

Restaurants : des vents contraires malmènent l'industrie

Tout le monde a un avis sur le secteur de la restauration. Les chiffres, de leur côté, livrent une version des faits qui n'est pas nécessairement flatteuse, mais qui n'est pas toujours aussi dévastatrice que la rumeur. La pression sur le secteur de la restauration n'est pas nouvelle, mais les conditions économiques qui se resserrent et la concurrence qui s'avive n'aident en rien. En dépit des vents contraires des dernières années, il y a des restaurateurs qui traversent le temps et qui réussissent à combiner les coups de génie, la créativité, les qualités de gestion et la passion. En contrepartie, il y a bien des gens sur le marché du travail et dans la vie quotidienne qui ont besoin de services de restauration. Oeuvrer dans ce secteur n'a rien de banal et 2015 n'offre pas la promesse d'une vie plus douce pour les restaurateurs.

LA RUMEUR COURT ET NE SE VÉRIFIE PAS TOUJOURS

Le secteur de la restauration n'a pas bonne presse. De nombreux chiffres sont véhiculés et ils donnent l'impression que rien ne va plus. Ainsi, il est utile de faire une tournée des idées reçues et de voir si elles se vérifient.

Le taux de survie

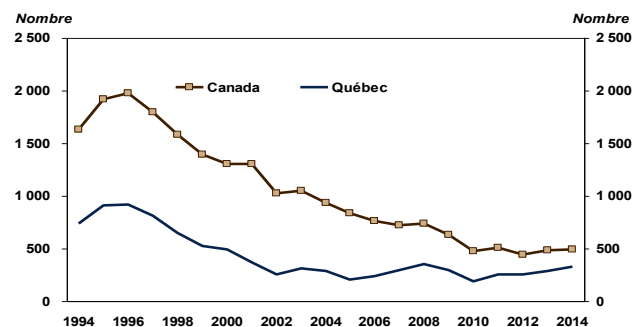
Le taux de survie des restaurants est souvent pointé du doigt. Il est vrai qu'un taux de survie de 15,3 % après neuf ans, tel que mesuré par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et des Exportations en 2008, ne plaide pas en faveur du secteur. D'entrée de jeu, il faut mentionner qu'il s'agit d'une statistique pour l'ensemble du secteur de l'hébergement et de la restauration et que la part uniquement attribuable aux restaurants n'est pas connue.

Il est vrai également que la restauration compte peu de barrières à l'entrée et que chacun, ou presque, peut tenter sa chance. De plus en plus, le secteur est soumis à un effet de mode qui mène à l'éclosion de nouveaux restaurants qui s'inspirent des tendances culinaires de l'heure. Nombre d'entre eux ne survivent pas toujours très longtemps, mais suffisamment pour soumettre ceux qui sont en opération à une concurrence plus grande. Qui plus est, le portefeuille des ménages québécois consacré à la restauration est demeuré le même, c'est-à-dire qu'il n'a pas augmenté réellement depuis 2010 et qu'on a assisté à une répartition des sommes dépensées entre un nombre plus grand de restaurants. Tous n'y font pas leur frais, ce qui contribue à augmenter les faillites.

Les faillites

La rumeur court à l'effet que les faillites sont légion. Effectivement, le nombre de faillites est élevé, en raison des éléments mentionnés précédemment auxquels s'ajoutent,

Graphique 1 Les faillites en restauration au Québec ont recommencé à augmenter en 2011



* Les ventes réelles correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix des aliments achetés au restaurant (2002=100)
Sources : Bureau du surintendant des faillites, mars 2015

notamment, les augmentations de prix des aliments et de l'énergie (au moins jusqu'en 2014). Par ailleurs, on a observé une hausse depuis 2011 au Québec (graphique 1), au moment même où l'incertitude économique était bien présente, où la situation financière des ménages se corsait et lors de l'introduction du module d'enregistrement des ventes (MEV) par le gouvernement du Québec. Par contre, un regard sur plus d'une vingtaine d'années permet de voir qu'il y a eu une diminution significative dans les années 2000, avant que la récession ne frappe.

