

Mémoire prébudgétaire 2023-2024 ***Québec***

UNE STRATÉGIE POUR LE RÉTABLISSEMENT DE L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES

Le 17 février 2023



**Restaurants
Canada**

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

RÉTABLISSEMENT DE L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES

Les restaurants et les nombreuses petites et moyennes entreprises qui composent le secteur québécois et canadien des services alimentaires sont un pilier essentiel de notre culture, de notre économie, de notre marché du travail et de nos collectivités locales. Avant la pandémie de COVID-19, le secteur des services alimentaires était une industrie de 16.8 milliards de dollars qui employait plus de 293 000 travailleurs au Québec. Nous lançons des carrières, investissons dans la formation et sommes le quatrième employeur du Canada.

En outre, notre industrie reflète l'impressionnante diversité de nos communautés :

- Les femmes représentent **58 %** de la main-d'œuvre du secteur des services alimentaires;
- Parmi les restaurateurs, les propriétaires et les employés de restaurants, **31 %** font partie des groupes de minorités visibles;
- **La moitié des restaurants canadiens** sont gérés par des entrepreneurs talentueux et travaillants qui sont arrivés ici en tant qu'immigrants;
- **Elle est la première source de premiers emplois au Canada, un Canadien sur cinq** âgé de 15 à 24 ans travaille actuellement dans la restauration.

PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE

Le Québec traverse une crise de pénurie de main-d'œuvre sans précédent; crise qui ne se règlera pas par elle-même, particulièrement lorsque nous posons un regard à la pyramide démographique inversée. La pénurie de main-d'œuvre touche toutes les industries et la restauration n'y fait pas exception. Il y a actuellement 30 790 postes vacants dans l'industrie de la restauration au Québec, ayant des répercussions désastreuses sur notre secteur.

Faciliter l'embauche d'immigrants dans l'industrie de la restauration

Le Québec doit se doter d'une politique d'immigration à moyen et long terme. Il est important d'agir dès maintenant, car s'il manque un grand nombre de travailleurs au Québec actuellement et la situation n'ira pas en s'améliorant, notamment lorsque l'on porte attention au taux de natalité québécois.

Recommandation phare :

Travailler auprès du gouvernement fédéral – comme d'autres provinces le font déjà – à simplifier les descriptions de la Classification nationale des professions (CNP-NOC) en combinant les catégories de restaurants C et D

Mémoire prébudgétaire Québec 2023-2024

Afin de corriger les lacunes des descriptions de la CNP, les catégories de restaurants C et D devraient être combinées afin d'englober un plus large éventail de postes à pourvoir et d'offrir plus de possibilités de croissance à ces travailleurs.

Le formulaire de demande de travailleur étranger temporaire devrait être mis à jour pour permettre au travailleur d'occuper des postes multiples mais similaires dans la CNP.

Les postes des services alimentaires des catégories C et D doivent être classés en trois catégories clés :

- **Service client** (hôtes, préposés aux tables, préposés au bar, serveurs, préposés au comptoir, caissiers);
- **Administration et gestion** (gestionnaires, gestionnaires adjoints);
- **Personnel en cuisine** (plongeurs, commis de cuisine, cuisiniers, chefs, gestionnaires de cuisine).

Autres recommandations (spécifiques à l'immigration) :

Nous invitons le gouvernement du Québec à travailler en partenariat avec le gouvernement du Canada dans le but de simplifier les différents processus, dont celui des travailleurs temporaires étrangers, pour gagner en rapidité et efficacité.

- Améliorer et simplifier le processus d'entrée des travailleurs, et réduire les délais de traitement des demandes;
- Créer un programme sectoriel pour les travailleurs du secteur des services alimentaires;
- Créer une équipe de soutien spécialisée dans le traitement des demandes des travailleurs étrangers temporaires pour les services alimentaires, qui serait un point de contact unique pour l'industrie;
- Augmenter le nombre de travailleurs internationaux peu qualifiés;
- Faciliter et accélérer l'entrée des familles d'immigrants;
- Fournir un financement aux employeurs pour couvrir la formation des travailleurs non formés;

Réglementation et fiscalité

Adopter une approche à « ne pas nuire »

Réduction de la paperasse et allègements réglementaires

Une partie importante des restaurateurs sont des entrepreneurs indépendants. En plus de ne pas compter leurs heures de travail sur le plancher de leur restaurant, ils ont la responsabilité administrative de leur entreprise. Toute simplification de la paperasse et allègement réglementaire sera pour eux un support énorme à leur situation.

