



**Commentaires et recommandations de
l'Association des restaurateurs du Québec**

dans le cadre

DES CONSULTATIONS PRÉBUDGÉTAIRES 2010-2011

Décembre 2009

Association des restaurateurs du Québec

Document préparé par :

Le service des affaires publiques et gouvernementales

Adresse : Association des restaurateurs du Québec
6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

Téléphone : 514 527-9801 / 1 800 463-4237

Télécopieur : 514 527-3066

Courriel : affpub@arqc.qc.ca

Site Web : www.restaurateurs.ca

Document présenté au gouvernement du Québec, le 16 décembre 2009 par :

Monsieur Mario Vincent

Président du conseil d'administration de l'ARQ et propriétaire des restaurants Maman Fournier et Vincenzo Pasta & Grill de Trois-Rivières et secteur Cap-de-la-Madeleine ainsi que du Restaurant Blanchet de Drummondville

Courriel : affpub@arqc.qc.ca

Monsieur François Meunier,

Vice-président aux affaires publiques et gouvernementales de l'ARQ

Courriel : fmeunier@arqc.qc.ca

TABLE DES MATIÈRES

L'ARQ, à votre table depuis 1938!	4
Introduction	5
La situation économique et la restauration	6
<i>Contribution de l'industrie à l'économie du Québec en 2008</i>	9
Lutte à l'évasion fiscale : la restauration collabore activement	13
Des mesures sont nécessaires pour soutenir la restauration	14
Conclusion	20
Sommaire des recommandations	21
Bibliographie	22

L'ARQ, À VOTRE TABLE DEPUIS 1938!

Fondée en 1938, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est le plus ancien et le plus important organisme à regrouper les propriétaires de restaurants et les gestionnaires de services alimentaires au Québec.

L'ARQ compte dans ses rangs près de 4 200 membres corporatifs exploitant plus de 6 500 établissements au Québec, et ce, de toutes les catégories, dans toutes les régions. Ces entreprises ont généré, en 2008, des ventes totalisant au-delà de 5 milliards de dollars, soit plus de 50 % du chiffre d'affaires total de l'industrie au Québec.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ a pour mission de fournir aux restauratrices et restaurateurs membres dans l'ensemble du Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurance et de représentation gouvernementale.

Depuis 71 ans, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts de l'industrie de la restauration québécoise. Bannissement de l'usage du tabac dans les restaurants, plan de lutte à l'évasion fiscale et formation en hygiène et salubrité alimentaires sont au nombre des importants dossiers dans lesquels l'ARQ a joué ou joue encore un rôle actif.

C'est donc à titre de porte-parole d'une industrie de premier plan que l'ARQ participe à ces consultations prébudgétaires.

INTRODUCTION

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est heureuse d'avoir l'occasion d'exposer sa position au gouvernement du Québec dans le cadre des consultations prébudgétaires 2010-2011.

L'industrie de la restauration contribue de manière significative à l'économie québécoise. Il est important pour l'ARQ de dresser un portrait réaliste de la situation actuelle et de vous le présenter dans ce document.

C'est ainsi que sera abordé, d'une façon plus détaillée, en quoi notre industrie représente un moteur économique majeur pour le Québec, que ce soit par les milliers d'emplois qu'elle crée, le chiffre d'affaires qu'elle génère ou encore par les retombées économiques qu'elle engendre. Cependant, c'est aussi une industrie qui vit les contrecoups de la crise économique qui sévit en ce moment.

À travers tout le tumulte qui entoure la situation économique actuelle du Québec et les mesures prises par le gouvernement pour redresser ses finances, un point touche plus particulièrement les restauratrices et restaurateurs : le plan de lutte à l'évasion fiscale, au cœur de la stratégie du gouvernement pour rétablir l'équilibre budgétaire en 2013-2014.

C'est sur ce point que l'ARQ désire intervenir plus spécifiquement, considérant les conséquences qu'auront pour ses membres les politiques gouvernementales à venir.

LA SITUATION ÉCONOMIQUE ET LA RESTAURATION

La restauration québécoise, comme tout le secteur du divertissement, a été particulièrement touchée par le ralentissement économique qui frappe le Québec depuis plus d'un an. De janvier à août 2009, les ventes réelles¹ ont stagné, atteignant un niveau de croissance cumulée anémique d'à peine 0,1 %, comparativement à 5,2 % pour la même période l'an passé. Certains sous-secteurs de la restauration ont été beaucoup plus affectés. C'est le cas des restaurants avec service aux tables, qui subissent une décroissance réelle de 0,8 % par rapport à l'an dernier, et des secteurs des services spéciaux de restauration et des débits de boissons alcoolisées, dont les ventes ont reculé respectivement de 6,6 % et 3,5 %.

Les résultats obtenus sont encore plus dramatiques si l'on tient compte de l'importante inflation qu'a subie tout le secteur alimentaire en 2009, contribuant à hausser les coûts d'exploitation, à réduire les marges bénéficiaires et à hausser les prix au menu, nuisant à l'achalandage des établissements. De septembre 2008 à août 2009, l'indice des prix à la consommation des aliments achetés au restaurant² a fait un bond de 4,7 % au Québec, alors qu'il n'a été que de 3,2 % en Ontario et de 3,4 % au Canada.

