

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

COVID-19

RECOMMANDATIONS POUR LA  
RELANCE DE L'INDUSTRIE DE LA  
RESTAURATION



### Notre mission

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des établissements de restauration membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurances et de représentation gouvernementale.

### Notre vision

L'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser tous ces intervenants aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

### Personne-contact

M. François Meunier

Vice-président Affaires publiques et gouvernementales

fmeunier@restauration.org

### Date de parution

Le 23 avril 2020

### Éditeur

Association Restauration Québec

6880 Louis H.-Lafontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou sans frais 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

# TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES</b>	<b>3</b>
<b>MISE EN CONTEXTE</b>	<b>4</b>
<b>ENJEU NO 1 : LES BESOINS DE LIQUIDITÉS</b>	<b>5</b>
<b>ENJEU NO 2 : UN REDÉMARRAGE PLANIFIÉ EN PHASE AVEC LA RÉALITÉ DU SECTEUR</b>	<b>6</b>
<b>ENJEU NO 3 : ASSOULIR LA RÉGLEMENTATION POUR PERMETTRE L'ÉMERGENCE DE NOUVEAUX MODÈLES D'AFFAIRES</b>	<b>9</b>
<b>ENJEU NO 4 : RELANCER LA CONSOMMATION CHEZ LES QUÉBÉCOISES ET QUÉBÉCOIS</b>	<b>11</b>
<b>CONCLUSION</b>	<b>14</b>

## MISE EN CONTEXTE

D'entrée de jeu, l'ARQ a compris la nécessité des mesures de santé publique et de la « pause » demandée par le premier ministre, François Legault, pour contrôler la propagation de la pandémie. L'industrie et l'Association demeurent toujours solidaires des décisions du gouvernement, des responsables de la Santé publique et de la population et respecteront le plan sanitaire et les consignes émises par la direction de la Santé publique. Toutefois, demander à des propriétaires de restaurants de se mettre à l'abri de la tempête pour six semaines, de prendre une « pause », c'est une chose, mais de mettre en place des mesures contraignantes pendant des mois en est une autre. Il devient indéniable qu'il faudra des mesures pour soutenir l'industrie sans quoi, les fermetures temporaires se transformeront en fermetures permanentes.

L'Association est heureuse que le gouvernement ait considéré essentielles les commandes pour emporter et les livraisons durant la période de « pause ». Par contre, pour le futur, il serait faux de croire que tout le monde dans la restauration pourra assurer sa survie avec la livraison de repas et le comptoir de mets à emporter. Déjà, selon nos données, 80 % de nos membres ont cessé complètement leur exploitation plutôt que d'aller dans cette direction.

Par ailleurs, les difficultés que provoque cette crise sur la restauration ont aussi énormément d'impacts ailleurs. Les fermetures de restaurants ont déjà des conséquences fâcheuses sur de nombreux producteurs et transformateurs bioalimentaires, sur les distributeurs et sur de nombreux fournisseurs d'équipement et de services. Aux dizaines de milliers d'emplois directs perdus en restauration s'ajouteront ceux des emplois indirects.

C'est pourquoi l'ARQ croit, avec beaucoup d'insistance, que les salles à manger et les terrasses doivent et sont prêtes à accueillir la population tout en respectant les normes fixées par la Santé publique notamment celles de distanciation sociale. Aussi, pour compenser le fait que les salles à manger ne pourront être utilisées au maximum de leur capacité, il faudra montrer une ouverture à de nouvelles façons de faire pour permettre à l'industrie de passer au travers de la crise sanitaire dans les prochains mois. C'est dans cette vision que l'ARQ propose les recommandations suivantes pour la relance de la restauration au Québec.

## ENJEU NO 1 : LES BESOINS DE LIQUIDITÉS

Avec la « pause » de quelques semaines pour la majorité des établissements de restauration, l'enjeu principal pour les gestionnaires est le besoin de liquidités. Plusieurs ont grugé dans leurs bas de laine pour couvrir les coûts fixes en l'absence de revenus. Donc, pour pouvoir relancer leurs entreprises, ils ont besoin d'un apport de capitaux pour faire une ouverture ordonnée respectant les directives de la santé publique.

