

MÉMOIRE CONJOINT

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

PRÉSENTÉ PAR

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

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

21 JANVIER 2025

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, Rôtisseries Fusée, La Cage Brasserie sportive, Les Rôtisseries St-Hubert, Harvey's Québec, New York Fries, Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Thai Express, Ben&Florentine, Allô! mon Coco, Les Restaurants Normandin, Le Cochon Dingue, Zibo!, 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 38 000 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 200 000 employés, répartis aux quatre coins de la province, ce qui représente environ 5% 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 et aux divers programmes sociaux.

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 2024 a été la première véritable année « normale » dans notre secteur suite à la période de la COVID-19. L'inflation persistante qui a caractérisé la dernière année a continué de provoquer des changements 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.

De plus, que ce soit l'implantation du MEV-Web, les frais en augmentation fulgurante de la part d'Éco-Entreprise Québec, l'implantation des règles d'affichage en lien avec la loi 69 sur la francisation et de plus en plus de restrictions au niveau municipal, les entreprises de notre secteur ont de plus en plus de dépenses qui ne sont pas liées à leur mission fondamentale qui est de servir nourriture et boissons aux clients.

Finalement, et alors que certains secteurs d'activité ont connu une période d'accalmie en 2024, l'industrie de la restauration québécoise est toujours aux prises avec une pénurie de main-d'œuvre pour des postes spécifiques comme cuisinier et aide-cuisinier.

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 encore, l'enjeu prioritaire pour le secteur de la restauration québécoise est 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 plus de 39\$ de l'heure, en incluant les pourboires. Les employés en cuisine, eux, touchent pour leur part un salaire moyen inférieur à 23\$/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.

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 sont de moins en moins donnés 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 à corriger.

Depuis plus de 18 mois, le gouvernement du Québec nous indique sa volonté de redonner aux établissements, sous certaines conditions, le droit de gérance en matière de pourboires. Le temps est venu de passer de la parole aux actes.

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

Tel que mentionné en ouverture, plusieurs restaurateurs font face à une situation financière précaire. 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.

Le prochain budget du Québec est 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 le 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. Il faut comprendre qu'il s'agit d'un remboursement de dépenses pour les opérateurs et non un crédit d'impôt « classique ». C'est un remboursement de dépense pour du travail qui sert, essentiellement, à ce que le gouvernement puisse taxer ces montants de pourboire. Ce faisant, il ne peut être évalué de la même manière que d'autres crédits, ceux de l'industrie du jeu vidéo, par exemple.

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 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 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 : rétablir à 100% le crédit d'impôt/remboursement de dépenses sur la masse salariale relatif à la déclaration des pourboires.

Augmentation démesurée des frais Éco Entreprises Québec (ÉEQ)

Le moindre que l'on puisse dire est que, ces dernières années, la mise en place de systèmes de consigne, de recyclage et de tri des matières au Québec ne s'est pas fait de manière harmonieuse. En plus des retards et reports, une grande confusion et une opacité règne sur ces processus.

Le processus qui fait le plus mal à notre industrie est celui du paiement de la collecte sélective des matières, telle que gérée par Éco Entreprises Québec. Grosso modo, le système vise à faire payer les entreprises qui mettent en marché des matières (carton, papier, plastique, emballages de toute sorte, etc.) et, d'un autre côté, à assurer leur récupération et, si possible, leur donner une deuxième vie.

Le principe est louable et nous ne nous y opposons pas. Toutefois, le système actuel n'a pas de sens.

Tout d'abord, les entreprises doivent payer les frais sans avoir voix au chapitre. Le règlement indique qu'ÉEQ décide des frais et les refile aux entreprises en proportion des matières qu'elles mettent en marché. C'est une taxe sans véritable système de représentation.

En second lieu, comme ÉEQ a une capacité limitée, seuls certaines entreprises sont assujetties. Dans le cas de la restauration, les établissements uniques sont exemptés, bien qu'ils mettent en marché exactement les mêmes matières que les autres. Ceci est injustice flagrante qui ajoute un fardeau sur les chaînes de restauration. Les chaînes paient les frais pour les autres. Ceci est d'autant moins équitables que les chaînes représentent les restaurants qui font le plus d'efforts en matière d'environnement et qui ont les capacités d'appliquer des solutions à grande échelle. De plus, les frais d'ÉEQ regroupent des frais d'administration, des frais de gestions, des frais de modernisation qui sont complètement hors du contrôle des entreprises qui paient pour le système. Ces frais sont difficiles à prévoir et rendent le système imprévisible et instable.

En troisième lieu, il est décourageant de voir encore et toujours une majorité des matières recyclées tout de même terminer soit dans des sites d'enfouissement, soit à l'incinérateur. Pourquoi payer tous ces frais pour du « recyclage » quand les matières ne sont pas recyclées?

Enfin, le gouvernement a récemment changé le système de cotisation pour payer les factures de ÉEQ. Avant, les entreprises payaient pour la mise en marché passée des matières. Désormais, elles vont devoir payer pour la mise en marché future (projetée) des matières. Là où ça n'a pas de sens, est que pour les deux prochaines années (2025 et 2026), les entreprises sont cotisées pour les deux systèmes en même temps! Cela représente une facture non seulement élevée mais fortement inéquitable.

Si la récupération des matières et leur traitement est une véritable priorité du gouvernement du Québec, nous vous invitons à souscrire à notre recommandation 3.

Recommandation 3 : a) s'assurer que toutes les entreprises mettant en marché des matières soient cotisées par ÉEQ, b) investir les sommes à même le trésor public pour combler le manque à gagner et arrêter de surfacturer les entreprises québécoises, c) s'assurer que les entreprises mettant en marché des matières dans le cadre du commerce inter-entreprises (B2B) soient aussi cotisées, d) investir des sommes dans le système de tri et arrêter de continuer de surfacturer les entreprises.

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 est 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'à la fin de l'été 2025 pour se conformer aux nouvelles mesures sur la facturation obligatoire, et compléter la transition vers le MEV-WEB. Revenu Québec a déjà repoussé la date originale (31 mai 2025) et on nous a fait comprendre qu'il n'y aurait plus de délais supplémentaires.

Depuis le 31 octobre 2023, tout nouvel établissement de restauration qui ouvre ses portes est toutefois tenu d'utiliser le MEV-WEB.

Pour que la réussite de cette transition importante réussisse, il apparaît urgent que Revenu Québec traite plus rapidement la certification des différents points de vente (POS) utilisés dans le secteur de la restauration. De plus, les changements fréquents qui sont demandés aux opérateurs repousse encore plus la certification d'un système fonctionnel.

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.

Enfin, la transition demande des ajustements majeurs aux systèmes informatiques des opérateurs de restaurants. Que ce soit la mise à jour à un système Windows plus élevé, le remplacement des imprimantes et autres périphériques, les sommes à investir sont importantes et sont pour le moment imparties à 100% aux restaurants. Or, le nouveau système est imposé par le gouvernement et Revenu Québec. Le minimum serait de mettre en place un programme d'aide financière pour faciliter la transition. Autrement, la situation actuelle va perdurer. La plupart des établissements vont attendre à la dernière minute et ceci va nuire à la conformité.

Recommandation 4 : ajouter les sommes nécessaires pour permettre aux établissements de restauration de faire le passage au MEV-Web. Il en va de la conformité des entreprises qui doivent s'adapter aux changements imposés par Revenu Québec.

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.

Nous aurions aimé que la situation s'améliore au cours de la dernière année, mais force est de constater que notre recommandation est toujours d'actualité. Il est maintenant temps d'avoir une approche plus musclée de la situation.

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 règlementaire 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 : que le gouvernement du Québec mette de la pression sur les assureurs pour améliorer l'accès et 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 meilleur et plus prospère. Nous pensons, bien humblement, que notre industrie doit faire partie de ce développement et nous sommes tout disposés à soutenir toute initiative allant dans ce sens.