Consigne

Le système de consigne et la refonte du système de la collecte sélective, assujettis à la REP, doivent éviter d'ajouter un fardeau supplémentaire aux restaurateurs.

Tel que présenté par le gouvernement du Québec, il est important que ces deux systèmes tombent sous la responsabilité élargie des producteurs et que ces derniers mettent en place un processus de collecte simple et efficace qui n'alourdira pas les opérations des restaurateurs. Nous assurons notre collaboration au développement et refonte de ces systèmes, ce pour quoi nous demandons au gouvernement du Québec de donner le temps nécessaire aux producteurs de bâtir et remodeler ceux-ci.

Alcool : Ententes préférentielles (« wholesale »)

Nous demandons au gouvernement du Québec de donner le mandat à la Société des alcools du Québec de négocier des ententes préférentielles sur l'alcool avec l'industrie de la restauration.

La marge bénéficiaire avant taxe d'un restaurant moyen est désormais d'à peine 2-3%. Chaque dollar compte, particulièrement au moment où le coût en approvisionnement ainsi que le coût de la main-d'œuvre ne cessent d'augmenter et que l'inflation grimpe à un niveau inquiétant.

Alors que six provinces du Canada (C-B, ON, NB, NL, IPÉ, NE) ont mis en place une mesure importante en support à l'industrie de la restauration, soit l'application d'ententes préférentielles/programmes de rabais sur l'alcool, le Québec continue de faire payer plus cher les restaurateurs que les consommateurs au prix de détail.

Âge minimum de travail

Restaurants Canada supporte la recommandation du Conseil du patronat du Québec sur l'âge minimum et le nombre d'heures de travail.

De plus, il sera important d'inclure dans la réglementation la permission pour tout membre de la famille d'un opérateur de restaurant d'être en mesure de travailler dans tous ses établissements.

Crédits d'impôt et taxation

Mettre en place un crédit d'impôt pour prolongation de carrière

Nous recommandons que le gouvernement du Québec applique un crédit d'impôt aux entreprises qui conservent, ou ramènent sur le marché du travail des travailleurs en fin de carrière, crédit d'impôt pour prime à l'emploi payées à ces travailleurs.

Ramener le crédit d'impôt sur le pourboire de 75% à 100%.

Permettre le partage des pourboires dans l'industrie de la restauration

Avec la pénurie de main-d'œuvre actuelle, la rétention des employés est primordiale. L'industrie de la restauration a de nombreuses particularités et l'une d'entre elles est sans contredit le travail d'équipe au sein de nos troupes. De ce fait, le partage des pourboires devient un outil de mobilisation et de rétention des employés.

Nous recommandons au gouvernement du Québec de n'augmenter aucune taxe, qu'il s'agisse de taxe à la consommation, spécifique ou toute autre mesure fiscale qui, conséquemment, ralentirait la reprise économique du secteur de la restauration.

CONCLUSION

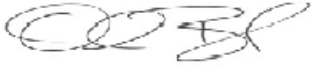
Nous souhaitons vous rappeler ce qui suit :

- L'industrie a perdu **près de 1000 restaurants** au Québec depuis janvier 2021, avec un ratio de 2,6 fermetures pour une ouverture;
- Un pourcentage de **51 %** de toutes les entreprises de services alimentaires **fonctionnent actuellement à perte ou atteignent tout juste le seuil de rentabilité**;
- **Un restaurant indépendant sur quatre** avec service aux tables **ne se remettra pas** de la pandémie, selon les restaurateurs eux-mêmes;
- **Un poste sur cinq** dans le secteur privé est vacant dans l'industrie des services alimentaires;
- *Les restaurateurs fonctionnent en moyenne à 80 % de leur capacité normale en raison de la pénurie de main-d'œuvre.*

Mémoire prébudgétaire Québec 2023-2024

Le soutien public est plus essentiel que jamais pour que notre industrie puisse passer de la survie à une relance complète, en continuant d'employer plus de 290 000 Québécois, en maintenant 23 000 entreprises en vie et en soutenant la reprise du Québec.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'informations supplémentaires.



OLIVIER BOURBEAU

Vice-président, Fédéral et Québec

Restaurants Canada

Tél. : 613-552-4477

Courriel : obourbeau@restaurantscanada.org