

MÉMOIRE CONJOINT PRÉLIMINAIRE

DANS LE CADRE DES
CONSULTATIONS PRÉBUDGÉTAIRES MENÉES PAR LE GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

PRÉSENTÉ PAR

FOODTASTIC

GROUPE GRANDIO

GROUPE MTY

GROUPE ST-HUBERT

GROUPE ZIBO!

RESTAURANTS NORMANDIN

À L'ATTENTION DE

MONSIEUR ÉRIC GIRARD

MINISTRE DES FINANCES DU QUÉBEC

23 JANVIER 2026

À propos du regroupement

Le présent mémoire est soumis par un regroupement de chaînes de restauration québécoises parmi les plus importantes du secteur. Collectivement, nos membres exploitent certaines des bannières les plus reconnues et fréquentées par la population québécoise, notamment La Belle et le Bœuf, Rôtisseries Fusée, La Cage – Brasserie sportive, Les Rôtisseries St-Hubert, Harvey's Québec, New York Fries, Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Thai Express, Ben & Florentine, Allô! mon Coco, Les Restaurants Normandin, Le Cochon Dingue, Zibo!, Archibald, ainsi que plusieurs autres.

À eux seuls, les membres de ce regroupement représentent plus de 1 500 restaurants et établissements de services alimentaires répartis sur l'ensemble du territoire québécois. Le secteur qu'ils incarnent constitue un employeur majeur, offrant du travail à plus de 40 000 personnes dans toutes les régions du Québec.

Par le présent mémoire, nous souhaitons contribuer de façon constructive aux consultations prébudgétaires 2026-2027 menées par le ministère des Finances, en faisant valoir les priorités et les enjeux propres à l'industrie de la restauration organisée au Québec.

Portrait sommaire de l'industrie de la restauration au Québec

L'industrie de la restauration constitue l'un des plus importants employeurs du secteur privé au Québec. En 2025, elle regroupait plus de 240 000 travailleuses et travailleurs répartis dans toutes les régions de la province, soit près de 5 % de la main-d'œuvre québécoise. Par son ampleur et son dynamisme, le secteur génère annuellement des ventes totales de plusieurs dizaines de milliards de dollars, contribuant de manière significative aux revenus de l'État et au financement des programmes publics.

Au-delà de son poids économique direct, l'industrie de la restauration engendre également des retombées indirectes majeures. Par leurs chaînes d'approvisionnement et leurs achats locaux, les restaurateurs soutiennent activement les producteurs et transformateurs alimentaires québécois. On estime d'ailleurs que pour chaque dollar dépensé dans un établissement de restauration commerciale, environ 75 cents sont réinjectés directement dans l'économie québécoise.

L'année 2025 a marqué à la fois une période de relance et de fragilités persistantes pour le secteur, dans le contexte postpandémique. Malgré certains facteurs conjoncturels favorables, notamment une saison estivale plus clémente, l'inflation demeure un enjeu structurant qui continue d'exercer une pression importante sur les coûts d'exploitation et d'influencer les habitudes de consommation des Québécoises et des Québécois. Les défis de fond auxquels fait face l'industrie n'ont donc pas disparu.

Par ailleurs, les entreprises de restauration doivent composer avec une multiplication de nouvelles obligations et de charges réglementaires qui ne sont pas directement liées à leur mission première, soit l'offre de services alimentaires. L'implantation du MEV-Web, la hausse marquée des tarifs imposés par Éco Entreprises Québec, l'application des nouvelles exigences d'affichage découlant de la Loi 69 en matière de francisation, de même que l'accroissement des contraintes réglementaires au niveau municipal, contribuent à une croissance soutenue des dépenses d'exploitation.

Enfin, contrairement à d'autres secteurs ayant observé un certain apaisement en 2024 et 2025, l'industrie de la restauration continue de faire face à une pénurie de main-d'œuvre persistante pour plusieurs fonctions clés, notamment les postes de cuisiniers et d'aides-cuisiniers, ce qui limite sa capacité d'opération et de croissance.

Dans ce contexte, le soutien du gouvernement du Québec demeure essentiel. Le budget actuellement en préparation représente une occasion de poser des gestes concrets et d'envoyer un signal clair à une industrie qui joue un rôle central dans la vitalité économique et sociale du Québec, ainsi qu'aux dizaines de milliers de travailleuses, travailleurs et entrepreneurs qui la font vivre au quotidien.

Notez que nous avons choisi cette année de concentrer nos demandes et recommandations sur quelques sujets majeurs afin de centrer les discussions sur les éléments les plus importants pour notre industrie.

Le pourboire : un enjeu sur toutes les lèvres

Mise en contexte – Le fonctionnement du système de pourboires au Québec : une demande historique de l'industrie

Le Québec est, de l'avis largement partagé au sein de l'industrie, la juridiction où l'exploitation d'un restaurant est la plus coûteuse au pays. À la pression fiscale s'ajoute un cadre réglementaire particulièrement dense, marqué par des exigences administratives et opérationnelles supérieures à celles observées ailleurs au Canada. Malgré les engagements répétés en matière d'allègement réglementaire, les entreprises du secteur ont plutôt vu, au fil des dernières années, s'accumuler de nouvelles obligations, notamment en matière de salubrité alimentaire, de francisation, d'affichage et de gestion des matières résiduelles.

Bien que chacune de ces mesures puisse être justifiée prise isolément, leur effet cumulatif fragilise la viabilité des établissements et freine le développement du secteur, comme en témoignent les nombreuses fermetures observées récemment. Dans ce contexte, peu de mécanismes concrets ont été mis en place pour compenser ou atténuer ce fardeau croissant.

C'est toutefois dans la gestion du pourboire que l'iniquité du système québécois apparaît de façon particulièrement marquée. Depuis de nombreuses années, l'industrie de la restauration

réclame une correction de ce régime, qui impose aux employeurs une série d'obligations sans équivalent ailleurs au pays. Les restaurateurs sont tenus de percevoir les pourboires, d'en assurer la redistribution intégrale aux employés — sans aucun pouvoir discrétionnaire —, d'assumer les charges sociales applicables, de percevoir les taxes sur les pourboires et de les remettre à l'État, le tout sans bénéficier d'aucune compensation financière.

Il importe de le rappeler clairement : le pourboire appartient entièrement aux employés, et l'industrie ne remet nullement ce principe en question. Toutefois, le modèle actuel transfère la totalité des coûts administratifs, financiers et opérationnels liés au traitement du pourboire sur les épaules des employeurs, ce qui crée un déséquilibre structurel injustifié.

Pour ces raisons, et de manière constante depuis plusieurs années, l'industrie de la restauration demande le rétablissement d'un remboursement intégral des dépenses associées au traitement du pourboire. Cette demande est d'autant plus légitime dans un contexte où la quasi-totalité des transactions s'effectue désormais par carte de crédit ou de débit, ce qui entraîne une hausse significative des frais de traitement. Les restaurateurs assument par ailleurs l'entièreté de ces frais de paiement électronique, sans jamais réduire les montants de pourboires versés aux employés.

Le partage des pourboires en établissement

La question du partage des pourboires demeure, encore cette année, l'enjeu prioritaire pour l'industrie de la restauration québécoise. Le cadre légal actuel prévoit que le pourboire appartient exclusivement à l'employé qui le reçoit du client, ce qui, en pratique, limite l'accès aux pourboires aux employés de salle. Cette disposition, inscrite dans la Loi sur les normes du travail, visait à l'origine à empêcher l'appropriation du pourboire par les propriétaires d'établissements — un objectif que l'industrie continue de soutenir pleinement.

Toutefois, l'application rigide de ce principe a progressivement créé un déséquilibre important entre les employés en salle et ceux en cuisine. Les pourboires perçus dans un établissement peuvent représenter des montants très élevés, faisant en sorte que la rémunération globale d'un employé de salle dépasse aujourd'hui en moyenne 40 dollars de l'heure, alors que les cuisiniers et aides-cuisiniers touchent un salaire moyen inférieur à 24 dollars de l'heure. Cet écart salarial, au sein d'un même milieu de travail, génère des tensions internes et complique sérieusement le recrutement et la rétention de personnel qualifié en cuisine, malgré les efforts importants consentis par les restaurateurs.

Par ailleurs, le cadre actuel ne reflète plus la réalité opérationnelle de la restauration moderne. Les pourboires sont désormais versés presque exclusivement par carte, et les commandes pour emporter occupent une place croissante. Dans ces situations, la contribution des équipes de cuisine est centrale, alors que le pourboire demeure légalement attribué à l'employé de salle qui encaisse la transaction, ce qui constitue une incohérence manifeste.

À plusieurs reprises, le gouvernement du Québec a reconnu la nécessité d'une modernisation du régime des pourboires. Au printemps 2024, il avait exprimé son intention de redonner, sous certaines conditions, un droit de gérance aux établissements en la matière. En décembre 2025, une ouverture ciblée concernant la nourriture a de nouveau été évoquée. Toutefois, malgré ces signaux, le secteur a été confronté à des reculs importants, sans que des changements concrets ne soient apportés. Le temps est venu de passer de la parole aux actes.

Recommandation 1 : assurer une plus grande équité entre les employés de salle à manger et les employés de cuisine des établissements de restauration par l'instauration d'un système de partage de pourboire, géré par l'employeur, mais dans lequel 100% des pourboires perçus seraient répartis exclusivement entre les employés de l'établissement. Nous sommes ouverts à un droit de gérance sur le pourboire lié à la nourriture ou discuter d'autres formes de partage de pourboire.

Crédit d'impôt sur la masse salariale lié à la déclaration des pourboires

Dans un contexte où plusieurs restaurateurs font face à une situation financière fragile, le prochain budget du Québec représente une occasion d'apporter un soutien ciblé et structurant à l'industrie.

À cet égard, il est impératif de régler de façon définitive la question du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires. Les employeurs du secteur sont tenus de produire annuellement une déclaration de pourboires pour leurs employés et d'assumer les cotisations patronales associées. Le crédit d'impôt remboursable qui en découle ne constitue pas un avantage fiscal au sens classique, mais bien un remboursement partiel de dépenses engagées afin de permettre à l'État de percevoir l'impôt sur les pourboires. Il ne peut donc être évalué ni plafonné comme d'autres crédits sectoriels.

La variabilité importante des pourboires d'une année à l'autre, combinée à un taux de remboursement incomplet, crée une imprévisibilité financière importante pour les restaurateurs, les forçant souvent à limiter les heures de travail par crainte d'une hausse incontrôlée des coûts de main-d'œuvre.

Cet irritant est d'autant plus préoccupant que le Québec est la seule province canadienne à imposer aux restaurateurs le paiement de charges sociales sur les pourboires. Une correction de ce régime permettrait de soutenir concrètement les entreprises du secteur et de leur offrir l'oxygène nécessaire pour traverser le ralentissement économique actuel, qui devrait se prolonger au cours de la prochaine année.

Recommandation 2 : rétablir à 100% le crédit d'impôt/remboursement de dépenses sur la masse salariale relatif à la déclaration des pourboires.

Augmentation démesurée, et continue, des frais d'Éco Entreprises Québec (ÉEQ)

La situation liée aux frais exigés par Éco Entreprises Québec s'est nettement détériorée depuis la dernière année. Ce qui était déjà un irritant majeur pour l'industrie de la restauration est devenu un problème structurel, tant par l'ampleur des hausses que par l'imprévisibilité des coûts imposés aux entreprises.

Les systèmes de consigne, de recyclage et de collecte sélective mis en place au Québec ont été marqués par des retards, des reports et un manque de clarté persistant. Dans ce contexte, le régime de collecte sélective administré par ÉEQ fait peser une pression financière croissante sur les entreprises qui mettent en marché des matières recyclables, sans que celles-ci aient une réelle capacité d'influencer les paramètres du système ou le niveau des contributions exigées.

