

PAR COURRIEL
Montréal, le 3 février 2026

Monsieur Eric Girard
Ministre des Finances
Ministère des Finances
390, boulevard Charest Est
Québec (Québec) G1K 3H4

Objet : Demandes de l'industrie de la restauration en vue de la consultation prébudgétaire 2026-2027

Monsieur le Ministre,

L'Association Restauration Québec (ARQ), le regroupement le plus important de restauratrices et restaurateurs de la province, avec plus de 5 200 membres, souhaite attirer votre attention sur certaines propositions dans le cadre des consultations prébudgétaires. Bien qu'à première vue l'année 2025 a démontré une bonne performance, notamment au niveau des ventes, de nombreuses dynamiques et difficultés sous-jacentes ont donné leur lot de maux de tête aux restauratrices et aux restaurateurs de la province. D'ailleurs, le durcissement des règles entourant les travailleurs étrangers temporaires, combiné à la poussée inflationniste alimentée par les conflits tarifaires avec les États-Unis, constituent un double choc pour les exploitantes et les exploitants. Ces pressions ont lourdement affecté les opérations de nombreux établissements de restauration, érodant des taux de profit déjà faibles et réduisant grandement la maigre marge de manœuvre administrative. Il en résulte une précarisation accrue du secteur et une fragilisation réelle de la pérennité de plusieurs entreprises.

L'année 2026 ne sera pas différente de la précédente pour l'industrie québécoise. L'inquiétude causée par les enjeux liés à la raréfaction de la main-d'œuvre ainsi que la hausse substantielle des coûts, tels que les salaires et les prix des aliments, n'est pas près de s'estomper. Bien que cette conjoncture n'ait rien de récent, elle a été accentuée par les nouvelles politiques entourant les travailleurs étrangers temporaires et l'escalade des tensions commerciales avec les États-Unis. Selon un récent sondage de l'ARQ, 84 % des répondantes et répondants identifient l'inflation des aliments, des services et de l'immobilier comme un obstacle important, contre 72 % pour l'augmentation des salaires et 58 % pour la pénurie de main-d'œuvre. Ces données montrent clairement que les menaces principales identifiées par les répondantes et les répondants s'articulent autour des deux axes précédemment exposés.

... 2

La restauration sous toutes ces formes, est, sans aucun doute, l'un des piliers de l'industrie touristique québécoise, en plus d'être un secteur d'activité important pour l'économie de la province. En effet, elle comptabilise plus de 19 000 établissements, embauche près d'un quart de millions de personnes et génère 18,5 milliards de dollars en ventes brutes annuellement (2024). Le ministère du Tourisme montre que le secteur de la restauration représente à lui seul plus de 60 % des établissements de l'industrie touristique et plus de la moitié de sa main-d'œuvre. Il va sans dire que le secteur de la restauration occupe une place plus que considérable au sein de l'industrie touristique, au point d'en constituer la composante majoritaire.

D'autre part, les établissements de restauration sont des facteurs qui stimulent la tradition culinaire et la culture québécoise, en plus de maintenir et d'accroître l'appartenance communautaire dans les régions éloignées. Selon les données de l'Institut de la statistique du Québec et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), plus de 50 % des aliments achetés par les restauratrices et les restaurateurs proviennent de producteurs québécois.

Dans ce contexte, l'ARQ souhaite attirer votre attention et vous soumettre ses recommandations pour le prochain budget du Québec afin de répondre aux défis et aux enjeux grandissants auxquels sont confrontés ses membres et l'ensemble du secteur.

Maintien du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires

Le particularisme du Québec s'exprime aussi par le traitement fiscal du pourboire en restauration. C'est l'unique province qui considère les pourboires laissés par la clientèle comme du salaire. Ce faisant, cette qualification, pour le moins unique, entraîne un assujettissement de ces montants, aléatoires et imprévisibles, aux charges sociales qui sont assumés par les employeurs du secteur de la restauration. Dans les autres provinces de la fédération canadienne, même si les pourboires doivent aussi être obligatoirement déclarés lorsqu'ils sont contrôlés par l'employeur¹, ils ne sont généralement pas considérés dans la charge fiscale de ce dernier lorsque les pourboires sont reçus directement par les employés. En somme, cette situation particulière à la réalité québécoise augmente directement les coûts de main-d'œuvre des restauratrices et des restaurateurs.

