

MÉMOIRE CONJOINT

**DANS LE CADRE DES
CONSULTATIONS PRÉBUDGÉTAIRES MENÉES PAR LE
GOUVERNEMENT DU QUÉBEC**

**PRÉSENTÉ PAR
GROUPE GRANDIO
GROUPE ST-HUBERT
GROUPE MTY
GROUPE ZIBO!
FOODTASTIC
RESTAURANTS NORMANDIN
RESTOS PLAISIRS**

**À L'ATTENTION DE
MONSIEUR ÉRIC GIRARD
MINISTRE DES FINANCES DU QUÉBEC**

15 JANVIER 2024

À propos de nous

Le présent mémoire est déposé par un regroupement de chaînes de restauration québécoise de premier plan. Tous ensemble, nous représentons les bannières les plus appréciées des Québécoises et des Québécois, que l'on pense à la Belle et le Bœuf, Les Rôtisseries Benny & Au Coq, Rôtisseries Fusée, La Cage Brasserie sportive, Les Rôtisseries St-Hubert, Harvey's Québec, New York Fries, Bazarette, Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Ben&Florentine, Allô! mon Coco, Les Restaurants Normandin, Le Cochon Dingue, Le Louis-Hébert, Archibald et plusieurs autres. Au total, notre regroupement compte plus de 1 500 restaurants et établissements de services alimentaires partout sur le territoire québécois. Nous employons fièrement plus de 37 000 personnes, dans toutes les régions du Québec.

Nous sommes heureux de vous faire parvenir, aujourd'hui, le présent mémoire, qui présente les priorités de notre industrie, dans le cadre des consultations pré-budgétaires menées par votre ministère.

Portrait sommaire de l'industrie de la restauration

Le secteur de la restauration est l'un des plus gros employeurs privés au Québec. Celui-ci compte en effet plus de 250 000 employés, répartis aux quatre coins de la province, ce qui représente environ 6% de l'ensemble des travailleurs. Chaque année, le secteur québécois de la restauration réalise des ventes totales dépassant la dizaine de milliards de dollars, contribuant de fait significativement aux revenus de l'État. Le secteur de la restauration a également des retombées indirectes importantes : en s'approvisionnant localement, les restaurateurs contribuent à la vitalité des producteurs alimentaires québécois. De fait, on estime que pour chaque dollar dépensé dans un établissement de restauration commerciale, 75 sous sont réinvestis directement au Québec.

L'année 2023 aura été éprouvante pour les restaurateurs québécois. L'inflation persistante qui a caractérisé la dernière année a provoqué des changements significatifs dans les habitudes de consommation des Québécoises et des Québécois, ce qui a eu des répercussions sur l'achalandage en établissement et, ultimement, sur les revenus des restaurateurs.

Plusieurs restaurateurs se retrouvent également dans une situation économique précaire, suite à l'expiration de la date butoir pour le remboursement des prêts octroyés par le gouvernement fédéral dans le cadre du Compte d'urgence pour les entreprises canadiennes (CUEC). Ces prêts sont effectivement venus à échéance le 14 janvier 2024, et ce, alors que de nombreux restaurateurs peinent toujours à se remettre du gouffre financier causé par la pandémie de la COVID-19.

Finalement, et alors que certains secteurs d'activité ont connu une période d'accalmie en 2023, l'industrie de la restauration québécoise est toujours aux prises avec une pénurie de main-d'œuvre importante. Cette pénurie est particulièrement criante pour les emplois en cuisine, qui ne sont pas admissibles au pourboire perçu en établissement en vertu de la législation actuelle, un enjeu majeur que nous aborderons ci-bas.

Afin de relever ces défis, nous avons besoin de l'appui du gouvernement du Québec. Nous espérons que le budget en cours d'élaboration permettra à ce dernier d'envoyer un signal fort à notre industrie, à ses employés et à ses entrepreneurs, qui, tous ensemble, cuisinent la passion.