Paradoxalement, malgré ces résultats de ventes décevants, on constate quand même, depuis les douze derniers mois, une hausse significative du nombre d'établissements de restauration au Québec. Selon Statistique Canada³, ce nombre est en progression de 6,2 %, pour atteindre un sommet de 20 280 établissements de restauration au Québec. C'est donc dire que malgré la stagnation des ventes, il y a de plus en plus d'établissements qui se partagent des revenus de moins en moins abondants. Cela affecte grandement les ventes moyennes par établissement. Ainsi, le chiffre d'affaires moyen par établissement était, en 2008, de 494 630 \$ au Québec, alors qu'il était de 612 459 \$ au Canada et de 591 139 \$ en Ontario. Il est à noter que le Québec est, depuis plusieurs années, la province canadienne où le chiffre d'affaires moyen par établissement est le plus bas.

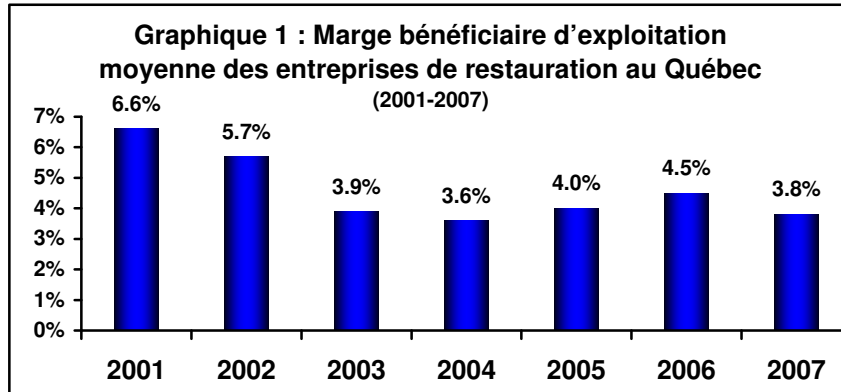
Notons aussi que 11 300 emplois ont été perdus dans le secteur au cours des douze derniers mois.

¹ *Tableau 355-0006*, CANSIM, Statistique Canada.

² *Tableau 326-0020*, CANSIM, Statistique Canada.

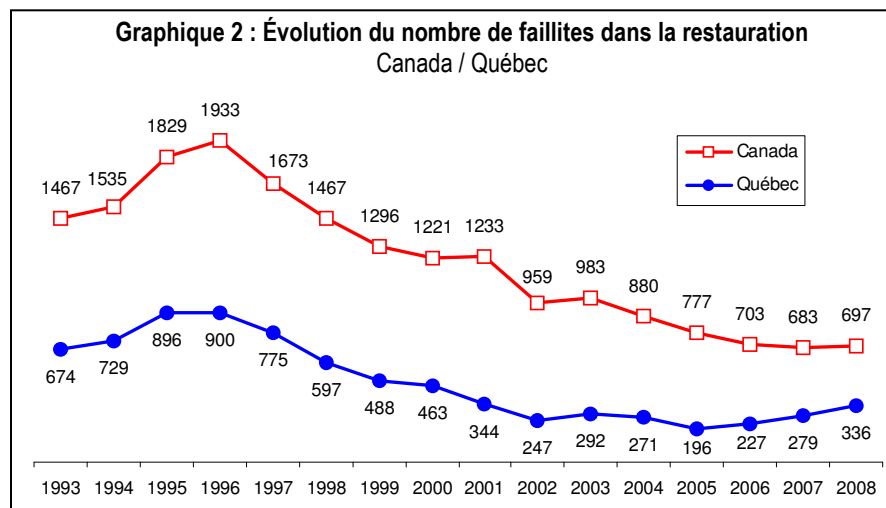
³ *Tableau 355-0006*, CANSIM, Statistique Canada.

Les mauvais résultats de cette année doivent être mis en contexte avec les performances ordinaires de l'industrie au cours des dernières années. Ainsi, on constate que depuis 2001, la marge bénéficiaire moyenne des établissements en restauration (graphique 1) a été réduite de 42 %, pour atteindre un maigre 3,8 % en 2007.

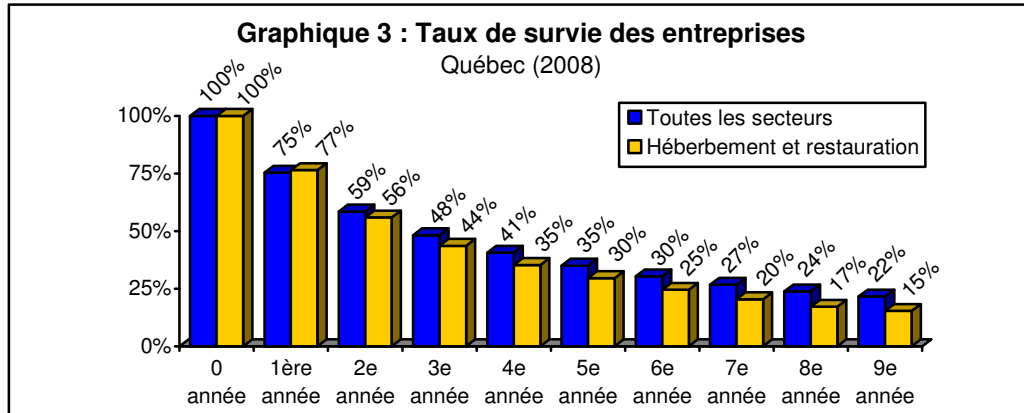


Source : Statistique Canada (Tableau 355-0005)

Cette situation contribue sans aucun doute à l'impressionnant nombre de faillites en restauration au Québec. En 2008, des 697 restaurants qui ont fait faillite au Canada, 336 ont eu lieu au Québec (graphique 2). Représentant **près de 50 % des faillites canadiennes en restauration**, le Québec affiche le pire bilan provincial au Canada et jusqu'à présent, il semblerait que cette proportion soit maintenue en 2009. A priori, nous serions portés à attribuer ce taux à la volatilité des entreprises du secteur. Pourtant, selon une étude de 2008 du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation du Québec (graphique 3), le taux de survie du secteur de la restauration serait légèrement plus bas que l'ensemble des industries québécoises.

