

PERSPECTIVE

Restauration commerciale : le calme après la tempête, vraiment?

Par Joëlle Noreau, économiste principale

La pandémie a mis à mal le secteur de la restauration commerciale (encadré) qui devait déjà jongler avec de nombreuses difficultés, dont la pénurie de main-d'œuvre. Certains propriétaires ont abandonné, d'autres ont diversifié leur offre et bon nombre se sont endettés. Ce ne serait pas mentir que de dire que l'hospitalité a eu la vie très dure ces deux dernières années. En contrepartie, l'évolution attendue de quelques paramètres économiques pourrait adoucir la vie des restaurateurs dans les prochains trimestres. La hausse du nombre de travailleurs au Québec, le retour de ces derniers, du moins, partiellement, au sein des entreprises et dans les centres-villes, l'atténuation graduelle de l'inflation, la réouverture des frontières aux touristes de partout dans le monde, la tenue de congrès internationaux, la possibilité de recruter davantage à l'étranger mettront du carburant dans la machine. Toutefois, il faudra du temps pour rebâtir l'industrie telle qu'on l'a connue avant mars 2020.

2020-2021 : une traversée du désert

Une image vaut mille mots dit le proverbe. Le graphique 1 parle de lui-même. Il illustre l'évolution des ventes de la restauration en dollars courants. En dépit d'une amélioration par rapport au creux atteint en 2020, le niveau de février 2020 n'a pas été rejoint. Selon les estimations réalisées par l'Association Restauration Québec (ARQ), l'année 2020 a été dévastatrice notamment pour les débits de boissons, dont les ventes réelles ont reculé de 58,9 % cette année-là, puis pour les services spéciaux (contractuels, traiteurs, cantines et comptoirs) -45,5 % et les restaurants à service complet (avec salles à manger, notamment) à 40,9 %. Les restaurants à service restreint ont subi quant à eux une diminution de leurs ventes réelles de 15,7 %.

ENCADRÉ

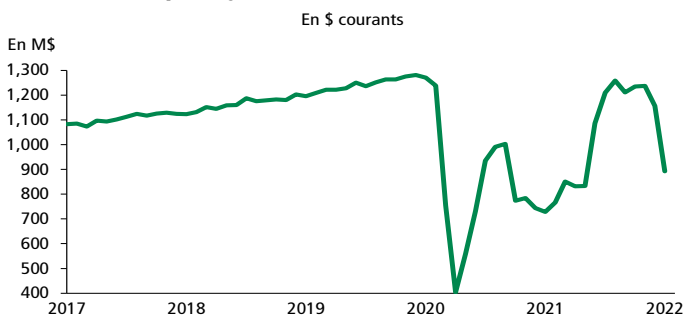
La restauration commerciale

Ce secteur comprend les restaurants à service complet, ceux à service restreint (les clients choisissent les produits à un comptoir ou par téléphone et paient avant de manger), les bars et les débits de boissons et, enfin, les services spéciaux. Ces derniers comptent les traiteurs, les cantines et les comptoirs mobiles. Les services offerts dans les hôtels ne sont pas inclus.

Le graphique 2 permet de voir l'évolution des ventes dans la restauration commerciale (en dollars courants) en la comparant avec « l'indice des restrictions sur les salles à manger des

GRAPHIQUE 1

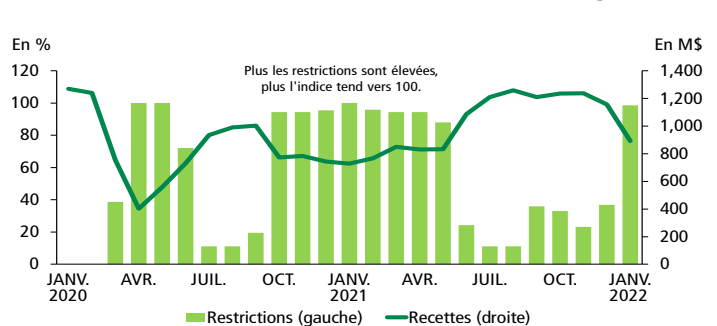
Québec : les ventes des services de restauration et des débits de boissons n'ont pas rejoint le niveau de février 2020



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

GRAPHIQUE 2

Québec : les ventes de la restauration commerciale sont inversement liées aux restrictions dans les salles à manger