Le gouvernement a déjà proposé plusieurs mesures qui ont aidé les entrepreneurs, notamment le report du versement des taxes de vente ou l'Aide d'urgence aux petites entreprises. Le problème est que ces mesures ne sont pas suffisantes et sont souvent constituées de prêts. On ne peut pas uniquement proposer aux entreprises de s'endetter pour l'éternité pour permettre la relance de leur entreprise avec un fonctionnement lourdement modifié. Il faut inévitablement des mesures d'aide directe pour éviter que toutes les entreprises sombrent pendant la crise sanitaire.

### NOS RECOMMANDATIONS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE LIQUIDITÉS

- Le crédit d'impôt sur la déclaration des pourboires pour la dernière année financière se doit d'être remboursé de manière accélérée ou anticipée;
- Rétablir à 100 % le crédit d'impôt remboursable sur les pourboires déclarés;
- Créer un soutien d'urgence mensuel pour toutes les PME ayant cessé leurs activités pour les aider à payer les frais fixes durant la « pause » et la phase de redémarrage;
- Assouplir les modalités de l'Aide d'urgence aux petites et moyennes entreprises en éliminant notamment l'imposition d'intérêts si le paiement se fait selon les termes du prêt;
- Mettre sur pied un programme de paiement des loyers commerciaux ou un congé de paiement des loyers (en attente des détails du plan annoncé par le gouvernement fédéral le 16 avril dernier);

## NOS RECOMMANDATIONS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE LIQUIDITÉS (SUITE)

- Intervenir auprès du marché immobilier afin que les baux commerciaux dont la valeur a été fixée dans une situation économique favorable soient réajustés en tenant compte des effets de la crise sur l'économie et la consommation;
- Suspendre toutes les dispositions de la Loi sur les normes du travail touchant les avis de licenciement collectif, les avis de cessation d'emploi et les indemnités de départ;
- Accorder un congé de paiement et/ou un remboursement sur les permis du MAPAQ, de la RACJ et autres;
- Que le montant de la masse salariale autorisée soit porté à au moins 2 millions de \$ pour déterminer l'admissibilité d'une entreprise pour profiter du Compte d'urgence pour les entreprises (palier fédéral);
- Que le programme de subvention salariale d'urgence de 75 % du fédéral puisse s'appliquer aussi au moment où les entreprises pourront rouvrir donc, dans beaucoup de cas, après le 6 juin (palier fédéral);
- Faire abaisser les frais d'administration des cartes de crédit imposés aux commerces (palier fédéral);
- Accorder une gratuité pour l'occupation du domaine public en ce qui concerne les terrasses (palier municipal);
- Permettre rapidement l'occupation du domaine public, y compris sur les voies de circulation, pour agrandir les terrasses (palier municipal);
- Accorder un congé de taxes municipales et/ou foncières en s'assurant que les entreprises locataires en profitent aussi (palier municipal).

## ENJEU NO 2 : UN REDÉMARRAGE PLANIFIÉ EN PHASE AVEC LA RÉALITÉ DU SECTEUR

Comme il a été mentionné précédemment, les exploitants sont prêts à rouvrir tout en respectant les normes dictées par la santé publique, notamment pour le service pour consommation sur place qui va devenir un énorme défi. Il y aura énormément d'ajustements autant pour les employés, mais aussi pour les clients qui vont vivre une expérience complètement différente. Pour être sûr d'arriver à une réouverture ordonnée avec des risques minimaux sur la santé de tous, il faut concevoir, avec le soutien de la Direction de la santé publique et l'Institut national de la santé publique du Québec, un guide et un plan de prévention de la COVID-19 propre à notre secteur et en phase avec les réalités de notre secteur. Déjà, l'ARQ est proactive à cet effet et travaille avec les autres partenaires de l'industrie touristique à l'élaboration d'un plan d'intervention de sécurité sanitaire.