La rentabilité

On entend souvent dire que le secteur de la restauration n'est pas rentable ou, encore, que la moitié des restaurateurs ne font pas leurs frais. Comment expliquer alors qu'il en existe plus de 20 000 au Québec, que certains comptent plus de 20 ou 25 ans en activité et même davantage? Au titre de la rentabilité, quelques sources peuvent être consultées. Bien que les résultats diffèrent quelque peu, les conclusions demeurent très semblables. Selon les données de Statistique

François Dupuis
Vice-président et économiste en chef

Joëlle Noreau
Économiste principale

418-835-2450 ou 1 866 835-8444, poste 2450
Courriel : desjardins.economie@desjardins.com

Canada sur les PME (entreprises comptant moins de 500 employés), 64,2 % des établissements de restauration (incluant les restaurants et les débits de boissons) étaient rentables en 2012. Quant à la marge bénéficiaire d'exploitation, elle se chiffrait cette année-là à 3,9 % pour les PME selon Statistique Canada et à 4,4 % selon l'Association des restaurateurs du Québec qui prend en compte également les établissements de plus grande taille.

Le taux de roulement

On dit également que le taux de roulement des travailleurs dans le secteur de la restauration est effarant. Il est vrai que la question de la rareté, voire la pénurie, de main-d'œuvre est déplorée depuis plusieurs années. Le taux de roulement, tel que mesuré par l'Institut de la statistique du Québec (ISQ) pour le secteur de l'hébergement et de la restauration, était de 44,6 % en 2011, alors que la moyenne québécoise s'établissait à 33,1 % la même année. Doit-on s'en étonner? Les conditions de travail peuvent s'avérer exigeantes (ex. : travail debout, heures coupées, travail en cuisine, etc.). De plus, le taux de chômage est à un niveau relativement bas ce qui laisse un bassin de travailleurs moins abondant pour répondre aux besoins des employeurs. Enfin, le travail en restauration est une porte d'entrée pour les jeunes sur le marché du travail, ce dernier facteur influence également le taux de roulement¹. Toutefois, ce taux de 44,6 % se compare à celui du secteur de l'information, des loisirs et de la culture (42,7 %) et même à celui de la construction (53,9 %) la même année.

Il faut considérer que ce taux de roulement élevé ajoute aux frais que doivent supporter les établissements pour la formation de leurs employés. À ce titre, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) rapportait en 2012² que le secteur « *se caractérise par une structure de dépenses contraignante, surtout celles qui sont associées à une forte rotation de la main-d'œuvre qui accapare 36 % du chiffre d'affaires. Souvent cette rotation s'accompagne d'une augmentation du coût du recrutement et de la formation.* »

Le travail à temps partiel

La restauration n'offre que des emplois à temps partiel entend-on dire. Les données ne sont disponibles que pour

l'hébergement et la restauration pris ensemble, mais, pour le moment, elles indiquent que le travail à temps plein l'emporte. En 2013, la part de l'emploi à temps plein se chiffrait à 53,2 %, soit un peu plus de la moitié. Même en supposant que le secteur de la restauration compte plus de travailleurs à temps partiel, il n'en demeure pas moins qu'il n'y a pas que des emplois à temps partiel.

« *La restauration c'est pour les touristes.* » Comment expliquer alors que le quart des dépenses en alimentation des ménages québécois est consacré à l'achat d'aliments au restaurant? Dans les faits, environ 80 % de la clientèle des restaurateurs est locale. Ce sont majoritairement les gens d'ici qui sont la raison d'être de ces établissements.

Le nombre de restaurants par habitant

Enfin, on a tendance à croire que le ratio du nombre de restaurants par habitant, qui est souvent véhiculé dans les médias, est un indice qui témoigne de la bonne ou de la mauvaise santé du secteur. Ce paramètre présente bien des avantages notamment parce qu'il se calcule aisément et qu'il s'applique à peu près partout sur la planète; toutefois, cet indicateur dit à la fois tout et rien. Il ne présente aucune nuance par rapport à la densité de population d'une ville donnée, au revenu personnel disponible des gens susceptibles de fréquenter les restaurants, au type de service offert (service complet ou sans service), à la densité du milieu d'affaires dans le voisinage, à la diversité de l'offre, à l'achalandage touristique ou aux événements susceptibles d'attirer des convives à table. Ce sont là tous des facteurs qui peuvent contribuer à la prospérité des établissements. Bref, cet indice ne peut servir d'étalon pour comparer la vitalité ou non de l'industrie de la restauration. S'il était le point de repère idéal, il suffirait de l'utiliser pour connaître les perspectives de succès d'un nouveau venu dans l'industrie.