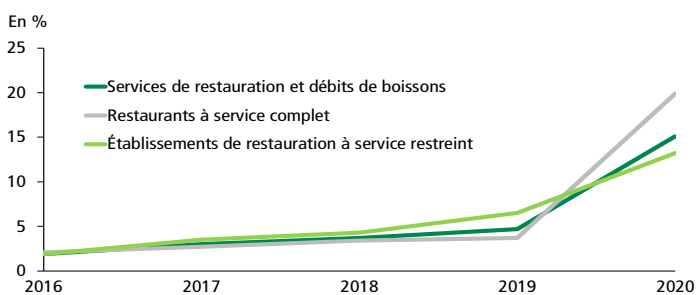
Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

restaurants » pour le Québec. Cet indicateur a été mis au point par Statistique Canada. On peut observer la baisse des ventes en fonction des différentes vagues pandémiques et des mesures de confinement qui y ont été associées à compter de janvier 2020. Plus l'indice se dirige vers 100, plus les restrictions quant à la fréquentation des salles à manger pour l'ensemble de la population (personnes vaccinées et non vaccinées), sont élevées.

Toujours dans la foulée des indicateurs qui permettent de noter les changements vécus durant la pandémie, Statistique Canada a réussi à cerner la part des ventes des restaurants qui a été effectuée par commerce électronique (graphique 3). Bien que les données ne soient disponibles que pour le Canada et sur une base annuelle, elles sont révélatrices des changements qui se sont opérés tant du côté de l'offre de restauration que de la demande.

GRAPHIQUE 3

Canada : la part du commerce électronique, en pourcentage des ventes totales, a passablement augmenté



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

Avant la pandémie, la tendance vers le commerce électronique était marginale, mais légèrement à la hausse. Elle s'est nettement accélérée en 2020, notamment du côté des restaurants à service complet. Le pourcentage des ventes par commerce électronique est passé de 3,7 % à 19,9 % entre 2019 et 2020. On a noté une progression du côté des établissements à service restreint, toutefois, elle a été moins impressionnante (respectivement, 6,5 % et 13,2 %). On peut se demander dans quelle mesure cette part diminuera alors que les restrictions sanitaires sont passablement moins élevées depuis le début de 2022 et que l'expérience de la visite en salle à manger aura remplacé les repas à la maison.

L'effet sur l'emploi

L'analyse du nombre de salariés (ce qui exclut les propriétaires) révèle des brèches importantes dans l'emploi. Ainsi, en 2019, Statistique Canada évaluait le nombre moyen de salariés à 240 021 dans les établissements de restauration commerciale. Il a chuté à 167 296 en 2020. Il a ensuite atteint 183 241 en 2021 : il s'agit de 76,3 % du nombre de salariés de 2019. Dans l'ensemble de l'économie québécoise, ce pourcentage était de 98,9 %.

Fait à noter, de 2011 à 2019, le nombre de salariés a crû de 10,5 % au Québec et ce pourcentage était presque le double, à 20,8 % pour la restauration commerciale. Pour la période de 2015 à 2019, la croissance était respectivement de 8,5 % et de 13,5 %. La hausse de l'emploi salarié a donc été plus trépidante durant la décennie 2010 dans la restauration commerciale que dans l'économie en général.

Le rétablissement du nombre de travailleurs est loin d'être complété. Le nombre de postes vacants était de 12 100 emplois au quatrième trimestre de 2019 et le taux de postes vacants se chiffrait à 4,7%. Ils sont passés respectivement à 31 240 et à 12,7 % au quatrième trimestre de 2021. Il s'agit, tout au moins, d'une forte pente à remonter.