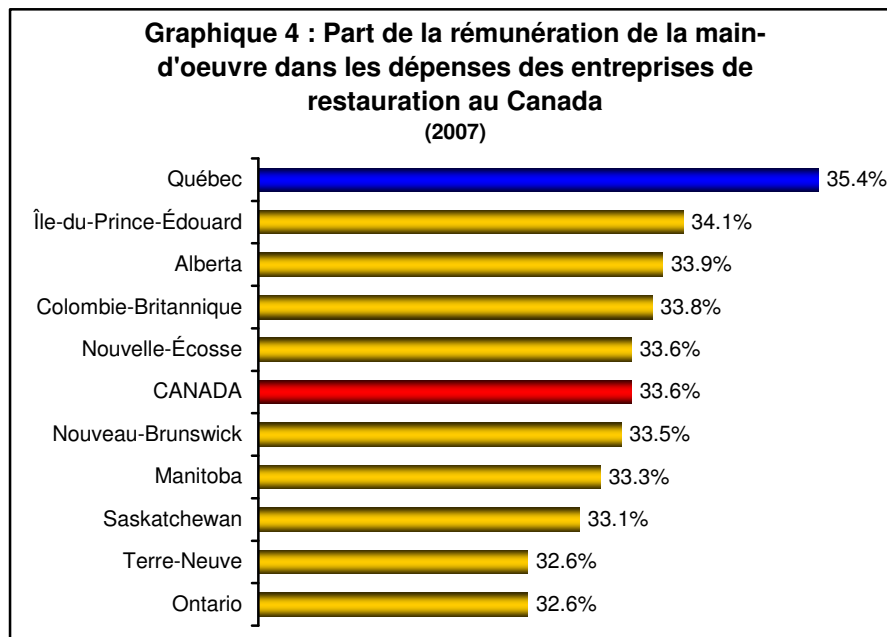


Source : Industrie Canada, Bureau du Surintendant des faillites du Canada

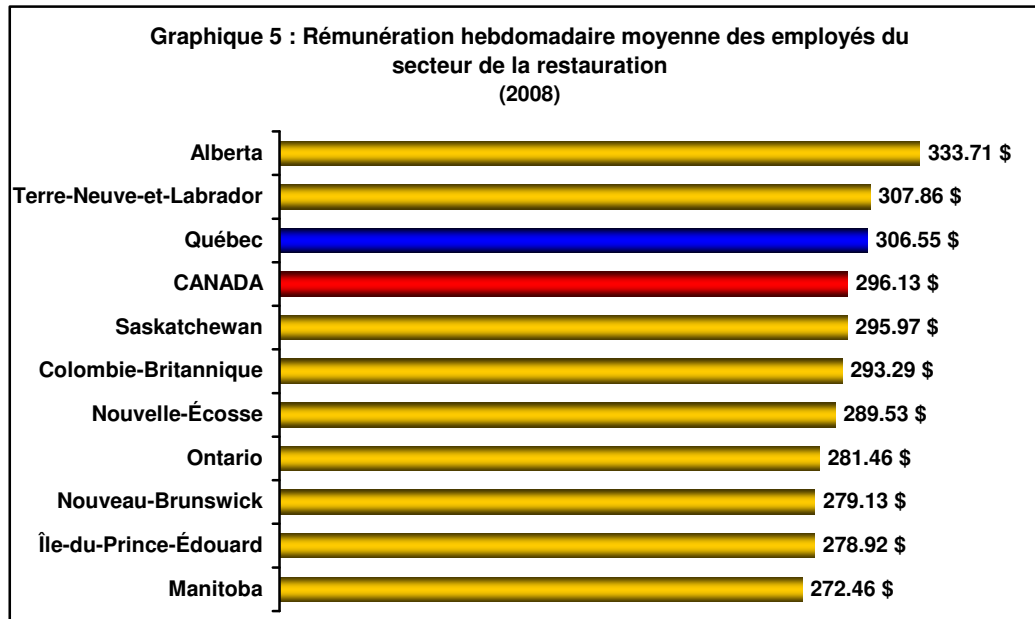


Source : Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation du Québec

Peu importe la province ou le pays, la restauration est un secteur où l'automatisation des procédés de transformation est difficile et donc, où la main-d'œuvre est essentielle. Il est par conséquent normal que la rémunération de la main-d'œuvre compte pour une partie importante des dépenses d'un restaurant. Cependant, à ce chapitre, le Québec se trouve encore une fois à être désavantagé par rapport aux autres provinces. Ici, la proportion des dépenses pour la main-d'œuvre est plus élevée (graphique 4). Il en est de même pour la rémunération hebdomadaire moyenne (graphique 5). Ces deux constatations sont liées en partie aux importantes charges sociales dont les entreprises québécoises sont tributaires et aussi en raison du fait que seul le Québec considère fiscalement les pourboires comme du salaire.



