

# *Droits et obligations de titulaires de permis d'alcool*

- 
- Permis de restaurant pour vendre
  - Permis de restaurant pour servir
  - Permis de bar
  - Permis de brasserie
  - Permis de taverne
  - Permis de club

## *Le présent document*

a pour objet d'exposer l'essentiel des droits et des obligations de certaines catégories de titulaires de permis d'alcool. Il ne constitue en aucune façon un énoncé exhaustif. Il est important de noter que les textes législatifs et réglementaires applicables à chacune des situations ont toujours préséance sur ce document.

À titre de titulaire de permis d'alcool, conservez-le dans votre établissement, dans un endroit accessible et bien en vue afin que non seulement vous-même mais également tout votre personnel puissiez vous rappeler à l'occasion vos obligations en le consultant. Le tableau joint en annexe met en évidence le contenu des principales dispositions légales qui diffèrent selon les différents types de permis.

En respectant vos obligations, vous contribuerez à la qualité et à la prospérité du commerce au détail des boissons alcooliques de même que vous éviterez des situations qui pourraient entraîner des conséquences fâcheuses. N'oubliez pas que détenir un permis d'alcool constitue un privilège.

Votre permis doit être affiché à la vue du public dans la pièce ou sur la terrasse où vous exploitez ce permis. Les droits sont payables annuellement, 30 jours avant la date anniversaire de sa délivrance.

## Qù acheter vos boissons alcooliques?

Seules les boissons acquises auprès d'une succursale de la Société des alcools du Québec (SAQ) qui offre le service réservé aux titulaires de permis d'alcool, ou auprès d'un brasseur, d'un producteur artisanal, d'un distributeur de bière, d'un fabricant de cidre ou de l'un de leurs agents détenant un permis de fabrication de la Régie, sont permises dans votre établissement. À titre d'exemple, vous ne pouvez pas acheter votre bière ou votre vin chez l'épicier ou chez le dépanneur.

Les contenants de boissons alcooliques conservés dans votre établissement doivent tous porter, sans exception, le timbre de droit de la SAQ s'il s'agit de produits achetés à cet endroit, l'autocollant de contrôle de la Régie lorsque les produits proviennent du producteur artisanal ou la marque indiquant que le produit est pour consommer sur place (CSP) dans le cas de la bière provenant d'un brasseur. Les boissons alcooliques entrant dans la préparation de mets cuisinés doivent également être conservées dans les contenants originaux marqués.

Si un contenant ne porte pas d'identification, vous devez le retourner le plus rapidement possible à l'endroit où il a été acheté. Il n'est pas permis de le conserver dans un bureau, la cave, la remise ou tout autre endroit de l'établissement, pas plus que vous ne pouvez y placer des boissons reçues en cadeau de clients ou de fournisseurs ou celles servant à votre consommation personnelle.

## Comment conserver vos boissons alcooliques?

Les boissons alcooliques doivent être conservées dans leurs contenants d'origine jusqu'au moment où elles sont servies au client. De plus, une fois entamés, ces contenants ne peuvent être remplis entièrement ou partiellement. Par ailleurs, il n'est pas permis de préparer un mélange de boissons alcooliques à l'avance, comme par exemple la sangria. Toutefois, le *permis de restaurant pour vendre* autorise la préparation à l'avance de carafons de vin, entre 11 h et 14 h et entre 17 h et 20 h. En dehors de ces heures, tout le vin contenu dans les carafons préparés à l'avance doit **obligatoirement** être détruit.

## Les registres et les taxes

Vous devez comptabiliser vos achats et vos ventes de boissons alcooliques en prenant soin de conserver toutes les pièces justificatives. Vous avez également l'obligation de verser au gouvernement toutes les taxes perçues sur les ventes réalisées.

## *Les heures d'exploitation du permis d'alcool*

Un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place peut être exploité tous les jours, de 8 h à 3 h le lendemain.