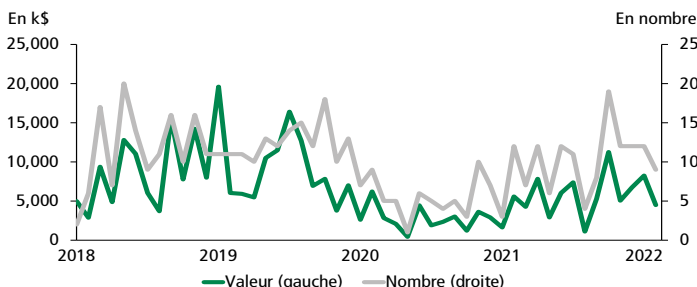
Par ailleurs, il pourrait s'écouler un bon moment avant de revoir autant de salariés qu'en 2019 sur les listes de paie en raison de la diminution du nombre d'établissements. Selon l'ARQ, en date de la mi-avril 2022, 3 666 établissements ont fermé leurs portes au Québec depuis la pandémie. C'est, selon l'Association, près d'un restaurant sur cinq. On détaille ainsi les pertes : 2 428 restaurants à service complet, 669 à service restreint, 540 de restauration spéciale et 29 bars. Restauration Canada évalue les fermetures plus près de 3 800 au Québec. Un relevé fait auprès du Surintendant des faillites dénote que l'industrie a cumulé 242 faillites en 2020 et que ce chiffre a été de 200 en 2021. C'est donc dire que beaucoup d'entrepreneurs ont rendu leur tablier sans pour autant faire banqueroute. Il n'est pas question ici de minimiser la perte ou le deuil de projets emballants, mais cela montre que les fermetures ne se terminent pas toutes en faillite.

Si certains restaurateurs ont mis la clé sous la porte, d'autres ont effectué des travaux pour adapter leurs installations aux conditions sanitaires changeantes et pour faciliter l'offre de repas à emporter. Le graphique 4 permet de voir une diminution appréciable de la valeur des permis de bâtir en 2020, sans toutefois observer un effondrement complet. On note une remontée en 2021, mais le niveau ne rejoint pas celui de l'année 2019, loin de là.

GRAPHIQUE 4

Québec : la valeur et le nombre de permis de bâtir dans la restauration* ont décliné, surtout en 2020

Données mensuelles non désaisonnalisées



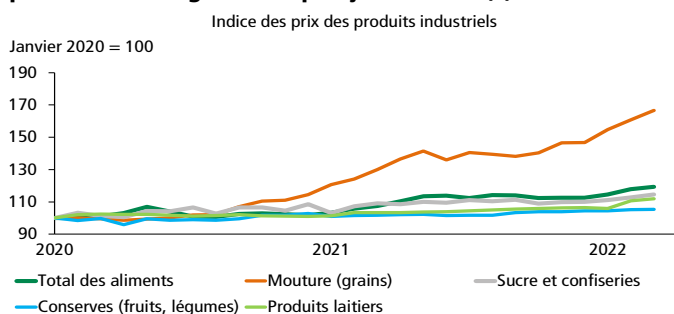
* Restauration commerciale.

Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

L'augmentation des prix

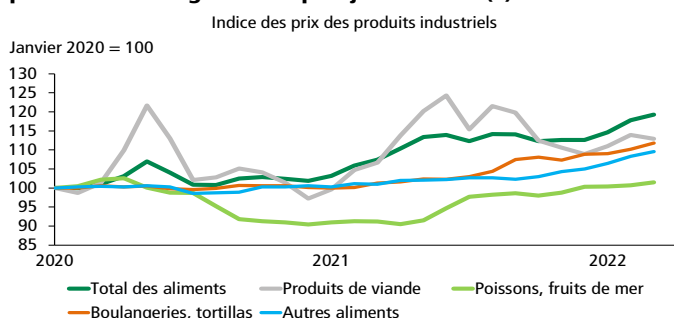
À l'image de l'ensemble des consommateurs, les restaurateurs n'ont pas échappé à la hausse du prix des aliments. Les graphiques 5 et 6 permettent de faire quelques observations. Au graphique 5, on note que l'appréciation des prix pour les fabricants d'aliments n'est pas négligeable, au contraire. De janvier 2020 à mars 2022, les prix industriels pour la fabrication d'aliments ont crû de 19,3 %. La hausse la plus spectaculaire est celle pour la mouture des céréales et des oléagineux (66,7 %), cependant, celle des boulangeries a été de 11,8 %. La fabrication de sucre et de confiseries s'est appréciée de 14,6 %, celle des produits de la viande de 12,9 % et celle des produits laitiers, de 12,0 %. C'est considérable, surtout si l'on considère que ces appréciations se sont fait sentir sur un court laps de temps : soit un peu plus de deux ans seulement.

