

Par courriel
Montréal, le 4 janvier 2024

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 2024-2025

Monsieur le Ministre,

C'est dans un contexte nouveau que l'industrie de la restauration vous interpelle aujourd'hui dans le cadre des consultations prébudgétaires. Nous sommes encore dans les contrecoups de la plus grande crise qu'a vécue la restauration québécoise avec la pandémie de COVID-19. Nous sommes désormais dans une nouvelle réalité où les exploitants doivent vivre autant dans une situation de pénurie de main-d'œuvre accrue jumelée, paradoxalement, à une baisse de l'activité économique. Les exploitants doivent donc vivre avec des revenus en diminution dans les six derniers mois, mais ne peuvent réduire les coûts de main-d'œuvre par peur de ne plus avoir d'employés prêts et disponibles lors de la reprise qui pourrait avoir lieu en 2024.

Malgré cela, l'industrie demeure un pôle important de l'économie québécoise alimentant autant la filière bioalimentaire que celle du tourisme. 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 238 000 Québécoises et Québécois et constituent souvent la première expérience de travail de nombreux jeunes. Avec une augmentation salariale moyenne de 25 % depuis 2019, le secteur tente d'être plus attractif que jamais pour les travailleurs et contribue à la richesse collective avec la hausse des revenus fiscaux provenant de l'augmentation de ses salaires.

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.

... 2

De plus, la restauration est un joueur majeur dans l'industrie touristique. Cette dernière se doit d'être soutenue par l'apport de nouveaux capitaux dans l'économie du Québec, mais aussi, comme pour le bioalimentaire, elle soutient le développement économique de plusieurs régions. L'apport de la restauration au tourisme n'est pas rien. Selon le ministère du Tourisme, notre secteur représente 63 % du nombre d'établissements de l'ensemble de l'industrie touristique ainsi que 53 % de sa main-d'œuvre. Ainsi, avoir un milieu de la restauration fort et attrayant est vitale pour l'image de la destination Québec auprès des touristes canadiens et internationaux.

Actuellement, la pénurie de main-d'œuvre historique qui accable le Québec continue de frapper de plein fouet notre industrie. En effet, selon Statistique Canada, il y avait 23 230 postes vacants dans le secteur de la restauration lors du deuxième trimestre de 2023. Cette pénurie de travailleurs est lourde de conséquences pour les restaurateurs qui sont trop souvent contraints de réduire leurs heures d'ouverture et même de fermer leurs établissements des jours qui auraient pourtant été profitables.

Aux pertes de revenus potentiels qu'apporte la pénurie de main-d'œuvre, il faut ajouter les effets du ralentissement économique sur les ventes en restauration. Sans étonnement, les consommateurs coupent toujours rapidement dans la restauration quand ils commencent à subir des difficultés financières. C'est d'ailleurs pourquoi on constate que depuis mai, les ventes en dollars réels stagnent pour l'ensemble de l'industrie avec des variations pour le même mois l'année précédente entre 0 % et -0,8 %. Cette donnée ne dit pas tout puisque ces ventes réelles sont suralimentées par les ventes du segment de la restauration rapide qui connaît une croissance intéressante de leurs ventes réelles de 3 %. La restauration avec service aux tables connaît des moments plus difficiles avec des réductions entre 5 et 10 % du volume de transaction débit et crédit dans les six derniers mois. Ainsi, après la période de la COVID-19 qui a mis à mal l'épargne des exploitants, ceux-ci se retrouvent avec moins d'outils dans leur coffre pour affronter ce ralentissement économique.

Devant ces deux facteurs qui augmentent les difficultés pour les exploitants de la restauration pour la prochaine année, l'Association Restauration Québec voudrait vous présenter ses recommandations pour les mesures possibles à être inscrites dans le prochain budget du Québec.

1- Crédit d'impôt sur le partage des pourboires

L'ARQ aimerait 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, mais dont l'exploitant est responsable de payer. Ces frais représentent entre 1.5% et 3.5% du montant, selon le type de carte utilisé ou la méthode de paiement utilisée (sans contact, carte non-présente, paiement par portail en ligne). Le pourboire vient alors également gonfler ces frais proportionnellement au montant octroyé par le client.