Il faut aussi prévoir des communications efficaces afin d'assurer que le plan est bien compris par les exploitants, mais aussi une aide financière pour les investissements nécessaires à l'aménagement de l'environnement du restaurant respectant les prescriptions de la santé publique. Par exemple, s'il devient obligatoire, comme pour les détaillants alimentaires, de placer des panneaux de protection en plexiglas ou des lavabos à l'entrée des établissements pour les clients, les exploitants n'ont pas les ressources financières actuellement pour pouvoir mettre en place ces équipements.

Aussi, il faut prévoir le financement et un mécanisme d'approvisionnement pour les équipements de protection individuelle si le besoin vient à venir. L'ARQ prend exemple de certains protocoles dans d'autres secteurs d'activités qui prévoient ce type d'équipement dans les cas où les employés ne peuvent se trouver à plus de deux mètres. Si cela devient une norme pour la restauration, il faut s'assurer que les sources d'approvisionnement seront stables et ne créeront pas une compétition d'achat avec les services de santé, par exemple si des masques sont exigés.

Finalement, pareillement aux écoles qui ne peuvent pas ouvrir du jour au lendemain, il faut annoncer le plan de déconfinement spécifique à notre secteur dans un délai raisonnable avant sa mise en branle. Notre matière première étant périssable et n'étant donc pas déjà en stock dans les établissements, contrairement aux autres secteurs du commerce de détail, un certain temps

est nécessaire pour permettre aux exploitants de se préparer adéquatement et aux distributeurs alimentaires de bien approvisionner les restaurants de la province.

## NOS RECOMMANDATIONS POUR ASSURER UN REDÉMARRAGE PLANIFIÉ

- Comme l'INSPQ l'a fait pour les centres de jardin ou la CNESST pour les chantiers de construction, il faut se mettre rapidement à la rédaction d'un guide ou d'un plan de retour au travail et de prévention de la COVID-19 propre à notre secteur (principalement pour le service en salle à manger) respectant les normes dictées par la Santé publique. L'ARQ se doit d'être consultée dans le cadre la rédaction du cadre de prévention pour être sûr de bien aligner la réalité du terrain avec les normes dictées par la santé publique;
- Le plan de déconfinement devra être annoncé à l'avance pour permettre à la restauration de se préparer adéquatement et aux distributeurs d'approvisionner les établissements efficacement;
- Mettre en place un programme de subvention pour adapter (aménager) les établissements de restauration afin qu'ils puissent accueillir la clientèle adéquatement et les travailleurs tout en respectant les règles de distanciation sociale;
- Mettre en place un mécanisme de financement et de sources d'approvisionnement des équipements de protection personnelle si jamais les recommandations de la santé publique vont dans ce sens pour le secteur de la restauration.



## ENJEU NO 3 : ASSOULPIR LA RÉGLEMENTATION POUR PERMETTRE L'ÉMERGENCE DE NOUVEAUX MODÈLES D'AFFAIRES

Avec des mesures de santé publique qui peuvent s'étirer jusqu'à 18 mois et qui auront des impacts importants, notamment pour tous les restaurants avec service aux tables, il devient essentiel de revoir la réglementation du secteur de la restauration pour permettre l'émergence de nouveaux modèles d'affaires. Pour compenser la fermeture ou la forte perte d'achalandage pour les ventes en consommation sur place (il faut se rappeler que les gestionnaires vont payer tous ces pieds carrés inutilisés), il faut créer un environnement propice à de nouvelles activités commerciales en ajout à la livraison ou les commandes pour emporter. Sans cette flexibilité réglementaire, on condamne une partie de l'industrie, les restaurants avec service aux tables, à une fermeture permanente.

Outre la traditionnelle livraison et les commandes pour emporter, les nouvelles activités des exploitants de la restauration pourraient prendre plusieurs formes. Les restaurants pourraient offrir des plats prêts-à-manger disponibles à la vente au détail que ce soit à l'intérieur de leur établissement ou dans un supermarché local ou devenir des cavistes qui proposent vin et bière au détail. Pour que tout cela prenne forme, il faut que le gouvernement assouplisse certaines lois et certains règlements en vigueur. Un geste gouvernemental qui, cette fois-ci, n'entraîne aucun coût pour le Trésor québécois.

La proposition sur la vente au détail de boissons alcooliques dans les restaurants peut sembler une attaque sur le monopole de la vente par la Société des alcools du Québec (SAQ), mais il s'agit uniquement d'une perception. L'ARQ le voit comme une extension du réseau de la SAQ, comme les agences actuelles, avec une offre de produits qui ne se trouvent pas nécessairement sur le catalogue général de la SAQ, tout en percevant la même majoration que les produits en succursale. D'ailleurs, selon une note de l'Institut économique de Montréal, 71 % des consommateurs québécois souhaiteraient acheter du vin au détail directement au restaurant<sup>1</sup>. Pour la bière, permettre la vente au détail pourrait aider les microbrasseurs qui ont dû vivre avec une décroissance importante de leurs ventes avec l'arrêt des achats provenant du réseau de la restauration.

---

<sup>1</sup> Daniel Dufort. « Des solutions pour aider les restaurateurs », *Le Point*, avril 2020, Montréal : Institut économique de Montréal

Aussi, les mesures de distanciation sociale limitant l'accès aux établissements, notamment aux terrasses, à un nombre restreint de personnes, le processus d'émission des permis d'alcool, notamment pour pouvoir vendre de l'alcool sur une terrasse temporaire ou pour en augmenter la capacité, devra être grandement simplifié et les frais temporairement suspendus.

Finalement, il faut admettre que le service en salle en manger reprendra très lentement. Ainsi, il faudra revoir complètement les manières de faire. Il faut profiter de ce moment pour reconnaître à sa juste valeur le travail d'équipe dans la restauration puisque tous, serveurs et cuisiniers, devront travailler pour offrir une expérience client sécuritaire. Par conséquent, il est nécessaire de s'attaquer enfin à la fameuse question du partage des pourboires afin que la reconnaissance du travail symbolisée par le pourboire soit partagée par tous les corps de métier.

## NOS RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE D'ASSOUPLISSEMENTS RÉGLEMENTAIRES

- Ne pas exiger d'avoir un permis de vente en gros de produits carnés (C1) ou celui d'exploitation d'une usine laitière exigé par le MAPAQ, ainsi que des obligations découlant de ceux-ci, pour tous les établissements de restauration voulant vendre en épicerie;
- Permettre immédiatement à un restaurant de vendre de l'alcool sans nourriture, une mesure déjà incluse dans la *Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques* adoptée en 2018, mais non en vigueur;
- Autoriser immédiatement la livraison de vin et bière venant d'un restaurant par un intermédiaire (ex. : Uber, Skip the dishes, Foodora), une mesure déjà incluse dans la *Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière de boissons alcooliques* adoptée en 2018, mais non en vigueur;
- Permettre immédiatement à un restaurant de vendre des bouteilles de vin ou de bière au détail (comme les cavistes en France);

## NOS RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE D'ASSOUPLISSEMENTS RÉGLEMENTAIRES (SUITE)

- Faire preuve de souplesse dans l'application du règlement concernant les normes d'aménagement des établissements en vertu de la Loi sur les permis d'alcool voulant que les terrasses soient délimitées « par un muret, un treillis, une haie, une clôture, un ouvrage ou autre structure quelconque permettant de localiser et de fixer le nombre de personnes pouvant y être admises simultanément » pour permettre la consommation et la vente de boissons alcooliques à l'extérieur de la délimitation identifiée au permis d'alcool accordé afin de respecter les normes de distanciation sociale;
- Autoriser temporairement les changements de capacité notamment sur une terrasse sans que le titulaire de permis ait à faire une demande et sans exiger des frais supplémentaires;
- Autoriser temporairement la vente des boissons alcooliques sur une terrasse aménagée temporairement lors d'un événement public dans une rue ou sur un site fermé sans avoir de besoin de faire une demande et payer des frais;
- Limiter les commissions imposées au restaurant par les services de livraison (ex. : UberEats). Par exemple, la ville de San Francisco les a limitées à 15 % pour toute la durée de la crise;
- Permettre au restaurateur le désirant de mettre en place un partage des pourboires entre les salariés de son établissement.

