

Par courriel

Montréal, le 16 décembre 2022

Monsieur Éric Girard
Ministre des Finances
Ministère des Finances
390, boulevard Charest Est
Québec (Québec) G1K 3H4

Objet : Demandes de l'industrie de la restauration en vue de la consultation budgétaire 2023-2024

Monsieur le Ministre,

Comme vous le savez déjà, l'industrie de la restauration québécoise a été durement éprouvée par la pandémie de COVID-19. Malgré tout, la résilience des restauratrices et des restaurateurs québécois a permis à notre secteur de demeurer un pôle économique essentiel de notre province. En effet, dans toutes les régions du Québec, c'est près de 18 000 établissements de restauration qui sont exploités. Ces derniers emploient plus de 224 000 Québécois et constitueront la première expérience de travail de nombreux jeunes. Avec une augmentation salariale moyenne de 21 % en trois ans, le secteur tente d'être plus attractif que jamais. De plus, avec la plus forte concentration de restaurants indépendants au pays, l'industrie de la restauration québécoise représente un bel exemple d'entrepreneuriat québécois dynamique.

Nos gestionnaires, bien ancrés et actifs dans leur communauté, s'approvisionnent en produits et services d'ici et sont les premiers à en faire la promotion. D'ailleurs, selon l'Institut de la statistique du Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, près de 52 % des aliments achetés par les restaurateurs sont des produits québécois, démontrant ainsi l'importance de la restauration dans la promotion des produits d'ici. Une industrie de la restauration en excellente santé est donc importante pour l'économie du Québec dans son ensemble.

Malheureusement, la pénurie de main-d'œuvre historique qui accable le Québec frappe de plein fouet notre industrie. En effet, selon Statistique Canada, il y avait 36 325 postes vacants dans le secteur de la restauration lors du deuxième trimestre de 2022. Il s'agit d'une augmentation de 138,3 % comparativement à la même période en 2019. Cette pénurie de travailleurs est lourde de conséquences pour les restaurateurs qui sont trop souvent contraints de réduire leurs heures d'ouverture, de fermer leurs établissements des jours qui auraient pourtant été profitables, de diminuer leur offre alimentaire, de simplifier leur menu, etc.

Considérant que le vieillissement de la population continuera d'accentuer la pénurie de main-d'œuvre pendant de nombreuses années, que l'immigration ainsi que les programmes d'accueil de travailleurs étrangers ne suffisent pas à combler la demande et que la croissance démographique demeure faible, des solutions novatrices sont nécessaires pour contrer cette carence chronique de travailleurs. À ce titre, il est important que notre industrie se modernise et s'automatise davantage si elle souhaite pouvoir maintenir sa capacité d'accueil et continuer de croître. Or, les trois dernières années de pandémie ont prélevé un lourd tribut sur les finances des restaurateurs qui ont été en première ligne des différentes vagues de mesures sanitaires. La capacité de nos entrepreneurs à investir sur de nouvelles technologies est donc considérablement amoindrie.

Programme d'aide financière pour le développement de l'automatisation du secteur

Une des premières mesures que l'Association Restauration Québec (ARQ) désire vous recommander est la création d'un nouveau programme d'aide financière pour le développement de l'automatisation dans le secteur de la restauration. Pour nous, une telle mesure est devenue essentielle pour assurer la pérennité de notre industrie. De nombreuses technologies peuvent aider les restaurateurs à minimiser ou même à surpasser les obstacles de la pénurie de main-d'œuvre. Par exemple, l'utilisation de fours intelligents, comme le *iCombi Pro* de Rational, permet de programmer et d'enregistrer les spécificités de cuisson de chaque plat du menu à l'avance. Le taux d'humidité, la circulation de l'air, la température et la durée de la cuisson sont alors gérés automatiquement. Les fours intelligents ont également la capacité d'indiquer quels plats peuvent être cuits simultanément et à quel moment ces derniers doivent être enfournés. Cela permet un gain de productivité important tout en réduisant la consommation énergétique de l'établissement. De plus, l'automatisation d'une partie du processus de production permise par ce type de fours réduit les besoins en ressources humaines tout en facilitant l'intégration ainsi que la formation des nouveaux employés.