Source : Statistique Canada (Tableau 355-0005)



Source : Statistique Canada (Tableau 281-0027)

CONTRIBUTION DE L'INDUSTRIE À L'ÉCONOMIE DU QUÉBEC EN 2008

L'industrie de la restauration est essentielle au développement économique, touristique et agroalimentaire du Québec.

En 2008, l'industrie de la restauration commerciale au Québec a :

- ... réalisé un chiffre d'affaires de plus de **9,5 milliards de dollars**;
- ... fourni plus de **192 000 emplois** à des Québécoises et des Québécois;
- ... perçu près de **731 millions de dollars** en taxes de vente pour le gouvernement du Québec;
- ... perçu près de **465 millions de dollars** en taxes de vente pour le gouvernement fédéral;
- ... payé près de **10 millions de dollars** en impôts sur le revenu des entreprises;
- ... payé plus de **15 millions de dollars** en permis auprès du MAPAQ et de la RACJ;
- ... acheté plus de **2,7 milliards de dollars** de produits alimentaires⁴.

⁴ Estimation de l'importance des composantes des services alimentaires au Québec, MAPAQ.

CONTRIBUTIONS ADDITIONNELLES DES RESTAURATEURS

En lien avec le document phare des consultations prébudgétaires, « *Des finances publiques saines pour protéger nos valeurs* », l'ARQ prend note que la restauration, au même titre que les autres secteurs de l'économie québécoise, pourrait être appelée à contribuer davantage afin de rétablir l'équilibre budgétaire du gouvernement du Québec.

Toutefois, nous avons la prétention que les restaurateurs font déjà beaucoup en ce sens :

- **Contributions additionnelles en 2010 de 4,6 % au Régime québécois d'assurance parentale**

Depuis le lancement du Régime québécois d'assurance parentale, les employeurs ont dû assumer des hausses fortement supérieures à l'inflation. En effet, depuis les deux dernières années, les hausses pour les employeurs ont été respectivement de 8 % et de 7,5 %, et ce, sans compter la hausse de 4,6 % qui prendra effet le 1^{er} janvier 2010. Soulignons que malgré le fait que ce programme soit au bénéfice des employés, les employeurs versent 40 % de plus que les employés, plutôt que de contribuer à parts égales.

- **Hausse des cotisations à la CSST supérieure à 8 %**

Les déboires de la Caisse de dépôt et de placement du Québec ont lourdement affecté les finances de la Commission de la santé et de la sécurité au travail. En conséquence, pour le secteur de la restauration (unité de classification 68010), la cotisation par tranche de 100 \$ de masse salariale passera en 2010 de 2,17 \$ à 2,37 \$. Cette hausse de 8,4 % aura un important effet sur les dépenses d'exploitation des restaurateurs. Pour ceux qui, comme démontré précédemment, doivent consacrer une grande part de leurs dépenses à leur main-d'œuvre, cela aura un effet encore plus grand, parce qu'ils œuvrent dans une industrie peu automatisée dépendante d'un fort volume en main-d'œuvre.

- **Hausse imminente de 1 % de la taxe de vente du Québec**

La hausse prévisible de la TVQ aura un impact certain sur les niveaux de consommation dans les restaurants. Que ce soit en termes de volume de transactions ou par transaction, cette hausse aura un effet négatif sur les ventes des restaurateurs.

- **Les coûts rattachés à la collecte sélective devront être assumés à 100 % par les industries, commerces et institutions**

La nouvelle *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles* prévoit une contribution additionnelle pour les producteurs de contenants, emballages et imprimés. Ainsi, les commerces et entreprises devront assumer le double de ce qu'ils paient actuellement, c'est-à-dire, passer d'une contribution à hauteur de 50 % plutôt qu'à 100 %. Encore une fois, il s'agit d'une dépense qui sera refilée notamment aux restaurateurs.

- **Les entreprises devront se conformer à la Loi sur l'équité salariale d'ici le 31 décembre 2010**

L'obligation pour les entreprises de se conformer aux différentes dispositions de la Loi sur l'équité salariale constituera, en 2010, une autre hausse de coûts pour les entreprises québécoises. L'impact sera encore plus grand pour la restauration où l'on retrouve principalement des petites entreprises. Le gouvernement doit donc être conscient qu'une grande partie des entreprises québécoises devra absorber les frais de cette législation au cours de la prochaine année puisque les dédommagements prévus à la Loi devront être versés rétroactivement aux travailleuses qui y auront droit.

- **Hausse de 6 % du taux du salaire minimum régulier en 2009**

L'augmentation du taux du salaire minimum régulier de 50 ¢, le 1^{er} mai dernier, a constitué une hausse des coûts pour les employeurs du Québec. C'est d'autant plus vrai pour les restaurateurs, puisque c'est dans leur entreprise que l'on retrouve une proportion importante des travailleurs rémunérés au salaire minimum.

De plus, la promesse électorale du Parti libéral du Québec de la campagne de 2008 d'amener le taux régulier à 9,50 \$ l'heure d'ici 2010 nous laisse croire que le gouvernement pourrait hausser à nouveau les taux minimums, ce qui représentera encore une majoration des dépenses en main-d'œuvre et en charges sur les salaires pour les restaurateurs.

- **Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires**

Depuis le 21 novembre dernier, tous les restaurateurs du Québec doivent respecter certaines obligations en matière de formation en hygiène et salubrité alimentaires. Ce nouvel encadrement réglementaire, bien qu'en principe jugé positif par notre association, s'est tout de même fait aux frais des restaurateurs du Québec, qui ont dû assumer à la fois le coût de la formation et le salaire d'employés durant cette formation.

