



**RÉPONSE À LA CONSULTATION DE LA RACJ
RELATIVEMENT AUX LOIS SUR L'ALCOOL**

Novembre 2001

La Régie des alcools, des courses et des jeux mène actuellement une consultation sur des changements possibles aux lois sur l'alcool au Québec. Éduc'alcool a rencontré la RACJ à ce sujet à l'invitation de cette dernière le 7 novembre dernier. Il a répondu sur la base de ses orientations générales aux questions qui ont été posées. Pour certains sujets, il a fallu s'engager à apporter un complément de réponse après vérification.

Ces vérifications sont à présent terminées. Voici donc les compléments de réponses d'Éduc'alcool.

1.- Les restaurants qui livrent de la nourriture peuvent-ils livrer aussi de l'alcool ?

Les épiceries livrent bien de la bière et la SAQ livre bien des vins et spiritueux à domicile. On peut donc envisager que les restaurants qui livrent de la nourriture puissent aussi livrer de l'alcool. C'est pratique courante aux Pays-Bas et cela ne pose aucun problème. Mais il importera au plus haut point que cette mesure soit accompagnée d'un processus de vérification de l'âge des personnes à qui l'alcool est livré. Si les livreurs des pizzerias et de poulet rôti n'ont pas à vérifier l'âge de leurs clients, ils devront le faire s'ils livrent une bouteille de vin ou quelques bières avec la nourriture.

2.- Les personnes qui ne terminent pas une bouteille de vin dans un restaurant peuvent-elles être autorisées à la ramener chez elles ?

Oui ; absolument. Cette mesure incitera les clients à consommer avec modération et leur évitera de se sentir obligés de « finir la bouteille » qu'ils ont déjà payée même s'ils estiment avoir suffisamment bu. Cela est pratique courante en Grèce. Il faudra simplement prévoir un mécanisme qui va sceller la bouteille et prévoir que celle-ci sera transportée dans le coffre de l'auto et non dans l'habitacle avec le chauffeur et les passagers.

3.- Peut-on autoriser les gens à apporter d'autres produits alcooliques que le vin dans des restaurants « Apportez votre vin » ?

On peut facilement envisager qu'ils puissent apporter des produits alcoolisés qui accompagnent un repas : vin et bière dans la mesure où ils apportent des bouteilles scellées et non déjà entamées. C'est le cas en Irlande et dans certains États des États-Unis dont l'Alabama et certains comtés du Massachusetts et du New Jersey. Il y a aussi la gestion du « droit de bouchon » des restaurateurs à gérer : il faudra sans doute prévoir un droit de « décapsulage » de la bouteille de bière. Pour ce qui est des spiritueux, cela est évidemment plus délicat.

Par ailleurs, il faudra prévoir que les bouteilles non terminées puissent être rapportées selon les mêmes mécanismes prévus pour les restaurants licenciés.

4.- Peut-on autoriser les établissements licenciés à servir de l'alcool dès six heures du matin avec le petit-déjeuner ?

Il faut être extrêmement prudent dans l'assouplissement de la réglementation à ce chapitre. Cette mesure proposée, si elle était en vigueur, va davantage servir aux alcooliques qui ont des symptômes de sevrage le matin. Cela représente environ 3 % de la population. La mesure est risquée. Elle peut entraîner des conséquences graves sur le plan de la santé. Le seul changement acceptable serait d'autoriser le service de l'alcool qui accompagne de manière courante les petits-déjeuners. Cela veut dire les seuls mimosas et encore, dans la mesure où ils sont servis avec un petit-déjeuner complet et non seulement des aliments « pour la façade ».

5.- Peut-on autoriser les mineurs accompagnés de leurs parents à se trouver sur les lieux de consommation d'alcool (terrasses d'été, etc.) jusqu'à 20 heures

Oui. Les parents sont responsables de l'éducation de leurs enfants. Ils ne sont pas moins responsables à partir de 18 heures ou de 20 heures.

6.- Peut-on autoriser les restaurateurs à mélanger d'avance les mixes (sangria) ou à remplir les carafons d'avance dans les restaurants ?

Il n'est pas facile de répondre à cette question. Sur le plan de la qualité des produits servis, si les clients sont insatisfaits, ils auront toujours le loisir de retourner le contenant. Toutefois, c'est surtout sous l'angle du contrôle de la contrebande que la question se pose. S'il faut choisir entre les Hells et un léger retard dans le service, la balance des inconvénients penche nettement en faveur du contrôle. Toutefois, si cela ne pose pas de problème de contrôle, la mesure est acceptable.

7.- Les serveurs des restaurants et autres établissements licenciés ainsi que les barmen devraient-ils suivre le cours « Action Service » pour avoir le droit de pratiquer leur métier ? (Cette question ne nous a pas été posée par la Régie, mais nous faisons quand même valoir notre position).

Oui. Absolument. Il est impensable qu'au Québec il faille avoir un permis spécifique pour couper des cheveux mais pas pour servir de l'alcool. Il est essentiel que les serveurs et les barmen suivent le cours « Action Service ». Cela doit être obligatoire. Et cela est d'autant plus justifié que c'est l'un des moyens de prévention les plus efficaces pour limiter les dégâts causés par les récidivistes de l'alcool au volant et les conducteurs les plus à risque.