Autres coûts liés aux formalités administratives	0	0
TOTAL DES COÛTS LIÉS AUX FORMALITÉS ADMINISTRATIVES	0	0

- (1) La méthode de calcul des coûts en dollars courants permet de mesurer ou d'estimer l'ampleur des coûts inhérents aux règles. Cependant, la méthode d'actualisation des coûts peut être utilisée pour les projets dont les coûts doivent être calculés sur une moyenne ou longue période (5 ou 10 ans).

TABLEAU 3

Manques à gagner

(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents) ¹
Diminution du chiffre d'affaires	0	0
Autres types de manques à gagner	0	0
TOTAL DES MANQUES À GAGNER	0	0

- (1) Les manques à gagner par année en dollars courants permettent de mesurer ou d'estimer l'ampleur des coûts inhérents aux règles. Cependant, la méthode d'actualisation des coûts peut être utilisée pour les projets dont les coûts doivent être calculés sur une moyenne ou longue période (5 ou 10 ans).

TABLEAU 4

Synthèse des coûts pour les entreprises (obligatoire)

(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts par année (récurrents) ¹
Coûts directs liés à la conformité aux règles	0	0
Coûts liés aux formalités administratives	0	0
Manques à gagner	0	0
TOTAL DES COÛTS POUR LES ENTREPRISES	0	0

- (1) Le coût par année en dollars courants permet de mesurer ou d'estimer l'ampleur des coûts inhérents aux règles. Cependant, la méthode d'actualisation des coûts peut être utilisée pour les projets dont les coûts doivent être calculés sur une moyenne ou longue période (5 ou 10 ans).

4.3. Économies pour les entreprises

TABLEAU 5

Économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement (obligatoire)
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement pour atténuer le coût du projet par année (récurrents) ¹
Économies liées à la conformité aux règles	0	0
Réduction d'autres coûts liés aux formalités administratives	0	2,8
• Permis / enregistrement		2,5
• Renouvellement aux 3 ans		0,3
Total des effets favorables au projet (économies pour les entreprises, revenus supplémentaires et contribution du gouvernement pour atténuer le coût du projet)	0	2,8

- (1) Les économies par année en dollars courants permettant de mesurer ou d'estimer l'ampleur des économies produites à la suite de nouvelles règles introduites. Cependant, la méthode d'actualisation des économies peut être utilisée lorsque des économies sont anticipées sur une moyenne ou longue période (ex. : 5 ou 10 ans).

4.4. Synthèse des coûts et des économies

TABLEAU 6
Synthèse des coûts et des économies (obligatoire)
(en millions de dollars)

	Période d'implantation	Coûts, économies, revenus supplémentaires pour les entreprises et participation du gouvernement pour atténuer le coût du projet par année (récurrents) ¹
Total des coûts pour les entreprises	0	0
Revenu supplémentaire pour les entreprises	0	0
Participation du gouvernement pour atténuer le coût du projet	0	2,8
Total des économies pour les entreprises	0	
ÉCONOMIES NETTES POUR LES ENTREPRISES	0	2,8

- (1) Les coûts par année et les économies par année en dollars courants permettent de comprendre l'importance des coûts et des économies à la suite de nouvelles règles introduites. Cependant, la méthode d'actualisation des coûts et des économies peut être utilisée lorsque des économies sont anticipées sur une moyenne ou longue période (ex. : 5 ou 10 ans).

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

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires présente, par rapport à la loi actuelle, des abrogations et des modifications d'articles de même qu'elle introduit de nouveaux articles qui encadrent des habilitations conférées au ministre ou quelques nouvelles dispositions réglementaires essentiellement.

La *Loi sur les produits alimentaires* à moderniser a des ramifications avec d'autres lois et règlements. Le tableau qui suit résume ce qu'il faut attendre des adaptations de ces ramifications à la modernisation de la Loi.