Partage des pourboires : un enjeu sur toutes les lèvres

Mise en contexte : fonctionnement du système de pourboires au Québec

Dans tout le pays, c'est au Québec qu'il coûte le plus cher pour opérer un restaurant. En plus des taxes, la réglementation est plus imposante qu'ailleurs. Les exigences administratives sont aussi supérieures. Depuis quelques années, malgré la volonté de faire de l'allègement réglementaire, notre secteur vit plutôt l'inverse. Ajout de règlements en lien avec la salubrité des aliments, pour la francisation, sur l'affichage et en matière de gestion des déchets. Bien que justifiables individuellement, ces exigences s'ajoutent et rendent difficile le développement de la restauration au Québec. Pensez au nombre de fermetures récentes d'établissements. De plus, peu de mesures sont mises en place pour alléger le fardeau des restaurateurs.

Mais le domaine où la situation est la plus frappante est du côté du pourboire. En ce moment au Québec, les restaurateurs doivent collecter le pourboire, le redistribuer sans avoir un seul mot à dire dans la redistribution, payer les charges sociales sur les pourboires, collecter les taxes sur le pourboire et les envoyer au gouvernement et ce, sans aucune forme de compensation. Le pourboire est 100% aux employés et c'est parfait comme ça. Par contre, il n'est pas normal que les employeurs aient 100% des frais et des désagréments.

Pour cette raison, nous demandons un rétablissement à 100% de remboursement de dépenses pour le traitement du pourboire (voir au bas). D'autant plus que, comme les clients paient maintenant presque tous avec carte de crédit ou de débit, il est de plus en plus cher de gérer le pourboire. Notez aussi que nous payons 100% des frais de carte de crédit, sans amputer le pourboire versé aux employés.

Le partage de pourboire comme tel

Cette année, l'enjeu prioritaire pour le secteur de la restauration québécoise sera inévitablement celui du partage des pourboires en établissement. À l'heure actuelle, seuls les serveurs peuvent

toucher un pourboire. En effet, en vertu de la *Loi sur les normes du travail*, le pourboire appartient exclusivement à l'employé qui le reçoit du client. À l'époque, l'intention du législateur était d'empêcher que des propriétaires d'établissement saisissent, en tout ou en parti, le pourboire reçu par ses employés.

Si cette intention est évidemment louable, et que nous y souscrivons entièrement par ailleurs, elle entraîne aujourd'hui un déséquilibre important entre, d'une part, les employés dans les salles à manger, qui sont admissibles au pourboire, et les employés en cuisine, qui eux, ne le sont pas. Il faut savoir que les pourboires récoltés dans un restaurant au cours d'une seule journée pouvant parfois représenter plusieurs milliers de dollars. En effet, le salaire global d'un employé de salle à manger, à l'heure actuelle, atteint en moyenne 38,63\$ de l'heure, en incluant les pourboires. Les employés en cuisine, eux, touchent pour leur part un salaire moyen de 21,91\$/heure.

Ce déséquilibre important dans la rémunération d'employés travaillant au sein d'un seul et même établissement est inévitablement source de tensions, qui affectent le climat de travail. Surtout, il rend particulièrement difficiles le recrutement et la rétention de cuisiniers de qualité, et ce, malgré les efforts importants réalisés par les restaurateurs ces dernières années afin d'offrir des conditions de travail plus compétitives.

Au sein de notre industrie, un client qui laisse un pourboire le fait pour exprimer sa reconnaissance globale de son expérience en établissement, incluant le service offert, mais également la qualité des plats servis. À ce chapitre, le travail fait en salle à manger est de fait indissociable de celui fait dans les cuisines, et il apparaît en conséquence tout simplement naturel de permettre aux employés en cuisine de bénéficier, eux aussi, d'une partie des sommes généreusement octroyées par les clients pour exprimer leur reconnaissance.