LA PLACE DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC

Le secteur de la restauration est un des maillons de la chaîne bioalimentaire du Québec. Il a des ramifications avec un grand nombre de secteurs d'affaires qui dépassent l'alimentation. À lui seul, il compte pour au moins 1,6 % du PIB québécois, ce qui n'inclut pas les restaurants situés dans des hôtels, notamment. En 2010, le MAPAQ³ estimait à environ 61 % les achats d'aliments et de boissons d'origine québécoise achetés dans la restauration commerciale. Par ailleurs, en juin 2014, le programme « Aliments du Québec au menu » dont l'objectif est de « *mettre en valeur les restaurateurs qui valorisent les produits alimentaires québécois sur leur menu* » a été lancé. Dès ce moment, une soixantaine de restaurateurs avaient déjà pris part à cette initiative.

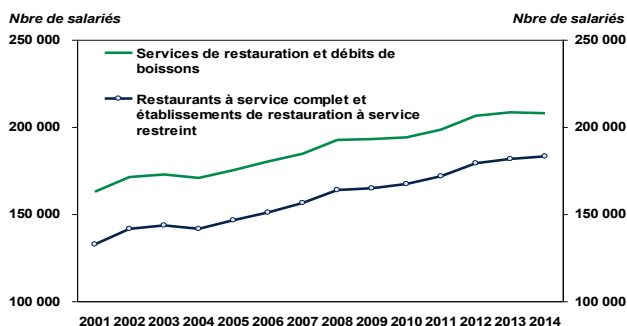
¹ Emploi-Québec, *Enquête sur le recrutement et l'emploi au Québec (EREQ)*, volume 12 – Rapport analytique : « *Il ressort de cette enquête que le taux de roulement est plus élevé dans les secteurs où la main-d'œuvre est jeune. La proportion de personnes de moins de 25 ans (41,0 %) dans le secteur de l'hébergement et de la restauration est près de 2,5 fois plus élevée que dans les autres secteurs.* »... « *Comme le commerce de détail, la restauration est une porte d'entrée sur le marché du travail pour de nombreux jeunes, à qui la flexibilité des horaires permet de conjuguer emploi et études.* » pp. 10-11.

² MAPAQ, « *L'importance économique de la restauration commerciale au Québec* », Bioclip+, avril 2012, vol. 15, no 2.

³ MAPAQ, « *L'importance économique de la restauration commerciale au Québec* », Bioclip+, avril 2012, vol. 15, no 2.

La restauration compte un grand nombre de travailleurs. Seulement au titre des salariés, on en dénombrait 207 847 en 2014 dans les services de restauration et les débits de boissons, une baisse par rapport à 2013 (208 565) (graphique 2). Le secteur de la restauration compte aussi un bon nombre de travailleurs autonomes qu'il est difficile de recenser. Néanmoins, la restauration est ancrée dans toutes les régions du Québec et elle rapporte des revenus aux gouvernements fédéral et provincial, notamment au chapitre des impôts, des taxes et des cotisations aux différents programmes sociaux (CSST, RRQ, assurance-emploi, etc.).

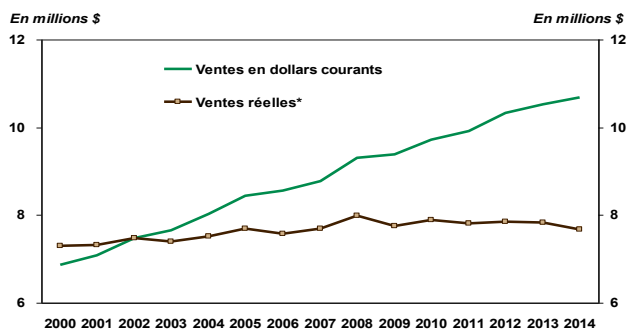
Graphique 2 Québec : il y avait moins de salariés dans les services de restauration et de débits de boissons en 2014



Sources : Statistique Canada, Enquête sur l'emploi, la rémunération et les heures de travail

Les ventes en dollars courants ont atteint 10,7 G\$ en 2014 et elles étaient en hausse de 1,4 % par rapport à 2013 (graphique 3). Toutefois, les ventes réelles, une fois que l'on a appliqué l'indice des prix des aliments achetés au restaurant, donnent un portrait différent. On remarque un piétinement des ventes depuis 2009 et même une légère diminution en 2014.