GRAPHIQUE 5 Canada : les prix des fabricants de produits alimentaires ont passablement augmenté depuis janvier 2020 (1)



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

GRAPHIQUE 6 Canada : les prix des fabricants de produits alimentaires ont passablement augmenté depuis janvier 2020 (2)



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

À ces hausses s'ajoutent les coûts des emballages, conséquence de la hausse des prix des matériaux (papier et carton, notamment) et d'une forte pression pour les contenants de tout acabit pour le commerce en ligne qui a littéralement bondi. Les restaurateurs qui offraient des mets pour emporter ont dû s'approvisionner pour répondre aux exigences des consommateurs. La demande pour les boîtes et les sacs de

transport a rapidement progressé, de même que les prix à court terme.

Ces augmentations se sont répercutées sur les coûts que doivent payer les restaurateurs pour s'approvisionner. Il n'est pas étonnant de voir à son tour l'indice des prix des aliments achetés au restaurant augmenter. Les restaurateurs ne peuvent entièrement absorber ces hausses qui se conjuguent à la flambée des prix de l'énergie depuis deux ans (31,5 % pour l'ensemble des coûts dont l'électricité, l'essence, le gaz naturel, etc.). Selon Statistique Canada, les prix des aliments achetés au restaurant au Québec ont progressé de 11,7 % entre février 2020 et mars 2022.

Après la tempête

Nul ne peut dire si les aléas de la COVID-19 sont terminés. Personne n'est en mesure de promettre qu'il n'y aura pas d'autres variants. Toutefois, il y a eu des apprentissages quant à la gestion de cette pandémie, et ce, à tous les paliers de gouvernements et dans tous les domaines de l'activité économique, y compris la restauration. Actuellement, la vaccination et l'atténuation des mesures sanitaires permettent de renouer graduellement avec la vie telle qu'on la connaissait avant l'arrivée de la COVID-19.

Dans quelles conditions œuvreront les restaurateurs d'ici la fin de 2022 et en 2023? Répondre avec exactitude est un exercice hasardeux, car de nombreux paramètres pourraient faire mentir le meilleur des scénarios. Au moment d'écrire ces lignes, l'inflation demeure tenace et les prix de l'énergie ne déroutent pas. Ceux des aliments sont à la hausse, poussés par la guerre en Ukraine qui raréfie les quantités de blé et de maïs sur les marchés mondiaux et par les problèmes dans des chaînes d'approvisionnement qui contribuent à leur tour à mousser l'inflation. Toutefois, les économies canadienne et québécoise tiennent le coup. Au cours de 2021, elles ont rattrapé les pertes encaissées durant la pandémie au chapitre du PIB réel et de l'emploi.

Bon nombre de conditions économiques, notamment celles qui sont « imposées » par le contexte international, pourraient varier grandement dans les trimestres à venir. Toutefois, nos pronostics sont les suivants : en ce qui a trait à l'inflation, la hausse des taux d'intérêt qui se généralise ralentira la demande en biens et en services (l'immobilier, notamment) et permettra de faire reculer l'inflation. L'indice des prix à la consommation devrait donc graduellement revenir plus près des 3 % au cours de 2023.

Après 2021, qui a été une année de rattrapage, les prix de l'énergie sont aussi appelés à battre en retraite. La décélération quasi générale des économies mondiale, continentale, canadienne et québécoise ralentira la demande pour le pétrole et le gaz. La guerre en Ukraine et la rupture des relations avec la Russie compliquent singulièrement les choses pour l'Europe, ce qui maintiendra tout de même une pression sur les prix. Toutefois, une diminution des cours du pétrole et du gaz

naturel est tout de même attendue par rapport aux niveaux du printemps 2022. Cela donnera un répit aux consommateurs qui retrouveront une certaine marge de manœuvre dans leur portefeuille, aux utilisateurs de gaz naturel et aux restaurateurs.

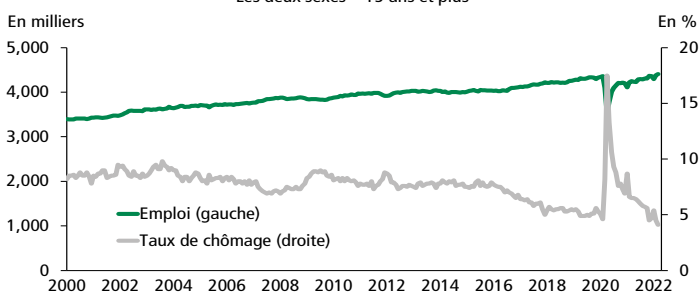
La fin des programmes d'aide gouvernementaux en lien avec la pandémie pourrait sonner le glas de quelques restaurateurs pour qui cette aide permettait de garder la tête hors de l'eau en cette période trouble.