L'installation d'interface et de logiciel de gestion numérique du restaurant représente un autre exemple de solution ayant le potentiel de contrer les effets de la pénurie de main-d'œuvre. En effet, ces programmes permettent de faciliter la diffusion des recettes à l'équipe, d'optimiser automatiquement les marges de bénéfice sur les plats, de communiquer facilement les informations sur les risques d'allergènes et de simplifier la gestion de l'inventaire ainsi que du personnel. La simplification de l'ensemble de ces tâches permet d'optimiser le temps de travail des employés et donc d'avoir besoin de moins de travailleurs au cours du service.

Les options qui s'offrent aux restaurateurs en termes de modernisation sont nombreuses : robots de services, tapis roulant conduisant les plats aux clients, bornes de commandes automatiques, appareils intelligents, solutions de gestion connectées, etc. Cependant, ces dernières représentent un investissement important que les restaurateurs de la province ne peuvent pas se permettre après une vague de mesures sanitaires nécessaires, mais éreintantes financièrement. Par exemple, un four industriel intelligent coûte plus de 20 000 \$. Pour résister à la pénurie de main-d'œuvre des prochaines années, les restaurateurs ont donc besoin d'une subvention qui leur permettra de moderniser leurs opérations et de réduire leurs besoins en termes de personnel. D'ailleurs, il est notable qu'il s'agisse d'une mesure qui profiterait à tous les types d'établissements, car c'est l'ensemble de notre secteur qui est confronté à la pénurie de main-d'œuvre et aux conséquences à long terme de la pandémie. Le restaurant gastronomique a autant intérêt à se moderniser que le bistro de quartier ou la chaîne de restauration rapide.

L'ARQ ne demande pas que ce programme subventionne à 100 % les investissements de modernisation. Une subvention de 50 % des projets de modernisation approuvés avec un montant maximum d'aide à 40 000 \$ serait intéressante. Ainsi, cela permettrait d'atteindre autant l'objectif d'aider aux investissements tout en permettant à plus de joueurs de profiter de l'enveloppe prévue au programme. Pour l'ARQ, il est important que cette subvention soit facilement accessible au plus grand nombre si nous voulons encourager avec succès une modernisation généralisée de l'industrie de la restauration. Évidemment, des critères raisonnables de qualification doivent permettre au ministère de s'assurer que cet argent sera bel et bien investi dans un processus de modernisation.

Crédit d'impôt sur le partage des pourboires

L'ARQ aimerait également attirer votre attention sur une problématique préoccupante relative à l'imposition des pourboires. En effet, le Québec est la seule province au pays qui considère les pourboires laissés librement par les clients comme un salaire. Cela fait en sorte que l'employeur doit payer des cotisations sociales sur les pourboires. Effectivement, dans les autres provinces, bien que les employés doivent aussi déclarer les pourboires reçus à titre de revenus, les employeurs n'ont pas à payer de taxes sur la masse salariale pour ceux-ci. En plus de représenter un désavantage fiscal par rapport au reste du Canada, il y a un véritable problème de prévisibilité budgétaire pour les employeurs, les pourboires étant laissés de façon aléatoire au bon gré du client. Aucune autre industrie, à part la nôtre, n'a à jongler avec ce genre de facteur variable qui peut profondément affecter le budget annuel d'une entreprise et pour lequel l'employeur n'a aucun contrôle.

La Loi sur les normes du travail stipule également que pour les jours fériés et pour les deux journées de congé pour maladie ou obligations familiales, l'employeur doit payer, en plus du salaire, les pourboires qu'aurait habituellement reçus un employé pour une journée normale. Encore une fois, l'employeur peut avoir une mauvaise surprise dans le cas où la majorité des clients laisseraient tous de généreux pourboires allant au-delà de 15 % et que l'employeur aurait budgété en suivant la norme sociale habituellement située à 15 %.

