



Restaurants
Canada

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

RELEVER LE DÉBIT

2019

**Bulletin de notes sur les politiques provinciales en
matière d'alcool pour les bars et les restaurants**



BULLETIN DE NOTES DE 2019 SUR LES POLITIQUES PROVINCIALES EN MATIÈRE D'ALCOOL POUR LES BARS ET LES RESTAURANTS

B ALBERTA

Première de classe, mais il y a place à l'amélioration. Les établissements détenteurs de permis d'alcool continuent de souffrir des mesures prises par l'ancien gouvernement provincial et espèrent un peu de répit.

B- ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Les réformes recommandées en matière d'alcool pourraient bientôt réduire davantage la lourdeur administrative, mais les restaurateurs attendent toujours une amélioration des prix et du choix.

B- NOUVELLE-ÉCOSSE

L'époque de la prohibition est révolue, mais la réglementation actuelle crée une concurrence injuste avec les brasseries artisanales.

B- QUÉBEC

De nombreuses raisons de porter un toast, mais il faut améliorer l'accès aux prix de gros. Les restaurateurs attendent également l'allègement promis des formalités administratives.

C COLOMBIE-BRITANNIQUE

On espère que le processus de consultation de l'industrie entraînera des améliorations pour les bars et les restaurants, mais l'abolition prévue du salaire pour les serveurs d'alcool pourrait exacerber les problèmes de main-d'œuvre.

C MANITOBA

Les restaurateurs sont soumis à davantage de restrictions que les consommateurs pour l'achat d'alcool et ne sont toujours pas autorisés à vendre de l'alcool pour consommation hors site, alors que les hôtels et les services de livraison le sont.

C- ONTARIO

Le nouveau gouvernement semble disposé à changer les choses, mais il doit faire davantage pour le secteur de l'accueil.

C- SASKATCHEWAN

Un accès asymétrique aux prix de gros continue de nuire à la capacité de nombreux établissements de concurrencer.

D- NOUVEAU-BRUNSWICK

La province n'a pas tenu sa promesse d'introduire des prix de gros pour l'alcool, ce qui laisse un goût amer.

D- TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

Les coûts d'exploitation des débits d'alcool demeurent beaucoup plus élevés dans cette province que dans le reste du pays.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	4
Le point de vue national	6
Colombie-Britannique	8
Alberta	10
Saskatchewan	12
Manitoba	14
Ontario	16
Québec	18
Nouveau-Brunswick	20
Nouvelle-Écosse	22
Île-du-Prince-Édouard	24
Terre-Neuve-et-Labrador	26
Méthodologie	28

AU SUJET DU BULLETIN DE NOTES RELEVER LE DÉBIT

RELEVER LE DÉBIT est un rapport biennal publié par Restaurants Canada sur l'impact des politiques provinciales en matière d'alcool sur les bars et les restaurants canadiens.

Rédaction : Marlee Wasser, gestionnaire, Communications et Relations avec les intervenants

Recherche : Chris Elliott, économiste principal

Conception : Ashley Howell (Avid Creative | acgd.ca)

Restaurants Canada, 1155 Queen Street West, Toronto, ON M6J 1J4

Téléphone : 416 923-8416 ou 1 800 387-5649

Courriel : info@restaurantscanada.org

Site Web : www.restaurantscanada.org

Poste-publications de la Société canadienne des postes, convention n° 40009977

Copyright 2019. Tous droits réservés, y compris la reproduction totale ou partielle sous quelque forme que ce soit.



INTRODUCTION

Les notes ont été attribuées : le Canada doit continuer à relever le débit pour les établissements de services alimentaires détenteurs de permis d'alcool.

Pour la troisième fois depuis 2015, Restaurants Canada a recensé les politiques sur l'alcool qui ont un impact sur les entreprises du secteur des services alimentaires et de l'accueil dans toutes les régions du Canada.

Cette fois encore, nous avons communiqué avec les restaurateurs de toutes les régions afin de connaître leur point de vue.

Les résultats sont mitigés : les réalités opérationnelles pour les établissements détenteurs de permis d'alcool semblent s'être améliorées dans certaines régions et détériorées dans d'autres. Les prix demeurent le principal écueil pour tous, suivis de près par le manque de choix et les processus d'achat contraignants.

De même, toutes les provinces demeurent aux prises avec des lois et des règlements qui ne sont plus adaptés à la réalité des entreprises d'aujourd'hui. La réglementation sur l'alcool n'évolue pas assez vite pour permettre aux détenteurs de permis de survivre dans le contexte commercial actuel, et encore moins de se préparer pour l'avenir.

Qu'est-ce qui est en jeu si nous ne relevons pas le débit?

49 600 entreprises

qui contribuent à la diversité et à la vitalité de leurs communautés dans toutes les régions du Canada.

586 000 emplois directs

fournis par les établissements détenteurs de permis d'alcool.

9,5 milliards de dollars par année

en activité économique provenant des entreprises de services alimentaires qui achètent et vendent des produits d'alcool.

Un potentiel inexploité : la vente d'alcool pour consommation hors site

Alors que le secteur de la vente d'alcool au détail a connu une expansion partout au pays, les établissements de services alimentaires détenteurs de permis ne sont dans l'ensemble pas autorisés à vendre des produits alcoolisés pour consommation hors site, même avec des mets pour emporter ou livrés.