## ENJEU NO 4 : RELANCER LA CONSOMMATION CHEZ LES QUÉBÉCOISES ET QUÉBÉCOIS

Malgré tout ce qui a été mentionné précédemment, la relance de l'industrie de la restauration, et de plusieurs autres industries, est dépendante de la confiance des consommateurs à vouloir dépenser à nouveau dans les restaurants du Québec. Si ceux-ci se sentent serrés financièrement dus à des pertes d'emploi et limitent leur consommation, on se retrouvera tout de même à la case départ du plan de déconfinement. C'est pourquoi l'État québécois doit intervenir pour stimuler la consommation dans le cadre de la relance économique.

Avec la norme de distanciation sociale et les autres normes de santé publique, l'expérience client en salle à manger ne sera pas nécessairement celle qui sera la plus recherchée par la clientèle. Afin de rendre plus attractif ce segment de la restauration et permettre aux exploitants, notamment en fine cuisine, de passer au travers la crise, l'ARQ suggère des mesures fiscales incitatives particulièrement pour la consommation sur place.

Il y a, selon l'ARQ, nécessité d'adapter les politiques de taxation et les règles fiscales dans les circonstances, autant en ce qui concerne la perception des taxes de vente que de la déduction pour frais de repas et de représentation accordée aux entreprises présentement limitée à 50 %.

La restauration fait partie de l'écosystème de la chaîne bioalimentaire et du tourisme. Ce dernier sera durement touché pour la saison touristique 2020 et fort probablement pour 2021. Il faudra tenir compte du fait que les impacts négatifs de la crise mettront plus longtemps à se résorber dans notre secteur qu'ailleurs. Comme il ne sera pas possible d'accueillir des gens provenant de l'international, il faut s'assurer que les Québécois et les Québécoises organisent des vacances au Québec pour les deux prochaines années. En 2020, le risque provient, comme il a été mentionné plus haut, du manque de sécurité financière qui pourrait limiter l'achalandage autant pour les attractions, l'hébergement que la restauration. Dans ce cadre, le gouvernement devrait, par exemple, créer un incitatif financier à consommer des produits touristiques par l'émission d'un bon « Vacances au Québec ».

## NOS RECOMMANDATIONS POUR RELANCER LA CONSOMMATION CHEZ LES QUÉBÉCOISES ET LES QUÉBÉCOIS

- Suspendre temporairement la perception de la TPS/TVQ pour toutes les ventes faites pour consommation sur place dans un établissement de restauration avec service aux tables (Fédéral/Québec);
- Ramener à 100 % la déduction fiscale des frais de repas et de représentation pour les entreprises (Fédéral/Québec);
- Créer des allègements fiscaux pour les particuliers afin d'augmenter le revenu disponible (Fédéral/Québec);
- Lors de la levée des mesures de distanciation sociale et celle interdisant les déplacements interrégionaux, lancer une campagne promotionnelle touristique intra-Québec proposant :
- Un bon échangeable (*voucher*) « Vacances au Québec » à tous les Québécois pour payer leurs dépenses de restaurants faites dans le cadre de vacances prises au Québec.

## CONCLUSION

La crise sanitaire sévissant au Québec a mené à des choix difficiles, mais importants, de la part de la société québécoise en acceptant une « pause » des activités économiques pendant quelques semaines pour limiter la propagation de la pandémie et la mortalité dans la population. La prochaine étape, soit celle du déconfinement et de la relance, doit se faire de façon à aider, dès maintenant, les entreprises à revenir en activité sans que les propriétaires aient à s'endetter profondément pour revenir à une certaine normalité balisée par les limites de la distanciation sociale et autres mesures de protection. Elle peut être aussi le moment privilégié pour permettre l'émergence de nouveaux modèles d'affaires innovants pour l'industrie de la restauration.

Les recommandations contenues dans ce document sont, selon l'ARQ, des mesures simples et efficaces qui permettront à la restauration québécoise de demeurer une industrie de premier plan pour le développement économique de l'ensemble des régions du Québec. Ancrée dans toutes les communautés, l'ARQ se plaît à dire que dans chaque ville et village au Québec, il y a une église, une caisse populaire et un restaurant même si depuis quelque temps, il ne reste bien souvent plus que le restaurant en mesure d'accueillir la clientèle. Faisons en sorte que cette affirmation reste vraie pour l'après-pandémie.