



Développement de la filière des hydromels et des alcools de miel

**FAVORISER LA CROISSANCE ÉCONOMIQUE ET L'INNOVATION DE
L'INDUSTRIE DES HYDROMELS ET DES ALCOOLS DE MIEL**

**Présenté par l'Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de
miel du Québec**

Mars 2022

Table des matières

SOMMAIRE.....	3
MISE EN CONTEXTE.....	4
ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRES QUI EMPÊCHENT L'ÉPANOUISSEMENT DE LA FILIÈRE DES HYDROMELS ET DES ALCOOLS DE MIEL QUÉBÉCOIS.....	6
HYDROMELS ET ALCOOLS DE MIEL ARTISANAUX	6
RESTRICTIONS RELATIVES À LA DISTRIBUTION ET À L'ENTREPOSAGE.....	6
CADRE RÉGLEMENTAIRE ET D'INSPECTION DE LA RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX (RACJ)	6
INTERDICTION DE VENDRE DES MISTELLES ET DES LIQUEURS CHEZ LES DÉTAILLANTS.....	7
OBLIGATION DE TIMBRER.....	8
OBLIGATION D'UTILISER UNIQUEMENT LES INGRÉDIENTS PROVENANT DES RUCHES PROPRES À CHAQUE APICULTEUR.....	8
OBLIGATION QUE LES PRODUCTIONS PRIMAIRES SOIENT SITUÉES SUR LE MÊME TERRAIN	9
DÉFINITION D'UNE MISTELLE.....	9
RESTRICTIONS EN MATIÈRE D'ÉLABORATION DE PRODUITS HYBRIDES.....	10
INSUFFISANCE DU PROGRAMME D'APPUI AU POSITIONNEMENT DES ALCOOLS QUÉBÉCOIS (PAPAQ).....	10
SPIRITUEUX ARTISANAUX	11
VENTE DE SPIRITUEUX ARTISANAUX DANS LES MARCHÉS PUBLICS.....	11
POINTS DE VENTE AUTRES QUE LES MARCHÉS PUBLICS.....	12
VENTE DIRECTE DE SPIRITUEUX AUX DÉTENTEURS DE PERMIS D'ÉTABLISSEMENT	12
RESTRICTIONS EN MATIÈRE D'ÉLABORATION DES PRODUITS DÉRIVÉS	13
INTERPRÉTATION DE L'ARTICLE 100 DE LA LOI SUR LES INFRACTIONS EN MATIÈRE DE BOISSONS ALCOOLIQUES.....	13
CONCLUSION	14



SOMMAIRE

Le mot « hydromellerie » existe dans à peu près toutes les langues. Or, il n’y a pas de mot officiel en français pour désigner le lieu où l’on fabrique des hydromels à des fins commerciales. Selon les dictionnaires français, on peut visiter des cidreries, des brasseries, mais pas des « hydromelleries ». Cette lacune démontre clairement le besoin de faire renaître cette industrie.

L’hydromel est souvent considéré comme un alcool vieux et rudimentaire, maladroitement identifié aux époques médiévale et viking. Cette préconception disparaît tranquillement grâce à l’innovation de nos producteurs ainsi qu’avec l’avènement de nouvelles générations de consommateurs curieux, ouverts et épicuriens. C’est d’ailleurs la raison pour laquelle les alcools dits alternatifs connaissent un essor remarquable auprès des clientèles nord-américaines. En effet, le secteur des hydromels et alcools de miel connaît une revitalisation engendrée par une offre de plus en plus variée ainsi qu’une plus grande ouverture d’esprit chez les consommateurs. Dans cette optique, il n’a jamais été aussi important de permettre aux producteurs d’agir dans un cadre entrepreneurial qui encourage l’innovation afin de demeurer attrayant pour leurs clientèles actuelles et potentielles, ainsi que demeurer compétitif dans l’arène internationale.

Au moment d’écrire ces lignes, il y a au Québec 24 permis de production d’hydromel qui sont délivrés¹. Parmi les détenteurs, un savoir-faire et une expertise permettent à nos entreprises de rafler plusieurs médailles et distinctions lors de concours internationaux du monde des alcools. Il est donc évident que le Québec, même avec très peu de permis délivrés, recèle un potentiel afin de placer ses entreprises en lice au sein de l’industrie foisonnante des alcools de miel.

Le nombre de permis liés à la production d’hydromel est resté relativement stable au Québec depuis 10 ans, contrairement à d’autres secteurs tels que ceux du cidre ou du vin, qui ont vu leur industrie prendre beaucoup d’expansion. Cependant, le portrait des hydromelleries risque de changer dans un avenir proche avec le nombre de demandes de permis en attente.