## *Un service responsable*

La loi édicte qu'il est interdit de vendre des boissons alcooliques à une personne en état d'ébriété. Le titulaire du permis qui n'aurait pas fait preuve de vigilance et de prudence à cet égard s'expose non seulement à des sanctions administratives et pénales mais risque également des poursuites civiles. Pour vous prémunir contre d'éventuelles poursuites, ne servez pas de boissons alcooliques aux personnes en état d'ébriété, donnez des directives précises à vos employés et inscrivez-vous, de même que votre personnel, à un programme de formation, tel Action Service.

Axée sur l'apprentissage de moyens pratiques pour reconnaître et transiger avec un client qui consomme trop ou qui a déjà trop bu, cette formation est offerte en sessions publiques et en sessions privées en entreprise. De plus, Éduc'alcool et l'ITHQ ont mis en ligne la formation Action Service, la rendant ainsi accessible en tout temps et partout à travers le Québec.

Éduc'alcool est un organisme sans but lucratif qui met sur pied des programmes de prévention, d'éducation et d'information pour aider jeunes et adultes à prendre des décisions responsables et éclairées face à la consommation d'alcool. Pour en savoir davantage sur cet organisme, vous pouvez consulter son site Internet : [www.educalcool.qc.ca](http://www.educalcool.qc.ca)

Rappelez-vous que l'exploitation de votre commerce ne doit pas porter atteinte au bien-être de la collectivité en général et à l'intégrité de chaque individu. Ainsi, les « jeux à boire » favorisant une consommation rapide et pouvant entraîner une intoxication qui peut être mortelle, constituent une pratique inacceptable par la société. Des activités telles que les concours de calage d'alcool sont contraires aux critères généralement définis par la loi et les tribunaux quant à la conduite et aux mesures attendues d'un titulaire de permis d'alcool. De même, les soirées encourageant une consommation excessive, telles les « open bar », ainsi que la vente de boissons à des prix dérisoires, démontrent une conduite irresponsable méprisant la sécurité des clients de l'établissement.

Par ailleurs, vous devez savoir que la publicité et les pratiques promotionnelles en matière de boissons alcooliques sont assujetties à un règlement, lequel vise notamment à enrayer toute publicité qui encourage le client à consommer des boissons alcooliques de façon non responsable.

## *La personne mineure*

Une personne mineure ne peut se trouver dans un bar, une brasserie ou une taverne, que ce soit comme cliente ou comme employée. Elle ne peut pas non plus présenter un spectacle ou y participer dans une pièce ou sur une terrasse d'un tel établissement où des boissons alcooliques peuvent être vendues. Toutefois, pendant les heures d'ouverture du commerce, elle peut traverser une pièce ou une terrasse.

Par ailleurs, la présence d'une personne mineure peut être permise dans les cas suivants :

- sur une terrasse, avant 20 h, si elle est accompagnée de son père, de sa mère ou du titulaire de l'autorité parentale;
- lors d'une réception, lorsque l'accès à une pièce ou à une terrasse est limité à un groupe de personnes, pourvu que la personne mineure fasse partie de ce groupe.

La présence d'une personne mineure est également autorisée dans un bar si le permis de ce bar est exploité dans un théâtre, un amphithéâtre, une piste de course, un centre sportif, un pavillon de chasse ou de pêche ou sur le site de fabrication d'un titulaire de permis de production artisanale ou de permis de producteur artisanal de bière.

Vous ne pouvez jamais vendre des boissons alcooliques à une personne mineure ou même en vendre à une personne majeure, si vous savez que cette dernière s'en procure pour une personne mineure.