Graphique 3 Québec : les ventes réelles des services de restauration et de débits de boissons piétinent et diminuent

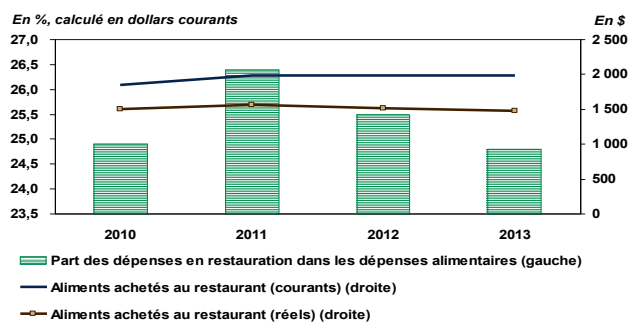


* Les ventes réelles correspondent aux ventes totales, moins l'inflation calculée à partir de l'indice des prix des aliments achetés au restaurant (2002=100)
Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

La restauration compte pour une part non négligeable des dépenses des ménages. En 2013, Statistique Canada estimait que 1 978 \$ y ont été dépensés par chaque ménage québécois. Il s'agissait du quart des dépenses alimentaires (24,8 %) des Québécois, ce qui n'est pas rien.

Toutefois, en observant les données au cours des dernières années, on note tout d'abord que les dépenses des ménages en dollars courants n'ont pratiquement pas augmenté (graphique 4). Ensuite, on s'aperçoit que ces mêmes montants, exprimés en dollars constants, ont diminué depuis 2010. Enfin, la part des dépenses des ménages québécois dédiée aux aliments achetés au restaurant a décliné en 2012 et en 2013 par rapport à 2011. La tendance est-elle là pour durer? Est-ce que les économies liées à la baisse des prix de l'essence depuis le milieu de 2014 seront canalisées, en partie du moins, vers les dépenses en restauration? Cela reste à prouver et il faudra encore un moment pour voir si les sommes allouées aux aliments achetés au restaurant auront augmenté en 2014 et en 2015.

Graphique 4 Québec : les dépenses réelles des ménages en restauration n'ont pas augmenté ces dernières années



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

La restauration occupe une place importante tant dans le portefeuille des ménages québécois, dans le marché du travail que dans l'économie. Plus récemment, on a noté un essoufflement qui s'observe notamment dans la diminution des ventes réelles des établissements, dans la baisse des dépenses réelles des ménages québécois dans les aliments achetés au restaurant et dans la réduction du nombre de salariés. Ce recul témoigne des difficultés rencontrées par le secteur ces dernières années.

LE « COPIER-COLLER » NE S'APPLIQUE PAS

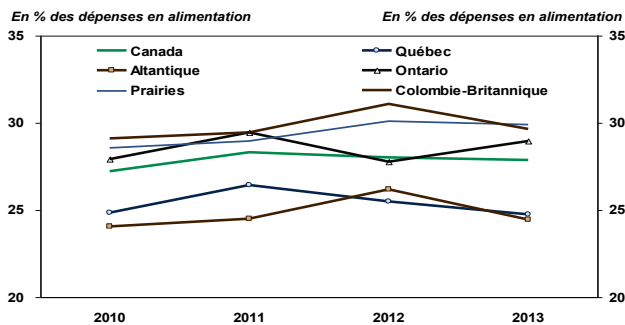
Des études sont fréquemment publiées sur les secteurs américain et canadien de la restauration et on peut se demander si leurs conclusions peuvent s'appliquer ici. Pas tout à fait. Par exemple, au Canada, en 2013, 60,4 % du chiffre d'affaires provenaient des chaînes de restauration tandis que ce pourcentage était de 52,5 % aux États-Unis.

De même, le secteur de la restauration québécoise n'a pas un profil calqué sur celui du Canada. On note d'abord que le Québec compte plus de restaurateurs indépendants qu'au Canada et quant au nombre d'établissements, le MAPAQ estimait qu'en 2010, la restauration commerciale et les débits de boissons étaient majoritairement contrôlés par des

propriétaires indépendants, ce qui représentait 71,3 % des établissements.

Par ailleurs, la part des dépenses en aliments achetés au restaurant par rapport à l'ensemble des dépenses en alimentation des ménages québécois était moindre que celle des autres Canadiens à l'exception des provinces de l'Atlantique (graphique 5). Par contre, les ménages québécois accordaient une plus large part de leurs dépenses en alimentation dans le total de leurs dépenses.

Graphique 5 La part des dépenses des ménages au restaurant est moins élevée au Québec qu'au Canada



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

Pour l'année 2012, le Québec était la seule province où plus de 50 % des recettes du secteur de la restauration commerciale étaient attribuables aux établissements avec service complet. Toutefois, le Québec n'échappe pas à la tendance de long terme (une dizaine d'années) comme pratiquement partout ailleurs au Canada à l'effet que la restauration avec service restreint gagne de plus en plus de parts de marché.

DES ALLURES DE COURSE À OBSTACLES

Le secteur de la restauration fait face à de multiples défis qui s'ajoutent à celui du fardeau fiscal croissant des ménages québécois. L'endettement des familles, le marché du travail hésitant et la faible augmentation du revenu personnel disponible peuvent être des obstacles à leur volonté de s'offrir davantage de sorties au restaurant, mais il y a plus. Le lent redémarrage de l'économie après la dernière récession n'a pas aidé le milieu des affaires ni les gouvernements. Les compressions imposées dans les secteurs privé et public ont pu avoir des répercussions négatives sur les repas d'affaires ces dernières années bien que ce soit difficile de mesurer ces effets avec justesse.

La rareté de la main-d'œuvre et le vieillissement de celle-ci ne facilitent pas l'embauche alors que le secteur est déjà aux prises avec une pénurie de travailleurs. Le taux de roulement génère des coûts importants à l'heure où les marges bénéficiaires sont minces. Un autre problème décrié par

les restaurateurs est le non-respect des réservations qui est très coûteux. À cet effet, nombreux sont ceux qui songent à imposer des pénalités aux clients qui n'honorent pas leurs réservations, de façon à couvrir les pertes encourues.

Les écueils ne manquent pas. À ce titre, la vie des restaurants sur le Web présente quelques périls. Il est un porte-voix extraordinaire pour faire connaître un établissement, mettre en vitrine ses atouts distinctifs et accroître l'achalandage. En parallèle, la présence grandissante des consommateurs sur les réseaux sociaux peut également faire ou défaire une réputation très rapidement. S'il y a un lieu où la rumeur court, c'est bien dans le cyberspace.

Enfin, certains analystes mentionnent que le rehaussement des compétences en gestion (personnel, achats, stocks, etc.) et dans les autres métiers de la restauration pourrait améliorer la performance du secteur.

ENTRE LE COUP DE GÉNIE, LA CRÉATIVITÉ, LA GESTION ET LA PASSION

Le secteur de la restauration a été mis à rude épreuve ces dernières années au Québec. Les raisons évoquées précédemment ne sont pas exhaustives et ne sauraient expliquer l'ensemble des difficultés de l'industrie. Toutefois, elles permettent de voir que certaines conditions ne seront pas plus facilitantes en 2015. Du côté des facteurs qui pourraient soutenir l'industrie, on ne peut exclure complètement le fait que les ménages québécois pourraient utiliser la marge de manœuvre dégagée par la baisse des prix de l'essence pour fréquenter davantage les restaurants surtout que leur revenu disponible pourrait bénéficier d'une meilleure création d'emplois cette année en regard de 2014. On peut se demander si l'amélioration marquée de l'économie américaine et le bon tonus de son marché du travail en 2013 et en 2014 ramèneront davantage de touristes américains de ce côté-ci de la frontière. Enfin, à la faveur d'un regain des échanges commerciaux avec les États-Unis, les entreprises québécoises délieront-elles les cordons de leurs bourses pour favoriser les repas d'affaires? Il faut l'espérer, mais à la lumière des informations disponibles en ce début d'année, il y a encore beaucoup de conditions à remplir avant d'affirmer que ce sera le cas.

En dépit des vents contraires des dernières années, il y a des restaurateurs qui traversent le temps et qui réussissent à combiner les coups de génie, la créativité, les qualités de gestion et la passion. En contrepartie, il y aura bien des gens sur le marché du travail et dans la vie quotidienne qui auront toujours besoin de services de restauration. Il faut souhaiter que l'offre réponde à la demande.

Joëlle Noreau
Économiste principale