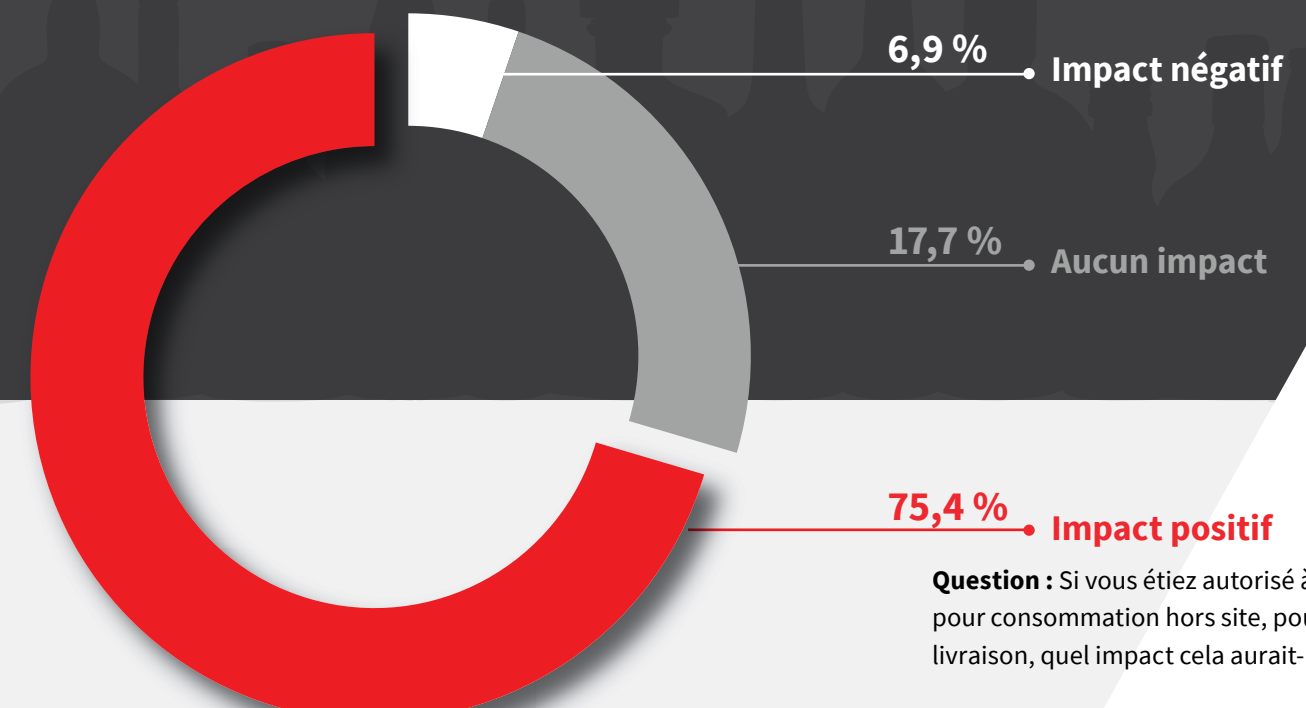
En parallèle, des politiques destinées à l'origine à donner un accès au marché aux petits producteurs d'alcool ont de plus en plus empiété sur le secteur de la restauration : dans de nombreuses juridictions, les consommateurs peuvent désormais déguster des aliments de restaurant dans les vignobles, les brasseries artisanales et les distilleries, sans que ces endroits ne soient soumis au fardeau réglementaire et fiscal imposé aux établissements de restauration détenteurs de permis.

Autoriser les restaurants à vendre des boissons alcoolisées pour consommation hors site permettrait non seulement d'uniformiser les règles du jeu pour les entreprises de services alimentaires, mais également d'ouvrir l'accès à de nouveaux marchés pour les produits artisanaux. Par exemple, si les bars et les restaurants étaient autorisés à remplir et à vendre des *growlers* à partir de leurs systèmes de robinetterie existants, cela profiterait aux petits brasseurs locaux qui ne peuvent pas nécessairement se payer du matériel d'embouteillage.

C'est souvent dans un bar ou dans un restaurant que l'on découvre un nouveau produit alcoolisé, sur la recommandation d'un serveur professionnellement formé. Pourquoi empêcher les restaurateurs, qui possèdent une formation experte en service d'alcool, de vendre ces mêmes produits à leurs clients pour consommation à la maison?

Selon le sondage...

Sept établissements de services alimentaires sur 10 gagneraient à vendre de l'alcool pour consommation hors site.



Question : Si vous étiez autorisé à vendre de l'alcool pour consommation hors site, pour emporter ou pour livraison, quel impact cela aurait-il sur vos activités?

LE POINT DE VUE NATIONAL

La plupart des règles entourant l'achat et la vente d'alcool au Canada sont établies à l'échelon provincial. Toutefois, le pouvoir et l'influence exercés par le gouvernement fédéral peuvent grandement aider ou entraver les activités des entreprises de services alimentaires détentrices de permis.

C'est donc avec satisfaction que Restaurants Canada a vu le Bureau de la concurrence fédéral se prononcer récemment sur les révisions des politiques sur l'alcool entreprises en Ontario et en Colombie-Britannique. Non seulement le commissaire de la concurrence a-t-il félicité ces deux provinces de leurs efforts pour améliorer la situation, mais il a également appuyé des recommandations visant à introduire des prix de gros sur l'alcool pour les bars et les restaurants.

La stratégie nationale en matière de tourisme dévoilée cette année a également été favorablement accueillie, car elle met l'accent sur le potentiel inexploité du tourisme culinaire pour promouvoir l'image de marque du Canada chez nous comme à l'étranger. La restauration, un secteur composé de professionnels qui servent les clients au Canada et partout dans le monde, offre un cadre idéal pour mettre en valeur les produits d'alcool du terroir. Malheureusement, les politiques actuelles font plus pour décourager que pour encourager les établissements à jouer ce rôle.

Abattre les barrières commerciales

Sur l'insistance de Restaurants Canada et d'autres intervenants de l'industrie, le gouvernement canadien a enfin éliminé l'exigence fédérale à l'effet que l'alcool circulant d'une province à une autre doive nécessairement passer par une régie provinciale des alcools.

Ce premier pas a été favorablement accueilli. Conclure des accords commerciaux interprovinciaux est déjà assez compliqué sans l'ajout de restrictions et de formalités fédérales. Nous espérons que le leadership sera maintenu à cet égard, afin d'encourager les provinces à éliminer leurs propres obstacles et de permettre aux bars et aux restaurants d'offrir à leurs clients des produits provenant de toutes les régions du pays.

Restaurants Canada apprécie également les efforts déployés par le gouvernement fédéral pour aider les producteurs d'alcool canadiens à étendre leur portée internationale et faciliter l'accès au marché canadien pour les produits étrangers.

Un fardeau fiscal de plus en plus lourd

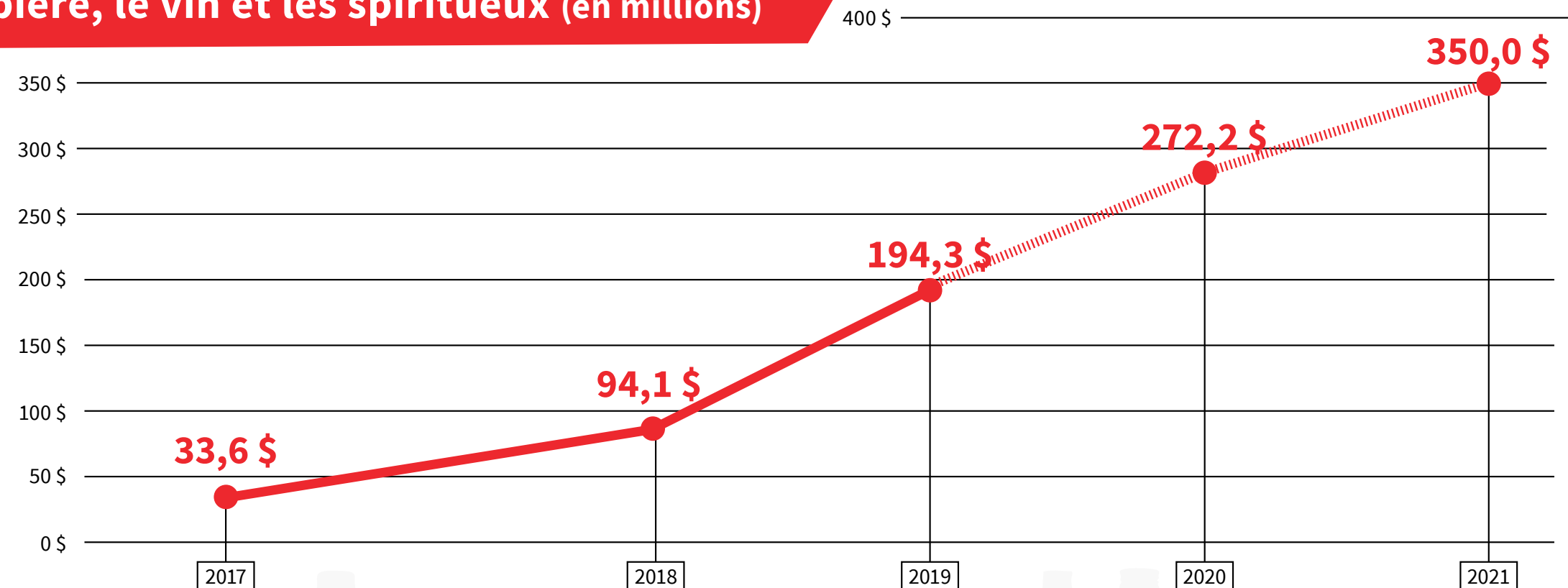
Les taxes perçues sur la vente d'alcool au Canada comptent parmi les plus élevées au monde.