- **Indexation des coûts du permis d'alcool et de celui de restaurateur**

Comme ils le font chaque année, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et la Régie des alcools, des courses et des jeux ont indexé, en 2009, le coût de leurs permis annuels respectifs. Ce sera à nouveau le cas en 2010. Les restaurateurs doivent ajouter ces hausses à leurs coûts d'exploitation.

- **Les contraintes rattachées au plan de lutte à l'évasion fiscale**

Bien que traité de façon exhaustive plus loin dans ce document, le plan gouvernemental de lutte à l'évasion fiscale touchera tous les restaurateurs du Québec en les obligeant à se doter de nouveaux équipements ou à mettre à jour leurs systèmes actuels afin de se conformer aux exigences de cette nouvelle mesure réglementaire. D'importants coûts liés à l'implantation du module d'enregistrement des ventes incomberont alors aux restaurateurs.

Malgré toutes ces contributions de l'industrie de la restauration à la société québécoise, il est impératif de souligner que le gouvernement du Québec la soutient bien peu. En effet, comparativement au secteur manufacturier, ou encore à celui des technologies de l'information, aucun programme n'est offert aux restaurateurs pour les aider à assurer la rentabilité et la croissance de leur établissement. En gros, on en demande toujours plus à ces entrepreneurs de PME, sans leur donner le coup de pouce qu'ils réclament année après année afin d'améliorer la performance de leur secteur.

LUTTE À L'ÉVASION FISCALE : LA RESTAURATION COLLABORE ACTIVEMENT

Un des thèmes majeurs abordés dans le document « *Des finances publiques saines pour protéger nos valeurs* » est sans contredit le plan de lutte à l'évasion fiscale. Le secteur de la restauration se trouve au cœur de cette démarche entreprise par le gouvernement avec l'implantation, d'ici 2011, du module d'enregistrement des ventes (MEV) dans tous les restaurants du Québec et de l'obligation de remettre une facture pour chaque transaction. Cette mesure permettrait de récupérer près de 300 millions de dollars par année.

Bien que l'ARQ soit en accord avec le gouvernement sur l'objectif de récupérer des revenus éludés en considération de l'évasion fiscale et de contribuer à assainir le secteur en limitant la concurrence déloyale, nous sommes toujours opposés à ce que seul notre secteur soit visé par l'implantation de mesures lourdes affectant l'exploitation au quotidien des restaurants. L'attention particulière accordée à la restauration concernant l'évasion fiscale est tout simplement inéquitable. Nous nous questionnons toujours quant à la pertinence de ne viser que la restauration avec cette mesure et non pas d'autres secteurs comme, par exemple, la construction, l'entretien des véhicules automobiles, la coiffure ou le taxi.

Pour nous, cette mesure doit impérativement et prioritairement viser les entrepreneurs en restauration qui s'adonnent à l'évasion fiscale et ne pas nuire à ceux qui respectent les règles. C'est dans cet objectif que nous siégeons aux différents comités de Revenu Québec, tant au niveau de l'implantation de la mesure générale que du projet pilote, en plus de commenter régulièrement les décisions prises quant à la réglementation auprès des législateurs concernés.

Les efforts qui seront consentis par les restauratrices et restaurateurs du Québec doivent selon nous être impérativement reconnus. Ainsi, nous sommes d'avis que le gouvernement doit prendre ses responsabilités en mettant en place des mesures visant à pallier les effets négatifs du plan de lutte à l'évasion fiscale sur la restauration.

DES MESURES SONT NÉCESSAIRES POUR SOUTENIR LA RESTAURATION

L'industrie de la restauration québécoise vit des moments difficiles. Les profits baissent, les coûts de main-d'œuvre augmentent, les consommateurs ayant moins d'argent dans leurs poches fréquentent moins les restaurants. En parallèle, malgré le discours des autorités pour un allègement de la lourdeur réglementaire, c'est dans une direction contraire que l'on se dirige, ajoutant au fardeau quotidien des gestionnaires de restaurant.

Le plan de lutte à l'évasion fiscale devrait permettre de dégager des revenus additionnels pour le gouvernement. Il s'agit d'une occasion inespérée pour soutenir davantage une industrie qui en a bien besoin. Une industrie qui, si elle réussit bien, amènera plus de revenus à l'État.

L'Association des restaurateurs du Québec recommande donc l'adoption des mesures économiques et fiscales suivantes :

COUVRIR LES COÛTS DE MISE À NIVEAU DES SYSTÈMES DE POINT DE VENTE

Afin d'assurer l'efficacité des mesures envisagées pour contrer l'évasion fiscale dans la restauration, le gouvernement a choisi d'obliger tous les établissements de restauration de se munir, d'ici le 1^{er} novembre 2011, d'un module d'enregistrement des ventes pour émettre leurs factures.

Présument que les restaurateurs sont tous des fraudeurs en puissance, le gouvernement fera supporter aux honnêtes restaurateurs les mêmes contraintes qu'à ceux s'adonnant à l'évasion fiscale, parfois depuis de nombreuses années.

Or, malgré le fait que le gouvernement ait consenti à couvrir les coûts d'acquisition et d'installation du module d'enregistrement des ventes, il ne s'est pas encore engagé à défrayer les coûts de mise à niveau des systèmes de point de vente, ou encore les coûts d'achat de tels systèmes incluant les caisses enregistreuses électroniques qui pourraient être requises dans un nombre significatif de restaurants.