TABLEAU 7

Adaptations réglementaires à la modernisation de la *Loi sur les produits alimentaires*

Loi / Règlement	Statut	Ajustements / Impacts
<i>Loi sur la commercialisation des produits marins</i> (chapitre C-32.1)	Maintenue	Modifications de concordance / sans impact
<i>Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche</i> (chapitre M-35.1)	Maintenue	Modifications de concordance / sans impact
<i>Loi sur la transformation des produits marins</i> (chapitre T-11.01)	Maintenue	Modifications de concordance / sans impact
<i>Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité</i> (chapitre R-19.1)	Abrogation (promise à l')	Inconnu / inconnu
<i>Règlement sur l'aquaculture commerciale</i> (chapitre A-20.2, r. 1)	Maintenu	Modifications de concordance / sans impact
<i>Loi sur les produits alimentaires</i> (chapitre P-29)	Modifications en cours	Majeurs / majeurs dans le <i>Règlement sur les aliments</i> (P-29, r. 1)
<i>Règlement sur les aliments</i> (chapitre P-29, r. 1)	Modifications (promis à des)	Majeurs / majeurs

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires laisse clairement entrevoir les principales sources d'économies qu'il va permettre aux entreprises de réaliser et les principales sources de nouveaux coûts qu'il va leur occasionner à travers le Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) dont ces coûts et économies découleront directement.

Ces sources respectives sont énumérées dans le tableau qui suit.

TABLEAU 8

Principales sources d'économies et de coûts entrevues à la suite des modifications qui seront apportées au *Règlement sur les aliments*

Sources d'économies	Sources de coûts
Abolition de l'obligation de détenir un permis ou non-obligation d'en détenir un	Nouvelle obligation de détenir un permis
Abolition de l'obligation de s'enregistrer ou non-obligation de s'enregistrer	Nouvelle obligation de s'enregistrer
Renouvellement du permis tous les trois ans plutôt qu'annuellement	Plan de contrôle des risques associés aux opérations ou aux produits
	Fiche dans laquelle sera consigné l'état de santé des animaux

4.6. Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul des coûts et des économies

Pour le calcul des économies, il n'est pas nécessaire de consulter des parties prenantes, car les économies sont calculées en fonction des allègements et des tarifs fixés relatifs aux permis délivrés par le gouvernement ainsi que de l'élimination de certains permis. Exceptionnellement, ces économies sont déjà renseignées par des estimations découlant d'un exercice interne d'évaluation des allègements réglementaires proposés par le MAPAQ et devant les modifications à venir au Règlement sur les aliments (P-29, r. 1).

Pour le calcul des coûts, les parties prenantes pourraient être consultées ultérieurement. En effet, les modifications à la Loi qui engendrent des coûts pour les entreprises sont celles qui donnent des habilitations au gouvernement pour qu'il réglemente certaines activités. En conséquence, l'analyse des coûts ne sera réalisée que lorsque la proposition réglementaire sera précisée par le projet de modification, à venir, du *Règlement sur les aliments*.

Par exemple, le projet de loi propose que le gouvernement puisse réglementer les opérations qui doivent être conduites conformément à un plan de contrôle. Il ne s'agira d'une nouvelle obligation pour les entreprises entraînant des coûts qu'à partir du moment où les modalités et les obligations relatives au plan de contrôle seront normées par le projet de modification, à venir, du *Règlement sur les aliments*.

4.7 Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée

Les mesures proposées qui ont pour but de favoriser le développement des petites et moyennes entreprises (permis saisonniers, accès à plusieurs lieux avec un seul permis, autorisation de réaliser plusieurs activités dans un même lieu avec un seul permis) présentent des avantages, mais mériteraient une évaluation économique indépendante lors de la modification, à venir, du *Règlement sur les aliments*.

5 APPRÉCIATION DE L'IMPACT ANTICIPÉ SUR L'EMPLOI

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires n'a pas d'incidence sur l'emploi qui peut être anticipée en termes mesurables et précis, mais l'un des axes majeurs des modifications qu'il propose est réservé à la promotion de l'innovation au sein des PME. Les gains en innovation étant propices à la demande

d'emplois mieux qualifiés, il peut être proposé que ce projet contribue à cette meilleure qualification.

Grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi (obligatoire)

√	Appréciation ¹	Nombre d'emplois touchés
Impact favorable sur l'emploi (création nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années pour le(s) secteur(s) touché(s))		
☐		500 ou plus
☐		100 à 499
☐		1 à 99
Aucun impact		
☒		0
Impact défavorable (perte nette globale d'emplois au cours des 3 à 5 prochaines années pour le(s) secteur(s) touché(s))		
☐		1 à 99
☐		100 à 499
☐		500 ou plus
Analyse et commentaires :		

(1) Il faut cocher la case correspondant à la situation.

6 PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME)

Il n'y a pas lieu de distinguer de fardeau des règles ni de justifier l'absence de dispositions spécifiques aux PME puisque, dans la très large majorité des cas, les entreprises visées par le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires sont des PME.

7 COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires propose davantage d'assouplissements de fardeau et de pratiques qu'il n'introduit de nouvelles contraintes; il comporte aussi des dispositions propres à stimuler l'innovation. À ces titres, il devrait contribuer à rehausser la compétitivité des entreprises qu'il vise.

8 COOPÉRATION ET HARMONISATION RÉGLEMENTAIRES

A. Le gouvernement fédéral

La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (L.C. 2012, ch. 24) a été actualisée afin de moderniser et de renforcer la loi touchant les aliments pour mieux protéger les consommateurs. Des modifications ont été apportées, entre autres, aux exigences en matière d'enregistrements, de licences et de permis. La Loi permet de délivrer des permis et d'enregistrer les importations de tous les produits alimentaires réglementés pour assurer une approche uniforme, peu importe le produit alimentaire. Elle exige aussi des plans de contrôles préventifs. Cette approche est similaire à certains égards à celle proposée dans le présent mémoire.

B. Les provinces

En termes généraux, le projet de loi proposé se compare aux efforts de simplification réglementaire réalisés dans les autres provinces. Cependant, certaines différences demeurent. Au Québec :

- il y aurait beaucoup moins de catégories de permis que dans les autres provinces;
- l'obligation de joindre des plans et devis au moment de la demande de permis serait supprimée;
- l'entreposage et le transport d'aliments ne seraient pas visés par un permis;
- la distinction entre la vente en gros et la vente au détail ne serait pas prise en compte pour établir le régime des permis;

• Ontario

Des changements ont été apportés à la réglementation pour faire en sorte que les entreprises ne soient plus tenues d'obtenir un permis pour certaines activités comportant peu de risques. Différentes modifications réglementaires sont actuellement en cours en Ontario afin d'améliorer l'accès aux marchés des plus petites entreprises en région rurale ou éloignée. Des travaux sont aussi réalisés pour simplifier les exigences entourant l'obtention de permis. Certaines des modifications proposées par ce projet se situent à un niveau comparable à celui des travaux réalisés en Ontario.

- ***Nouveau-Brunswick***

Au Nouveau-Brunswick, tous les exploitants de locaux destinés aux aliments doivent être titulaires d'une licence. Il existe seulement trois classes de licences pour l'exploitation de locaux destinés aux aliments. Le type de licence nécessaire varie en fonction des types d'aliments préparés et vendus dans les locaux, ainsi qu'en fonction de la façon dont les aliments sont manipulés. Certains de ces travaux de simplification sont semblables aux propositions présentées.

- ***Manitoba***

Au Manitoba, il existe huit catégories de permis. Les exploitants d'établissements temporaires de manutention des aliments, y compris dans le secteur de la restauration, ne sont pas tenus d'obtenir un permis s'ils sont exploités lors d'occasions ou dans des circonstances spéciales et s'il leur est accordé une autorisation écrite à cette fin. Les permis au Manitoba ont une durée de validité d'un an, et une inspection des établissements est requise avant leur délivrance.

- ***Colombie-Britannique et Nouvelle-Écosse***

Plusieurs lois réglementent les activités du secteur bioalimentaire dans ces provinces (lois sur la santé publique, sur la salubrité des aliments, sur l'industrie laitière, sur l'inspection des poissons, sur les pêches et les ressources côtières, etc.). De ces lois découlent de nombreuses catégories de permis différents ainsi que des conditions et des autorisations diverses.