Selon la Fédération canadienne des contribuables, les taxes fédérales et provinciales représentent actuellement :

- près de 50 pour cent du coût de la bière;
- entre 65 et 70 pour cent du coût final du vin; et
- jusqu'à 80 pour cent du coût des spiritueux.

En 2017, le gouvernement canadien a aggravé une situation déjà mauvaise : non seulement le budget fédéral a-t-il augmenté de deux pour cent les droits d'accise sur les produits d'alcool, mais il a introduit une indexation annuelle automatique de ces droits. Ainsi, le montant que le gouvernement fédéral perçoit sur la bière, le vin et les spiritueux achetés et vendus au Canada augmente chaque année depuis, ce sans avoir à faire l'objet d'un vote au Parlement.

Augmentation cumulative des taxes sur la bière, le vin et les spiritueux (en millions)



*Source : Association des vignerons du Canada, Bière Canada, Spirits Canada et Restaurants Canada

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Bel effort de consultation, mais des changements à la structure salariale pourraient neutraliser les progrès

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
C+	C	C

Les bars et les restaurants de Colombie-Britannique continuent d'évoluer dans un environnement politique loin d'être idéal, ce malgré les efforts déployés par le gouvernement précédent pour moderniser les lois et règlements en matière d'alcool.

Les entreprises de restauration et d'accueil avec permis d'alcool demeurent soumises aux exigences suivantes :

- Interdiction de se procurer des produits d'alcool auprès des quelque 600 détaillants privés;
- Obligation de payer le même prix de détail que les consommateurs dans les magasins gouvernementaux.

De plus, les établissements éprouvent toujours des difficultés avec leurs commandes auprès de la direction de la distribution d'alcool du gouvernement. On cite des retards fréquents, des livraisons inutilement acheminées par les entrepôts gouvernementaux ou simplement perdues en cours de route, ainsi que des temps d'attente déraisonnables pour des produits de spécialité.

L'échec du gouvernement précédent à prendre des mesures pour remédier à ces questions fondamentales est la raison pour laquelle la note de cette province était passée de C+ à C en 2017. Avec l'arrivée au pouvoir d'un nouveau gouvernement désireux de mettre en place des solutions pour les intervenants de l'industrie, la Colombie-Britannique a de bonnes chances d'améliorer sa note dans un proche avenir.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool en Colombie-Britannique sont :

Plus favorables

15 %

Inchangées

37 %

Moins favorables

49 %

« **Le fait de pouvoir uniquement acheter de l'alcool dans les débits gouvernementaux nous limite, comme celui de ne pouvoir vendre d'alcool pour consommation hors site. Nous sommes situés sur une petite île et les gens me demandent régulièrement s'ils peuvent acheter de l'alcool pour emporter.** »

– **Mike Lyons,**
directeur général,
Surf Lodge and Pub

On se réjouit du changement de régime

Le nouveau procureur général de la Colombie-Britannique, David Eby, est passé à l'action dès qu'il a reçu le dernier bulletin de notes de Restaurants Canada. Promettant de remettre la province sur les rails, il a nommé Mark Hicken, un avocat respecté de l'industrie vinicole, à titre de conseiller en matière de politiques sur l'alcool du nouveau gouvernement.

M. Hicken n'a pas tardé à former un comité consultatif composé d'intervenants de l'industrie. Au printemps 2018, celui-ci a publié un rapport contenant 24 recommandations, lesquelles tenaient compte des demandes suivantes de Restaurants Canada :

- Prix de gros pour tous les détenteurs de permis d'alcool;
- Vente entre détenteurs de permis (pour permettre aux bars et aux restaurants d'acheter des produits d'alcool de détaillants privés);
- Révision indépendante de l'ensemble du système de distribution de l'alcool.

Malheureusement le nouveau gouvernement tarde à prendre les mesures recommandées dans le rapport. Toutefois, une révision indépendante du système de distribution de l'alcool de gros de la province a été mise en œuvre plus tôt cette année; les résultats en sont attendus bientôt.

Des difficultés de main-d'œuvre à l'horizon

Même s'ils ont bon espoir que le gouvernement donne suite aux améliorations recommandées à son système d'alcool, les exploitants de bars et de restaurants de C.-B. font actuellement face à un défi d'un tout autre ordre. L'abolition du salaire pour les serveurs d'alcool prévue d'ici 2021 menace de nuire à leur capacité d'affecter les ressources nécessaires aux employés qui ne gagnent pas de pourboires, c'est-à-dire le personnel de cuisine, un segment plus difficile à attirer et à conserver. Renverser cette décision procurerait plus de souplesse aux établissements détenteurs de permis qui doivent déjà concurrencer pour trouver du personnel de cuisine dans le climat actuel de pénurie de main-d'œuvre.

Comment la Colombie-Britannique peut-elle #Releverledebit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Permettre la vente entre détenteurs de permis.
- Améliorer le processus de commande des produits qui ne sont pas tenus en stock.
- Continuer à moderniser les lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Conserver le salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

ALBERTA

Première de classe, mais il y a place à l'amélioration

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
B+	B	B

L'Alberta demeure la province dont les politiques sont les plus favorables à l'égard des détenteurs de permis d'alcool, notamment :

- Vente d'alcool au détail entièrement privatisée;
- Structure de majoration fixe pour tous les produits d'alcool;
- Accès à des prix de gros pour tous les établissements avec permis.

Résultat : les bars et les restaurants d'Alberta sont ceux qui ont accès au plus grand choix de produits d'alcool de tout le Canada, en plus de pouvoir les acheter à des prix relativement raisonnables et par une variété de moyens pratiques.