Le présent document présente les défis de cette filière et les solutions recommandées par l’Association des producteurs d’hydromels et d’alcools de miel du Québec (APHAMQ). En résumé, le secteur est bridé par une réglementation restrictive et un manque d’encadrement qui empêchent à cette filière dynamique de déployer son plein potentiel en matière d’innovation et de retombées économiques. De plus, il est difficile de trouver des motifs économiques ou sociaux derrière plusieurs des éléments réglementaires qui ne profitent à personne et, au contraire, viennent étouffer un fleuron québécois de la production artisanale d’alcools.

L’APHAMQ veut donc soulever à travers ce document les diverses façons d’appuyer les efforts déployés par la filière des hydromels et des alcools de miel afin d’inaugurer un nouveau chapitre réglementaire qui encouragera le développement de nos entreprises et permettra aux producteurs de positionner le Québec sur la scène internationale, contribuant ainsi au rayonnement de la province et à l’essor de l’économie québécoise.

¹ Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ). Registre des titulaires de permis de production artisanale en vigueur en date du 2021-07-16. (Consulté le 10 septembre 2021)

https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Registre_public/RI_F_Artisan.pdf

MISE EN CONTEXTE

L'APHAMQ salue la volonté du gouvernement québécois d'introduire des consultations et des mesures afin de modifier certains éléments de l'appareil législatif et réglementaire qui encadre le secteur des boissons alcooliques. Par exemple, l'abolition récente de l'obligation de demander un permis d'alcool afin de participer à des événements est un geste concret dans la bonne direction. Ainsi, dans le cadre de cet exercice, l'APHAMQ tient à présenter ce document qui expose divers enjeux réglementaires de la filière québécoise de la production d'hydromels et d'alcools de miel. Nous sommes d'ailleurs convaincus que plusieurs des éléments mentionnés seront partagés par d'autres associations représentant des intervenants du secteur des boissons alcooliques.

Suite à la fondation de l'APHAMQ en octobre 2020, plusieurs communications ont été envoyées à notre secrétariat de la part de personnes intéressées par les projets de l'association. Selon des échanges récents avec la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), il y aurait près de dix demandes en cours de traitement pour l'obtention d'un permis de production artisanale d'hydromel. Or, tel que mentionné, nous recensons seulement 24 permis délivrés en plus de 30 ans! Tout pointe vers une conjoncture où le Québec, à l'instar des États-Unis, verra une croissance phénoménale d'entreprises de production d'hydromels et d'alcools de miel dans un futur rapproché ; il est donc essentiel d'instaurer de nouvelles lois et règlements qui encourageront le développement de cette filière en pleine effervescence. Il en est de même, plus globalement, pour toute la filière des boissons alcooliques, qui connaît un engouement manifeste, tant au niveau des consommateurs que des entrepreneurs.

Aux États-Unis, l'hydromel est un des alcools qui connaît la plus forte progression en termes de ventes. Le American Mead Makers Association (AMMA) recense une augmentation de 650 % dans le nombre d'hydromelleries commerciales actives aux États-Unis depuis 2003². De plus, il est prévu que le marché de l'hydromel soit appelé à connaître une croissance annuelle d'un peu plus de 10 % entre 2019 et 2025³. Finalement, en 2017, dans ce pays où ce segment du marché de l'alcool a connu la croissance la plus rapide, une nouvelle hydromellerie ouvrait aux trois jours⁴. À ce moment, seulement 6 % des hydromelleries opéraient depuis plus de 10 ans, toujours selon l'AMMA⁵. À noter que le cadre réglementaire attribuable à la production d'hydromel est généralement plus souple aux États-Unis que celui-ci l'est au Québec.

Le contexte concurrentiel dans lequel évoluent les industries des boissons alcoolisées artisanales est très compétitif. Les entreprises doivent s'assurer de se démarquer des autres produits, alors que les tablettes sont de plus en plus remplies de produits alcoolisés québécois de qualité. Les alcools de miel, par leur originalité et leur faible représentation par rapport aux autres alcools, peuvent être noyés dans la masse des alcools artisanaux québécois. Cette situation se traduit en un

² D. Butler, N. (2021, 7 avril). American Producers are Making the Best Mead 'the World Has Ever Known'. Wine Mag. <https://www.winemag.com/2021/04/07/american-mead-guide/>

³ Gran View Research. (2019, septembre). Honey Wine Market Analysis Report By Application, By Distribution Channel, By Region And Segment Forecasts From 2019 To 2025. Échantillon. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/honey-wine-market>

⁴ Newhart, B. (2018, 5 juillet). Not just for Vikings: Mead is making a worldwide comeback. Beverage daily. <https://www.beveragedaily.com/Article/2018/06/27/Mead-regains-worldwide-popularity-with-a-new-meadery-opening-every-week>

⁵ Idem.

positionnement parfois peu avantageux sur les tablettes, en la méconnaissance des produits par les consommateurs et par le personnel de vente, perpétuant certains préjugés envers la catégorie.

