



**L'Association des brasseurs
du Québec**

MÉMOIRE

Consultation publique sur la
filière des boissons alcooliques
du Québec

7 JUIN 2022

L'industrie de la bière au Québec

Il nous fait grand plaisir de vous présenter ce mémoire traitant d'un des plus importants joueurs de la filière des boissons alcoolisée du Québec : la bière.

D'entrée de jeu, mentionnons que la bière demeure la boisson alcoolisée la plus populaire au pays. Dix millions de Canadiens consomment en moyenne près de 70 litres de bières par année. Cela fait de la bière la boisson alcoolisée la plus consommée et la plus appréciée au Canada, devant le vin, devant les cidres et devant les spiritueux. En effet, les chiffres les plus récents nous révèlent que la bière représente 38,1 % des ventes d'alcool (en terme financier) alors que le vin représente 32,1% et les spiritueux 24,5%.

La situation est un peu différente au Québec, la seule province du pays où le vin est bon premier. Au Québec, le vin représente 43,5% des parts du marché contre 38,5% pour la bière.

Non seulement les Canadiens et les Québécois aiment consommer de la bière, mais ils sont particulièrement fiers des produits brassicoles d'ici. Un récent sondage de la firme Léger Marketing, portant sur la perception de la bière au Canada, révèle en effet que la bière arrive au deuxième rang parmi une longue liste d'éléments dont les Québécois sont les plus fiers. La bière se retrouve ainsi derrière le sirop d'érable (en première place), à égalité avec Hydro-Québec (deuxième place), et bien devant le vin de glace (en 5ième position) et le whisky canadien (en 9ième position).

L'étude de Léger marketing vient simplement confirmer ce que nous savions déjà : les Québécois aiment la bière.



À propos de l'Association des brasseurs du Québec

Référence dans l'industrie brassicole, l'Association des brasseurs du Québec (ABQ), filiale de Bière Canada, représente activement, depuis 1943, ses membres québécois et canadiens auprès de partenaires, d'organismes gouvernementaux et des médias.

Les trois grands brasseurs membres de l'ABQ – Labatt, MolsonCoors, et Sleeman / Unibroue – réalisent 90 % des ventes de bière dans la province. Et de toutes ces bières vendues au Québec par les trois grands brasseurs, mentionnons que plus de 85% de ces bières sont produites ici au Québec.

L'industrie brassicole fait clairement partie du quotidien de tous les Québécois par sa présence historique et active partout dans la province. En effet, le Québec a une longue histoire d'amour avec la bière. Rappelons que c'est en 1776, que John Molson fonda la première brasserie du continent nord-américain à Montréal. Et que c'est toujours à Montréal, en 1808 que fut instauré le premier système de consigne de bouteilles de bières d'Amérique du Nord.

Par leur important apport social et culturel, leur impact majeur sur le développement économique du Québec et leur engagement soutenu en matière de développement durable et de consommation responsable, les brasseurs québécois sont définitivement bien ancrés dans l'histoire et dans le développement du Québec.



L’empreinte économique et sociale de nos membres

La mission de l’Association des brasseurs du Québec est d’assurer la durabilité, la fiabilité et la pérennité du secteur brassicole. Cela veut dire : promouvoir son développement et sa croissance sur le territoire du Québec. L’ABQ n’est pas une nouvelle venue dans l’industrie. Elle fêtera son 80^{ième} anniversaire l’année prochaine. À ce titre, notre association a été de tous les débats concernant la filière des boissons alcooliques du Québec.

Nos membres brasseurs sont des joueurs qui s’adaptent à l’évolution des préférences des consommateurs en offrant notamment des bières de spécialité, au même titre que le secteur des microbrasseries québécois.

Il nous apparaît opportun de dresser un tableau de l’empreinte des grands brasseurs au Québec. Comme le lecteur pourra le constater, cette empreinte économique et sociale est considérable et mérite d’être soulignée.

Retombées économiques

L’industrie brassicole québécoise représente 28 % du PIB canadien de ce secteur d’activité. Il est le second en importance au Québec dans l’ensemble de l’industrie de la transformation alimentaire canadienne, tout juste après le secteur laitier.