Toutefois, les entreprises de restauration et d'accueil qui servent de l'alcool continuent de souffrir de certaines mesures prises par le gouvernement provincial précédent, qui constituaient la raison pour laquelle la note de l'Alberta avait été réduite de B+ à B en 2017 :

- Nouvelles majorations de prix sur l'alcool;
- Élimination du salaire pour les serveurs d'alcool;
- Annulation de la révision complète visant à moderniser la réglementation provinciale sur l'alcool.

« **Nous travaillons bien avec l'AGLC, mais nos coûts d'exploitation augmentent constamment; une réduction de leurs minimums élevés nous éviterait d'avoir à commander plus qu'il ne faut pour ne pas avoir à payer les prix des magasins de détail. »**

– Mo Blayways, propriétaire-exploitant, 1ST RND

Une soif de réduction des coûts

Les restaurateurs plus modestes continuent de souffrir en raison de l'exigence de commande minimum de 25 caisses, qui les force à se procurer la majorité de leurs produits d'alcool auprès de détaillants à des prix plus élevés.

Les restaurants d'Alberta luttent pour survivre à une série de hausses récentes des coûts, exacerbée par des changements de politiques adoptées par le dernier gouvernement en raison de la faiblesse de l'économie. Faciliter l'accès à une plus grande variété de produits à de véritables prix de gros ferait beaucoup pour soulager les petites entreprises du secteur de la restauration et de l'accueil.

Une nouvelle ronde d'efforts

Nous félicitons l'Alberta Gaming, Liquor & Cannabis d'avoir consulté Restaurants Canada sur plusieurs dossiers, ainsi que pour ses efforts des dernières années à visant à moderniser progressivement ses politiques désuètes sur l'alcool. Toutefois, il faut davantage de progrès dans des dossiers importants afin que les bars et restaurants voient une réelle différence dans leur réalité quotidienne.

Avec l'arrivée au pouvoir d'un nouveau gouvernement engagé à réduire les formalités administratives pour la petite entreprise et à étudier le rétablissement d'un salaire pour les serveurs d'alcool, l'Alberta, déjà première de classe, pourrait bien améliorer sa note au prochain bulletin de Restaurants Canada.

Pour l'instant toutefois, les progrès sont insuffisants pour justifier une telle hausse.

Comment l'Alberta peut-elle #Releverledébit?

- Réduire le coût de l'alcool pour les petites entreprises du secteur de la restauration et de l'accueil.
- Entreprendre une révision complète des lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Réintroduire le salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool en Alberta sont :

Plus favorables

21 %

Inchangées

53 %

Moins favorables

26 %

SASKATCHEWAN

L'inaction suite aux commentaires suscite des inquiétudes

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
D+	C-	C-

L'espoir se profilait à l'horizon pour les bars et les restaurants de la Saskatchewan lorsque le gouvernement a mis de l'avant son projet de refonte du système de distribution d'alcool en 2016.

Malheureusement, les réalités opérationnelles ne se sont pas vraiment améliorées pour nombre d'établissements détenteurs de permis au cours des années qui ont suivi. En fait, les conditions se sont même détériorées pour certains restaurateurs en raison de divers facteurs.

L'asymétrie des prix demeure

La façon inégale dont le gouvernement a donné accès aux rabais aux détenteurs de permis d'alcool continue de créer un désavantage concurrentiel pour certains.

Des prix de gros ont en effet été introduits pour les détenteurs de permis de détail seulement, y compris les quelque 450 établissements qui étaient déjà autorisés à vendre des produits pour consommation hors site et qui sont d'office devenus détenteurs de permis de détail.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool en Saskatchewan sont :

Plus favorables

18 %

Inchangées

21 %

Moins favorables

62 %

« Nous sommes un important groupe de restaurants locaux, et nous payons des prix supérieurs de dix pour cent à ceux de concurrents de moindre envergure en raison du modèle de vente en gros. »

– Jim Werschler,
franchisé Boston Pizza
en Saskatchewan

Pendant ce temps, tous les autres détenteurs de permis se sont vus refuser l'accès à des prix de gros et la possibilité de demander un permis de vente pour emporter. Toutefois, on leur a permis d'acheter des produits des détenteurs de permis de détail à des prix négociés.

Au départ, ceci a mis de nombreux établissements dans une position absurde, soit celle de devoir se procurer des produits de leurs concurrents détenant un permis de vente au détail afin d'avoir accès à des rabais.

Avec la croissance des magasins d'alcool privés qui se poursuit, les restaurateurs sont de plus en plus en mesure de négocier des rabais au volume auprès de détaillants plutôt que de leurs concurrents directs.

Bien qu'il s'agisse là d'un pas dans la bonne direction, Restaurants Canada continue de faire pression pour donner à tous les détenteurs de permis d'alcool l'accès à des prix de gros.

Le choix demeure limité

Le gouvernement provincial a malheureusement fait très peu pour aider les établissements à offrir une plus grande variété de produits à leurs clients. Le processus d'approvisionnement en produits de spécialité que les magasins d'alcool gouvernementaux ne tiennent pas en stock demeure coûteux et fastidieux.

La clientèle de restaurant est en baisse

Les entreprises du secteur de la restauration et de l'accueil de la Saskatchewan continuent de souffrir de l'introduction en 2017 d'une taxe de vente de six pour cent sur les repas de restaurant. Cette taxe est venue s'ajouter à des augmentations de 4 à 6,8 pour cent de la majoration provinciale sur les ventes d'alcool.

De nombreux bars et restaurants ont ainsi vu diminuer leur clientèle, car les gens choisissent davantage de prendre un verre entre amis à la maison.

Comment la Saskatchewan peut-elle #ReleverleDébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Améliorer le processus de commande des produits qui ne sont pas tenus en stock.
- Continuer à moderniser les lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

MANITOBA

Bonne communication, mais les progrès restent à venir

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
C	C	C

Les bars et les restaurants du Manitoba ont vu un certain nombre d'améliorations opérationnelles depuis que le gouvernement de cette province a procédé à une révision importante de ses lois sur l'alcool en 2014. Plus particulièrement :

- Les catégories de permis trop compliquées ont été simplifiées, réduisant la nécessité pour un établissement de détenir plusieurs permis (par exemple, un restaurant peut désormais exploiter un bar et une salle à manger avec un seul permis);
- Les clients peuvent aujourd'hui consommer des boissons alcoolisées dans tout type d'établissement autorisé sans avoir à commander de nourriture;
- Il est facile pour les détenteurs de permis d'obtenir un permis spécial leur permettant de prolonger leurs heures à l'occasion d'événements spéciaux.

Toutefois, malgré les efforts de modernisation, de nombreuses règles restrictives demeurent quant à la façon dont les entreprises peuvent servir l'alcool. Par exemple, un grand pichet de bière doit être partagé par au moins trois personnes.

De plus, Restaurants Canada attend toujours que la province se penche sur d'autres difficultés qui empêchent le Manitoba d'améliorer sa note.