En Amérique du Nord, les hydromels ont longtemps été marginaux par rapport aux autres types de boissons alcoolisées. À titre d'exemple, en Colombie-Britannique, il n'existait tout simplement pas de permis de production d'hydromel lorsque la première hydromellerie de la province, Tugwell Creek Meadery, a ouvert en 2003.

En Ontario, l'hydromel et les alcools de miel ne sont pas certifiés VQA (Vintners Quality Alliance – Ontario Wine Appellation Authority) et ne profitent donc pas des mêmes exemptions de taxes ou des mêmes taux préférentiels que l'industrie du vin. Les hydromels sont ainsi soumis à un haut taux de taxation, semblable à celui qui s'applique aux produits importés. L'hydromel est taxé jusqu'à 43 %, comparativement aux autres produits taxés autour de 12 %⁶.

Or, la situation au Québec présente également des écueils qui empêchent à la filière de s'émanciper et d'être reconnue à part entière. En effet, la réglementation actuelle impose un cadre trop rigide aux producteurs, qui non seulement nuisent à nos entreprises mais dont les bénéfices sont difficiles à comprendre, sinon un manque d'encadrement qui a pour conséquence un manque d'uniformité dans l'application des règlements.

Finalement, il est primordial de comprendre le contexte dans lequel les entreprises québécoises productrices d'hydromels et d'alcools de miel évoluent : celui de la très petite, petite ou moyenne entreprise. Or, les marges bénéficiaires pour les entreprises de transformation d'aliments et de boissons sont, d'emblée, généralement basse ; il est donc crucial de soutenir ces entreprises qui sont essentielles à notre économie.

Lancée il y a bientôt deux années et comptant près de la moitié des permis de production artisanale d'hydromel délivré au Québec parmi ses membres, l'APHAMQ représente la grande majorité de la production et des ventes d'hydromels à l'échelle du Québec. À la suite de l'élaboration d'une planification stratégique et d'innombrables discussions entre les membres, ce document est l'aboutissement d'un long processus qui tente de cibler les améliorations les plus importantes à apporter au cadre existant afin que nos entreprises et l'économie québécoise puisse bénéficier d'une nouvelle conjoncture réglementaire.

⁶ Information obtenue en entrevue avec la Ontario Mead Makers Association (OMMA).

ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRES QUI EMPÊCHENT L'ÉPANOUISSEMENT DE LA FILIÈRE DES HYDROMELS ET DES ALCOOLS DE MIEL QUÉBÉCOIS

HYDROMELS ET ALCOOLS DE MIEL ARTISANAUX

RESTRICTIONS RELATIVES À LA DISTRIBUTION ET À L'ENTREPOSAGE

Les producteurs d'hydromels et d'alcools de miel doivent faire la distribution de leur produit par leurs propres moyens, c'est-à-dire en achetant ou en louant des véhicules de transport et en se procurant de la main-d'œuvre affectée à la distribution. De plus, il est actuellement interdit d'entreposer des produits chez un distributeur.

En plus d'être difficilement soutenable d'un point de vue économique pour de petites entreprises, la distribution des produits pourrait facilement être déléguée à une tierce partie et monopolise le travail des artisans qui ont développé une expertise particulière pour d'autres types de tâches. De plus, nous avons bien du mal à concevoir les bienfaits sociaux ou économiques qui seraient attribuables à cette loi. Au contraire, celle-ci contribue à faire perdre du temps et de l'argent à nos entreprises. Qui plus est, certains producteurs de boissons alcooliques, tels que les brasseurs, ont recours à la distribution de leurs produits par une tierce partie. Cette iniquité est injustifiée et nous interpellons le gouvernement afin que la loi permette aux producteurs d'hydromels et d'alcools de miel de pouvoir déléguer la distribution de leurs produits à des entreprises tierces.

Il est également souhaitable d'autoriser l'expédition des produits d'hydromels et d'alcools de miel par la poste. Le fait que la Société des alcools du Québec (SAQ) et la Société québécoise du cannabis (SQDC) aient la possibilité d'envoyer leurs produits avec le risque que ceux-ci soient livrés à une personne mineure tandis que cet argument est soulevé lorsqu'il est question de le faire pour les producteurs artisans relève d'une incohérence évidente. Par ailleurs, la vente en ligne devrait être considérée comme une extension du lieu de production et pourrait être encadrée afin de s'assurer de l'âge de l'acheteur.