De manière plus large, il apparaît nécessaire d'adapter le cadre régissant les pourboires à la lumière des changements structurels survenus dans le domaine de la restauration au cours des dernières années. En effet, de nos jours, les pourboires ne sont plus versés en argent comptant, mais bien par carte de débit et de crédit. Également, plusieurs restaurateurs offrent désormais des plats à ramasser en restaurant (communément appelés *takeout*). Alors que ces commandes seront essentiellement acquittées par les employés de cuisine, en vertu de la *Loi*, le pourboire que le client versera appartiendra exclusivement à l'employé de la salle à manger qui lui aura fait acquitter sa facture, ce qui nous apparaît comme une anomalie flagrante.

Recommandation 1 : assurer une plus grande équité entre les employés de salle à manger et les employés de cuisine des établissements de restauration par l'instauration d'un système de partage de pourboire, géré par l'employeur, mais dans lequel 100% des pourboires perçus seraient répartis exclusivement entre les employés de l'établissement.

Crédit d'impôt sur la masse salariale relatif à la déclaration de pourboires

Comme mentionné en ouverture, plusieurs restaurateurs font face à une situation financière précaire. Plusieurs établissements peinent à retrouver un niveau de recettes similaire à celui pré-pandémie, notamment en raison de l'inflation importante que connaît le Québec depuis plus d'un an maintenant. En effet, la hausse du coût de la vie force nombre de Québécoises et de Québécois à ralentir leur train de vie, ce qui a un impact certain sur les revenus des restaurateurs. À cela s'ajoute, pour certains d'entre eux, le remboursement des sommes obtenues en vertu du CUEC. Ce remboursement, exigé dans des délais beaucoup trop courts au regard de la lente reprise des activités de la restauration, met en péril la viabilité financière de certains établissements plus vulnérables.

En octobre dernier, dans une lettre conjointe signée par l'ensemble des provinces et territoires du Canada, le premier ministre du Québec, François Legault, a reconnu cette situation difficile, en demandant au gouvernement fédéral de repousser la date butoir de remboursement de ces prêts. Si cet appel a été grandement apprécié par les restaurateurs, il n'en reste pas moins qu'il n'aura malheureusement pas été entendu.

Si le gouvernement du Québec n'a que peu d'emprise directe sur cet enjeu spécifique, il n'en demeure pas moins que le prochain budget provincial représente une opportunité unique de donner aux restaurateurs une bouffée d'air frais tant attendue. À cet effet, il serait avisé que le gouvernement profite de cette opportunité pour régler, une fois pour toutes, le litige concernant le Crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires.

Comme vous n'êtes pas sans savoir, un restaurant employant des travailleurs à pourboire doit produire, chaque année, une déclaration de pourboires pour chacun de ses employés. Les employeurs sont ensuite admissibles à un crédit d'impôt remboursable qui correspond à un pourcentage des cotisations patronales.

Longtemps, ce pourcentage a été établi à 100%. Dans la foulée d'une révision importante de plusieurs crédits d'impôt, le gouvernement libéral de Jean Charest a abaissé ce seuil à 75%. Cette mesure, arbitraire, n'a jamais fait l'objet de consultations préalables de la part des principaux acteurs concernés, et a affecté durablement la situation financière de plusieurs restaurateurs. Malgré les années, elle continue, encore aujourd'hui, à les pénaliser de manière importante.

Il faut savoir que pour un établissement, le montant des pourboires totaux reçus varie beaucoup d'une année à l'autre. Alors que les restaurateurs pouvaient autrefois compter sur un crédit d'impôt représentant l'entièreté de ces charges sociales, le taux actuel génère un grand manque de prévisibilité pour les employeurs, qui se traduit, la plupart du temps, par une tendance à réduire le nombre d'heures de travail, par crainte de voir les coûts de main-d'œuvre exploser.

