

Recommandations pour un modèle de coopérative de distillation performant

Commentaires du Conseil québécois de la coopération et de la mutualité sur le Projet de Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales



Mémoire déposé à la
Commission des finances
publiques
Février 2016

Le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité

Fondé en 1940, le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM) représente l'ensemble des réseaux coopératifs sectoriels et régionaux au Québec, qui compte plus de 3 300 coopératives et mutuelles. Ces entreprises procurent de l'emploi à plus de 100 000 personnes, regroupent 8,8 millions de membres, génèrent plus de 33,4 milliards de dollars de chiffre d'affaires et gèrent des actifs estimés à 246 milliards de dollars. La mission du CQCM consiste à participer au développement social et économique du Québec en favorisant le plein épanouissement du mouvement coopératif et mutualiste québécois en accord avec les principes de l'Alliance coopérative internationale. Son rôle en est un de concertation, de représentation et de développement. Présentes dans une quarantaine de secteurs d'activité économique, deux coopératives sur trois créées au Canada le sont au Québec.

Qu'est-ce qu'une coopérative?

Une coopérative est une personne morale regroupant des personnes ou sociétés qui ont des besoins économiques, sociaux ou culturels communs et qui, en vue de les satisfaire, s'associent pour exploiter une entreprise conformément aux règles d'action coopérative (L.R.Q1., chapitre C-67.2 art. 3). Sa finalité première est de répondre aux besoins des personnes réunies au sein de l'entreprise que les membres gèrent sur la base de valeurs partagées, dont le socle est la solidarité.

Les avantages du modèle coopératif

Les coopératives sont des organisations démocratiques qui favorisent la prise en charge des individus et des entreprises autour de besoins communs qu'eux-mêmes définissent. Elles procurent divers avantages, tel le partage des coûts, le partage de connaissances ou le versement des ristournes. Le modèle de coopérative de producteurs permet aux membres propriétaires de solidifier leur entreprise, de développer leurs produits et leur mise en marché.

Le Plan stratégique des réseaux coopératifs et mutualistes

En 2014, le mouvement coopératif et mutualiste se dotait d'un plan stratégique ambitieux dans une perspective 2020 en s'appuyant sur de nombreuses réflexions et consultations. Les orientations et stratégies dégagées visent l'accélération du développement coopératif et à étendre l'influence de ces entreprises dans plusieurs secteurs d'activité économique. Ce plan mise sur la capacité des réseaux coopératifs et mutualistes à faire un bond important dans leur croissance, leur solidité financière, leur innovation, leur performance et leur crédibilité. Il vise également à répondre par la formule coopérative et mutualiste aux défis économiques et sociaux du Québec, notamment l'occupation de l'ensemble du territoire

Pour réaliser leurs objectifs de croissance, les coopératives et les mutuelles misent sur une stratégie de mise en valeur de filières économiques identifiées comme porteuses pour la formule coopérative pour les prochaines années. Cette stratégie est assortie d'un ensemble de pistes d'action concrètes de nature horizontale, mais aussi sectorielle ou régionale. L'agroalimentaire est une filière importante identifiée dans le Plan stratégique des réseaux.

Les coopératives impliquées dans la chaîne de production et de valorisation des alcools

Les microbrasseries coopératives

L'engouement pour la microproduction dans le secteur brassicole n'est pas étranger au mouvement coopératif. Depuis La Barberie, fondée en 1997, 15 autres microbrasseries coopératives ont vu le jour partout au Québec. Les microbrasseries coopératives, constituées soit en coopératives de travail ou en coopératives de solidarité, se distinguent dans la qualité de leurs produits et leur engagement envers les communautés locales.

Les coopératives en service aux producteurs artisans

En amont comme en aval de la production d'alcool, 5 coopératives de producteurs ou de solidarité soutiennent les producteurs artisans. Par des regroupements d'achat, de la recherche et du développement ou de la distribution, elles permettent aux producteurs artisans de gagner en efficacité en répondant collectivement à leurs besoins communs.

Les coopératives d'utilisation de machineries agricoles

Actives dans le secteur agricole partout au Québec, 64 coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA) permettent aux entreprises agricoles d'avoir accès à moindre coût à des machineries de pointe. Les CUMA permettent aux entreprises de réduire leur endettement et d'augmenter leur efficacité. Le modèle de gestion des CUMA, apparenté aux futures coopératives de distillation artisanale, est bien documenté et riche de plusieurs années d'expérience au Québec.

Les grandes coopératives agroalimentaires

Citadelle (sirop d'érable), Agropur (lait) et Exceldor (poulet) sont trois leaders dans leur secteur et ces entreprises sont toutes des coopératives. Elles ramassent, transforment et distribuent les produits de leurs membres avec efficacité et elles créent un maximum de retombées pour notre économie. Elles interviennent à différents niveaux dans la chaîne de valeur découlant du produit initial ce qui leur permet de gagner en efficacité, et via le regroupement de volumes, de se tailler une place sur le marché agroalimentaire.

