



Prendre des « mesures raisonnables » à l'extérieur de votre établissement

Fiche de renseignements préparée par la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario

Les titulaires de permis de vente d'alcool doivent toujours exploiter leur établissement en veillant à l'intérêt public. Ils doivent donc être de bons voisins et prendre des mesures lorsqu'un client sortant de leur établissement risque de se conduire de façon désordonnée dans le quartier.

Depuis le 20 juillet 2007, tous les titulaires de permis de vente d'alcool doivent avoir des mesures raisonnables en place et faire des efforts raisonnables pour prévenir ou minimiser les préjudices causés par leurs clients à l'extérieur de leur local pourvu d'un permis. L'article 45.1 du Règlement de l'Ontario 719 pris en application de la Loi sur les permis d'alcool précise d'ailleurs ce qui suit :

« Le titulaire de permis veille à ce que des mesures raisonnables soient mises en place et à ce que des efforts raisonnables soient prodigues pour prévenir toute conduite désordonnée sur des biens adjacents au local ou à proximité et à réduire le plus possible les préjudices, qu'il s'agisse notamment des dommages ou de nuisance, que leur causerait une telle conduite de la part de ses clients ou des personnes qui veulent entrer dans le local ou qui attendent de ce faire, ou qui en sortent. »

Vous êtes donc responsable des mauvais comportements de vos clients, et des dommages en résultant, non seulement dans la rue et sur le trottoir adjacent à votre local, mais aussi à proximité de l'établissement une fois qu'ils ont quitté votre local, tels que des gestes indécents, la consommation de drogues ou des bagarres dans les terrains de stationnement, ou encore des dommages ou du vandalisme à des biens résidentiels ou commerciaux adjacents.

Le titulaire de permis est responsable de ce qui précède même après que l'établissement a cessé de servir de l'alcool.

Se conformer à la Loi sur les permis d'alcool

Le titulaire de permis doit veiller à ce qu'aucune infraction à la Loi sur les permis d'alcool et aux règlements pris en application de celle-ci ne soit commise

dans son établissement ou près de celui-ci. Les inspecteurs de la CAJO prendront note de toutes les infractions, mais s'ils constatent qu'une des infractions suivantes est commise dans votre établissement, il est probable que des mesures seront prises à l'égard de votre permis de vente d'alcool (p. ex., un avertissement, une amende, l'imposition d'une condition, la suspension ou la révocation du permis) :

- Vendre de l'alcool à des mineurs (moins de 19 ans) ou permettre à un mineur de consommer de l'alcool.
- Servir de l'alcool avant 11 h ou après 2 h du matin (sauf la veille du jour de l'An où l'alcool peut être servi jusqu'à 3 h du matin, ou si le permis est assorti d'une condition limitant les heures de service d'alcool).
- Ne pas enlever toute trace de vente et de service d'alcool (bouteilles, verres, etc.) 45 minutes après l'heure où la vente d'alcool doit cesser. Cela est habituellement à 2 h 45 et s'applique tant aux clients qu'aux employés.
- Autoriser l'ivresse, une conduite désordonnée, des jeux illicites ou des stupéfiants dans le local.
- Servir un client en état d'ébriété.
- Dépasser la capacité de l'établissement. Le nombre de personnes autorisées englobe les employés.

Évaluer son établissement pour en déterminer les risques

Il est plus facile de prévenir un problème que de le régler. En prenant quelques mesures proactives, vous minimiserez les risques qu'un incident se produise ou que votre établissement cause des ennuis à vos voisins.

Chaque établissement aura différents risques, selon son modèle de gestion, son emplacement, sa clientèle et ses antécédents à l'égard de la conformité. Vous devriez examiner vos activités en vue de déterminer les risques et élaborer un plan ou des politiques internes visant à réduire les possibilités que ces risques se matérialisent. Voici quelques suggestions :

Suite à la page 2

Service à la clientèle/Renseignements généraux de la CAJO: (416) 326-8700 ou 1 800 522-2876 ou rendez-vous visite à www.agco.on.ca

- Communiquez avec un inspecteur de la CAJO pour prendre rendez-vous.
- Parlez à vos voisins pour savoir s'ils ont des préoccupations ou des plaintes à formuler.
- Cherchez des façons de minimiser le bruit excessif (vérifier la position des haut-parleurs et le volume, par exemple).
- Interdisez l'accès aux clients qui ont eu une conduite désordonnée par le passé.
- Assurez-vous qu'il y a un bon rapport employés-clients et que la sécurité est suffisante, lorsque cela est nécessaire.
- Fouillez des clients qui font la queue après avoir obtenu leur permission.
- Tenez un registre des incidents qui se produisent et passez-le en revue régulièrement avec les employés.
- Ayez un plan de sécurité en place.