Depuis quelques semaines, une cinquantaine d'établissements de restauration du Québec participent à un projet pilote visant à évaluer les impacts opérationnels et la fiabilité technologique du module d'enregistrement des ventes. Dans presque tous les cas, les exploitants de ces restaurants ont dû mettre à niveau leur système de point de vente afin de le rendre compatible avec l'appareil homologué. En moyenne, le coût de cette mise à niveau a été de 4 000 \$ par établissement.

Par ailleurs, présentement, une bonne partie des 19 000 restaurants québécois n'utilisent aucun système pour enregistrer leurs ventes. On parle donc ici de transactions enregistrées manuellement. Au minimum, ces établissements devront faire l'acquisition d'une caisse enregistreuse et d'une imprimante afin de se conformer aux nouvelles normes, une dépense évaluée à plus de 3 000 \$.

C'est pourquoi, en considération de ce qui précède, l'ARQ recommande que le gouvernement mette en place une mesure fiscale visant à couvrir les coûts de mise à niveau et/ou d'achat des systèmes de point de vente et des caisses enregistreuses.

RÉTABLIR À 100 % LE CRÉDIT D'IMPÔT SUR LA DÉCLARATION DES POURBOIRES

Depuis mai 2003, l'ARQ dénonce la décision du ministre des Finances de l'époque, M. Yves Séguin, de réduire de 100 à 75 % la déduction fiscale accordée aux entreprises de restauration sur les charges sociales attribuables au pourboire déclaré par leurs employés.

Avec la mise à place en 1999 de la politique fiscale sur la déclaration des pourboires, le Québec est devenu la seule province à considérer le pourboire comme étant du salaire. Ainsi, les pourboires déclarés par les employés sont assujettis à la contribution des employeurs aux taxes sur la masse salariale (Régime des rentes, Fonds des soins de santé, Programme québécois d'assurance parental, CSST, etc.).

Le crédit d'impôt sur la déclaration des pourboires vise donc à dédommager les restaurateurs en raison des contraintes qu'engendre cette mesure.

L'industrie juge encore aujourd'hui inacceptable la réduction de la mesure compensatrice, une mesure qu'elle estime essentielle à la rentabilité des restaurants québécois.

C'est pourquoi, en considération des coûts démesurés engendrés par l'obligation pour les restaurateurs de contribuer aux différents programmes sociaux sur la partie pourboire incluse dans la rémunération de leurs employés et en considération de la réduction de 100 à 75 % du crédit d'impôt remboursable accordé aux employeurs, l'ARQ recommande le rétablissement à 100 % de ce crédit d'impôt.

AUGMENTER À 80 % LA DÉDUCTION FISCALE DES FRAIS DE REPAS

Pour un grand nombre de petites et moyennes entreprises et de travailleurs autonomes, inviter des clients à manger au restaurant pour discuter affaires constitue l'un des seuls outils marketing et publicitaires.

Il est donc tout à fait normal que les frais de représentation puissent être déduits comme le prévoit notre régime fiscal.

Déductibles à 100 % dans les années 80, les frais de repas ont vu leur déduction limitée à 80 % en 1988 par le gouvernement du Québec. En 1993, les ministres des Finances de l'Ontario et du Québec la réduisent à nouveau et la fixent à 50 %.

Ces réductions à répétition, ajoutées au plafonnement au Québec de la déduction à 1 % du chiffre d'affaires en 2003, ont eu des effets néfastes pour les restaurants du Québec, effets qui se font encore sentir aujourd'hui.

De nombreuses entreprises ont en effet réduit de manière importante leur fréquentation des restaurants ou, à tout le moins, ont modifié leurs habitudes. Certaines ont, par exemple, privilégié les petits-déjeuners d'affaires au détriment des repas du midi.

Plus pervers encore, de grandes sociétés ont aménagé leur propre salle à manger dans leur siège social. Quel intérêt d'aller au restaurant quand il y en a un dans son bureau, un restaurant idéal où l'on n'y perçoit ni TVQ, ni TPS?

D'après une étude réalisée pour le compte de la *National Restaurant Association*⁵, augmenter la déduction des frais de repas à 80 % ferait hausser les ventes dans les restaurants de 8 milliards de dollars aux États-Unis.

Le même raisonnement appliqué au Québec ferait grimper les ventes de 160 millions de dollars.

C'est pourquoi en considération qu'il y a nécessité de dynamiser la fréquentation des restaurants contribuant ainsi à augmenter les revenus de gouvernement en taxes et impôt et à maintenir des emplois, l'ARQ recommande au gouvernement d'augmenter la déduction fiscale des frais de repas à 80 % et d'éliminer tout plafonnement en fonction du chiffre d'affaires des entreprises.

METTRE SUR PIED UN PROGRAMME DE RABAIS VOLUME À LA SAQ

Lors de l'année fiscale 2008-2009, les titulaires de permis d'alcool ont acheté pour près de 450 millions de dollars à la SAQ. Il s'agit de près de 15 % de tout le chiffre d'affaires de la société d'État. Pourtant, ceux-ci

⁵ *Business Meal Deductibility*, National Restaurant Association.

n'ont droit à aucun rabais en considération de leur volume d'achats, une pratique commerciale très répandue dans tout le commerce de détail.