## *La sécurité et la tranquillité publiques*

L'exploitation de votre établissement doit se faire dans le respect de la sécurité et de la tranquillité publiques. N'oubliez pas que votre voisinage a droit à sa quiétude. Vous devez donc assurer un contrôle adéquat sur le bruit provenant de votre établissement, sur le tapage ou le vandalisme que pourraient causer certains de vos clients en quittant les lieux. Il est également de votre devoir de prendre les mesures qui s'imposent afin d'empêcher dans votre établissement la présence d'armes à feu, les gestes ou actes à caractère sexuel de nature à troubler la paix, la vente ou la consommation de stupéfiants, les actes de violence, la pratique de jeux de hasard illégaux, de gageures ou de paris. De plus, les soirées encourageant les participants à effectuer des cascades ou des épreuves extrêmes, telles les soirées dites *JACKASS*, sont susceptibles d'avoir des conséquences désastreuses, tant pour le titulaire du permis que pour les participants, et de contrevenir à la sécurité publique. Enfin, vous devez exploiter les lieux de façon sécuritaire en respectant notamment la réglementation sur la sécurité dans les édifices publics.

## *Les conséquences d'une infraction*

Le titulaire de permis qui contrevient aux dispositions de la loi ou d'un règlement en matière de boissons alcooliques est passible d'une amende. Outre l'amende, une infraction peut entraîner des mesures administratives, notamment la suspension ou la révocation du permis.

## *Des changements à apporter*

Si un changement d'associé, d'actionnaire, d'administrateur, de gérant ou d'aménagement survient, vous avez le devoir d'en informer la Régie dans les 10 jours suivant ce changement. S'il y a révocation volontaire du permis, la partie du droit payé correspondant au nombre de jours complets où le permis n'a pas été exploité est remboursée par la Régie, et ce, à compter de la date de réception de l'original du permis.

## *Des questions*

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à vous adresser à notre Service à la clientèle par téléphone ou par courriel :

Québec : 418 643-7667  
Montréal : 514 873-3577  
Ailleurs au Québec : 1 800 363-0320 (sans frais)

Téléscripteur pour personnes malentendantes

Québec : 418 528-7666  
Ailleurs au Québec : 1 877 663-8172

[racj.quebec@racj.gouv.qc.ca](mailto:racj.quebec@racj.gouv.qc.ca)

Pour plus de renseignements, vous pouvez aussi consulter le site Internet de la Régie des alcools, des courses et des jeux à cette adresse : [www.racj.gouv.qc.ca](http://www.racj.gouv.qc.ca)

	Bar	Brasserie	Taverne	Club	Restaurant pour vendre	Restaurant pour servir
<b>Boissons alcooliques pouvant être vendues</b>	Toutes sauf : <i>bière en fût</i> <i>vin en fût</i>	Bière Cidre léger Vin en fût	Bière Cidre léger	Toutes sauf : <i>bière en fût</i> <i>vin en fût</i>	Toutes sauf : <i>bière en fût</i>	Aucune
<b>Boissons alcooliques pouvant être apportées</b>	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Toutes sauf : <i>alcools et spiritueux</i>
<b>Consommation sur place</b>	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui à l'occasion d'un repas	Oui à l'occasion d'un repas
<b>Livraison et vente au comptoir</b>	Non permise	Non permise	Non permise	Non permise	Oui avec un repas Entre 8 h et 23 h sauf : <i>bière pression, alcools et spiritueux</i>	Non permise
<b>Heures autorisées pour l'ouverture de l'établissement</b>	6 h à 3 h	6 h à 3 h	6 h à 3 h	8 h à 3 h	24 heures	24 heures
<b>Heures autorisées pour la vente et le service des boissons alcooliques</b>	8 h à 3 h	8 h à 3 h	8 h à 3 h	8 h à 3 h	8 h à 3 h	8 h à 3 h
<b>Présence permise d'un client dans une pièce où est exploité un permis</b>	Pas plus de 30 minutes après l'heure où le permis doit cesser d'être exploité	Pas plus de 30 minutes après l'heure où le permis doit cesser d'être exploité	Pas plus de 30 minutes après l'heure où le permis doit cesser d'être exploité	Pas plus de 30 minutes après l'heure où le permis doit cesser d'être exploité	24 heures	24 heures
<b>Préparation à l'avance de boissons alcooliques</b>	Non permise	Non permise	Non permise	Non permise	Carafons de vin Entre 11 h et 14 h Entre 17 h et 20 h	S.O.

S.O. : sans objet