Afin d'harmoniser la distribution des boissons alcooliques, nous demandons que la loi permette aux producteurs d'hydromels et d'alcools de miel de déléguer à une tierce entreprise les activités de transport, de distribution et d'entreposage de leurs produits, notamment par le biais d'entreprises spécialisées en distribution et en entreposage, ou encore par la poste canadienne.

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET D'INSPECTION DE LA RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX

La Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) est un organisme essentiel à notre appareil législatif et nous ne remettons pas en question sa mission. Il est tout à fait souhaitable d'avoir à notre disposition cet organisme d'encadrement et de surveillance, qui permet notamment de veiller à la sécurité du public.

Pourtant, un organisme gouvernemental qui régit certaines activités de nos entreprises doit comprendre la réalité des entrepreneurs et appliquer de manière uniforme et cohérente le cadre législatif et réglementaire dont il est porteur. Il est commun d'entendre parmi les producteurs des faits anecdotiques rapportant des cas où les règlements et leurs applications changent selon l'inspecteur de la RACJ. Il est évidemment inopportun que de telles pratiques aléatoires et arbitraires puissent avoir lieu au sein d'un organisme gouvernemental dont la mission première est l'encadrement et la surveillance. Ces pratiques ont pour effet de nuire à nos entrepreneurs et à leur moral, sachant que ceux-ci portent déjà sur leurs épaules une charge de travail très importante dans l'accomplissement des activités quotidiennes de leurs entreprises.

Premièrement, une des raisons potentielles derrière cette situation serait le manque de clarté relativement au terme « hydromel » versus « vin de miel ». En raison de cette ambiguïté, nous constatons plusieurs interprétations différentes d'un titulaire de permis à un autre.

Deuxièmement, lorsque l'hydromel est aromatisé, plusieurs dénominations sont proposées et varient d'un inspecteur à un autre tel que : cocktail d'hydromel, boissons alcooliques à base de miel, boissons alcoolisées à base de miel, etc. Ce manque de précision est embêtant pour les producteurs qui doivent se soumettre aux exigences changeantes de la RACJ. Également, et de façon plus importante, cela empêche de développer des identités solides, homogènes et cohérentes pour nos produits.

Le cadre réglementaire entourant les différents types de produit évolue moins rapidement que les méthodes de production. Ainsi, un apiculteur-transformateur souhaitant innover et développer de nouveaux procédés pour fabriquer une mistelle, une liqueur ou un hydromel fortifié, peut se heurter à des zones grises dans la réglementation québécoise. Ces produits peuvent souvent cadrer dans la catégorie de « produits non normalisés », mais parfois la conception du produit comme tel le place entre plusieurs catégories, et le produit n'est ainsi pas reconnu au Québec (par exemple la « braggot », un hydromel malté). La catégorisation relève alors du jugement de la personne responsable à la RACJ.

Afin d'instaurer un cadre réglementaire sain et cohérent, nous demandons que la RACJ entreprenne les moyens nécessaires afin de rectifier à cette situation confuse, notamment par le biais de règlements plus précis pour ses inspecteurs.

INTERDICTION DE VENDRE DES MISTELLES ET DES LIQUEURS CHEZ LES DÉTAILLANTS

Il serait tout à fait logique d'avoir l'opportunité de vendre des mistelles et des liqueurs au même titre que les hydromels au sein du réseau des dépanneurs et des épiceries. Cela permettrait aux producteurs de consolider leurs offres de produits et leur procurerait un revenu complémentaire, en plus d'assurer des revenus de taxation au gouvernement. Plusieurs de ces produits sont fabriqués en petits lots et ne peuvent donc pas se retrouver à la SAQ et pourraient bénéficier d'un débouché au sein des commerces locaux, injectant ainsi de l'argent dans l'économie locale.

Afin d'harmoniser la vente des boissons alcooliques chez les détaillants, nous demandons que les mistelles et les liqueurs puissent être vendues dans les commerces de détail.

OBLIGATION DE TIMBRER

La réglementation oblige à timbrer les bouteilles vendues aux titulaires de permis d'établissement. Ces produits sont ainsi vendus au même prix que lorsqu'ils sont vendus à une épicerie ou un dépanneur et aucune taxe spéciale n'est appliquée. Cette tâche demande aux producteurs un investissement important en termes de temps. En effet, les étiquettes doivent être collées une à la fois avec un numéro de suivi différent sur chaque canette vendue à un bar ou un restaurant. Lorsque le restaurant achète, par exemple, 5 caisses de 24 canettes, un employé doit effectuer cette tâche pendant près d'une heure. Le responsable doit également consigner dans un registre toutes les informations (date de livraison, produit, format, lot, destinataire, numéro de permis, numéro de facture), et cela pour chaque bouteille.

Nous remettons en question l'utilité et l'efficacité du système de marquage par timbres, qui est archaïque dans sa fonction ainsi que dans les manières dont il faut s'y conformer. Le Québec est l'une des dernières provinces à utiliser un système de timbre de droit pour contrôler les achats d'alcool des titulaires de permis. Les autres provinces ont mis en place un système de code à barres (UPC) ou ont simplement exigé des restaurateurs que leur numéro de permis apparaisse sur les factures.

De plus, la mise en place du module d'enregistrement des ventes (MEV) dans tous les restaurants du Québec permet maintenant de compenser l'abolition du timbre en matière de contrôle et de vérification de vente et de service d'alcool. Toutes les ventes (alcool et nourriture) apparaissent sur la facture du consommateur et sont enregistrées par Revenu Québec. Avec un croisement de ces informations et les factures faites par les fabricants, il est très facile de faire un suivi des produits.

D'autre part, certains permis industriels (et notamment le cidre) n'ont pas l'obligation de timbrer leurs bouteilles pour pouvoir vendre à un restaurant. Avec des volumes qui sont éminemment plus élevés que ceux d'un producteur artisan, il est légitime de se demander pourquoi la RACJ ne pourrait pas fonctionner selon le même système avec nous.

L'abolition du timbre et des autres systèmes de marquage était initialement prévue le 12 juin 2020, mais la RACJ a décidé de son report en invoquant le contexte pandémique qui aurait retardé les travaux du comité consultatif mis sur pied.

Afin d'éliminer des opérations inéquitables, coûteuses et inefficaces, nous demandons que le gouvernement annule le report de l'abolition du système de marquage et s'en tienne à l'esprit du projet de loi 170 adopté le 12 juin 2018 par l'Assemblée nationale du Québec.

OBLIGATION D'UTILISER UNIQUEMENT LES INGRÉDIENTS PROVENANT DES RUCHES PROPRES À CHAQUE APICULTEUR

Bien que les membres de l'APHAMQ considèrent essentiel que la majorité de la matière première provienne de la production propre à chaque producteur, notamment afin de conserver la distinction d'artisan, nous trouvons que la rigidité de cette obligation limite les capacités de développement et de maintien de nos activités. Un cadre réglementaire plus souple entourant l'approvisionnement de miel pourrait être profitable au rayonnement de l'industrie en facilitant la croissance des entreprises et en les prémunissant contre les aléas climatiques. Cet assouplissement

devrait cependant se faire en imposant un encadrement sur les achats, afin de s'assurer que le miel acheté provienne du Québec.

Selon le nombre de ruches qu'un apiculteur possède, celui-ci devrait avoir l'option de s'approvisionner chez d'autres apiculteurs québécois. Cela permettrait de valoriser une matière première québécoise qui aurait terminé son parcours à l'exportation sans valeur ajoutée à l'économie de la province. L'association est ouverte à tenir des discussions afin d'établir une échelle qui permettrait de spécifier une quantité permise d'approvisionnement externe à un apiculteur québécois, qui varierait selon le nombre de ruches possédées par l'apiculteur qui désire s'approvisionner.

Afin d'encourager la croissance de nos entreprises et se prémunir contre les aléas climatiques, nous demandons d'instaurer une échelle graduelle d'achat en approvisionnement de miel externe québécois selon le nombre de ruches d'un apiculteur.

OBLIGATION QUE LES PRODUCTIONS PRIMAIRES SOIENT SITUÉES SUR LE MÊME TERRAIN

La réglementation exige que l'ensemble des productions artisanales se réalise sur le même terrain. Dans un contexte de gens passionnés par les alcools artisanaux qui veulent innover et développer des produits de qualité, il faut être excessivement chanceux afin de trouver un terrain qui permet de réaliser tout au même endroit. Par exemple, si un titulaire de permis de production d'hydromel désire produire des alcools de sirop d'érable, ce dernier doit posséder des érables sur le même terrain que sa miellerie.

Il existe l'option du permis de coopérative de producteurs artisans mais cela implique qu'une coquille juridique doit être constituée pour chaque production. De plus, cela exige de demander un permis de fabricant artisanal pour chaque production et de fermenter à des endroits différents. Nous demandons donc aussi de simplifier les processus et d'optimiser l'utilisation de nos outils de transformation (fermenteurs, alambics, etc.) afin de transformer tous types de produits.