Essentiellement, ce particularisme fiscal engendre un problème fondamental : comment prévoir les sommes données en pourboire dans une année? De nombreux facteurs font varier, positivement ou non, la somme reçue en pourboire, que ce soit la générosité, l'achalandage, les habitudes de consommation, les méthodes de paiements et même la performance des personnes qui font le service. Il est donc difficile, voire impossible, pour une restauratrice ou un restaurateur de prévoir avec une relative précision le montant des pourboires qui seront engrangés par les personnes au service dans une année, et du même coup, les charges sociales associées. Même si

... 3

¹ Notamment lorsque les pourboires font l'objet d'un partage ou qu'ils sont versés par l'employeur sur la paie plutôt que remis directement aux employés.

quelques exploitants sont en mesure d'estimer leurs coûts (grâce aux données des années précédentes), beaucoup font face à des écarts importants au cours de l'année, ce qui peut entraîner des augmentations substantielles et non budgétées des cotisations pour les charges sociales.

D'autre part, la loi sur les normes du travail mandate les employeurs du Québec de verser le salaire qu'une personne salariée aurait gagné, incluant les pourboires, lors des jours fériés, des congés maladie et des congés pour obligation familiale. Cette obligation fait en sorte que la générosité, imprévisible, de la clientèle peut affecter l'estimation initiale de l'employeur et le montant réel à verser. Elle accroît directement le risque financier assumé par les restauratrices et les restaurateurs.

D'ailleurs, c'est dans ce contexte que le gouvernement du Québec a instauré ce crédit d'impôt, en 1997. L'objectif initial était de compenser, en totalité, le surcoût financier pour les employeurs découlant de l'obligation de déclarer et d'inclure ces revenus dans les cotisations sociales. Ce mécanisme fiscal visait à encourager la transparence fiscale des pourboires tout en allégeant le fardeau des restaurateurs, permettant ainsi de protéger à la fois les employés et la viabilité économique des établissements de restauration de la province.

Cette réalité est d'autant plus préoccupante à la lumière d'un rapport intitulé *Étude sur l'importance du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires* réalisé par la firme Raymond Chabot Grant Thornton. À l'échelle de l'industrie, selon les modélisations de l'étude, le poids fiscal des charges sociales (avec un pourboire de 15 %) représente 290 millions de dollars en 2024. À plus petite échelle, les charges sociales représentent environ 30 000 \$ pour les restauratrices et les restaurateurs générant un chiffre d'affaires d'un million de dollars. Bien que le poids des charges puisse sembler anodin pour les administrations de certains établissements, il s'agit en fait d'une pression substantielle et qui affecte directement le potentiel de survie de ces établissements.

Pour un établissement ayant un chiffre d'affaires d'un million de dollars, l'annulation totale du crédit d'impôt représenterait un coût net pouvant s'élever à 2,22 % du chiffre d'affaires de l'établissement. Au Québec, la marge bénéficiaire des établissements de restauration à service complet s'élevait à un maigre 2,9 % en 2024, et ce, avec le crédit d'impôt d'une valeur de 75 %. Cette marge représente, pour un établissement avec un chiffre d'affaires d'un million de dollars, la maigre somme de 29 000 \$, soit l'équivalent des charges sociales sur le pourboire. Selon les données de la firme Raymond Chabot Grant Thornton, si le crédit d'impôt devait disparaître, les restauratrices et les restaurateurs pourraient voir leur chiffre d'affaires fondre de 76,4 %, ce qui représente 22 162 \$ de moins pour un établissement générant un million de dollars, passant donc de 29 000 \$ de profit à un famélique 6 838 \$ (voir étude jointe à cet envoi).