- ***Île-du-Prince-Édouard, Saskatchewan, Terre-Neuve-et-Labrador***

Dans ces provinces, la réglementation provinciale prévoit l'octroi de permis spécifiques à l'exploitation des abattoirs, à la fabrication de produits laitiers, de produits marins ou de produits carnés, à la vente au détail et à la restauration. Ces normes sont similaires aux normes actuellement en vigueur au Québec.

9 FONDEMENTS ET PRINCIPES DE BONNE RÉGLEMENTATION

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires répond adéquatement aux fondements suivants d'une bonne réglementation : il propose des règles nécessaires et simples qui sont facilement applicables par les entreprises auxquelles elles sont destinées.

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires proposé respecte les principes de bonne réglementation suivants : il répond à un besoin clairement établi; il résulte d'une mise en œuvre transparente qui a associé les parties prenantes; il ne restreint pas le commerce; il évalue bien les risques, coûts et avantages; il ne remet pas en question les principes d'une économie de marché équitable, concurrentielle et innovatrice; il ne comporte ni différence majeure avec des législations des partenaires ni duplication de celles-ci; il est axé sur l'atteinte de résultats bien concrets; il intervient en temps opportun; il est rédigé dans un langage clair et accessible au grand public.

10 CONCLUSION

Le projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires comporte une bonne dose d'allègements comparativement aux nouvelles contraintes qui l'accompagnent. Il a le potentiel de réduire la complexité de la catégorisation des permis et de faciliter la compréhension et l'application de la Loi, tout en stimulant l'innovation pour accroître la compétitivité des entreprises qu'il concerne.

Directement, ce projet de loi n'engendre ni coûts, ni manque à gagner, ni économies. Ces coûts, manques à gagner et économies viendront de la modification du *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1).

Exceptionnellement, des estimations d'économies découlant d'un exercice interne d'évaluation des allègements réglementaires proposés par le MAPAQ et devant les modifications à venir au *Règlement sur les aliments* (P-29, r. 1) permettent d'avancer 2,8 millions d'économies annuelles estimées et probablement appelées à être révisées avec l'adoption du nouveau *Règlement sur les aliments* (P-29, r. 1).

MESURES D'ACCOMPAGNEMENT

Une période de transition serait accordée aux exploitants pour faciliter leur adaptation aux nouvelles normes.

11 PERSONNES-RESSOURCES

Jean-José Grand, économiste
Direction adjointe des études et des politiques économiques (DAEPE)

Félicien Hitayezu, directeur adjoint
Direction adjointe des études et des politiques économiques (DAEPE)

12 LES ÉLÉMENTS DE VÉRIFICATION CONCERNANT LA CONFORMITÉ DE L'ANALYSE D'IMPACT RÉGLEMENTAIRE

1	Responsable de la conformité des AIR	Oui	Non
	Est-ce que l'AIR a été soumise au responsable de la conformité des AIR de votre ministère ou organisme?	☒	☐
2	Sommaire exécutif	Oui	Non
	Est-ce que le sommaire exécutif comprend la définition du problème, la proposition du projet, les impacts, les exigences spécifiques ainsi que la justification de l'intervention?	☒	☐
	Est-ce que les coûts globaux et les économies globales sont indiqués au sommaire exécutif?	☒	☐
3	Définition du problème	Oui	Non
	Est-ce que la définition du problème comprend la présentation de la nature du problème, le contexte, les causes et la justification de la nécessité de l'intervention de l'État?	☒	☐
4	Proposition du projet	Oui	Non
	Est-ce que la proposition du projet indique en quoi la solution projetée est en lien avec la problématique?	☒	☐
5	Analyse des options non réglementaires	Oui	Non
	Est-ce que les solutions non législatives ou réglementaires ont été considérées ou est-ce qu'une justification est présentée pour expliquer les raisons du rejet des options non réglementaires?	☒	☐
6	Évaluations des impacts		
6.1	Description des secteurs touchés	Oui	Non
	Est-ce que les secteurs touchés ont été décrits (nombre d'entreprises, nombre d'employés, chiffre d'affaires)?	☒	☐
6.2	Coûts pour les entreprises		
6.2.1	Coûts directs liés à la conformité aux règles	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ¹ directs liés à la conformité aux règles ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.2	Coûts liés aux formalités administratives	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ¹ liés aux formalités administratives ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.3	Manques à gagner	Oui	Non
	Est-ce que les coûts ¹ associés aux manques à gagner ont été quantifiés en \$?	☒	☐
6.2.4	Synthèse des coûts pour les entreprises (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau synthèse des coûts ¹ pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR en \$?	☒	☐
6.3	Économies pour les entreprises (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau sur les économies ¹ pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR en \$?	☒	☐
6.4	Synthèse des coûts et des économies (obligatoire)	Oui	Non
	Est-ce que le tableau synthèse sur les coûts et les économies pour les entreprises (obligatoire) a été réalisé et incorporé à l'AIR?	☒	☐
6.5	Hypothèses utilisées pour l'estimation des coûts et des économies	Oui	Non
	Est-ce que l'analyse présente les hypothèses utilisées afin d'estimer les coûts et les économies pour les entreprises?	☒	☐