Il est primordial que vos employés soient bien formés et aux aguets et qu'ils unissent leurs efforts pour veiller à ce que votre établissement soit sécuritaire et conforme à la loi :

- Tenez des réunions régulières avec les employés (toutes les semaines, toutes les deux semaines ou tous les mois).
- Prenez des arrangements avec un inspecteur de la CAJO pour qu'il rencontre vos employés et leur parle des mesures législatives régissant les alcools.
- Définissez les responsabilités de chaque membre du personnel.
- Demandez aux membres du personnel de vous aider à définir leurs responsabilités.
- Demandez à des employés de vous aider à élaborer les politiques internes.
- Présentez des scénarios.

Prendre des mesures raisonnables

À la lumière de votre évaluation des risques, vous devriez mettre en place des politiques internes ou prendre d'autres mesures qui répondront à vos besoins uniques. Voici quelques exemples de mesures raisonnables que vous pouvez prendre pour prévenir les problèmes à l'extérieur de votre établissement :

- Lorsque des personnes se regroupent et font du bruit à l'extérieur d'un établissement en fin de soirée, on doit leur demander poliment de circuler.
- Il peut être nécessaire d'appeler la police si une dispute ayant débuté dans un établissement pourvu d'un permis se poursuit et s'intensifie à l'extérieur, causant des perturbations publiques.
- Lorsque des personnes font la queue pour entrer dans un établissement pourvu d'un permis, les mesures de contrôle et de sécurité appropriées doivent être appliquées.

S'il y a des perturbations à l'extérieur de votre établissement, tout particulièrement s'il y a eu plusieurs cas de perturbations provenant de votre établissement et que des mesures raisonnables n'ont pas été prises pour les prévenir, il se peut que vous ayez enfreint les modalités de votre permis d'alcool et que la CAJO prenne des mesures visant à assurer la conformité. Ces mesures peuvent englober une amende, ou la suspension ou, en dernier recours, la révocation de votre permis d'alcool.

Le permis pourrait aussi être désigné comme présentant un niveau de risque I, II ou III en vertu du système de délivrance des permis en fonction du risque. Le fait que le titulaire de permis ait pris ou non des mesures ou fait des efforts raisonnables sera déterminé au cas par cas.

En plus de vous assurer que des mesures raisonnables sont en place, vous devez éviter que des personnes ne deviennent dans un état tel qu'elles risqueraient de causer des ennuis lorsqu'elles quitteront l'établissement et vous devez faire des efforts raisonnables, à l'intérieur comme à l'extérieur, pour prévenir les mauvais comportements. Par exemple, si des clients se bagarrent, il faudrait les séparer et leur faire quitter les lieux chacun de leur côté, et il devrait y avoir des employés à l'extérieur pour surveiller et prévenir les mauvais comportements tels que les bagarres, le bruit et les déchets. Il est important de signaler promptement les problèmes à la police et de coopérer avec celle-ci.

Maîtriser la situation

Que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur, les titulaires de permis ou leurs gérants doivent en tout temps garder la maîtrise de leur établissement, notamment en décidant qui y est admis et en encadrant les activités des clients.

Le titulaire de permis doit assurer la supervision adéquate de son établissement. Les titulaires de permis ou leurs gérants doivent garder la maîtrise de leur établissement pourvu d'un permis, notamment en décidant qui y est admis ou est autorisé à y demeurer et en encadrant les activités qui peuvent s'y dérouler. On déterminera au cas par cas si une maîtrise suffisante est gardée et les titulaires de permis peuvent faire face à des mesures visant à assurer la conformité s'ils n'assurent pas une supervision adéquate de leur établissement. Par exemple :

- Un établissement pourvu d'un permis ne devrait jamais être laissé sans un nombre suffisant d'employés.
- Selon le genre de local et de clients, toutes les entrées devraient être supervisées adéquatement.
- On devrait surveiller suffisamment les clients pour s'assurer qu'ils ne mènent pas d'activités répréhensibles.

Les activités illégales, telles que la vente ou la consommation de stupéfiants et les jeux de hasard illégaux, n'ont jamais été autorisées dans les établissements pourvus d'un permis et les titulaires de permis ne devraient jamais créer un environnement propice à ces activités. Les titulaires de permis sont tenus de garder la maîtrise de leur local et de faire en sorte, de façon proactive, que les bons mécanismes et les procédures appropriées soient en place pour garder la maîtrise de leur établissement et pour empêcher que des problèmes ne surgissent ou ne s'enveniment.

Même si vous avez des politiques internes en place pour prévenir les incidents, il peut se produire des incidents qui nécessitent votre intervention ou celle de vos employés. Vous devriez avoir des plans de secours en place.