

Par courriel  
Le 18 août 2022

Objet : Engagements de votre parti quant aux demandes de l'industrie de la restauration

Monsieur (Madame) le(a) Chef(fe),

Compte tenu de la campagne électorale qui débutera sous peu en vue des élections provinciales d'octobre prochain, l'Association Restauration Québec (ARQ), qui regroupe plus de 5 000 membres exploitant environ 6 000 établissements un peu partout au Québec, désire connaître les intentions de votre formation politique dans le but d'offrir un environnement économique et un cadre législatif favorables à l'industrie de la restauration d'ici, particulièrement à la suite des deux dernières années de pandémie qui ont été une rude épreuve pour celle-ci. Cette démarche se veut également plus large, ayant pour but de connaître la position de votre parti concernant certains enjeux de taille qui préoccupent nos membres. Trois d'entre eux, considérés comme prioritaires, seront abordés ici, soit les pourboires, la main-d'œuvre et la vente et le service d'alcool.

L'ARQ s'engage à communiquer à ses membres les réponses que nous recevrons de votre part, ainsi que des autres partis, par le biais d'une communication à nos membres qui serait diffusée le ou vers le 15 septembre prochain. Si jamais un candidat de votre équipe peut nous consacrer du temps, nous offrons aussi à votre parti d'enregistrer un balado portant sur vos idées pour l'industrie de la restauration.

## **Thème 1      Pourboires**

### **Permettre aux restaurateurs de mettre en place une politique de partage des pourboires**

Le 15 mai 2018, plus de 50 personnalités connues de l'industrie de restauration et provenant de l'ensemble du Québec ont décidé de poser un geste fort. En effet, ils ont fait une sortie publique pour demander au gouvernement de permettre aux employeurs, s'ils le désirent, de mettre en place un mécanisme de partage des pourboires entre les salariés de leurs établissements, incluant ceux de la cuisine. La légalisation de cette pratique permettrait en effet de corriger les disparités importantes de rémunération entre le personnel de cuisine et de salle causées par les pourboires, alors qu'au final, c'est l'ensemble de l'équipe qui participe à l'expérience client pour que l'assiette soit délicieuse, chaude et propre.

...2

La question du partage des pourboires reste donc plus que jamais d'actualité, ayant d'ailleurs encore soulevé de vifs débats dans les médias dernièrement. L'Association, qui participe à un groupe de travail sur le sujet, mis en place par le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, M. Jean Boulet, souhaite ardemment que la question se règle enfin et que les lois du travail soient définitivement modifiées en ce sens.

Nos revendications sont les suivantes : que l'employeur puisse mettre en place un mécanisme de partage des pourboires au sein de son établissement. Le terme « puisse » est important puisqu'on ne veut pas une obligation absolue. Les pourboires recueillis ne pourraient qu'être partagés entre les salariés de l'établissement, l'employeur ne pourrait donc pas prendre une quote-part et les pourboires seraient distribués selon une pondération pour chacun des postes. Finalement, un avis décrivant les modalités de la politique de partage des pourboires devrait être affiché à l'intérieur de l'établissement à la vue du public et devrait contenir la pondération des pourboires versés pour chacun des postes. La transparence du processus est donc aussi primordiale au final.

Ainsi, si votre parti forme le prochain gouvernement, s'engage-t-il à modifier la Loi sur les normes du travail pour permettre aux restauratrices et restaurateurs de mettre en place, s'ils le souhaitent, une politique de partage des pourboires comme nous le proposons?

### **Ramener le crédit d'impôt sur les pourboires déclarés à 100 % et mettre en place des versements trimestriels**

L'ARQ demande également le rétablissement à 100 % du crédit d'impôt remboursable sur les pourboires déclarés, qui se situe à 75 % actuellement, et que son versement devienne trimestriel, au lieu d'annuel. En effet, le Québec est la seule province au pays qui considère les pourboires laissés librement par les clients comme du salaire, faisant en sorte que l'employeur doive payer des cotisations sociales sur ceux-ci. Il est à noter que les indemnités de vacances, jours fériés et de maladie indiquées dans la Loi sur les normes du travail se calculent également sur le salaire et les pourboires moyens déclarés des quatre dernières semaines. En plus de représenter un désavantage fiscal par rapport au reste du Canada, il y a un véritable problème de prévisibilité budgétaire pour les employeurs, les pourboires étant laissés de façon aléatoire au bon gré du client. Aucune autre industrie, à part la nôtre, n'a à jongler avec ce genre de facteur variable qui peut profondément affecter le budget annuel d'une entreprise, et pour lequel l'employeur n'a aucun contrôle. L'ARQ croit que l'employeur n'a pas à assumer les déductions pour employeurs sur une source de revenus qui ne vient pas de lui.