En somme, ces données montrent que le poids des charges sociales liées aux pourboires ne constitue pas un simple irritant administratif, mais bien un risque structurel pour l'ensemble de l'industrie de la restauration québécoise. Dans un contexte où les marges bénéficiaires frôlent le

seuil de rentabilité, toute hausse des coûts fixes, dont l'abolition ou la réduction du crédit d'impôt érode directement la capacité des établissements à survivre, investir et maintenir l'emploi. Pour certains établissements, la disparition de cette mesure équivaldrait pratiquement à l'effacement des profits annuels, transformants des entreprises viables en entreprises déficitaires, voire en entreprises fermées. À l'échelle du secteur, cette pression fragiliserait la stabilité financière de milliers d'établissements, accélérerait les fermetures et compromettrait la vitalité économique et touristique des régions. Le maintien de ce mécanisme fiscal apparaît donc non pas comme un avantage, mais comme une condition fondamentale à la pérennité de l'industrie.

Dans les dernières années, les restauratrices et les restaurateurs de la province ont dû mettre différentes mesures en place pour tenter d'endiguer cette hausse constante des prix qu'ils subissent. Parmi ces mesures, la plus populaire est incontestablement la hausse du prix des menus. En effet, en 2024, 83 % des répondantes et des répondants avaient affirmé avoir augmenté leurs prix. Ce taux est de 79 % pour 2025, une baisse marginale. D'ailleurs, 36 % des personnes sondées ont augmenté leur prix de 5 % à 9 % et 30 % les ont augmentés de plus de 10 %. Ces augmentations sont une solution partielle au problème et l'exacerbent dans une certaine mesure. Paradoxalement, l'augmentation du prix des menus entraîne mécaniquement une hausse du pourboire perçu par les personnes salariées, généralement calculé à hauteur de 15 %. Cette dynamique se répercute directement sur l'employeur, qui voit simultanément croître les charges sociales à assumer sur ces montants, sans pour autant bénéficier d'un contrôle sur leur évolution, au plus grand dam des consommatrices et des consommateurs. L'inflation demeure une problématique majeure pour les restauratrices et les restaurateurs, en plus d'entraîner des conséquences insidieuses sur les coûts en charges sociales.

Idéalement, l'ARQ souhaite que le taux du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires soit ramené à 100 % des dépenses admissibles, comme lors de sa mise en place. Un tel retour permettrait de neutraliser l'ensemble des coûts, imprévisibles et aléatoires, liés aux charges sociales sur les pourboires et offrirait un soutien maximal à l'industrie de la restauration, renforçant sa résilience face aux conjonctures économiques défavorables et hostiles.

À tout le moins, l'ARQ demande que ce taux demeure fixé à 75 % des dépenses admissibles, comme c'est actuellement le cas. Cette mesure permettrait de maintenir un soutien financier essentiel à l'égard de l'industrie de la restauration, tout en limitant l'impact sur le budget de l'État québécois et en préservant la stabilité économique d'un secteur névralgique aux marges bénéficiaires très faibles.

Financement du projet pilote *Colombo.ai*

Année après année, le timbre de droit appliqué aux produits alcoolisés comme mécanisme de contrôle s'illustre comme une source récurrente d'enjeux, de problématiques et de maux de tête pour les restauratrices et les restaurateurs du Québec. En 2026, l'ARQ est d'avis que la mise en place d'un mécanisme de contrôle alternatif et moderne aux timbres de droits, encore majoritairement apposés de façon manuelle, pourrait corriger une panoplie de dysfonctionnements et de difficultés.

D'abord, la composition matérielle du timbre de droit est archaïque et nuit à la résistance de son intégrité physique face aux conditions de manipulation, de transport et de consommation des produits alcoolisés. Cette fragilité, reconnue par la Société des Alcools du Québec (SAQ) elle-même, expose injustement les établissements de restauration à des risques d'infraction ainsi que des sanctions lorsque le timbre, relativement fragile, est abimé ou détaché. Ce risque est d'ailleurs exacerbé par les pratiques d'applications du timbre de droit (souvent manuelles) qui favorisent les risques d'erreurs humaines et, donc, d'infractions, ce qui est même reconnu par la SAQ. Ces méthodes d'application rudimentaires et imparfaites sont sujettes à des contraintes opérationnelles et techniques qui augmentent drastiquement le risque et engendrent des problèmes structurels dont les restauratrices et les restaurateurs écopent directement.