1. S'il n'y a aucun coût ni économie, l'estimation est de 0 \$.

6.6	Élimination des termes imprécis dans les sections portant sur les coûts et les économies	Oui	Non
	Est-ce que les termes imprécis tels que « impossible à calculer, coût faible, impact négligeable » dans cette section portant sur les coûts et les économies pour les entreprises ont été éliminés?	☒	☐
6.7	Consultation des parties prenantes sur les hypothèses de calcul de coûts et d'économies dans le cas du projet de loi ou du projet de règlement	Oui	Non
	Est-ce que le processus de consultation pour les hypothèses de calcul de coûts et d'économies a été prévu?	☒	☐
	Au préalable : ☒ (cocher) Durant la période de publication préalable du projet de règlement à la <i>Gazette officielle du Québec</i> ou lors de la présentation du projet de loi à l'Assemblée nationale ☐ (cocher)		
6.8	Autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée	Oui	Non
	Est-ce que l'AIR fait état des autres avantages, bénéfices et inconvénients de la solution projetée pour l'ensemble de la société (entreprises, citoyens, gouvernement, etc.)?	☒	☐
7	Appréciation de l'impact anticipé sur l'emploi	Oui	Non
	Est-ce que la grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi a été insérée à l'AIR?	☒	☐
	Est-ce que l'effet anticipé sur l'emploi a été quantifié et la case correspondante à la grille d'appréciation de l'impact sur l'emploi cochée?	☒	☐
8	Petites et moyennes entreprises (PME)	Oui	Non
	Est-ce que les règles ont été modulées pour tenir compte de la taille des entreprises ou, dans le cas contraire, est-ce que l'absence de dispositions spécifiques aux PME a été justifiée?	☒	☐
9	Compétitivité des entreprises	Oui	Non
	Est-ce qu'une analyse comparative des règles avec les principaux partenaires commerciaux du Québec a été réalisée?	☒	☐
10	Coopération et harmonisation réglementaires	Oui	Non
	Est-ce que des mesures ont été prises afin d'harmoniser les règles entre le Québec et l'Ontario lorsqu'applicables et, le cas échéant, avec les autres partenaires commerciaux, ou est-ce que l'absence de dispositions particulières en ce qui concerne la coopération et l'harmonisation réglementaire a été justifiée?	☒	☐
11	Fondements et principes de bonne réglementation	Oui	Non
	Est-ce que l'analyse fait ressortir dans quelle mesure les règles ont été formulées en respectant les principes de bonne réglementation et les fondements de la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – Pour une réglementation intelligente?	☒	☐
12	Mesures d'accompagnement	Oui	Non
	Est-ce que les mesures d'accompagnement qui aideront les entreprises à se conformer aux nouvelles règles ont été décrites, ou est-ce qu'il est indiqué clairement qu'il n'y a pas de mesures d'accompagnement prévues?	☒	☐