Rien d'étonnant alors que les restaurateurs soient de plus en plus irrités de voir la SAQ offrir à grand renfort de publicité de nombreuses promotions à sa clientèle de particuliers, mais pas à eux... La goutte qui fait déborder le vase est sans contredit la création des succursales SAQ Dépôt où, en tout temps avec l'achat de douze bouteilles, même différentes, on obtient 15 % de rabais. Les restaurateurs achetant à la caisse n'ont pourtant droit à aucun privilège. Après, on s'étonnera que certains choisissent l'illégalité et achètent plutôt leurs boissons alcooliques comme s'ils étaient Madame et Monsieur Tout-le-monde ...

C'est pourquoi en considération de l'important volume d'achats généré par le secteur de la restauration et en considération de l'absence de programme promotionnel en ce sens à la SAQ, l'ARQ recommande que le gouvernement requière de la SAQ qu'elle accorde des rabais aux détenteurs de permis d'alcool pour consommation sur place en fonction de leur volume d'achats.

ÉLIMINER LA DISCRIMINATION ENVERS LES RESTAURANTS CAUSÉE PAR LA TAXE SPÉCIFIQUE SUR L'ALCOOL

Il est étonnant encore aujourd'hui de constater que certaines politiques fiscales discriminent un secteur par rapport à un autre.

C'est le cas de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques dont les taux diffèrent selon l'endroit où le produit est vendu. Cette taxe est habituellement incluse dans le prix de vente final au consommateur parce qu'elle est payée par le détaillant.

Le taux de taxe spécifique sur la bière est plus important pour un restaurant que pour un dépanneur. La taxe est de 65 ¢ le litre de bière (± 22 ¢/bte) pour un restaurant. Elle est de 40 ¢ le litre pour un dépanneur (± 14 ¢/bte). Les restaurateurs payent donc 2,02 \$ de plus de taxe spécifique qu'un dépanneur sur chaque caisse de 24 bouteilles achetées.

Pour les autres boissons alcooliques (principalement vin et spiritueux), un restaurateur paie 1,97 \$ le litre ($\pm 1,48$ \$/bte de 750 ml) et un épicier 89 ¢ le litre (± 67 ¢/bte de 750 ml). Les restaurateurs payent donc 81 ¢ de plus de taxe spécifique sur chaque bouteille de vin que l'épicier.

C'est pourquoi en considérant qu'il n'y a aucune logique à taxer davantage les boissons alcooliques en fonction de leur lieu de consommation, l'ARQ recommande que les taux de la taxe spécifique sur les boissons alcoolisées soient harmonisés, peu importe qu'elles soient vendues à un épicier ou à un restaurateur.

GELER LE SALAIRE MINIMUM EN 2010

Un total de 192 000 personnes travaillent dans le secteur de la restauration. Le tiers des dépenses d'un restaurant est attribuable aux coûts de main-d'œuvre. Nous le répétons, contrairement au secteur manufacturier, l'automatisation des procédés de transformation a peu percé dans la restauration. Aussi, l'industrie étant composée à 44 % par des établissements avec service aux tables, il n'est donc pas étonnant qu'elle soit considérée comme en étant une où le volume de main-d'œuvre est important (*Labor intensive*).

Selon le ministère du Travail, puisque l'on retrouve dans la restauration une proportion plus grande de travailleurs rémunérés au salaire minimum qu'ailleurs, chaque fois que le salaire minimum est augmenté de 50 ¢, la masse salariale de l'industrie est haussée de 35 millions de dollars⁶.

Parce qu'il y a une limite à la capacité de payer des consommateurs, donc d'augmenter les prix pour couvrir les hausses salariales, il y a lieu d'être prudent lorsque vient le temps de déterminer le taux du salaire minimum au Québec.

Trop augmenter le salaire minimum fragilisera la rentabilité des entreprises et rendra difficile le maintien de certains emplois occupés principalement par des jeunes. C'est encore plus vrai en période de ralentissement économique. À preuve, en octobre 2009, 11 300 emplois avaient été perdus dans le secteur de la restauration et de l'hébergement au cours des douze derniers mois.

La rémunération relative au pourboire est également un élément important à prendre en considération. Selon notre tout dernier sondage sur les salaires⁷, le pourboire moyen horaire se situe à 11,52 \$ pour un serveur et à 9,38 \$ pour un barman. Dans le cas des serveurs, le pourboire porte la rémunération horaire

⁶ Présentation de quelques indicateurs socioéconomiques dans le cadre de la révision annuelle du salaire minimum pour l'année 2008, Ministère du Travail du Québec.

⁷ Résultats du sondage sur les salaires 2009, ARQ Info.

totale à 19,52 \$, ce qui correspond à un écart de 117 % du tarif horaire minimum régulier. Sur une base annuelle à temps plein, ce taux correspond à un salaire brut de 35 526 \$. Rappelons que le revenu annuel moyen au Québec était de 33 406 \$ en 2008.

Depuis quelques années, l'ARQ dénonce l'amenuisement de l'écart entre le salaire minimum régulier et celui à pourboire. Depuis 1986, l'écart entre les deux taux est passé de 19,8 % à 12,5 % en 2009. Il est à noter qu'en 23 ans, ce n'est qu'en 2009 qu'il y a eu une augmentation de l'écart après avoir atteint un minimum de 9,7 % en 2008. L'augmentation limitée de 25 ¢ de mai dernier est un premier pas dans la bonne direction que nous avons salué et un renversement de tendance qui doit se maintenir. Nous considérons, toutefois, que l'écart entre les deux taux devrait être d'au moins 20 %. Cela permettrait, entre autres, d'atténuer l'important déséquilibre existant entre la rémunération des employés de cuisine et des employés de salle à manger et, par le fait même, contribuer à réduire la problématique existante de la pénurie de main-d'œuvre des employés de cuisine.