Il s'agit d'un irritant majeur pour l'industrie de la restauration au Québec, d'autant plus que le Québec est la seule province au Canada qui impose aux restaurateurs de payer des charges sociales sur les pourboires. La correction de cette erreur flagrante du passé serait particulièrement bienvenue et permettrait à nos membres de surmonter le présent ralentissement économique, qui devrait d'ailleurs se poursuivre pour la prochaine année.

Recommandation 2 : réparer une injustice historique faite à l'industrie de la restauration québécoise en rétablissant à 100% le crédit d'impôt sur la masse salariale relatif à la déclaration des pourboires.

Immigration et pénurie de main-d'œuvre

Comme mentionné précédemment, le secteur de la restauration continue d'être durement impacté par la pénurie de main-d'œuvre qui frappe le Québec. Malgré les efforts réalisés pour offrir des conditions de travail plus compétitives, le constat est sans appel : le bassin de travailleurs potentiels actuel s'avère insuffisant pour régler durablement la situation du marché de l'emploi pour notre industrie.

Récemment, et après avoir étudié différents scénarios, le gouvernement du Québec a décidé de maintenir les seuils d'immigration à 50 000 nouveaux arrivants pour la période 2024-2027. À défaut d'augmenter ces seuils, donc, nous croyons toutefois que des initiatives concrètes pourraient être menées par le gouvernement en matière d'immigration pour stabiliser le marché de l'emploi.

Au cours des dernières années, le gouvernement du Québec a investi des sommes considérables afin d'accélérer le traitement des demandes d'immigration dans la province. Par exemple, dans le cadre de son budget 2023-2024, le gouvernement du Québec avait prévu une somme de 509,6 millions de dollars sur cinq ans, notamment pour accélérer la reconnaissance des compétences des personnes immigrantes, pour promouvoir l'immigration en région pour répondre aux besoins du marché du travail, et pour favoriser l'attraction et la rétention de travailleurs, notamment par l'accélération du traitement des demandes.

Dans son budget précédent, le gouvernement avait également prévu un investissement de 11,9 millions de dollars sur cinq ans spécifiquement pour l'embauche d'effectif additionnel pour le traitement des demandes d'immigration.

De l'avis des restaurateurs, les délais de traitement des demandes d'immigration demeurent, à ce jour, trop importants, ce qui complique leur tâche, puisque plusieurs de leurs employés sont de nouveaux arrivants.

Nous encourageons donc vivement le gouvernement du Québec à ne pas s'arrêter en si bon chemin et à poursuivre les investissements visant à accélérer l'arrivée et l'intégration de travailleurs immigrants, permanents et temporaires, partout au Québec.

Nous tenons également à réitérer l'importance du maintien d'une concertation de haut niveau entre le gouvernement fédéral et le gouvernement du Québec afin d'assurer le maintien des emplois stratégiques du secteur de la restauration sur la liste des professions admissibles au traitement simplifié. Ces emplois, soit ceux de chefs, de cuisiniers, de gérants de restauration et de pâtisseries, constituent le cœur de nos établissements, et sont particulièrement difficiles à combler à l'heure actuelle.

Recommandation 3 : prévoir des sommes additionnelles pour l'embauche de personnel au ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration afin d'accélérer davantage le traitement des dossiers d'immigration et maintenir les emplois stratégiques du secteur de la restauration sur la liste de traitement simplifié.

Déploiement du système MEV-WEB

Comme vous le savez sans doute, Revenu Québec travaille actuellement au déploiement de la toute plateforme MEV-WEB. Le MEV-WEB est essentiellement une solution *cloud* qui permettra de collecter, et de transmettre, en temps réel et de manière sécurisée, les données relatives aux ventes effectuées à Revenu Québec. À terme, il est souhaité que l'utilisation de la nouvelle solution technologique allège le fardeau administratif des restaurateurs et leur permette de gagner du temps, puisqu'ils n'auront plus à transmettre de sommaires périodiques des ventes chaque mois à Revenu Québec.