En termes de retombées fiscales et économiques, les grands brasseurs versent chaque année aux différents paliers de gouvernements des centaines de millions de dollars en revenus. Ainsi, on parle de près de 800 millions de dollars versés chaque année en taxes provinciale et fédérale¹. Et c’est sans compter les redevances sur l’eau payées par les brasseurs et les 7 millions de dollars versés aux nombreuses municipalités en taxes foncières.

En termes d’emploi, les grands brasseurs génèrent près de 3 000 emplois directs au Québec et 33 000 emplois indirects répartis chez plus de 2000 fournisseurs partout sur le territoire du Québec. Cela représente 77% des travailleurs œuvrant au sein de l’industrie brassicole, mais, fait à noter, les trois grands brasseurs versent 94% des salaires de l’industrie. C’est donc dire que les revenus par employé des grands brasseurs sont 2,1 fois plus élevés que ceux des microbrasseries.

¹ 520 millions de dollars en taxe spécifique sur l’alcool et en TVQ au provincial, et 272 millions en taxe d’accise sur l’alcool et en TPS au fédéral

Écosystème brassicole

En raison de l'impact économique des brasseurs et de leur présence résolument locale, c'est tout un écosystème brassicole qui s'est développé au Québec, partout, dans toutes les régions de la province.

Cet écosystème comprend, entre autres, une des plus importantes malteries du nord-est américain, une des deux seules usines de fabrication de contenants alimentaires de verre au Canada et un des plus importants centres de recherche et de développement d'équipements de production de breuvages en Amérique du Nord ².

Voici quelques exemples de cet écosystème assez unique :

- L'usine *Owens-Illinois*, située de Montréal est l'un des seuls endroits au Canada où sont fabriqués les bouteilles standards de l'industrie brassicole.
- L'entreprise *Qualtech* qui a des sites à Québec, Drummondville et Laval assiste nos brasseurs à s'équiper en technologies novatrices pour les activités de fermentation et de maturation.
- L'usine de l'entreprise *Maitre Emballage Durable* située à Saint-Bruno-de-Montarville et à Québec lavent en moyenne 2 millions de bouteilles de bières par semaine.
- L'usine *Canada Maltage limitée*, située à Montréal, transforme chaque année plus de 85 000 tonnes d'orge pour confectionner le malt destiné aux grands brasseurs non seulement ici, mais aussi ceux des États-Unis.

On le voit, cet écosystème de la bière est présent partout sur le territoire québécois. Pourtant, il y a un mythe que la présence des grands brasseurs ne se fait sentir qu'à Montréal. La réalité est tout autre. Leur présence est en fait partout sur le territoire du Québec. Les grands brasseurs ont en effet des installations dans plus de 50 municipalités en plus d'avoir un système de distribution de la bière et de récupération des bouteilles et des cannettes couvrant l'entièreté du territoire québécois.

² Centre de développement bioalimentaire du Québec situé à Sainte-Anne de la Pocatière

Initiatives environnementales

Les brasseurs membres de l'ABQ sont des citoyens corporatifs exemplaires en matière de promotion de la consommation responsable, de la santé et de la sécurité publique.

En termes de développement durable, le secteur brassicole exploite le seul système de consigne privé du Québec. Les compagnies brassicoles ont établi, il y a près de 200 ans, un système privé de dépôt pour s'assurer que les consommateurs rapportent leurs contenants intacts. Ces derniers sont lavés selon les normes les plus élevées et réemployés, environ 15 fois. Ces contenants sont les typiques bouteilles brunes de bière. Le système de récupération des CRM de bière est donc indépendant et il est administré et financé en totalité par les brasseurs. Ainsi, le montant remboursé aux consommateurs n'est pas une consigne publique, mais un dépôt privé. Ce système de récupération des CRM de bière atteint un taux de récupération de plus de 95 %.

Actuellement, une vingtaine de brasseurs procédant à des activités de production au Québec utilisent les infrastructures du système de consigne privée et la bouteille standard de l'industrie, de même que la bouteille transparente de Sleeman, qui sont fabriquées avec un potentiel de réutilisation allant jusqu'à une quinzaine de reprises. Les bouteilles standards à remplissage multiple de verre sont considérées comme des actifs dans les livres comptables des brasseurs, tout comme les équipements de production et les équipements de transport dédiés à la chaîne logistique.