Également, nous tenons à rappeler que depuis les 15 dernières années, le taux horaire minimal pour les salariés à pourboire a augmenté de 52 % alors que l'inflation pour cette même période n'a été que de 29 %.

En considération des impacts négatifs sur la rentabilité des entreprises de restauration qu'occasionnerait une nouvelle hausse du salaire minimum et en considération de la crise économique qui frappe lourdement notre secteur, nous recommandons que le gouvernement gèle le salaire minimum en 2010 et s'assure d'un écart d'au moins 20 % entre le taux du salaire minimum régulier et celui à pourboire.

CONCLUSION

Depuis plusieurs années, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) et ses membres demandent un coup de pouce du gouvernement pour stimuler leur marché. Au lieu de cette aide, les différents ministères et organismes gouvernementaux tendent plutôt à alourdir les charges, les normes, les responsabilités et les coûts d'exploitation des entreprises.

Pour les milliers de restauratrices et de restaurateurs du Québec, majoritairement propriétaires de petites entreprises, l'aide gouvernementale devient de plus en plus impérieuse. Cette aide passe par les différentes recommandations que nous déposons, mais également par une plus grande cohérence et collégialité de la part des législateurs et des organismes gouvernementaux. L'industrie est lasse d'être la proie de l'appareil étatique à chaque fois qu'une occasion se présente.

Il est également important de souligner que la restauration devra faire face dans l'avenir à des défis hors du commun. Par exemple, d'ici 2025, le secteur de la restauration au Québec devra composer avec un manque à gagner de 35 000 personnes pour pourvoir tous les emplois qui seront créés.

L'ARQ croit fondamentalement que c'est en établissant un meilleur climat du marché que l'industrie de la restauration pourra sortir de cette prochaine crise la tête haute. Il est donc urgent et nécessaire pour le gouvernement d'établir un véritable plan d'action pour soutenir l'industrie québécoise de la restauration.

SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION 1 :

Que le gouvernement mette en place une mesure fiscale visant à couvrir les coûts de mise à niveau et/ou d'achat des systèmes de point de vente et des caisses enregistreuses dans le cadre de son programme de lutte à l'évasion fiscale en restauration.

RECOMMANDATION 2 :

Que le gouvernement rétablisse à 100 % le crédit d'impôt remboursable accordé aux entreprises de restauration sur les charges sociales attribuables au pourboire déclaré par leurs employés.

RECOMMANDATION 3 :

Que le gouvernement augmente la déduction fiscale des frais de repas aux entreprises à 80 % et élimine tout plafonnement en fonction du chiffre d'affaires des entreprises.

RECOMMANDATION 4 :

Que le gouvernement requière de la SAQ qu'elle accorde des rabais promotionnels aux détenteurs de permis d'alcool pour consommation sur place en fonction de leur volume d'achats au même titre que la clientèle domestique.

RECOMMANDATION 5 :

Que les taux de la taxe spécifique sur les boissons alcoolisées soient harmonisés, peu importe qu'elles soient vendues à un épicier ou à un restaurateur.

RECOMMANDATION 6 :

Que le gouvernement gèle le salaire minimum en 2010 et s'assure d'un écart d'au moins 20 % entre le taux du salaire minimum régulier et celui à pourboire.

BIBLIOGRAPHIE**Article :**

« Résultats du sondage sur les salaires 2009 » *ARQ Info*, Montréal, Association des restaurateurs du Québec, volume 16, n° 5, septembre 2009, p. 23.

Périodiques :

Bottin statistique de l'alimentation, annuel, Québec, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, édition 2008.

Profil et performance de la restauration québécoise, annuel, Montréal, Association des restaurateurs du Québec, édition 2009.

Documents internes :

NTIBASHOBOYE, Berchmans. *Estimation de l'importance des composantes des services alimentaires au Québec*, [Québec], Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2009, [Document interne].

Présentation de quelques indicateurs socio-économiques dans le cadre de la révision annuelle du salaire minimum pour l'année 2008, [Québec], Ministère du Travail du Québec, 2008, [Document interne].

Documents en ligne :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec*, [En ligne] 2008. [http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/4213E035-D644-42B5-A184-EF3D877AB7AA/0/Profilregionalbioalimentaire_Complet.pdf].

MINISTÈRE DES FINANCES DU QUÉBEC. *Des finances publiques saines pour protéger nos valeurs : Le retour à l'équilibre budgétaire en 2013-2014*, [En ligne], 2009. [http://www.finances.gouv.qc.ca/documents/Autres/fr/AUTFR_RetourEquilibre.pdf].

MINISTÈRE DES FINANCES DU QUÉBEC. *L'évasion fiscale au Québec - Sources et ampleur*, [En ligne], 2009. [http://www.finances.gouv.qc.ca/documents/EEFB/fr/eefb_vol1_no1.pdf].

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION. *Business Meal Deductibility*, [En ligne], 2009. [<http://www.restaurant.org/government/issues/issue.cfm?Issue=businessmeal>]

PARTI LIBÉRAL DU QUÉBEC. *Programme électoral du Parti libéral du Québec*, [En ligne], 2008. [http://www.plq.org/fr/pdf/programme_plq_2008_fr.pdf].

Site Web :

STATISTIQUE CANADA. Base de données CANSIM, [En ligne], 2009, [<http://cansim2.statcan.ca>].