« Nous devrions pouvoir livrer une bouteille de vin à nos clients qui commandent de la maison. Les services de livraison ont le droit de le faire, les vendeurs de bière peuvent livrer des repas avec de la bière. Pourquoi pas les restaurants? »

– Scot McTaggart,
propriétaire-exploitant,
fusion grill

Les prix demeurent un sujet épineux

Contrairement à l'alcool vendu au détail, la distribution d'alcool aux bars et aux restaurants demeure entièrement sous contrôle provincial. En raison de politiques gouvernementales d'établissement des prix, les détenteurs de permis d'alcool ont de la difficulté à offrir à leurs clients un vaste choix de produits à des prix concurrentiels.

Les détenteurs de permis n'ont même pas le droit de payer leurs achats d'alcool par carte de crédit, alors que les consommateurs peuvent le faire dans les magasins gouvernementaux.

Restaurants Canada continue de revendiquer une plus grande souplesse d'achat et le droit pour tous les établissements avec permis d'alcool de bénéficier de prix de gros ou de rabais sur les produits d'alcool.

Les règles sur les produits pour emporter laissent un arrière-goût

Le Manitoba n'a toujours rien fait pour remédier à l'inégalité engendrée par ses règles régissant la vente de boissons alcoolisées pour consommation hors site : alors que les hôtels peuvent vendre de l'alcool pour emporter et les services de tiers sont autorisés à livrer des produits alcoolisés à domicile, les restaurateurs ne bénéficient toujours pas de ces options.

Restaurants Canada a récemment tenu des discussions fructueuses avec les décideurs, lesquelles laissaient entrevoir la possibilité de changements à ce chapitre. Toutefois, ces progrès ont été suspendus lorsqu'une élection anticipée a été déclenchée.

Il est à espérer que le nouveau gouvernement s'attaquera aux iniquités découlant des règles sur la vente d'alcool pour emporter et d'autres politiques qui désavantagent les bars et les restaurants de cette province.

Comment le Manitoba peut-il #Releverledébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Permettre la vente entre détenteurs de permis.
- Continuer à moderniser les lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool au Manitoba sont :

Plus favorables

55 %

Inchangées

27 %

Moins favorables

18 %

ONTARIO

L'Ontario doit faire plus pour améliorer son secteur de l'accueil

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
D+	D+	C-

Bien que l'Ontario ait fait des efforts pour rehausser l'expérience des consommateurs en matière de boissons alcoolisées au cours des dernières années, cette province a fait très peu pour améliorer la vie des bars et des restaurants.

Les monopoles continuent de contrôler la distribution de produits d'alcool aux détenteurs de permis, ce qui empêche les entreprises de restauration et d'accueil d'avoir accès à des prix de gros et se traduit par un mauvais service et un choix de produits limité.

Toutefois, le gouvernement nouvellement élu semble avoir la volonté de changer les choses et s'intéresse activement au point de vue des petites entreprises. Nous espérons que ceci entraînera des améliorations tangibles pour les bars et les restaurants de l'Ontario.

La restauration est enfin à la table

Dès son arrivée au pouvoir en 2018, le nouveau gouvernement s'est tourné vers la modernisation de son cadre réglementaire sur l'alcool.

Suite à une période de consultations publiques, la province a invité Restaurants Canada ainsi que d'autres intervenants de l'industrie à participer à une série de tables rondes et de consultations individuelles.

Au total, le gouvernement provincial a rencontré une trentaine d'organismes et reçu une cinquantaine de soumissions écrites.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool en Ontario sont :

Plus favorables

26 %

Inchangées

54 %

Moins favorables

20 %

« Le fait de ne pouvoir bénéficier de prix de gros sur l'alcool donne au client l'impression que nos prix sont excessivement gonflés. »

– Donna Doohar,
chef et propriétaire,
Mildred's Temple Kitchen

Bravo au progrès rapide

Depuis le lancement de son processus de révision des lois sur l'alcool, l'Ontario a déjà mis en œuvre plusieurs réformes.

Bien que les changements apportés aient surtout profité au secteur du détail, les mesures suivantes ont eu un effet bénéfique direct sur les bars et les restaurants de la province :

- Le terme « happy hour » (l'équivalent du 5 à 7) peut désormais être utilisé sur les affiches et dans les outils de marketing;
- Le service de l'alcool peut désormais commencer dès 9 h du matin dans tous les établissements détenteurs de permis, ce qui correspond aux nouvelles heures de service d'alcool et de cannabis dans les établissements de détail. Ceci veut dire que les restaurants qui servent le brunch n'ont plus à dire à leurs clients qu'ils doivent attendre 11 h avant de pouvoir commander un mimosa.

Ces réductions des formalités administratives ont été favorablement accueillies et laissent présager d'autres bonnes choses pour la communauté de la restauration et de l'accueil.

Regard vers l'avenir

En reconnaissance de l'approche consultative et du désir de changement manifestés par le nouveau gouvernement, Restaurants Canada rehausse pour la première fois la note de l'Ontario de D+ à C-.

Dès que son gouvernement commencera à prendre des mesures plus concrètes pour améliorer son domaine de l'accueil, l'Ontario pourra s'attendre à voir une amélioration appréciable de sa note.

Comment

L'Ontario peut-il #ReleverleDébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Entreprendre une révision complète des lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Maintenir le salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

QUÉBEC

L'amélioration se poursuit, mais il faut améliorer l'accès aux prix de gros

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
C+	B-	B-

Le Québec s'est mérité des points en 2017 pour avoir simplifié son système de permis, ce en permettant aux détenteurs d'avoir un seul permis d'alcool par établissement plutôt qu'un permis pour chaque espace où l'alcool est vendu ou servi.

Cette réduction importante de la lourdeur administrative, combinée à une diminution de l'ensemble des frais de permis, est la principale raison pour laquelle la note de la province était passée de C+ à B- dans le dernier bulletin de notes de Restaurants Canada.

Continuant sur sa lancée, le Québec a poursuivi la réforme de ses politiques sur l'alcool au cours des deux dernières années. Toutefois, la mise en œuvre de nouvelles mesures qui profiteraient aux bars et aux restaurants demeure en suspens. Entre temps, des progrès insuffisants quant aux prix de l'alcool continuent d'empêcher la province d'améliorer davantage sa note.

Des raisons de porter un toast

Le secteur des services alimentaires et de l'accueil a célébré l'adoption du projet de loi 170 en 2018, lequel a entraîné plusieurs améliorations aux politiques en matière d'alcool, notamment :

- Les établissements peuvent désormais rester ouverts jusqu'à 4 heures du matin (mais la vente d'alcool doit cesser à 3 heures);

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool au Québec sont :

Plus favorables

31 %

Inchangées

60 %

Moins favorables

9 %

« Très long pour avoir un permis mais la baisse du coût du permis aide. »

– Nicolas Filiatrault,
Vice-président finances et
administration, Benny&Co

- Les parents et leurs enfants peuvent désormais rester en terrasse jusqu'à 22 h (contre 20 h auparavant);
- Des mélanges de boissons alcoolisées peuvent être préparés à l'avance, à condition d'être vendus le même jour. Ceci signifie que des boissons telles que la sangria n'ont plus à être mélangées à la demande, ce qui permet aux préposés au bar de préparer des boissons de ce type en prévision d'une période de pointe.