Contexte

Le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité du Québec (CQCM) est interpellé par le projet de loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales, principalement pour sa disposition qui permet de créer une coopérative de producteurs artisans détenteurs d'un « permis de coopérative de producteurs artisans ». Plus précisément, Le CQCM se préoccupe de la viabilité économique et de la pérennité associative du modèle de coopérative de producteurs artisans proposé dans le cadre de ce projet de loi.

Il y a présentement un peu plus de 200 détenteurs de permis de production artisanale de boissons alcooliques dans la province. Toutefois, il est difficile d'estimer le nombre de coopératives pouvant être démarrées à la suite de cette modification législative qui crée un nouveau permis strictement réservé à des coopératives de producteurs artisans. Il est probable que des groupes de 5 à 10 producteurs artisans se formeront en fonction d'un type d'équipement de distillation, de volume de produits à distiller, d'un territoire (terroir), d'un type de production (vin de petits fruits, de raisin ou autre) ou d'alliances commerciales (route des vins, appellation réservée, etc.). À moyen terme, cela pourrait représenter une dizaine de coopératives. D'où l'importance que ce modèle soit viable et surtout implantable afin qu'il participe à la consolidation et au développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales. Par ses recommandations, le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité propose un modèle de coopérative de distillation au mandat élargi dans une vision de développement du secteur artisan de la production de boissons alcooliques au Québec.

Éléments favorables du projet de loi

Le CQCM reconnaît plusieurs éléments positifs à ce projet de loi, notamment :

- Il se réfère à la Loi sur les coopératives (chapitre C-67.2);
- L'identification pour l'attribution du permis de distillateur artisanal d'un groupe précis de promoteurs ayant des besoins relativement homogènes;
- Le modèle proposé est assimilable à celui des CUMA (Coopératives d'utilisation de matériel agricole) qui permet de partager l'utilisation d'équipement agricole. Dans ce cas, c'est l'usage du matériel de distillerie qui sera partagé;
- Le choix d'un modèle d'entreprise collective par rapport à d'autres types de corporation assure une plus grande pérennité et favorise les collaborations;
- Avec le permis de distillation, la coopérative de producteurs artisans peut transporter les boissons alcooliques fabriquées par ses membres de leur établissement au sien;
- La possibilité pour les microbrasseries de vendre des bouteilles directement sur les lieux de fabrication pour consommation dans un autre endroit permettra un développement de cette filière à forte présence coopérative.

Le choix du modèle coopératif

Le choix du modèle coopératif pour regrouper les producteurs artisans pour la distillation de produits permettra à un maximum de producteurs d'avoir accès à des services de distillation à juste prix en limitant le nombre d'intervenants dans la filière auprès desquels le gouvernement devra faire des suivis. Les coopératives sont une façon efficace de réduire le nombre d'acteurs dans la filière sans toutefois limiter l'offre pour les producteurs artisans.

En France, les producteurs artisans bénéficient d'un réseau de 18 distilleries coopératives. Ces coopératives distillent non seulement les boissons alcoolisées de leurs membres mais aussi les résidus de presse et les résidus de fermentation. Un tel réseau serait bénéfique à la filière de la production de boissons alcoolisées.

Au Québec, ce sont Citadelle, Agropur et Exceldor qui peuvent se comparer au potentiel de ce modèle coopératif si une latitude suffisante de développement des activités est permise. Avec un modèle coopératif performant, les producteurs artisans québécois pourraient voir les produits de leur coopérative se tailler une place de choix dans notre marché de boissons alcoolisées et même viser l'exportation.

Éléments du projet de loi à considérer et à modifier

Les craintes du CQCM pour ce projet de loi résident dans la confusion que pourrait entraîner le libellé du permis et dans les éléments qui limitent ou menacent la viabilité économique et la pérennité associative du modèle de coopérative de producteurs artisans proposés dans le cadre de ce projet de loi.

Un nom confondant : « permis de coopérative de producteurs artisans »

Le nom du « permis de coopérative de producteurs artisans » laisse entendre qu'il s'adresse à une catégorie particulière de coopérative. Hors, il n'existe pas dans la Loi des coopératives de catégorie de «coopérative de producteurs artisans». Afin de pallier à cette confusion possible, il est proposé de parler plutôt d'un «permis de distillateur artisan» et de préciser dans les conditions d'admissibilité au permis que seules sont admissibles les coopératives constituées strictement de membres producteurs détenteurs de permis de producteurs artisans. De cette façon, la correspondance avec la Loi des coopératives est exempte de confusion.

La coopérative ne peut pas être détentrice de son propre permis de production artisanale

Cette disposition limite la capacité entrepreneuriale de la coopérative. Alors qu'elle a un mandat de regrouper des producteurs artisans pour leur donner des services, cette limitation l'empêche de développer un secteur d'affaires qui pourrait être pourtant bénéfique pour la coopérative et ses membres. La décision de demander ou non un permis de production artisanale devrait relever des membres de la coopérative et celui de l'attribuer ou non, de l'étude du dossier global par la Régie des alcools et des jeux.