Le passage au MEV-WEB sera obligatoire pour tous les établissements de restauration du Québec, y compris les bars, les restaurants et les entreprises de restauration. Les restaurants déjà en activité ont jusqu'au 31 mai 2025 pour se conformer aux nouvelles mesures sur la facturation obligatoire, et compléter la transition vers le MEV-WEB.

Depuis le 31 octobre dernier, tout nouvel établissement de restauration qui ouvre ses portes est toutefois tenu d'utiliser le MEV-WEB. Après plusieurs représentations auprès des autorités, une dispense temporaire a toutefois été obtenue pour les nouveaux restaurateurs. Cette dispense est valable jusqu'au 29 février 2024 inclusivement, ou exceptionnellement jusqu'à la certification du SEV choisi si elle survient après cette date, le tout sous approbation de Revenu Québec. De plus en plus, il semble évident que ce type de dispense devra être étendu à une plus longue période.

Devant le retard pris dans le déploiement du système, et compte tenu des difficultés opérationnelles découlant de l'obligation faite aux nouveaux restaurateurs, nous croyons important que cette dispense puisse continuer de s'appliquer après le 29 janvier 2024, et que de nouvelles dispenses puissent également être obtenues après cette date.

Également, et pour la réussite de cette transition importante, il apparaît urgent que Revenu Québec traite en priorité la certification des différents points de vente (POS) utilisés dans le secteur de la restauration (Maitre D, Clover, Metribook, Global Restaurant, etc.).

Finalement, force est de constater que Revenu Québec aura besoin de bras supplémentaires afin d'assurer l'atterrissage en douceur de ce changement majeur pour notre industrie, et ce, dans les courts délais fixés. Dans le cadre du présent budget, il apparaît donc essentiel de veiller à ce que celle-ci compte des ressources humaines et financières suffisantes à cette fin.

Recommandation 4 : s'assurer que Revenu Québec ait les ressources nécessaires afin de veiller au bon déploiement du système MEV-WEB, qu'elle traite en priorité la certification des POS et que les nouveaux restaurateurs puissent continuer à faire l'objet de dispenses après le 29 février 2024.

Assurabilité des restaurateurs

Au cours des dernières années, les primes d'assurance pour les restaurateurs ont augmenté de manière considérable si bien qu'aujourd'hui, il est devenu difficile, et dans certains cas impossible, pour un établissement en restauration de souscrire à une assurance de dommages, de s'assurer pour plusieurs restaurateurs québécois. Certains endroits dans la province pourraient ni plus ni moins être qualifiés de déserts en matière d'assurabilité.

Cette situation met en danger plusieurs établissements au Québec. Le prix démesuré des seules primes d'assurance disponibles sur le marché dévore leurs maigres marges de profit, et dans certains cas, les pousse au déficit, remettant carrément en question leur capacité à poursuivre leurs opérations.

À l'heure actuelle, force est de constater que le marché québécois de l'assurance de dommages du moins pour les restaurateurs est trop peu compétitif. Il apparaît donc nécessaire que le gouvernement du Québec mette en place des initiatives visant à augmenter le nombre de joueurs dans ce secteur, et plus spécifiquement, qu'il s'assure que le cadre législatif et réglementaire actuel ne soit pas un frein à l'établissement de nouvelles compagnies d'assurances au Québec.

À l'inverse, il est également important, selon nous, de s'assurer que l'adoption de nouvelles lois ou de nouveaux règlements n'encourage pas, directement ou indirectement, le peu de compagnies d'assurances présentes au Québec à délaisser ce marché.

Recommandation 5 : soutenir l'industrie de la restauration dans la recherche et le déploiement de solutions durables à la problématique d'assurabilité de ses établissements.

Nous tenons à vous remercier de votre attention et vous assurons que nous demeurons pleinement disponibles afin de vous aider à faire du Québec un endroit plus prospère. Nous pensons, bien humblement, que notre industrie doit faire partie de ce développement et nous sommes tout disposés à vous épauler.