Ainsi, est-ce que votre formation s'engage à ramener le crédit d'impôt dans sa totalité et considérerait changer le calendrier de versement de ce crédit pour le rendre trimestriel?

## Thème 2 Main-d'œuvre

### Création d'un programme spécifique au bioalimentaire et/ou tourisme pour les travailleurs étrangers temporaires

Comme à peu près toutes les industries au Québec, la restauration vit présentement sa pire crise de main-d'œuvre depuis longtemps, souffrant cruellement du manque de personnel. Et il est faux de dire que ce n'est qu'une question de salaire, car il n'est pas rare de voir des offres d'emploi de plongeurs...à 20 \$ et plus. Les bassins de travailleurs éloignés du marché du travail sont déjà sollicités par la plupart des secteurs économiques et, par conséquent, commencent à se tarir. Devant l'absence de candidatures québécoises, les gestionnaires de la restauration ont besoin d'aller chercher des travailleurs à l'extérieur du pays pour réussir à opérer. Ce n'est pas faute d'avoir essayé de recruter ici, loin de là. Nous sommes convaincus qu'un propriétaire, s'il avait eu le choix, aurait engagé quelqu'un au Québec au lieu de dépenser des milliers de dollars pour embaucher à l'international, mais la réalité est différente et s'ils vont à l'international, c'est que c'est soit cette option ou ne pas être capable d'opérer leur commerce faute de personnel.

Par conséquent, alors que défilent souvent des centaines, voire de milliers de clients dans les différentes régions du Québec, les établissements peinent à fournir le service faute d'employés. Ils coupent donc dans les heures d'ouverture, si ce n'est pas des jours, pour ne pas épuiser leur personnel déjà en place. Les touristes voient ainsi leur expérience affectée, alors qu'on les encourage depuis des années à visiter les différentes régions du Québec et à dépenser chez eux pour aider les entrepreneurs d'ici.

Afin de contrer la pénurie de main-d'œuvre, l'ARQ souhaite donc que le futur gouvernement s'engage à modifier le projet-pilote avec le gouvernement fédéral sur le programme des travailleurs étrangers temporaires avec un volet spécifique au secteur bioalimentaire, dans lequel l'étude d'impact du marché du travail serait valable pour 18 mois, et ce pour tous les postes de même catégorie au sein d'un établissement.

Donc, est-ce que votre parti s'engage à négocier ce nouveau volet au secteur bioalimentaire avec le gouvernement fédéral et ainsi répondre à un besoin crucial de trouver des travailleurs?

### Modification au calendrier scolaire

Une autre approche pour aider à pallier la pénurie de main-d'œuvre serait de modifier le calendrier scolaire afin de déplacer de deux semaines le début des cours pour l'ensemble des étudiants collégiaux du Québec. En effet, le calendrier collégial fait en sorte que les cégépiens doivent quitter ou réduire leurs heures dès la mi-août, soit au plus fort de la saison touristique alors que celle-ci s'est même déplacée, au cours des dernières années, vers les mois d'août et septembre.

L'ARQ aimerait donc savoir, si vous feriez en sorte que les cégeps retardent la rentrée scolaire de deux semaines, pour qu'elle commence au lendemain de la fête du Travail?

### Thème 3 Alcool

#### **Abolition du timbre de droit**

En 2018, le projet de loi 170 devait marquer la fin du timbre de droit comme méthode de contrôle d'achat et de vente d'alcool dans les établissements du Québec. Méthode d'un autre temps, le Québec étant la seule province du Canada à encore fonctionner avec un tel système, celui-ci a pourtant été réhabilité dans un projet de loi adopté en mars 2020, en plein début de pandémie. Il est difficile de croire que l'implantation d'un autre genre de système de contrôle soit impossible dans ce contexte, surtout depuis l'utilisation obligatoire du module d'enregistrement des ventes (MEV) dans la plupart des établissements du Québec, qui permet facilement de faire des comparatifs entre les achats et les ventes d'alcool. En pleine pénurie de main-d'œuvre, il n'est plus logique d'affecter un employé à la vérification individuelle des 200 bouteilles commandées à la SAQ pour s'assurer qu'un salarié de l'État n'ait pas oublié de timbrer une bouteille manuellement!