Les brasseurs participants assurent la récupération, le transport, le lavage des bouteilles de bière et leur réutilisation. Lorsque les contenants de verre réutilisables atteignent leur fin de vie utile, ils sont alors traités chez les grands brasseurs et acheminés à des conditionneurs pour devenir éventuellement du calcin qui sert à fabriquer de nouvelles bouteilles.

Chaque semaine, c'est en moyenne 2.5 millions de bouteilles réutilisables (CRM) et 3.3 millions de bouteilles à usage unique qui sont récupérées notamment chez les détaillants, les restaurants, et les bars. Les bouteilles CRM sont ramenées vers un des sites de lavage de bouteilles, puis elles sont redirigées vers les brasseries pour être réutilisées. Elles le seront en moyenne plus de 15 fois. Parlons d'un parfait exemple d'économie circulaire et d'une réduction de l'empreinte environnementale exemplaire. Ainsi, dans le respect des principes de l'économie circulaire, la consigne se veut un outil qui permet de donner une seconde vie et une valeur économique aux millions de contenants de verre à remplissage unique récupérés chaque année.

Fait à noter, ce système hautement efficace et applaudie est maintenant compromis avec le dossier de la modernisation de la consigne publique mis de l'avant par le gouvernement du Québec.

Les grands brasseurs sont néanmoins impliqués dans ce projet de modernisation de la consigne du Québec. Membre actif de l'Association québécoise de récupération des contenants de boissons (AQRCB), l'ABQ supporte le besoin de moderniser le système de consigne, comme elle s'est toujours montrée en faveur de toutes initiatives visant l'amélioration du bilan environnemental de l'industrie et du Québec.

Citoyens corporatifs engagés dans leurs communautés

Qu'ont en commun le Festival Western de St-Tite, la construction d'une deuxième maison pour femmes victimes d'abus et de violence à Chambly ³ et le grand nettoyage des berges du Saint-Laurent ⁴ ? Ce sont quelques exemples des nombreuses initiatives des grands brasseurs dans les communautés partout au Québec.

En fait, c'est 20 millions de dollars qui sont versés annuellement par nos membres afin de soutenir des événements, ou des équipes sportives ou des initiatives culturelles et communautaires.

Vecteur d'investissements et d'innovation

Au cours du temps, les brasseurs ont diversifié leurs portefeuilles de marques de façon à répondre aux goûts du public pour des produits plus spécialisés de grande qualité ou internationaux. Des partenariats ont été conclus avec plusieurs microbrasseries bien connues, partenariat qui leur permettent d'accroître leur production et d'investir dans la production et l'innovation. Pensons notamment à la brasserie *Archibald* de Québec, à la brasserie *Le Trou du Diable* à Shawinigan, à *Brasseur de Montréal* ou encore à *Unibroue* de Chambly, un pionnier de la microbrasserie au Québec.

Les grands brasseurs ont toujours été fiers de participer à l'innovation d'un secteur de plus en plus créatif en investissant dans des technologies de contrôle de la qualité et de standardisation qui permet de mettre en marché des produits à haute valeur ajoutée. C'est pourquoi ils contribuent des montants importants en ce sens.

³ Soutien à la maison Simonne-Monet-Chartrand (Chambly)

⁴ Soutien à l'organisme Héritage Laurentien (Lasalle)

Les dernières années ont été des plus marquantes pour les grands brasseurs. Pensons notamment à la construction de la nouvelle usine de Molson située à Longueuil aux coûts de 600 millions de dollars. Les brasseries Labatt et Sleeman ne sont pas en reste avec des investissements dans les lignes de production et en innovation de près de 150 millions de dollars depuis 2019.

Bref, comme le lecteur peut le constater, les retombées économiques et sociales découlant de la présence des grands brasseurs sont majeures et indéniables. En fait, l'ampleur de la filière brassicole est aussi importante pour le Québec que celui de l'industrie laitière et 90 fois plus important que l'industrie viticole, qui rappelons-le, n'offre qu'environ 2% de vins produits ici au Québec.



Les enjeux de l'industrie brassicole

Le guide de référence produit par l'ITAQ et l'ITHQ dans le cadre de cette consultation nous a laissé quelque peu perplexes. Rappelons-le, les grands brasseurs représentent 90% de la bière consommée au Québec, et 85% de celle-ci est produites ici au Québec. Pourtant, il nous été très difficile de nous retrouver dans le document, particulièrement dans la section consacrée à la bière.