En fait, plus le pourboire laissé par le client est important, plus le profit net du restaurateur diminue. Ainsi, sur une facture fictive de 200 \$, un pourboire de 15 % représenterait 30 \$ et engendrerait des charges d'avantages sociaux de 18 \$. En comparaison, sur la même facture, un client généreux qui décide de laisser 20 % de pourboire, soit 40 \$, engendrera des charges sociales de 19,80 \$ pour les restaurateurs. Une augmentation de 5 % du pourboire (calculé avant taxes) fait donc grimper les charges d'avantages sociaux de l'employeur de 10 %. À cette perte s'ajoutent les frais de carte de crédit qui sont calculés en pourcentage de la somme finale payée par le client. Le pourboire vient alors également gonfler ces frais proportionnellement au montant octroyé par le client.

Pour toutes ces raisons, il serait important que le taux du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires revienne à 100 % des dépenses admissibles. De plus, dans un but de permettre aux restaurateurs d'avoir des liquidités sous la main de façon plus constante, nous demandons qu'il soit possible d'avoir des versements anticipés de crédit d'impôt et que ceux-ci soient faits de façon trimestrielle plutôt qu'annuelle. Pour faciliter le tout, en lieu et en place de remplir un formulaire annuel de réclamation, les employeurs pourraient tout simplement déduire la valeur du crédit d'impôt lors du versement des retenues à la source et de leurs cotisations d'employeur.

Timbre de droit

Le timbre de droit représente un autre obstacle important et récurrent de l'industrie de la restauration. Pourtant, en 2018, le projet de loi 170 visant à moderniser la vente et le service de boissons alcooliques sonnait enfin l'abolition du fameux timbre de droit qui, bien souvent appliqué maladroitement sur les bouteilles de vin et de boissons par un employé de la SAQ, causait bien des problèmes inutiles aux détenteurs de permis d'alcool : timbre déchiré, illisible ou carrément manquant! La joie a toutefois été de courte durée puisque devant l'absence de solution de remplacement, le timbre de droit a tout simplement été réhabilité dans un projet de loi adopté en mars 2020.

L'ARQ ne comprend pas ce recul de la part du gouvernement, alors que son retrait avait été voté unanimement à l'Assemblée nationale deux ans plus tôt. L'Association est aussi surprise de constater qu'aucune alternative n'ait été trouvée encore aujourd'hui alors que le Québec est pourtant la seule province du Canada à fonctionner avec un tel système. Le Québec est aussi la seule province avec un puissant outil de vérification des transactions, soit le module d'enregistrement des ventes, qui pourrait être un outil pour un éventuel mécanisme de contrôle.

Nous trouvons donc important de rappeler que le détenteur de permis est le seul à subir les contrecoups en cas d'erreur de timbrage à la SAQ et de visite de la police. Il peut même se voir suspendre son permis. Vous comprendrez que c'est d'un illogisme criant en pleine pénurie de main-d'œuvre, d'avoir à demander à un employé de vérifier les 200 bouteilles commandées une par une pour s'assurer qu'un salarié de l'État n'ait pas commis d'erreur. Il est également possible que le timbre se décolle avec le temps sur les bouteilles peu utilisées ou simplement mises à vieillir. Le nettoyage récurrent des bouteilles afin d'éviter la prolifération des drosophiles (mouches à fruits) peut également endommager les timbres qui sont constitués de papier autocollant qui ne sont pas protégés contre l'eau ou l'humidité. Les bouteilles de vin optant pour une esthétique de bouteilles anciennes comme celle du Châteauneuf-du-Pape représentent une autre problématique récurrente découlant du système de timbrage. Effectivement, pour obtenir leurs patines d'apparence vieilles, ces bouteilles sont couvertes d'une sorte de sable fin qui n'adhère pas solidement à la bouteille. Par conséquent, les timbres collés sur ces bouteilles ne tiennent jamais bien longtemps, puisqu'ils sont appliqués sur une surface friable. Cette méthode de contrôle est donc évidemment non optimale puisque son médium est extrêmement faillible. Le pire étant que les restaurateurs doivent continuellement vivre sous la menace de ce fragile morceau de papier qui, s'il vient à défaillir, les forcera à se justifier devant la RACJ et à risquer une amende ou une suspension de permis.