Le nettoyage récurant des bouteilles afin d'éviter la prolifération des drosophiles, plus communément appelées mouches à fruits (obligation légale en vertu de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques) peut également endommager les timbres qui sont fabriqués de papier autocollant non protégé contre l'eau ou l'humidité. Le détenteur de permis doit alors jeter le restant du contenu, même si celui-ci était toujours propre à la consommation. Résultat, du gaspillage et des pertes monétaires non justifiables rendu en 2022. Et ceci n'est qu'une incongruité parmi tant d'autres que cause le timbre de droit. Parlez-en aux microbrasseries qui ont dû se présenter à la Régie des alcools afin de confirmer qu'elles avaient oublié de timbrer des bouteilles et défendre leur client, qui lui avait reçu un constat d'infraction pour leur erreur.

C'est pourquoi l'ARQ demande au futur gouvernement l'abolition finale du timbre de droit qui doit être apposé sur tout contenant de boissons alcooliques.

Constatant ces faits, est-ce que votre formation, si elle est élue, s'engage à mettre en place une autre méthode de vérification des boissons alcooliques que le timbre de droit?

#### **Permettre aux restaurants de devenir des cavistes**

Finalement, l'Association souhaite que l'État québécois permette aux restaurants de vendre au détail sur place les bouteilles de vin qu'ils tiennent en stock, comme le font les cavistes en France. Ce sont des ventes de plus qui pourraient aider les établissements sur le plan économique et les redevances à l'État sur ces produits seraient maintenues. Selon une note de l'Institut économique de Montréal de 2020, 71 % des consommateurs québécois souhaiteraient acheter du vin au détail directement au restaurant, donc pourquoi ne pas répondre à ce besoin des consommateurs, tout en conservant les entrées d'argent dans les coffres de l'État.

Afin que les modèles d'affaires actuels en ce qui a trait à la vente d'alcool soient plus près des besoins de la clientèle, est-ce que votre parti compte accorder le droit d'agir à titre de cavistes aux différents restaurants du Québec?

En conclusion, avec un chiffre d'affaires de plus de 12 milliards de dollars annuellement et 18 000 entreprises fournissant de l'emploi à plus de 200 000 Québécoises et Québécois, l'industrie de la restauration joue toujours un rôle d'envergure dans le développement économique, bioalimentaire et touristique de toutes les régions du Québec, et ce malgré ces derniers temps très difficiles. Les propriétaires de ces entreprises sont restés debout, affrontant la tempête, désirant être encore là pour leurs employés et leur clientèle. Ils sont présents et fiers d'accueillir les touristes locaux et internationaux. Ces derniers sont d'ailleurs plus qu'heureux de pouvoir se rassasier de mets de toutes sortes, allant de la traditionnelle poutine qui fait tant parler du Québec à travers toute la planète, à la gastronomie haut de gamme des grands chefs d'ici, qui fait tout aussi la renommée culinaire de notre Belle province. Ces femmes et hommes de passion méritent, après toute la collaboration qu'ils ont offerte au gouvernement pendant la gestion de la crise sanitaire, d'être écoutés et épaulés pour le futur de leurs entreprises.

Avant de transmettre vos réponses, nous vous offrons aussi de tenir une rencontre de breffage avec les candidats et gens de votre équipe. Pour ce faire et aussi pour transmettre vos réponses ou toute autre observation en lien avec cette demande, vous pouvez nous contacter par courriel à : [mvezina@restauration.org](mailto:mvezina@restauration.org) ou par téléphone au 514 527-9801, poste 232. Nous vous rappelons que nous vous offrons aussi la possibilité de faire un balado pour présenter vos réponses.

Vous remerciant de l'intérêt que vous accorderez à notre démarche, veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de nos sentiments distingués.

Le président du conseil d'administration,



Hugues Philippin

c. c. Membres du conseil d'administration de l'ARQ