

L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES, FIÈRE CONTRIBUTRICE DES RECETTES FISCALES AU QUÉBEC

Mémoire pré-budgétaire 2025-2026

APERÇU DE L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES

L'industrie de la restauration a atteint une croissance remarquable, dépassant les 115 milliards de dollars en 2024 pour l'ensemble du Canada. Cependant, cette croissance ne s'est pas traduite par une stabilité financière pour la majorité des entreprises, dont plus de 50 % fonctionnent à perte ou atteignent à peine le seuil de rentabilité notamment en raison des coûts à la hausse dû à l'inflation et le manque chronique de main d'œuvre.

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, propriétaires et employés de restaurants, 31 % font partie des groupes de minorités visibles.
- La moitié des restaurants canadiens sont gérés par des entrepreneurs qui sont arrivés ici en tant qu'immigrants.
- Elle constitue la première source de premiers emplois au Canada; un Canadien sur cinq âgé de 15 à 24 ans travaillant actuellement dans la restauration.

En 2025, l'industrie des services alimentaires fait face à une incertitude sans précédent. La menace de nouveaux tarifs américains sur les exportations canadiennes plane lourdement, ce qui pourrait exacerber les coûts d'approvisionnement pour les restaurateurs. Par ailleurs, les habitudes de consommation des Québécois continuent d'évoluer dans un contexte marqué par une inflation persistante et une pression économique accrue sur les ménages. Cette combinaison de facteurs a un impact direct et profond sur la rentabilité des entreprises du secteur, rendant l'appui du gouvernement plus essentiel que jamais pour permettre à l'industrie de traverser ces turbulences.

LE DÉFI DE LA PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE

La pénurie de main-d'œuvre demeure un problème structurel pour l'économie québécoise, et l'industrie de la restauration en est l'une des plus touchées : un poste vacant sur six est dans notre industrie. Avec plus de 21 000 postes vacants présentement au Québec, les répercussions sur l'économie et la rentabilité du secteur sont considérables.

Recommandation phare :

Réduire les barrières administratives pour l'embauche d'immigrants dans le secteur. Pour assurer une réelle relance, nous recommandons d'**offrir plus de flexibilité en matière d'immigration pour les régions rurales, éloignées et touristiques**. Ces zones, qui peinent à attirer et retenir une main-d'œuvre suffisante, bénéficieraient d'un processus adapté qui facilite l'arrivée des travailleurs étrangers et des familles dans ces communautés vitales.

Certains programmes, notamment le programme Objectif Tourisme, offrent un appui considérable à notre industrie. **Nous recommandons la reconduction du programme Objectif Tourisme ou d'un programme similaire** pour notre industrie, permettant de reconnaître les réalités sociodémographiques dans les régions rurales et éloignées.

RÉGLEMENTATION ET FISCALITÉ

Alors que le gouvernement du Québec vise à réduire son déficit, investir dans des mesures favorisant la pleine capacité de l'industrie des services alimentaires est stratégique. En augmentant la productivité et la rentabilité des entreprises, le gouvernement peut accroître les recettes fiscales sans alourdir le fardeau des contribuables.

1. Réduction des frais d'EEQ

Les frais liés à l'obligation de contribution à Éco Entreprises Québec (EEQ) représentent un fardeau financier important pour les restaurateurs, qui peinent déjà à absorber les coûts liés à l'inflation et à la pénurie de main-d'œuvre. Les restaurateurs ont eu la mauvaise surprise de recevoir une facture en décembre qui représente une hausse de 100 à 200% de la facture de l'année précédente. Qui plus est, les restaurateurs ont jusqu'au 31 janvier pour s'affranchir du premier paiement de la facture, au moment le plus inopportun pour ceux-ci qui voient une baisse d'achalandage marquée au mois de janvier. **Le Gouvernement doit agir pour une baisse de ces frais afin de mieux refléter la capacité financière des entreprises.**

2. Système MEV-WEB

La solution infonuagique MEV-WEB en déploiement par Revenu Québec permettra la transmission instantanée des données de transactions de nos restaurateurs auprès du gouvernement. Cette transition suscite des inquiétudes dans l'industrie, notamment l'échéancier irréaliste pour le déploiement, le manque de compétition auprès des fournisseurs de systèmes et le manque de ressources pour accompagner l'industrie.

Il appert que des enjeux de déploiement persistent à ce jour, et que la flexibilité soit de mise dans ce dossier : il apparaît primordial que Revenu Québec traite en priorité la certification des différents points de vente (POS) utilisés dans le secteur de la restauration. Finalement, force est de constater que Revenu Québec aura besoin de ressources supplémentaires afin d'assurer l'atterrissage en douceur de ce changement majeur pour notre industrie, et ce, dans les courts délais fixés. **Un délai supplémentaire doit être offert aux restaurateurs, ainsi qu'un meilleur accompagnement pour les entreprises qui ont de la difficulté à se conformer.**

3. Alcool : Ententes préférentielles

Nous demandons au gouvernement de **mandater la SAQ pour négocier des ententes préférentielles sur l'alcool**, comme l'ont fait six autres provinces canadiennes. Cela permettrait de réduire les coûts pour les restaurateurs, dont les marges bénéficiaires avant taxes se situent entre 3-5 % en moyenne.

4. Crédit d'impôt et taxation

Rétablir le crédit d'impôt sur le pourboire à 100 % : Cette mesure assurerait une juste reconnaissance du rôle que jouent les pourboires dans la rémunération des employés du secteur. Le retour à un crédit à 100 % soulagerait à la fois les employeurs et les employés en rendant les contributions fiscales plus équitables.

5. Frais de repas

Rétablir le taux de déduction des frais de repas à 100 % est une mesure essentielle pour :

- Encourager les entreprises à organiser des réunions et événements dans des restaurants, augmentant ainsi la fréquentation.
- Stimuler les économies locales, en particulier dans les centres-villes qui peinent encore à se remettre des effets de la pandémie.
- Soutenir les restaurateurs en renforçant leur chiffre d'affaires tout en augmentant leur visibilité.

6. Iniquité avec la consigne

L'article 23 du règlement sur la consigne, tel que présentement rédigé, ne prend pas en considération le modèle d'affaires des restaurants offrant un service à l'auto, ou tout simplement le service à emporter. En effet, le montant de la consigne ne peut pas être appliqué, car le produit dans le contenant consigné est considéré comme ayant été vendu par un établissement de consommation sur place même si un nombre considérable de consommateurs emmènent avec eux le produit visé par la consigne. Ne pouvant ni la charger, ni récupérer le contenant, les restaurateurs font donc face à une iniquité selon laquelle ils doivent couvrir le coût de la consigne sans pouvoir être remboursé.

Permettre aux restaurateurs de charger la consigne permettrait de mettre fin à cette iniquité, sans aucun coût supplémentaire au système de consigne actuel.

CONCLUSION

Nous souhaitons rappeler que l'industrie des services alimentaires joue un rôle crucial dans l'économie québécoise et que :

- Près de 1 200 restaurants ont fermé leurs portes depuis janvier 2022.
- 53 % des entreprises fonctionnent à perte ou atteignent à peine le seuil de rentabilité.
- Les restaurateurs opèrent en moyenne à 80 % de leur capacité normale en raison de la pénurie de main-d'œuvre.

Un soutien stratégique et ciblé permettra non seulement de réduire le déficit grâce à une relance économique accrue, mais aussi de renforcer la vitalité des communautés québécoises. Nous sommes disponibles pour toute information supplémentaire.

Maximilien Roy
Maximilien Roy
Vice-président, Fédéral et Québec
Restaurants Canada