Par conséquent, l'ARQ recommande une abolition rapide et complète du timbre de droit qui représente une nuisance importante pour les restaurateurs comme pour les producteurs d'alcool. Il s'agit d'un mécanisme de contrôle inefficace et archaïque qui doit disparaître. Nous croyons qu'un autre mécanisme de contrôle peut être utilisé que ce soit par l'entremise du module d'enregistrement des ventes ou par un autre modèle. Il nous ferait plaisir d'ailleurs de travailler avec vous pour la constitution d'une telle solution.

Finalement, lors d'une récente demande d'accès à l'information, il a été porté à notre attention que le ministère des Finances n'a produit aucun document, lors des 10 dernières années, pour évaluer l'impact du timbre de droit sur l'évasion fiscale au Québec. Or, il s'agit du principal justificatif de l'existence de ce timbre et une telle étude nous permettrait de comparer les coûts du système actuel à l'évasion fiscale évitée.

Déduction pour petites entreprises

Sur un autre registre, l'ARQ espère que vous agirez pour mettre un terme à la grave iniquité dont sont victimes les petites entreprises du secteur des services en matière de capacité d'accès à la déduction pour petite entreprise (DPE). Effectivement, vous n'êtes pas sans savoir que ces commerces peuvent bénéficier, sous certaines conditions, d'une réduction du taux d'imposition sur son année d'imposition. La DPE s'applique à la première tranche de revenu provenant d'une entreprise admissible. Par conséquent, les petites et moyennes entreprises (PME) québécoises qui sont admissibles seront imposées à 3,2 % plutôt qu'au taux général d'imposition de 11,5 %. Or, pour se qualifier à la DPE, l'entreprise doit prouver que le nombre d'heures rémunérées de ses employés, pour l'année d'imposition, est égal ou supérieur à 5 500. En d'autres termes, le commerce doit avoir trois travailleurs à temps plein à son service, et ce tout au long de l'année pour se qualifier à la DPE.

Les crémeries, friteries estivales, les restaurants d'arrêts motoneiges et tous les autres types de restaurants saisonniers sont donc sérieusement désavantagés par ce critère. Les petits établissements, comme un bistro de quartier tenu par un couple qui emploie périodiquement un serveur sur appel pour les grosses soirées, sont également discriminés par cette condition. Concrètement, cette iniquité fiscale implique que nos plus petits exploitants composent avec un taux d'imposition représentant un écart gigantesque de 259 % comparativement à une entreprise similaire qui atteint ou dépasse le seuil des 5 500 heures rémunérées. D'ailleurs, ce critère d'admissibilité risque de pénaliser davantage les entreprises victimes de la pénurie de main-d'œuvre. Une entreprise qui ne trouve plus de travailleurs risque de facilement glisser en deçà des 5 500 heures minimums. Vous conviendrez certainement qu'il s'agit d'une situation évidemment injuste qui doit être corrigée dans les plus brefs délais.

Finalement, l'ARQ aimerait rappeler que l'industrie de la restauration sort tout juste d'une pandémie qui représente une des pages les plus sombres de son histoire. Lors des deux dernières années, plus de 3 600 établissements de restauration ont définitivement fermé leurs portes et près de 27 000 emplois ont été perdus, depuis 2019, dans notre secteur. L'industrie aura besoin de nombreuses années pour se rétablir du trauma provoqué par la pandémie et les mesures sanitaires. Malheureusement, la pénurie de main-d'œuvre entrave la relance des nombreux restaurants québécois qui ne parviennent plus à assurer leurs anciens horaires d'exploitation ou l'entièreté de leur menu par manque de personnel.

Ainsi, nous espérons que vous serez sensible aux difficultés rencontrées par notre industrie, mais aussi à la ténacité de cette dernière qui a su affronter les défis des dernières années. Bien évidemment, c'est avec plaisir que l'équipe de la permanence de l'ARQ demeure disponible pour une rencontre en personne afin d'explorer plus en détail les points soulevés dans cette lettre.

Pour conclure, nous vous remercions à l'avance de l'attention que vous accorderez à nos propos et vous prions d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de nos sentiments distingués.

Le vice-président aux affaires publiques et gouvernementales,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M. Vézina', with a long horizontal stroke extending to the right.

Martin Vézina

c.c. : Membres du conseil d'administration de l'ARQ