Restaurants Canada se réjouit particulièrement de ce que la nouvelle loi éliminera, à compter du 1^{er} juillet 2020, un irritant de longue date pour les bars et les restaurants : l'obligation de vendre uniquement des bouteilles, cannettes ou autres contenants de boissons alcoolisées portant le timbre gouvernemental.

Ce qu'il reste à faire

Il est heureux que ces réformes aient été effectuées avant le changement de gouvernement au Québec, mais les établissements avec permis d'alcool attendent encore avec impatience une réglementation pour éliminer :

- des règles désuètes sur la publicité et la promotion de l'alcool;
- l'obligation pour les clients de restaurants de commander de la nourriture avec toute boisson alcoolisée.

Restaurants Canada espère voir ces changements mis en œuvre d'ici son prochain bulletin de notes. Pour améliorer sa position, le Québec devra prendre des mesures plus décisives quant aux prix de gros.

Bien que des progrès aient été réalisés à cet égard, au moyen de promotions mensuelles sur des produits spécifiques par la Société des alcools du Québec, les détenteurs de permis attendent toujours des rabais au volume sur tous les types de boissons alcoolisées, comparables à ceux auxquels ils ont droit sur la bière.

Comment le Québec peut-il #Releverledébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Adopter une nouvelle réglementation sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Maintenir le différentiel de salaires pour les travailleurs à pourboires.
- Réduire les majorations de prix excessives.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Moins de paroles, plus d'action

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
C-	D	D-

Le Nouveau-Brunswick n'a pas mis à jour ses lois sur l'alcool depuis des décennies. Par conséquent, la réglementation ne correspond pas aux attentes des consommateurs, crée un fardeau pour les entreprises et freine la croissance.

De nombreuses consultations ont eu lieu au fil des ans, procurant aux décideurs une feuille de route claire quant à ce qu'il faut faire pour entrer dans le 21^e siècle. Un seul écueil : l'absence de volonté politique.

Les entreprises de restauration sont particulièrement exaspérées par le fait que la province n'a pas tenu sa promesse d'introduire des prix de gros. Cette lenteur administrative est la raison pour laquelle la note du Nouveau-Brunswick était passée de C- à D dans le dernier bulletin de Restaurants Canada en 2017.

Cette note baisse à nouveau cette année en raison de l'échec du gouvernement précédent à améliorer les conditions pour les bars et les restaurants au cours des deux dernières années. Avec l'arrivée d'un nouveau gouvernement qui prend déjà des mesures en faveur de la petite entreprise, le Nouveau-Brunswick pourrait enfin être prêt à réviser sa réglementation sur l'alcool et à améliorer sa note.

Un allègement des formalités serait bon pour le moral

Les établissements détenteurs de permis d'alcool du Nouveau-Brunswick sont aux prises avec une bureaucratie excessive et inutile. Les exploitants de bars et de restaurants se voient en effet régulièrement confrontés à divers problèmes.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool au Nouveau-Brunswick sont :

Plus favorables

4 %

Inchangées

81 %

Moins favorables

15 %

« Nous payons trop de taxes. Tous nos fournisseurs nous donnent accès à des prix de gros, mais ce n'est pas le cas pour l'alcool. »

– Elizabeth Rowe, propriétaire-partenaire, restaurants Urban Deli et Italian by Night

Une réglementation désuète qui nuit à l'expérience client est une source fréquente de frustration. À titre d'exemple, les clients de restaurant n'ont pas le droit de consommer d'alcool debout, ce qui fait qu'il est techniquement interdit de prendre une gorgée d'alcool lorsqu'on porte un toast, à moins d'être assis.

Les détenteurs de permis demeurent également aux prises avec un lourd fardeau administratif en raison du fait que la province exerce un contrôle exclusif sur la distribution d'alcool.

Restaurants Canada a à maintes reprises enjoint le gouvernement de relâcher son emprise monopolistique, à tout le moins sur la bière, de façon à permettre aux bars et aux restaurants de se procurer des produits directement auprès de brasseries. La société des alcools provinciale n'est tout simplement pas en mesure de suivre l'évolution de l'offre de l'industrie de la bière artisanale, ce qui entraîne constamment retards et confusion.

Pendant ce temps, bien que le secteur de la restauration et de l'accueil ait profité de l'intérêt accru pour les produits artisanaux, la prolifération des salles de dégustation dans les brasseries, beaucoup moins réglementées, a entraîné une concurrence injuste. Pour rendre les règles du jeu équitables, la province devrait éliminer les règles et les restrictions inutiles pour les bars et les restaurants et leur permettre de vendre des produits alcoolisés pour consommation hors site.

Il est temps de voir aux prix

Le Nouveau-Brunswick demeure la seule province des Maritimes à ne pas donner accès à des rabais au volume aux détenteurs de permis d'alcool.

Le gouvernement précédent avait promis un régime de prix de gros, mais celui-ci n'a jamais vu le jour.

Restaurants Canada espère que le nouveau gouvernement saura mettre en œuvre ce changement de politique longtemps attendu.



Comment le Nouveau-Brunswick peut-il #Releverledébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Permettre aux détenteurs de permis de se procurer des produits directement auprès des brasseries artisanales.
- Entreprendre une révision complète des lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

NOUVELLE-ÉCOSSE

Le progrès se poursuit, mais des enjeux importants demeurent

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
C+	B-	B-

La Nouvelle-Écosse est un excellent endroit où exploiter un bar ou un restaurant, principalement en raison des facteurs suivants, qui créent un climat favorable pour les détenteurs de permis d'alcool :

- Rabais de gros de 10 pour cent sur les vins et spiritueux;
- Accès à des magasins publics et privés;
- Possibilité de s'approvisionner directement auprès de producteurs locaux;
- Efforts soutenus du gouvernement pour réduire les formalités administratives.

Ces conditions encouragent une saine concurrence entre détenteurs de permis, réduisent les obstacles administratifs à l'achat et à la vente d'alcool et donnent aux clients l'accès à un vaste choix de boissons alcoolisées dans les établissements avec permis.

En fait, le climat d'affaires de cette province est même devenu plus favorable envers les entreprises de restauration et d'accueil depuis la publication du dernier bulletin de notes de Restaurants Canada. Toutefois, pour pouvoir améliorer sa note, la Nouvelle-Écosse doit donner suite à certaines demandes importantes.

« Les règles actuelles créent un environnement injuste. Les petites brasseries qui ont des salles de dégustation paient moins de taxes, ont le droit de vendre de la bière et des growlers pour emporter et ne sont pas soumis aux mêmes restrictions que les bars et les restaurants. »

– Jeff McLatchy,
propriétaire-exploitant,
Celtic Corner Pubs Ltd.

L'époque de la prohibition est enfin révolue

Une nouvelle loi provinciale a enfin aboli une exigence remontant à l'époque de la prohibition, celle d'organiser des plébiscites pour permettre la vente d'alcool. Les gouvernements municipaux peuvent désormais révoquer leur statut de « zone sèche » de façon unilatérale lorsqu'une entreprise souhaite vendre de l'alcool sur leur territoire.

Un nouvel outil de sécurité publique

Toute personne âgée de moins de 19 ans est désormais passible d'une amende de 150 \$ dans les cas suivants :

- Présentation d'une fausse pièce d'identité dans un établissement détenteur de permis d'alcool;
- Présence non autorisée dans un lieu servant de l'alcool.

Restaurants Canada a milité pour obtenir ces réformes afin de donner aux bars et aux restaurants un moyen de dissuader les jeunes d'utiliser de fausses pièces d'identité pour s'introduire dans leurs établissements ou pour commander de l'alcool.

Le verre reste à moitié vide

Depuis 2017, la Nouvelle-Écosse a procédé à d'autres réformes de ses politiques, ce qui a amélioré la situation pour les bars et les restaurants. Plus particulièrement :

- Les clients en restaurant peuvent désormais commander jusqu'à deux boissons alcoolisées sans être obligés de commander de nourriture;
- Les heures de service de l'alcool sont les mêmes tous les jours de la semaine, ce qui permet aux clients de brunch de consommer une boisson alcoolisée avant midi.

Toutefois, les obstacles suivants continuent d'empêcher les entreprises de restauration et d'accueil d'atteindre leur plein potentiel :

- Taux de taxes relativement élevés;
- Absence de salaire pour les serveurs d'alcool;
- Absence de rabais de gros sur la bière;
- Concurrence injuste des brasseries artisanales.

Restaurants Canada espère que la volonté du gouvernement à travailler étroitement avec les intervenants de l'industrie entraînera rapidement des progrès dans ces domaines.



Comment la Nouvelle-Écosse peut-elle #Releverledébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Entreprendre une révision complète des lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool en Nouvelle-Écosse sont :

Plus favorables

37 %

Inchangées

49 %

Moins favorables

14 %

ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sur la bonne voie, mais les progrès stagnent dans des dossiers clés

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
B-	B-	B-

Même si elle est la plus petite des provinces canadiennes, l'Île-du-Prince-Édouard a réussi à se démarquer auprès des exploitants de bars et de restaurants.

Cette province offre un environnement très favorable aux détenteurs de permis d'alcool, principalement parce qu'elle est la seule à part l'Alberta à avoir un programme de prix de gros pour la bière, le vin et les spiritueux.

Restaurants Canada entretient depuis plus d'une décennie une relation constructive avec la Prince Edward Island Liquor Control Commission ainsi qu'avec les élus œuvrant dans le dossier de l'alcool de la province. Les décideurs politiques ont clairement démontré qu'ils apprécient le rôle essentiel que jouent les entreprises de restauration et d'accueil dans le bien-être des communautés de la province et ont par conséquent pris des mesures concrètes pour appuyer leur succès.

Restaurants Canada travaillera avec plaisir avec le gouvernement minoritaire nouvellement élu afin de poursuivre le travail et de relever encore davantage la note déjà enviable de l'IPÉ.

« Nous n'avons pas accès à une variété suffisante à l'Île-du-Prince-Édouard, et même les produits que nous pouvons normalement nous procurer ne sont pas toujours disponibles. »

– Jenny Allen,
directrice générale,
Redwater Rustic Grille

Les restaurateurs demeurent bien servis

Depuis le dernier bulletin de notes de Restaurants Canada, les détenteurs de permis ont profité de plusieurs réformes réglementaires en matière d'alcool :

- Les parents et leurs enfants peuvent désormais manger à toute heure dans les établissements avec permis d'alcool (auparavant les mineurs accompagnés ne pouvaient commander de repas après 21 h et devaient quitter les lieux à 22 h au plus tard);
- Il n'est plus illégal de prononcer un juron dans les bars et restaurants avec permis d'alcool (une clause interdisant le langage vulgaire ou profane a enfin été retirée de la Liquor Control Act, mais l'inconduite demeure interdite);
- De nombreux règlements répétitifs et prescriptifs qui faisaient obstacle au bon fonctionnement des restaurants avec permis ont également été éliminés (notamment une règle désuète interdisant les comptoirs ou les tabourets et une autre exigeant des couvre-tables).

La province a travaillé étroitement avec Restaurants Canada pour introduire ces mesures à titre provisoire en attendant une révision plus complète de ses lois sur l'alcool.

Après de nombreuses consultations avec les intervenants de l'industrie, les décideurs sont en train de finaliser leurs recommandations en vue de la refonte de la réglementation de l'IPÉ en matière d'alcool. On espère que le nouveau gouvernement provincial ira de l'avant pour remplacer la Liquor Control Act dès que le nouveau projet de loi sera rédigé.

Prix et choix doivent être améliorés

La petite taille du marché de l'IPÉ continue de limiter sa capacité d'offrir aux détenteurs de permis un vaste choix de produits alcoolisés à prix raisonnable.

Malgré cela, des efforts peuvent être faits pour réduire la marge bénéficiaire que le gouvernement provincial perçoit sur les ventes d'alcool afin que bars et restaurants puissent offrir une meilleure valeur aux consommateurs.

L'IPÉ pourrait également conclure des ententes de collaboration avec d'autres provinces afin de réaliser des économies d'échelle plus importantes.



Comment l'Île-du-Prince-Édouard peut-elle #ReleverleDébit?

- Conclure des ententes d'achat avec d'autres provinces afin de réaliser des économies d'échelle plus importantes.
- Adopter de nouvelles lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool à l'Île-du-Prince-Édouard sont :

Plus favorables

43 %

Inchangées

57 %

Moins favorables

0 %

TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

Pas d'amélioration en vue

BILAN DES RÉSULTATS

2015	2017	2019
F	D-	D-

Très peu a été fait pour améliorer les politiques sur l'alcool de Terre-Neuve-et-Labrador depuis que cette province a reçu une note d'échec de Restaurants Canada en 2015.

Les entreprises du secteur de la restauration et de l'accueil doivent encore aujourd'hui :

- payer les mêmes prix de détail que les consommateurs pour l'alcool;
- payer les frais de permis les plus élevés au pays;
- faire face à un énorme fardeau administratif en raison d'une réglementation désuète.

Bien que des efforts aient été faits pour maintenir une ligne de communication avec les intervenants de l'industrie, cette province risque fort de voir chuter sa note. Le gouvernement doit agir s'il veut éviter de retomber à une note de F, et encore plus s'il souhaite l'améliorer.