Afin d'encourager l'innovation au sein de nos entreprises, nous demandons d'autoriser les producteurs qui possèdent plusieurs terres de rapporter leurs produits et matières premières vers le lieu de transformation d'alcool et d'abolir l'obligation de posséder les productions primaires sur un terrain unique.

DÉFINITION D'UNE MISTELLE

Dans sa définition actuelle, l'usage d'alcool « non neutre », tel le rhum, ne peut pas être utilisé pour élaborer une mistelle. Toutefois, entre un alcool éthylique à 95 % d'alcool fait de grain et un rhum blanc à 95 % d'alcool, il peut y avoir un enjeu particulier au niveau du goût. Offrir la possibilité d'utiliser un alcool non neutre pourrait donc encourager la création de produits très intéressants au niveau gustatif et ainsi permettre aux producteurs d'innover.

Également, l'interdiction de pouvoir utiliser un produit laitier dans la confection d'une mistelle limite la création de crèmes et nous oblige à classer toutes les crèmes alcoolisées dans la catégorie des spiritueux, même lorsque celles-ci titrent à moins de 21 % d'alcool. Par conséquent, cela limite grandement les lieux de vente potentiels pour ce type de produit.

Afin d'encourager l'innovation au sein de nos entreprises, nous demandons de revoir la définition d'une mistelle afin que celle-ci prévoit l'utilisation d'alcool non neutre et de produits laitiers dans sa confection.

RESTRICTIONS EN MATIÈRE D'ÉLABORATION DES PRODUITS HYBRIDES

La co-fermentation est une tendance bien présente dans l'industrie et dont les produits suscitent un engouement important aux États-Unis. Elle permet la création de produits hybrides, valorisant la synergie entre deux matières fermentescibles. Dans un contexte de révision de la réglementation entourant la production des alcools au Québec, donner plus de latitude aux entreprises pour créer de tels produits serait certainement bénéfique.

Par exemple, la fermentation de l'hydromel peut se faire à partir de petits fruits avec un ratio maximum de 20 % de matières fermentescibles. Cette proportion est considérée comme restrictive par l'APHAMQ, d'autant plus que les hydromels fruités sont ceux qui suscitent le plus d'engouement présentement aux États-Unis.

Afin d'encourager l'innovation au sein de nos entreprises et de profiter d'une tendance populaire auprès des consommateurs, nous demandons d'augmenter le ratio maximum de matières fermentescibles autre que le miel dans la confection d'hydromels.

INSUFFISANCE DU PROGRAMME D'APPUI AU POSITIONNEMENT DES ALCOOLS QUÉBÉCOIS (PAPAQ)

Le Programme d'appui au positionnement des alcools québécois (PAPAQ) dans le réseau de la SAQ a pour objet d'appuyer les entreprises qui choisissent ce réseau de commercialisation. Ce programme gouvernemental est toutefois directement et uniquement lié à la SAQ.

L'aide financière est calculée en fonction d'un pourcentage (4 % pour les alcools non fortifiés et 14 % pour les vins et les produits fortifiés) des ventes au détail réalisées dans le réseau des établissements de la SAQ. Le pourcentage qui détermine l'aide financière tient compte de la majoration que la SAQ applique à chaque produit. Ainsi, les hydromelleries qui vendent à la SAQ bénéficient d'une subvention et d'un réseau de distribution. Les hydromelleries qui vendent leurs produits par l'intermédiaire des autres canaux de commercialisation doivent assurer leur propre distribution, sans avoir accès au programme de subvention, alors qu'une faible portion des produits d'hydromels et d'alcools de miel sont vendus à la SAQ. Il serait intéressant qu'un programme qui veut aider les entreprises à stimuler le développement régional et avantager les produits québécois ne soit pas applicable pour un seul et unique réseau de commercialisation.

De plus, considérons que les coûts de production de divers types d'alcools diffèrent grandement d'un alcool à un autre. Par exemple, un litre d'alcool absolu (LAA) acheté par un distillateur industriel en Ontario et redistillé au Québec peut coûter environ 2 \$ à 4 \$ le LAA. Lorsque l'on parle d'un alcool fait de grain directement par le distillateur, on peut parler d'environ 5 \$ à 7\$ le LAA. Lorsqu'un distillateur artisan utilise comme matière première le miel, le montant devient de 20 \$ à 25 \$ le LAA. La différence du coût des matières premières ne peut pas toute être absorbée par la subvention offerte par le programme et n'est pas non plus considérée dans le calcul des subventions. Par conséquent, une subvention atteignant 14 % pour des produits comme le vin, en contraste avec 4 % pour les hydromels et alcools de miel, sachant que les coûts de production par bouteille pour ces derniers produits sont souvent plus élevés, relève d'une injustice dans le traitement au sein du programme.