Ensuite, l'actuelle conception de ce mécanisme de contrôle agit comme un facteur de complexification de la gestion administrative des inventaires des établissements de restauration, notamment en imposant un contrôle des inventaires supplémentaire, des démarches auprès des fournisseurs ainsi qu'une lourde charge administrative en cas d'erreur. Cette obligation est donc un facteur de stress supplémentaire, en plus d'accroître les responsabilités et les risques d'erreur au sein de ces établissements dont l'équilibre des ressources humaines est précarisé par la rareté de main-d'œuvre qui balaie le secteur. En somme, les risques d'infractions et de pénalités planent en permanence sur les exploitantes et les exploitants, générant une pression et un stress constants. Au-delà des impacts psychologiques et financiers, le lourd fardeau administratif lié au processus de contestation devient dissuasif, au point où plusieurs établissements préfèrent acquitter la sanction plutôt que de faire valoir leurs droits, même en cas d'erreur manifeste.

Pleinement consciente des difficultés inhérentes au timbre de droit sur les produits alcoolisés, l'ARQ est d'avis que la mise en place d'un mécanisme de contrôle alternatif et moderne aux timbres de droits, encore majoritairement apposés de façon manuelle, pourrait corriger une panoplie de dysfonctionnements et de difficultés. D'ailleurs, de nouvelles technologies, comme le MEV-WEB et d'autres intégrant l'intelligence artificielle, pourraient être une voie d'avenir pour un contrôle plus efficace, mais aussi transparent pour les restauratrices et les restaurateurs.

Justement, dans la dernière année, une solution nous a été présentée utilisant l'intelligence artificielle qui pourrait, à terme, remplacer les timbres physiques. Il s'agit du logiciel *Colombo.ai* qui permet de comparer, rapidement, les relevés d'achats et les relevés de ventes des établissements de restauration afin d'y déceler les pratiques contrevenantes. Cette solution informatique a même eu l'approbation des services de police, qui y voient une économie d'effectifs et des ressources policières, puisqu'ils pourront axer leurs efforts vers les établissements contrevenants. Plutôt qu'une vérification aléatoire des établissements à la lampe de poche de l'ensemble de l'inventaire des bouteilles, le policier n'aura qu'à regarder la cote de risque annoncée par le logiciel et porter uniquement des vérifications approfondies aux établissements dont l'intelligence artificielle a noté des écarts importants entre les achats et les ventes.

Afin de tester *Colombo.ai*, il serait opportun de mettre en place un projet pilote dans le but d'éviter les ratés majeurs dans un déploiement à grande échelle où il serait difficile de reculer, mais aussi de pouvoir identifier les écueils et ainsi modifier le logiciel avant un éventuel déploiement. Dans cette mesure, un investissement estimé à 7,7 millions de dollars permettrait de sécuriser l'implantation du système et de réduire les risques financiers et opérationnels associés à un déploiement complet.

Nous avons présenté le projet au ministère de la Sécurité publique, au ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie et à la Régie des alcools, des courses et des jeux qui ont manifesté une ouverture, mais qui ne peuvent acquiescer à un investissement conséquent. C'est pourquoi l'ARQ profite de ces consultations pour faire part du projet au ministre des Finances et voir si on pouvait dégager un financement de cet ordre pour cet éventuel projet-pilote.

Nous espérons que vous donnerez une suite favorable à ces recommandations, qui offriraient un allègement significatif du fardeau administratif des restauratrices et restaurateurs, en plus de protéger leurs droits et de soutenir une industrie fondamentale dans l'attractivité touristique du Québec. C'est avec plaisir que nous demeurons disponibles pour une rencontre en personne afin de discuter plus en détail des points soulevés concernant le crédit d'impôt et l'obligation du timbre de droit.

Nous vous remercions à l'avance de l'attention que vous accorderez à nos demandes et vous prions d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de nos sentiments distingués.

Le vice-président aux affaires publiques et gouvernementales



Martin Vézina

p.j. Étude de Raymond Chabot Grant Thornton sur l'importance du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires