



Consultation publique ITAQ-ITHQ

Filière des boissons alcooliques au Québec

Bières | Cidres | Spiritueux | Vins

L'Association des marchés publics du Québec (AMPQ) a pour mission d'accompagner et de soutenir l'émergence, le développement et la promotion du réseau des marchés publics québécois au profit des communautés locales et des producteurs et artisans du secteur bioalimentaire québécois. L'AMPQ réunit dans son réseau plus de 161 membres marchés publics présents partout à travers le Québec.

Atouts

L'AMPQ représente le réseau alternatif par excellence de commercialisation des produits bioalimentaires locaux et régionaux. Reconnu pour la fraîcheur et la spécificité de ses produits bioalimentaires locaux, le marché public permet un contact privilégié des clientèles avec les producteurs agricoles et transformateurs bioalimentaires grâce à l'appui des municipalités et villes qui en font un atout distinctif. Perçus comme simple lieu de ventes, les marchés publics peuvent également être employés pour faire de la promotion et de la sensibilisation envers la population, et ainsi modifier durablement la perception et les habitudes de consommation alimentaires des Québécoises et Québécois.

Enjeu en lien avec la filière des boissons alcooliques québécoises

Selon notre enquête annuelle réalisée auprès de notre réseau, entre 2 et 4% des produits vendus en marché public sont des boissons alcoolisées. En vertu de l'article 24.1 de la Loi sur la Société des Alcools du Québec¹, le titulaire d'un permis de production artisanale peut vendre les boissons alcooliques qu'il fabrique sur les lieux de fabrication.

Une directive émise par la Régie de l'alcool, des courses et des jeux le 23 décembre 2021 à l'attention des titulaires d'un permis de production artisanale de boissons alcooliques indique que :

Le titulaire d'un permis de production artisanale (vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueur, boissons alcooliques à base de raisin, de petits fruits ou de rhubarbe, de sève ou de sirop d'érable) est autorisé à vendre ses boissons alcooliques dans les endroits suivants qui sont considérés comme une extension du lieu de fabrication:

(...)

Les marchés de producteurs agricoles reconnus par la Régie dont une liste est jointe aux présentes à l'annexe B et mise à jour régulièrement. Ces marchés de producteurs agricoles sont définis comme étant une extension des activités de production et de transformation à la ferme reconnue comme un service à la communauté favorisant les échanges directs entre les citoyens et un regroupement significatif de producteurs agricoles et de transformateurs artisans de l'agroalimentaire².

Cette liste présente à l'annexe B de la directive inclut l'ensemble des marchés publics membres de l'AMPQ puisque notre Association garantie que nos membres respectent l'essence de ce qu'est un

¹ Loi sur la SAQ : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/s-13>

² Directives de la RACJ :

https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Relations_medias/Communiqués_aux_titulaires/Permis_de_fabricant/Directive_marchés_publics_2022-2023.pdf

« marché de producteur agricole ». En effet, pour être un membre actif de l'AMPQ, un marché public doit garantir qu'au minimum les deux tiers des marchands sont des producteurs, transformateurs ou artisans agroalimentaires, en plus d'avoir une structure juridique qui est soit un organisme à but non lucratif, une coopérative ou un organisme paramunicipal.

Malheureusement, cette directive ne vise pas les détenteurs de permis de brasseurs, de brasseurs artisans ou de distillateur; ce qui est déploré par l'ensemble des gestionnaires de marchés publics du Québec unit derrière leur Association.

Argumentaire

Comprenant que les microbrasseries ou les microdistilleries n'ont pas - ou très peu - d'activités de production et de transformation à la ferme, nous croyons qu'une permission devrait être donnée aux détenteurs de permis de brasseur (artisan et industriel) et de distillateur afin qu'ils puissent commercialiser leurs produits en marché public, au même titre que les détenteurs d'un permis de production artisanale (vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueur, boissons alcooliques à base de petits fruits ou de rhubarbe, de sève ou de sirop d'érable).

Déjà, à travers le Canada, plusieurs provinces permettent aux producteurs d'alcools artisanaux – incluant les microbrasseries et les microdistilleries – de commercialiser leurs produits en marché public, notamment en Colombie-Britannique, en Alberta et en Nouvelle-Écosse, et ce depuis de nombreuses années!

D'ailleurs, dans une étude portant sur l'impact des marchés publics de Nouvelle-Écosse sur le développement de l'industrie provincial d'alcool artisanal, il a été révélé ceci :

Nova Scotia's farmers' markets were the first venue outside of provincial liquor stores to be given the ability to sell alcohol products to the public (NSLC, 2001). Markets bring together farmers and small business from the surrounding communities and provide them a medium to interact with consumers, as well as other businesses. This is an important aspect for craft alcohol producers, as they

*source many of their ingredients from local farmers, including local products such as honey, blueberries, lavender, spruce, hops, corn, malt, and grains. Markets provide craft producers the ability to share their history and product with consumers who may not have otherwise had the ability to visit their taproom or distilleries (Craft Brewers Association of Nova Scotia, 2018). Producers depend heavily on feedback regarding the taste of their products, giving them opportunity to gain insight from their consumers (Macneill, 2019). Markets allow business relationships to develop and targeted marketing to occur in a convenient venue, while giving consumers the ability to sample products in a welcoming environment.*³

En d'autres mots, supprimer cet obstacle à la commercialisation des alcools produits localement faciliterait non seulement leur vente en circuit court auprès de consommateurs intéressés et avertis, mais pourrait aussi favoriser le développement de relations d'affaires entre producteurs et transformateurs bioalimentaires. La complémentarité des produits bioalimentaires québécois et des alcools du terroir n'est plus à démontrer. Permettre à ces entreprises d'intégrer le mode de commercialisation en circuit court que sont les marchés publics accentuera les retombées économiques locales générés par les activités de notre réseau.

Considérant les différentes zones pédoclimatiques du Québec, nous désirons souligner qu'il existe présentement un déséquilibre dans les opportunités de production des produits d'alcool du terroir en circuit court; alors que les régions du Sud du Québec bénéficient d'un climat plus propice à la production artisanale d'alcool de tout genre, les régions plus au Nord doivent se concentrer et innover dans une production différente, souvent dans le secteur brassicole et de la microdistillerie. Encore une fois, permettre la commercialisation de tous les alcools produits localement en marché public contribuera à développer l'offre bioalimentaire des marchés publics partout à travers la province, indépendamment des terroirs, tout en permettant aux marchés publics plus au Nord d'accueillir de nouvelles entreprises sur leur site.

³ Measuring the Impacts of Nova Scotia's Farmers' Market Sector on the Province's Craft Alcohol Boom, p.29

Fin 2016, conscient que la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales a notamment permis aux vignerons de commercialiser leurs produits en épicerie, certains marchés publics ont constaté leur désertion vers cette nouvelle opportunité d'affaires. En contrepartie, ouvrir cette opportunité aux détenteurs de permis de brasseurs et de distillerie permettra une plus grande équité dans la commercialisation des alcools produits localement tout en palliant à cet impact qui se fait encore sentir aujourd'hui dans notre réseau.

Toutefois, bien que de nombreux États ont contesté la Loi devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et ont gagné leur cause, nous voulons ici souligner que la permission demandée devrait s'appliquer à l'ensemble des détenteurs de permis de brasseurs et de distillerie, ce qui n'exclut pas d'emblée les entreprises étrangères et ne contrevient pas aux règles de commerce international. Nous savons que les conditions de commercialisation que présentent les marchés publics sont plus intéressantes pour les producteurs, les transformateurs et les artisans bioalimentaire locaux que pour les entreprises multinationales.

Proposition

Considérant que les marchés publics au Québec :

- Sont des **destinations d'approvisionnement de proximité** qui contribuent à la sécurité, à l'autonomie et à la résilience alimentaires, autant dans les villes que dans les milieux ruraux;
- Ont **progressé de plus de 190%** au cours des dix dernières et que leur popularité ne cesse de croître à forte vitesse;
- Sont des **lieux incontournables pour la promotion et la valorisation des produits locaux**, ainsi que pour la rencontre privilégiée avec les producteurs agricoles et transformateurs bioalimentaires;
- Sont des **lieux attractifs connectés et qui favorisent un dynamisme économique local**;
- Contribuent de manière directe et indirecte à la hauteur de **144,9 M\$ annuellement au PIB** du Québec, et ajoutent **1,5 M\$ aux recettes fiscales de l'État québécois**⁴;

⁴ MCE Conseil, Étude d'impacts socioéconomiques des marchés publics du Québec : https://ampq.ca/wp-content/uploads/2021/05/ampq_etude-impact-socio-economique.pdf, p. 48.

- À l'instar des marchés publics de nombreuses provinces canadiennes, **ne peuvent accueillir les microbrasseries et les microdistilleries** dans leur réseau de commercialisation en circuit court;

L'Association des marchés publics du Québec invite la filière des boissons alcoolisées du Québec à **modifier l'article 24.1 de la Loi sur la Société des alcools du Québec afin de permettre l'inclusion des microdistilleries et des microbrasseries** dans la directive de la Régie des alcools, des courses et des jeux à l'attention des titulaires d'un permis de production artisanale de boissons alcooliques.