Ce n'est pas nouveau qu'il y a un problème de perception en lien avec la bière provenant des brasseurs de grande taille et établi depuis longtemps. Et le guide de référence n'y fait certes pas exception. Dès la première page de la section consacrée à la bière, les auteurs du document de référence qualifient affectueusement nos membres de brasseurs « industriels ». Et une fois la table mise, d'un côté la bière industrielle et de l'autre, celle des microbrasseurs, les auteurs s'attardent dans les 15 pages de cette section à ne traiter essentiellement que des enjeux spécifiques aux microbrasseries.

Les grands brasseurs ne sont quand même pas oubliés. À la page 26 du guide de référence, on qualifie le marché de la bière d'oligopole, rien de moins. Si l'industrie de la bière au Québec est un oligopole avec plus de 200 brasseries, dont trois importantes, qu'en est-il de l'industrie du vin, contrôlée complètement par une société d'état, ou de l'industrie des spiritueux tout aussi concentré ?

Nous aurions souhaité nous reconnaître un peu plus dans les documents de cette consultation. Qualifier la *Blanche de Chambly*, la *Stella Artois* ou la *Shawie Beach* de bières industrielles est un raccourci trop facile. Toutes ces bières sont produites ici, par des gens d'ici, et sont appréciées et savourées par des gens d'ici.

Malgré ces quelques commentaires d'introduction, l'ABQ et ses membres se réjouissent de participer à cette consultation et souhaitent maintenant soulever quelques enjeux en lien avec l'industrie brassicole du Québec.

1. Un encadrement réglementaire désuet

Le principal enjeu auquel est confronté l'industrie brassicole en est un de nature réglementaire. Il faut le rappeler, le cadre réglementaire québécois en matière de réglementation de boissons alcooliques apparait à bien des égards comme appartenant à un autre siècle.

L'essentiel de la base juridique et réglementaire entourant l'industrie des boissons alcooliques date de 1921 au moment de la création de la Loi sur la Société des alcools du Québec.

Depuis, peu de réformes en profondeur sont survenues en raison de la complexité sociale et économique des enjeux qui s’y rattachent. Il faut remonter à la fin des années 60 et au début des années 70 pour retracer les plus récents changements législatifs majeurs.

Près d’une cinquantaine d’années se sont écoulées et le portait social et économique du Québec a radicalement changé, ce qui nous permet de dégager les principaux constats suivants :

- le rôle de régulateur social de la Société des alcools du Québec s’est estompé pour laisser de plus en plus de place à son statut de société d’État à vocation commerciale ;
- le commerce de détail a évolué et s’est raffiné
- de nouveaux marchés se sont développés et les liens commerciaux se sont complexifiés ;
- l’industrie brassicole s’est consolidée et internationalisée ;
- de nouveaux produits et de nouveaux marchés se sont développés ;
- l’avènement de nouvelles technologies a chamboulé le commerce.

Aujourd’hui, une vingtaine de lois et règlements de juridiction provinciale touchent directement l’industrie brassicole québécoise par le simple fait que les plus grandes entreprises de ce secteur exercent des activités complexes et dont les ramifications touchent à la fois la fabrication, la commercialisation, la distribution et la récupération. Une multitude d’autres lois fédérales et un partage parfois complexe des compétences se rajoutent à l’environnement juridique actuel.

Au chapitre de la mondialisation du marché brassicole, certains paramètres réglementaires québécois sont complètement désynchronisés par rapport aux réalités du marché. En raison de règles administratives découlant d’une interprétation de la *Loi sur la Société des alcools du Québec*, la RACJ impose un encadrement sévère à la distribution de la bière au Québec.

Or, il s’avère que dans le contexte actuel où la consommation d’alcool stagne et que le nombre de permis augmente, la question n’est plus de savoir s’il y a trop ou pas assez de règles pour favoriser l’essor du secteur, mais bien comment assurer que la réglementation soit adaptée au contexte contemporain de manière équitable et cohérente et qu’elle soit appliquée avec justesse par les autorités compétentes.

Le temps est venu d’entreprendre une réflexion sur l’encadrement de la commercialisation de la bière et d’adapter cet encadrement en fonction du contexte contemporain de commercialisation et des percées technologiques. Il faut établir des règles du jeu équitables et prévisibles pour tous les joueurs de la filière des boissons alcoolisées dans le but de garantir un environnement commercial propice à la saine concurrence et où tous sont soumis au même encadrement.

Nous avons récemment transmis au gouvernement des exemples de modifications réglementaires qui seraient bénéfiques pour la filière brassicole. Pensons notamment à la nécessité de revoir et moderniser la notion du contrôle effectif et d’agent distributeur et de revoir la définition et l’encadrement du brassage sous licence.

2. Étendre l’application du prix minimum à toutes les catégories d’alcool

Le prix de la bière au Québec est assujéti au *Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques*. En vertu de ce règlement, la Régie des alcools, des courses et des jeux révisé tous les ans le prix plancher de la bière et édicte une hausse basée sur l’indice des prix à la consommation (IPC) établi par Statistique Canada. Le prix en résultant devient le « prix plancher » sous lequel il est interdit de vendre de l’alcool.

Disons-le d’emblée : le fait d’établir un prix minimum aux boissons alcoolisées constitue un mécanisme efficace pour encourager une consommation modérée et responsable. Toutefois, au Québec, seule la bière est assujétié à un prix de détail minimal alors que d’autres catégories de produits alcooliques peuvent être vendues à des prix pouvant inciter à une consommation excessive d’alcool.

Nous croyons le moment venu que les politiques de prix minimum s’appliquent également aux autres catégories de boissons alcooliques tels que le vin, le cidre et les spiritueux.

3. L’équité réglementaire entre tous

L’ABQ souhaite rappeler l’importance de traiter équitablement toutes les parties prenantes dans un contexte de simplification ou de modernisation réglementaire. La question de la saine concurrence entre les différents producteurs doit demeurer une préoccupation centrale à toute réforme et

l'équité entre les produits, leur provenance et la sécurité publique doivent au cœur de la réflexion.

Le cas de la Société des alcools du Québec est un bel exemple d'iniquité. Cette société d'état se comporte dans le marché selon les mêmes paramètres commerciaux et financiers qu'une entreprise privée de détail. Il serait donc raisonnable et équitable qu'elle soit soumise au même cadre réglementaire que les autres acteurs de l'industrie des boissons alcoolisées.

4. L'enjeu du commerce interprovincial et international

La tentation est toujours très forte de vouloir venir en aide aux petits joueurs émergents. À cet effet, il nous apparaît important de rappeler que le Québec et le Canada ont des obligations commerciales à respecter. Pensons notamment aux règles de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC), l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), l'Accord économique et commerce global (AECG), l'accord Canada-États-Unis-Mexique (ACEUM), entre autres.

De façon à éviter toute plainte ou dispute commerciale, il faut se souvenir que le Québec ne peut favoriser les petits producteurs locaux. Selon la notion de l'OMC du traitement national: il doit prédominer une égalité de traitement pour les produits étrangers et nationaux. Les produits importés et les produits de fabrication locale doivent être traités de manière égale, du moins une fois que le produit importé a été admis sur le marché.

Rappelons à titre d'exemple le projet de loi 88 proposé en 2015 (Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales)⁵ qui venait en aide aux vigneronns québécois et qui avait été contesté par l'Australie devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Pour mettre fin au litige, une entente a dû être conclue avec l'Australie.

⁵ Ce projet de loi permettait à un titulaire de permis de production artisanale à vendre et à livrer des boissons alcooliques qu'il fabrique au titulaire d'un permis d'épicerie (autres que les alcools et spiritueux), et ce, sans payer de majoration à la Société des alcools du Québec (SAQ). L'Australie a allégué que ces mesures visant le vin local étaient un avantage concurrentiel pour les produits domestiques en contravention aux principes du commerce international

5. Création d'une filière d'approvisionnement stable et récurrente

En termes de production et de transformation, les statistiques démontrent que l'approvisionnement des ingrédients utilisés dans la conception de la bière sont majoritairement importés. En effet, la majorité de l'orge, de l'avoine et du houblon provient de l'extérieur du Québec dû à une incapacité actuelle pour les producteurs de ces céréales à livrer des volumes importants, de qualité élevée, de manière constante et à un prix compétitif.

Nous serions favorables à voir naître une véritable industrie de céréales ici au Québec de façon à permettre un approvisionnement fiable et récurrent pour tous les brasseurs du Québec.