Si ÉEQ a amorcé un changement de gouvernance, force est de constater que ses dépenses d'exploitation demeurent insuffisamment contrôlées. Les entreprises se voient facturer des frais d'administration, de gestion et de modernisation sur lesquels elles n'ont aucun levier, rendant les cotisations difficiles à prévoir et accentuant l'instabilité financière pour les restaurateurs. De plus, seules certaines entreprises sont assujetties au régime, alors que d'autres, notamment les établissements indépendants, en sont exemptées malgré la mise en marché de matières similaires. Cette situation crée une iniquité manifeste et transfère une part disproportionnée du fardeau vers les chaînes de restauration, pourtant parmi les acteurs les plus engagés en matière de pratiques environnementales.

À cela s'ajoute une frustration grandissante face à l'efficacité réelle du système. Une part importante des matières prétendument recyclées continue de se retrouver à l'enfouissement ou à l'incinération, ce qui soulève des questions légitimes quant à la valeur réelle des sommes exigées.

Les entreprises doivent continuer d'assumer simultanément les coûts liés à la mise en marché passée et ceux associés à la mise en marché future projetée, pour les années 2025 et 2026. Cette facturation abusive constitue une charge financière excessive et profondément inéquitable.

Les entreprises du Québec de tous les secteurs sont de plus en plus nombreuses à exprimer leur exaspération face à un système dont elles assument les coûts sans en contrôler ni la gouvernance opérationnelle ni les résultats. Si la récupération et la valorisation des matières constituent une priorité réelle pour le gouvernement du Québec, une intervention s'impose, comme le propose notre recommandation 3.

Recommandation 3 : a) s’assurer que toutes les entreprises mettant en marché des matières soient cotisées par ÉEQ, b) investir les sommes à même le trésor public pour combler le manque à gagner et arrêter de surfacturer les entreprises québécoises, c) s’assurer que les entreprises mettant en marché des matières dans le cadre du commerce inter-entreprises (B2B) soient aussi cotisées, d) investir des sommes dans le système de tri et arrêter de continuer de surfacturer les entreprises, e) s’assurer que ÉEQ et le Ministère de l’Environnement freinent l’ajout de nouvelles dessertes (régions éloignées, Nord et Institutionnel).

Conclusion

Par le présent mémoire, le regroupement de chaînes de restauration du Québec souhaite contribuer de manière constructive aux consultations prébudgétaires 2026-2027, en exposant avec rigueur et pragmatisme les réalités auxquelles fait face une industrie au cœur de la vie économique et sociale du Québec. Présente dans toutes les régions, la restauration constitue un employeur majeur, un moteur de développement local et un acteur essentiel de l’économie de proximité.

Les enjeux soulevés dans ce mémoire traduisent une préoccupation commune : celle de préserver la viabilité des entreprises dans un contexte marqué par une hausse soutenue des coûts, une pression réglementaire croissante et un ralentissement de la consommation. Qu’il s’agisse du régime des pourboires, du crédit d’impôt lié à leur déclaration, de la pénurie persistante de main-d’œuvre ou encore de l’augmentation marquée et imprévisible des frais imposés par Éco Entreprises Québec, ces défis ne sont pas conjoncturels. Ils sont structurels et appellent des réponses claires, cohérentes et durables.

L’industrie de la restauration ne cherche ni à se soustraire à ses responsabilités fiscales, sociales ou environnementales. Au contraire, elle a démontré, au fil des dernières années, sa capacité d’adaptation, son sens de l’innovation et sa volonté de collaborer avec les pouvoirs publics. Toutefois, cette capacité d’adaptation atteint aujourd’hui ses limites. Sans ajustements ciblés, le risque est réel de voir se multiplier les fermetures d’établissements, avec des conséquences directes sur l’emploi, l’offre de services et la vitalité des milieux de vie.

Le budget 2026-2027 représente une occasion déterminante pour le gouvernement du Québec d’envoyer un signal fort à une industrie qui nourrit littéralement et économiquement le Québec. En répondant aux demandes formulées dans ce mémoire, le gouvernement contribuerait à rétablir un meilleur équilibre entre les objectifs publics poursuivis et la capacité réelle des entreprises à les assumer.

Nous réitérons notre entière disponibilité pour poursuivre le dialogue et travailler de concert avec le gouvernement afin de mettre en place des solutions pragmatiques, équitables et porteuses pour l’ensemble du Québec.