Afin d'harmoniser le partage des subventions dans le cadre du PAPAQ, nous demandons d'inclure les produits vendus ailleurs que dans le réseau de la SAQ et aussi d'hausser la subvention donnée pour les produits d'hydromels et d'alcools de miel à au moins 14 %.

SPIRITUEUX ARTISANAUX

VENTE DE SPIRITUEUX ARTISANAUX DANS LES MARCHÉS PUBLICS

Les titulaires d'un permis de production artisanal de boissons alcooliques ont le droit de vendre leur production à l'extérieur de leur propriété dans les lieux considérés comme une extension du lieu de fabrication. Selon la RACJ ces lieux sont : une exposition agricole, un marché de producteurs agricoles et des foires et événements publics. Ces extensions permettent aux producteurs d'aller à la rencontre de la clientèle et de faire goûter leurs produits. Or, pour les entreprises possédant également un permis de distillateur artisanal, et donc produisant des spiritueux de miel, ces derniers ne peuvent être vendus dans ces endroits.

Le premier argument souvent utilisé pour le maintien de cette loi soutient que rendre disponibles les spiritueux dans les marchés publics mettrait à risque les populations vulnérables en rendant nos produits plus accessibles. Or, les marchés publics offrent une vitrine pour des produits de qualité et sont fréquentés par des épicuriens à la recherche de produits de qualité. Souvent, les populations dites vulnérables recherchent des produits au meilleur prix possible, nonobstant leur qualité. L'ouverture de succursales de la SAQ ou de comptoir dans des marchés d'alimentation offrant des spiritueux bas de gamme dans plusieurs communautés met définitivement plus à risque les populations vulnérables.

Un deuxième argument qui est également évoqué pour le maintien de cette loi soulève que permettre la vente de spiritueux artisanaux dans les marchés publics contreviendrait à plusieurs traités internationaux et pourrait entraîner au dépôt d'une plainte auprès de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Pourtant, plusieurs juridictions, tant aux États-Unis (ex. : Vermont) qu'au Canada (ex. : Ontario), autorisent une telle mesure tout en étant soumis aux mêmes lois que le Québec en la matière.

Finalement, un troisième argument soulève qu'une telle permission ferait perdre de l'argent à la SAQ, alors qu'offrir un débouché supplémentaire aux produits des distillateurs artisans constituerait plutôt un apport supplémentaire dans les coffres de l'État, que ce soit au niveau des taxes de ventes, des droits d'accises que de l'activité et la vitalité économique qui en découlerait, tout particulièrement en matière d'agrotourisme. Par ailleurs, la plupart de ces produits sont fabriqués en petits lots et ne se retrouveraient généralement pas dans le réseau de distribution de la SAQ.

Afin d'encourager le développement économique de nos entreprises et de notre province, nous demandons que les marchés publics soient considérés comme une extension de notre lieu de production, ne trouvant pas de raisons valables à empêcher une telle mesure.

POINTS DE VENTE AUTRES QUE LES MARCHÉS PUBLICS

Il serait bénéfique de pousser encore plus loin la permission de vendre des spiritueux artisanaux dans les marchés publics. Comme dans plusieurs États américains (ex. : Vermont et Texas), il serait souhaitable d'avoir pignon sur rue à quelques endroits en plus de notre lieu de production. Dans la majorité de ces États où cette permission est en vigueur, jusqu'à cinq autres lieux de vente peuvent être ajoutés sur le permis du producteur. De plus, il serait également bénéfique pour l'ensemble de la filière de pouvoir vendre des produits provenant d'un autre producteur dans ces établissements.

Afin d'encourager les ventes de nos produits, nous demandons d'examiner la possibilité de posséder des établissements commerciaux qui pourraient servir de lieux de vente pour des spiritueux québécois, sinon de mettre sur pied un lieu de commercialisation pour les spiritueux québécois issus d'une production artisanale.

VENTE DIRECTE DE SPIRITUEUX AUX DÉTENTEURS DE PERMIS D'ÉTABLISSEMENT

À l'heure actuelle, les producteurs de spiritueux de miel sous permis artisanal ne sont pas autorisés à vendre leurs spiritueux directement à des restaurants ou à des bars, alors qu'ils peuvent vendre leurs hydromels à ce même marché. Les spiritueux doivent impérativement être commercialisés via la SAQ. Or, ceci limite les possibilités de faire rayonner les entreprises dans un rayon limitrophe de leur lieu de production au sein d'établissements ambassadeurs. Le processus d'intégration et de distribution est relativement lourd, surtout pour des micro-lots, et implique une faible rentabilité pour les entreprises, considérant la majoration imposée par la SAQ.

Afin d'encourager le rayonnement de la filière des spiritueux, nous demandons d'examiner la possibilité de vendre nos produits directement aux détenteurs de permis d'établissements. Cela permettra d'encourager le commerce de proximité et la vitalité économique de nos entreprises tout en éliminant du transport inessentiel et des opérations inefficaces.

RESTRICTIONS EN MATIÈRE D'INNOVATION DE NOUVEAUX PRODUITS

Actuellement, la réglementation oblige les distillateurs artisanaux à fabriquer entièrement leurs spiritueux au sein de leur établissement. Cela est très nuisible puisque la loi isole les producteurs artisanaux en leur enlevant la possibilité de collaborer avec des instituts de recherche pour réaliser des tests avec leurs alcools.

De plus, ces restrictions empêchent les producteurs de louer certains équipements dispendieux, tels que des homogénéisateurs qui ne se déplacent pas comme des embouteilleuses, afin de réaliser des étapes essentielles dans la réalisation de certains produits. Ces équipements ne peuvent être achetés par de petits producteurs artisanaux et, par le fait même, limitent la capacité de développement et d'innovation de notre filière.

Afin d'encourager l'innovation au sein de nos entreprises, nous demandons d'alléger la réglementation exigeant que les distillateurs artisanaux à fabriquer leurs spiritueux entièrement sur leur lieu de production, ce qui permettrait notamment de collaborer plus facilement avec des instituts de recherche.

RESTRICTIONS EN MATIÈRE D'ÉLABORATION DES PRODUITS DÉRIVÉS EN FONCTION DE LA L'ARTICLE 100 DE LA LOI SUR LES INFRACTIONS EN MATIÈRE DE BOISSONS ALCOOLIQUES

La RACJ interprète l'article 100 de la [Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques](#) de façon limitative en appliquant l'autorisation d'élaborer des produits dérivés avec ses alcools seulement aux distillateurs industriels. Ce faisant, cette précision dans la loi fait en sorte que les distillateurs artisanaux ne peuvent pas confectionner de produits dérivés avec leurs propres alcools, tels que des chocolats aromatisés, des pâtisseries aromatisées, etc.

Cette impossibilité est tout à fait préjudiciable envers les distillateurs artisanaux, surtout lorsque nous savons que les consommateurs sont habituellement plus intéressés par ce type de produits élaborés dans un contexte artisanal, attribuant bien souvent une meilleure qualité aux produits.

Afin d'harmoniser le droit à l'innovation et à l'élaboration de produits, nous demandons que soit autorisée la confection de produits dérivés avec les alcools provenant d'une production artisanale et non seulement industrielle.

CONCLUSION

L'appui du Ministère de l'Économie et de l'Innovation nous serait d'une grande aide dans nos démarches auprès des organismes réglementaires et gouvernementaux afin de permettre à notre filière d'atteindre son plein potentiel de développement et de répondre aux attentes sur les retombées économiques qu'elle peut générer. Quelques autorisations ou allègements réglementaires relativement à ce qui est contenu dans ce document entraîneraient des gains significatifs au niveau pécunier et opérationnel de nos entreprises et pour tout le secteur des boissons alcooliques et des producteurs artisans. Soulignons encore que la filière des hydromels et des alcools de miel présente un retard sur les autres types d'alcools québécois, une situation qui est notamment maintenue par un traitement inégal par rapport à d'autres secteurs des boissons alcooliques, et sera certainement victime d'un retard sur la scène internationale au sein de sa propre catégorie si les démarches nécessaires à son développement ne sont pas enclenchées. La filière des hydromels et des alcools de miel du Québec pourrait connaître une croissance phénoménale au courant des prochaines années. Nous vous exhortons à considérer les tendances, telles que celles observées aux États-Unis, qui finissent très souvent par se déplacer au sein du Canada, concernant l'engouement sans précédent qui est ressenti pour notre filière. Elle recèle un potentiel touristique et économique qui, pour le moment, est difficilement imaginable, puisque le secteur est resté discret jusqu'à maintenant. Il faut maintenant anticiper le succès de notre secteur pour en faire profiter à l'ensemble du Québec. L'APHAMQ remercie le Ministère de l'Économie et de l'Innovation pour son écoute et pour l'attention portée au présent document et demeure à l'entière disposition des organismes réglementaires et gouvernementaux pour collaborer sur de futurs chantiers de travail.