6. La formation

Pour nos membres brasseurs, la bière c'est une affaire de passion. Mais c'est également une affaire de savoir-faire et d'expertise. En ce sens, nous ne pouvons que saluer toute volonté d'augmenter et d'améliorer l'offre de formation en lien avec l'industrie brassicole.

Il convient de rappeler que l'Association des brasseurs du Québec et son partenaire Bière Canada posent déjà des gestes concrets afin de soutenir la formation. En effet, notre organisation distribue annuellement des bourses qui viennent soutenir un étudiant ou une étudiante d'un programme d'études brassicoles dans une université canadienne. Il y a une bourse remise en Alberta, une en Ontario et une ici au Québec.

Au Québec, c'est à l'Université Bishop's de Sherbrooke qu'une telle bourse est annuellement décernée. Ce partenariat permet à un étudiant ou à une étudiante inscrite à temps plein au certificat de deuxième cycle en sciences brassicoles de cette université de se voir mériter une bourse au montant de 1000\$. Le choix du récipiendaire est fait par le département de la faculté de l'université, en fonction des qualités de leader des candidats et de leur dossier universitaire.

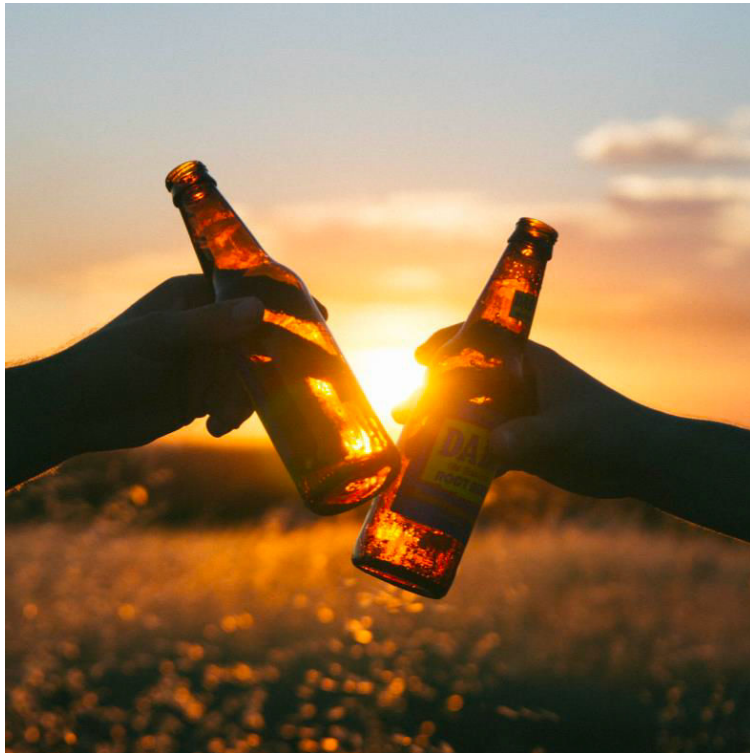
Cette année, c'est M. Simon Desrocher, étudiant à la maîtrise en chimie et en sciences brassicole de l'Université Bishop's qui s'est mérité la bourse 2022.

C'est pour nous une façon de poser un geste concret afin d'aider à former la prochaine génération de brasseurs canadiens.

Conclusion

L'ABQ et ses membres souhaitent vous remercier pour cette opportunité de réfléchir aux enjeux en lien avec l'industrie brassicole. Comme vous l'avez compris, nous sommes à la fois passionnés et engagés dans l'avenir et la croissance de l'industrie de la bière au Québec. La bière est, au Québec, un symbole de réjouissance et d'amitié. La bière est un breuvage festif, convivial, rassembleur et sans prétention. Et la bière est presque exclusivement produit ici, par des gens d'ici.

Nous réitérons notre vif intérêt à participer et à contribuer aux discussions, aux réflexions et à toute activité en vue d'améliorer, de moderniser et de simplifier l'industrie brassicole du Québec.



Philippe Roy

Directeur général

proy@brasseurs.qc.ca

Marie-Antoinette Diop

Directrice stratégies et politiques

madiop@brasseurs.qc.ca

Association des brasseurs du Québec

2000 rue Peel, suite 888

Montréal (Québec) H3A 2W5

www.brasseurs.qc.ca