Donner à la coopérative la possibilité de fermenter les jus, les fruits et les résidus de pressage de ses membres lui permettra de valoriser des intrants qui sont actuellement sous-utilisés en développant son autonomie financière. Si les membres le jugent nécessaire, cela pourrait aussi permettre à la coopérative de développer sa propre gamme de boissons alcooliques, à base d'alcool distillé ou non, pour assurer sa viabilité financière et mieux valoriser les produits de ses membres. Il serait aussi souhaitable de s'assurer que d'autres producteurs agricoles (producteurs de fruits, de sirop d'érable ou de miel) puissent aussi vendre des produits à fermenter à la coopérative pour son développement de produits.

La coopérative ne peut pas vendre les alcools de ses membres

C'est principalement les producteurs d'alcools de petits fruits qui utilisent l'alcool distillé dans leur gamme de produits d'alcools fortifiés. Néanmoins, la majorité des détenteurs de permis de production artisanale de boissons alcooliques n'ont pas besoin d'alcool distillé pour élaborer leurs produits. Ils auraient donc possiblement peu d'intérêt à faire distiller des produits pour générer des volumes d'alcool trop peu importants pour justifier soit le développement de nouveaux produits, soit la vente à la SAQ en vue d'une utilisation par les producteurs d'alcools fortifiés. En permettant à la coopérative de vendre les produits de ses membres, on s'assure de l'intérêt de ceux-ci à y apporter leurs produits et on soutient le développement de l'offre d'alcools par la SAQ aux producteurs artisans, notamment pour le secteur biologique qui ne peut se procurer d'alcool distillé certifié actuellement.

Cette proposition de mise en marché d'un produit collectif pourrait favoriser la vente de produits de plus de 16 % d'alcool dans le réseau de la SAQ. La mise en marché à la SAQ est conditionnée par plusieurs règles dont celle d'avoir certains volumes et des économies d'échelle sur les frais de mise en marché, de transport et administratifs.

Avec le temps, les membres d'une coopérative détentrice d'un permis de distillateur artisan pourraient aussi souhaiter que leur coopérative n'intervienne pas seulement au niveau de la distillation et la préparation de leurs boissons alcooliques. Par exemple, la coopérative pourrait mettre en marché les surplus de production de ses membres dans une boutique ou un marché public.

Recommandations :

- 1. Il est proposé d'adopter le libellé suivant : «permis de distillateur artisan»; et de préciser dans les conditions d'admissibilité au permis que seules sont admissibles les coopératives constituées strictement de membres producteurs détenteurs de permis de producteurs artisans.**
- 2. Permettre à une coopérative détentrice d'un permis de distillateur artisan, d'être admissible à recevoir un permis de producteur artisan :**
 - a. Lui permettant de fermenter les produits de ses membres et d'autres produits;*
 - b. Lui permettant de développer ses propres produits.*
- 3. Permettre à une coopérative détentrice d'un permis de distillateur artisan de vendre :**

- a. *les alcools qu'elle distille ou prépare, directement à la SAQ et au consommateur;*
- b. *les produits de ses membres.*

Conclusion

En somme, le CQCM propose qu'on définisse un permis de distillateur artisan auquel seraient admissibles des coopératives de producteurs détentrices d'un permis de producteur artisan avec un modèle d'affaires plus ambitieux, qui ne se limiterait pas au partage d'équipement de distillation. Dans le domaine agricole, la mise en marché collective a souvent permis de regrouper l'offre afin de mieux répondre à la demande. Le modèle proposé dans le projet de loi fait reposer l'achat d'équipement très coûteux sur une structure d'entreprise dans un secteur d'activité économique émergent. De plus, ce modèle est peu applicable notamment à cause des faibles volumes de production qui caractérisent la majorité des détenteurs de permis de production artisanale de boissons alcooliques du Québec.

Avant d'aller plus loin avec ce modèle de coopérative inscrit dans une loi, le CQCM suggère qu'on réalise une étude économique et associative du modèle. Cette étude devrait prendre en compte les caractéristiques des producteurs artisans qui utiliseraient la coopérative de distillation et l'impact économique de limiter les activités possibles associées au permis de distillateur artisan. Une telle étude assurerait l'adéquation du modèle aux besoins des producteurs artisans et de valider la faisabilité du modèle de coopérative. Un modèle garant de succès permettra un développement de la filière tout en limitant le nombre d'intervenants auprès du gouvernement.

En terminant nous tenons à vous souligner l'importance de bien considérer les mémoires déposés par les regroupements de producteurs artisans engagés dans le développement de coopératives pour la filière des boissons alcoolisés dont la coopérative des cidriculteurs du Québec et la coopérative des producteurs d'alcools de petits fruits du Québec.