Un soupçon de progrès

La Newfoundland and Labrador Liquor Corporation (NLC) mérite des félicitations pour avoir poursuivi le processus de consultation avec le groupe de travail des détenteurs de permis, formé en réaction au premier bulletin de notes de Restaurants Canada.

Selon le sondage...

Comparativement à il y a deux ans, les politiques en matière d'alcool à Terre-Neuve-et-Labrador sont :

Plus favorables

0 %

Inchangées

75 %

Moins favorables

25 %

« **L'augmentation des frais de permis et l'absence de prix de gros nuisent à la croissance de nos ventes d'alcool.** »

– **Wilma Hartmann,**
copropriétaire-
exploitante,
Anchor Inn Hotel

Ce groupe de travail se réunit sur une base trimestrielle pour discuter des enjeux et des pistes de solution; il publie en outre un bulletin de nouvelles pour tenir les détenteurs de permis au courant des développements pouvant avoir des répercussions sur leurs établissements.

Sur l'une des recommandations du groupe de travail, la NLC a récemment réduit le montant de dépôt que les détenteurs de permis doivent payer lorsqu'ils commandent des produits d'alcool qui ne sont pas tenus en stock. Désormais seule la moitié du coût doit être acquittée au moment de la commande. Cette mesure a été favorablement accueillie par les entreprises pour lesquelles les longues périodes d'attente pour les commandes spéciales entraînaient des problèmes de liquidités.

Grâce aux efforts du groupe de travail, les détenteurs de permis ont également bénéficié d'une amélioration du choix de produits ainsi que de meilleures relations avec les organismes d'application des lois sur l'alcool.

Malheureusement, l'absence de volonté politique a empêché la province de prendre des mesures pour résoudre des problèmes plus importants soulevés par les exploitants de bars et de restaurants.

L'attente risque de se prolonger

Les établissements avec permis d'alcool de Terre-Neuve-et-Labrador ont connu une croissance très lente de leurs ventes au cours des dernières années. Bien que cette situation soit en partie attribuable à la faiblesse de l'économie provinciale, des politiques sur l'alcool défavorables rendent les choses encore plus difficiles.

Les frais d'exploitation sont beaucoup plus élevés dans cette province que dans le reste du Canada, et ceci continuera sans doute d'être le cas dans l'avenir.

Même s'ils reconnaissent le besoin de revoir les lois de la province en matière d'alcool, les décideurs ne peuvent aller de l'avant sans l'appui des élus. Le gouvernement provincial réélu étant désormais en position minoritaire, il lui sera encore plus difficile de prendre des mesures décisives dans ce dossier.

Comment Terre-Neuve-et-Labrador peut-elle #Releverledébit?

- Donner à tous les détenteurs de permis l'accès à des prix de gros sur tous les types de produits d'alcool.
- Entreprendre une révision complète des lois sur l'alcool de façon à réduire les formalités administratives et à tenir compte de l'évolution du marché.
- Réduire les frais de permis d'alcool pour les établissements dont le chiffre d'affaires est plus élevé.
- Permettre à tous les détenteurs de permis de vendre de l'alcool pour consommation hors site.
- Introduire un salaire pour les serveurs d'alcool.
- Réduire les majorations de prix excessives.

MÉTHODOLOGIE

Le bulletin Relever le débit, publié tous les deux ans par Restaurants Canada, évalue l'impact des politiques provinciales en matière d'alcool sur les bars et les restaurants canadiens.

Ces politiques sont évaluées en fonction de quatre grandes catégories. Après analyse et pondération, une note générale est attribuée à chaque province. À l'intérieur de chaque catégorie, les provinces se voient accorder des points pour les critères énumérés ci-dessous. Dans le cas où les lois et règlements d'une province sont favorables au secteur des services alimentaires, des points sont ajoutés. À l'inverse, lorsque les lois et règlements sont punitifs ou inefficace, des points sont déduits du compte.

1. Prix et choix. Cette catégorie porte sur les facteurs qui ont un impact sur l'offre d'alcool aux exploitants de bars et de restaurants. Des points sont accordés ou déduits en fonction de l'accès à des prix de gros, de la possibilité pour les propriétaires de bars et de restaurants d'acheter directement des fournisseurs ou d'autres sources, de la compétitivité de la chaîne d'approvisionnement, des conditions et des méthodes de paiement offertes, des surcharges, ainsi que de la variété de produits.

2. Permis et réglementation. Cette catégorie tient compte du coût de la réglementation pour les entreprises de services alimentaires détentrices de permis. Elle évalue la complexité du processus d'obtention de permis, les périodes d'attente et l'obligation (et le coût) de publier les demandes de permis. Le coût réel des permis et des renouvellements ainsi que l'obligation de servir des repas donnent également lieu à l'attribution ou à la déduction de points.

3. Ventes aux clients. Cette catégorie comprend des facteurs qui ont un impact sur le prix final du produit pour les exploitants de bars et de restaurants, en plus du prix de revient réel du produit qu'ils vendent. Des points sont accordés ou déduits en fonction des surcharges au client (par ex., taxes supplémentaires), de la possibilité de vendre des produits pour emporter et de la présence ou de l'absence d'un salaire minimum pour les serveurs d'alcool.

4. Activité politique et réglementaire. Cette catégorie mesure la volonté politique d'améliorer le système actuel. Les provinces sont évaluées en fonction de leur activité récente visant à examiner, à moderniser et à simplifier leur système pour les détenteurs de permis d'alcool. Nous avons

également mesuré les processus de consultation des gouvernements destinés à apporter des changements pour le secteur de l'accueil. Enfin, une note est accordée aux gouvernements pour leur appréciation de la contribution du secteur de l'accueil à l'économie provinciale.

En fonction des commentaires reçus de ses membres, Restaurants Canada a attribué des facteurs de pondération aux quatre catégories ci-dessus afin de calculer la note finale pour chaque province. Les membres ont cité les prix comme étant leur principal enjeu en lien avec l'alcool. Par conséquent, un facteur de pondération de 45 sur 100 a été attribué au premier facteur de mesure, **Prix et choix**. Au deuxième rang des enjeux importants pour le secteur, on trouve la catégorie **Permis et réglementation**, à laquelle l'on a attribué un facteur de 30 sur 100. Le facteur de pondération de la catégorie **Ventes aux clients** est de 15 sur 100, et celui de la catégorie **Activité politique et réglementaire** a reçu un facteur de 10 sur 100.

Les notes obtenues dans chacune des quatre grandes catégories ont été pondérées en fonction de l'échelle ci-dessus, après quoi une note globale a été attribuée à chaque province.

Les résultats de sondage contenus dans ce rapport proviennent des réponses à un questionnaire en ligne qui a été acheminé à des exploitants de services alimentaires de toutes les régions du Canada entre le 12 juin et le 26 août 2019. Au total, plus de 700 questionnaires ont été remplis. Veuillez noter que la marge d'erreur est normalement plus élevée pour les résultats des provinces de plus petite taille.



Restaurants
Canada

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires