

Mémoire pré-budgétaire 2024-2025

**PERMETTRE À L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES DE
NOURRIR ET SERVIR LES QUÉBÉCOIS**



Restaurants Canada

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

APERÇU DE L'INDUSTRIE DES SERVICES ALIMENTAIRES

L'industrie de la restauration a atteint une croissance remarquable, dépassant les 110 milliards de dollars en 2023. Toutefois, 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. Avant la pandémie, ce chiffre se situait à 12%.

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

PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE

La pénurie de main-d'œuvre demeure un problème structurel au sein de l'économie québécoise et canadienne, et si cette pénurie affecte toutes les industries, la restauration est celle qui en est le plus affecté : 1 poste présentement vacant sur 6 est relié à notre industrie. Au total, c'est plus de 20 230 postes vacants dans l'industrie de la restauration au Québec, ayant des répercussions désastreuses sur notre secteur et sur l'économie québécoise.

Faciliter l'embauche d'immigrants dans l'industrie de la restauration

La politique d'immigration à moyen et long terme du Québec doit absolument prendre en considération cet enjeu structurel de l'économie. Il importe d'agir dès maintenant afin d'empirer une situation déjà critique.

Recommandation phare :

Travailler auprès du gouvernement fédéral – comme d'autres provinces le font déjà – à simplifier les descriptions de la Classification nationale des professions (CNP-NOC) en combinant les catégories de restaurants C et D

Afin de corriger les lacunes des descriptions de la CNP, les catégories de restaurants C et D devraient être combinées afin d'englober un plus large éventail de postes à pourvoir et d'offrir plus de possibilités de croissance à ces travailleurs. Les postes des services alimentaires des catégories C et D doivent être classés en trois catégories clés :

- **Service client** (*hôtes, préposés aux tables, préposés au bar, serveurs, préposés au comptoir, caissiers*);
- **Administration et gestion** (*gestionnaires, gestionnaires adjoints*);
- **Personnel en cuisine** (*plongeurs, commis de cuisine, cuisiniers, chefs, gestionnaires de cuisine*).

Autres recommandations (spécifiques à l'immigration) :

Nous invitons le gouvernement du Québec à continuer de travailler en partenariat avec le gouvernement du Canada dans le but de simplifier les différents processus, dont celui des travailleurs temporaires étrangers, pour gagner en rapidité et efficacité.

- Faciliter et accélérer l'entrée des familles d'immigrants;
- Fournir un financement aux employeurs pour couvrir la formation des travailleurs non formés;
- Créer une équipe de soutien spécialisée dans le traitement des demandes des travailleurs étrangers temporaires pour les services alimentaires, qui serait un point de contact unique pour l'industrie;
- Augmenter le nombre de travailleurs internationaux peu qualifiés.

Réglementation et fiscalité

Alcool : Ententes préférentielles (« wholesale »)

Nous demandons au gouvernement du Québec de donner le mandat à la Société des alcools du Québec de négocier des ententes préférentielles sur l'alcool avec l'industrie de la restauration.

La marge bénéficiaire avant taxe d'un restaurant moyen est désormais d'à peine 2-3%. Chaque dollar compte, particulièrement au moment où le coût en approvisionnement ainsi que le coût de la main-d'œuvre ne cessent d'augmenter et que l'inflation grimpe à un niveau inquiétant.

Alors que six provinces du Canada (C-B, ON, NB, NL, IPÉ, NE) ont mis en place une mesure importante en support à l'industrie de la restauration, soit l'application d'ententes préférentielles/programmes de rabais sur l'alcool, le Québec continue de faire payer plus cher les restaurateurs que les consommateurs au prix de détail.

Crédits d'impôt et taxation

Ramener le crédit d'impôt sur le pourboire de 75% à 100%.

Cette mesure aurait pour effet d'aider un plus grand nombre de restaurateurs à atteindre le seuil de rentabilité, à un coût très limité pour les contribuables. De plus, il serait opportun d'offrir des versements anticipés aux restaurants; cela permettrait également bien des enjeux de comptabilité de caisse en augmentant la liquidité de ces entreprises.

Déduction pour les frais de repas

Rétablir le taux de déduction des frais de repas à 100% donnerait non seulement un coup de souffle aux milliers de restaurateurs au Québec, mais insufflerait également une revitalisation des différents centres-villes et des entreprises qui y ont pignon sur rue à travers le Québec.

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. L'intention de Revenu Québec est bonne; cela permettra de réduire les tâches administratives des restaurateurs afin qu'ils puissent se concentrer sur leur mission principale. Cependant, nous

désirons attirer votre attention sur quelques éléments qui suscitent de l'inquiétude, notamment l'échéancier irréaliste pour le déploiement et le manque de compétition auprès des fournisseurs du système.

Les restaurants déjà en activité ont jusqu'au 31 mai 2025 pour compléter la transition vers le MEV-WEB, tandis que depuis le 31 octobre 2023 les nouveaux établissements ont l'obligation d'utiliser le MEV-WEB. Une extension jusqu'au 29 février a toutefois été obtenue pour les nouveaux restaurateurs, qui peinaient à se conformer malgré leurs efforts. 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 (Maitre D, Clover, Metribook, Global Restaurant, etc.). 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.

CONCLUSION

Nous souhaitons vous rappeler ce qui suit :

- L'industrie a perdu **près de 1000 restaurants** au Québec depuis janvier 2021, avec un ratio de 2,6 fermetures pour une ouverture;
- Un pourcentage de 53 % de toutes les entreprises de services alimentaires fonctionnent actuellement à perte ou atteignent tout juste le seuil de rentabilité;
- **Un poste sur six** dans le secteur privé est vacant dans l'industrie des services alimentaires;
- Les restaurateurs **fonctionnent en moyenne à 80 %** de leur capacité normale en raison de la pénurie de main-d'œuvre.

Votre appui est plus essentiel que jamais pour que notre industrie puisse passer de la survie à une relance complète, en continuant d'employer plus de 290 000 Québécois, en maintenant 23 000 entreprises en vie et en soutenant la vitalité économique du Québec et de ses communautés.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'informations supplémentaires.

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