Il ne faut pas aussi nier que l'inflation actuelle fait grimper les pourboires reçus par les employés de la restauration. Selon les sondages internes de l'ARQ sur les salaires et la rémunération dans l'industrie, on peut dénoter une augmentation de 40,3 % du pourboire horaire moyen depuis 2019 (17,43 \$ vs 24,46 \$). Ceci est une augmentation importante qui, avec le 25 % des dépenses admissibles non couvertes par le crédit d'impôt, s'ajoutent aux hausses moyennes de salaire d'environ 25 % depuis 2019.

Aussi, nous constatons un nouveau phénomène dans la gestion des pourboires, soit la hausse des pourcentages suggérés sur les terminaux de paiement provenant de demandes des employés de service. Selon notre dernier Sondage sur la rémunération et les salaires en octobre 2023, le pourcentage minimal par défaut est habituellement de 15 % et le pourcentage maximal par défaut est de 20 %. Or, le seuil minimal est devenu un pourcentage suggéré moyen de 20 % et celui maximal moyen est à 23 % lorsque les changements ont été faits à la demande des employés. Ces hausses de pourcentages sont évidemment des coûts additionnels pour l'exploitant, mais prendre la décision de ne pas changer ceux-ci risque de faire quitter le personnel de service pour un autre établissement.

Pour toutes ces raisons et considérant le ralentissement économique actuel, il serait important que le taux du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires revienne à 100 % des dépenses admissibles. Cela permettrait de donner un coup de main financier à l'industrie à faible coût. Basé sur l'estimation de 2023 dans le document *Dépenses fiscales* du ministère de 107,7 M\$, on pourrait penser qu'une telle mesure aurait un coût potentiel de 36 M\$ pour le prochain exercice budgétaire.

De plus, dans un but de permettre aux restaurateurs d'avoir des liquidités sous la main de façon plus constante, nous recommandons 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.

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

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 et allant même, en temps de ralentissement économique, jusqu'à réduire les coûts en 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 service, 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 et une dernière année qui n'a pas permis aux exploitants de pouvoir accumuler plus de capitaux pour investir dans infrastructures physiques. 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.

3- Déduction pour les frais de repas

En raison du ralentissement économique actuel, survenant quelque temps après la crise de la COVID-19, il devient nécessaire de fournir des mesures pour maintenir l'achalandage dans les établissements de restauration du Québec. Comme c'est principalement la clientèle de particuliers qui réduit sa consommation de restaurant, on doit pouvoir compter sur une présence encore plus forte de la clientèle affaires. Cependant, avec la venue de pratiques hybrides dans les horaires de travail et la mise en place généralisée du télétravail, la clientèle affaires a aussi réduit son achalandage. Cette réalité peut se voir sur la valeur estimée du coût de cette déduction dans le document « Dépenses fiscales » avec une baisse moyenne d'environ 12,7 millions de dollars comparativement aux années prépandémiques.

D'ailleurs, il faut ajouter le fait que l'achat de matériel de cuisine et l'embauche de chefs corporatifs dans les entreprises constitue une dépense d'affaires admissible en totalité alors que les repas pris en restaurant ne le sont qu'à 50%. Or, une PME n'a pas les moyens pour aller dans cette voie et va privilégier les restaurants et les traiteurs pour les repas à l'interne. Cela semble être une injustice qui favorise les grosses entreprises aux dépens des PME et des restaurants.

C'est pour cette raison que l'ARQ souhaite que la déduction fiscale des frais de repas pour les entreprises soit rétablie à 100 %, plutôt qu'elle demeure à 50 % comme c'est le cas actuellement. Cela permettrait de favoriser quelque peu cette pratique pour amener plus de travailleurs au bureau et dans les centres-ville et donnerait un énorme coup de pouce à notre industrie pour passer au travers de cet autre passage difficile. Avec les économies des dernières années d'environ 12 millions de dollars pour la déduction, on pourrait estimer qu'une telle mesure aura un coût net de 36 millions qui pourrait être compensé en partie par l'augmentation de revenus provenant de la taxe spécifique sur l'alcool et taxe de vente du Québec.

4- 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. C'est pourquoi nous recommandons à ce qu'un comité interministériel comprenant les représentants de l'industrie soit mandaté pour trouver une solution alternative aux timbres qui garantirait autant la conformité fiscale que la provenance des boissons alcooliques.

Déduction pour petites entreprises

Dans 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 dans notre secteur depuis 2019. 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 et le ralentissement économique actuel ne permettent pas à l'industrie de se remettre rapidement sur ses pattes.

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 je demeure disponible pour établir 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, consisting of a stylized 'M' followed by a horizontal line and a small flourish.

Martin Vézina

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