Les difficultés de recrutement de la main-d'œuvre ne seront pas aplanies à brève échéance. La situation démographique du Québec, qui en fait une population qui vieillit plus rapidement que la moyenne canadienne, posera encore des problèmes de rareté de travailleurs. Il faut s'attendre à ce qu'ils durent d'ici la fin de la décennie, selon les dernières projections démographiques de l'Institut de la statistique du Québec (ISQ). Le graphique 7 permet d'observer que le taux de chômage a atteint des niveaux records au Québec ces derniers mois, ce qui pourrait compliquer singulièrement l'embauche.

GRAPHIQUE 7

Québec : le taux de chômage n'a jamais été aussi bas et le nombre de gens en emploi, aussi élevé

Les deux sexes – 15 ans et plus



Sources : Statistique Canada et Desjardins, Études économiques

Fait à noter, on a relevé une évolution rapide de la rémunération hebdomadaire moyenne dans le secteur. Selon Statistique Canada, celle-ci a progressé de 22,5 % dans les services de restauration et les débits de boissons entre 2017 et 2021. Cela est plus rapide que le 18,6 % pour l'ensemble des industries québécoises durant la même période et le 17,9 % dans les commerces de gros et de détail.

En ce qui a trait à la rémunération horaire moyenne des salariés, celle-ci a progressé plus rapidement dans les services de restauration et des débits de boissons (+10,8 %) entre 2019 et 2021 que dans l'économie en général (9,7 %) et dans le commerce de détail (7,4 %). Pour la seule année de 2020 à 2021, la hausse a été respectivement de 4,9 %, de 3,3 % et de 2,9 %, ce qui témoigne des efforts des restaurateurs pour conserver les membres de leurs équipes et en recruter de nouveaux.

Dans le contexte de pénurie de main-d'œuvre, le retour, en février dernier, de plusieurs métiers de la restauration sur la liste des postes admissibles au traitement simplifié du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) (chef, cuisinier et directeur de la restauration), est une bonne nouvelle. De plus, les employeurs qui offrent des postes à bas salaire pourront embaucher 30 % de leur main-d'œuvre grâce au PTET, pendant une année.

D'une part, le faible taux de chômage rend le recrutement en restauration encore plus difficile. D'autre part, le Québec n'a jamais compté autant de travailleurs. C'est donc dire autant de gens qui gagnent un revenu et qui ont besoin de solutions pour les repas. Toutefois, pour satisfaire les convives, il faut tout de même de la main-d'œuvre. À ce titre, certains restaurateurs font appel à la technologie pour la prise de commandes. Ainsi, grâce à un logiciel, les clients peuvent commander et payer leur repas à l'aide de leur téléphone intelligent : bienvenue au 21^e siècle!

Le retour des télétravailleurs et des touristes

Le retour graduel et partiel des télétravailleurs pourrait mousser la demande pour les services de restauration. Statistique Canada a estimé à 30 % la proportion de gens qui étaient en télétravail entre avril 2020 et juin 2021 au Québec. Cette moyenne était même évaluée entre 41 % à 44 % en Outaouais, à Montréal et à Toronto. Ce sont des régions qui sont appelées à faire de gains plus importants que la moyenne québécoise avec le retour des employés dans les entreprises, même en mode hybride.

Le relâchement graduel des mesures sanitaires et l'atténuation de la sixième vague de COVID-19 devraient faire en sorte de ramener des touristes (d'agrément et d'affaires (entreprises, congrès internationaux)) au cours de l'été et cet automne. Le tableau 1 à la page 5 permet de comparer le nombre d'unités d'hébergement occupées en 2019 (avant la pandémie) et en 2021. Le portrait par région illustre que les régions touristiques de Montréal et de Québec ont le plus de rattrapage à faire, ce qui veut également dire, le plus de gains à réaliser. Le tableau 2 à la page 5 présente le taux d'occupation moyen en hébergement au Québec. Il est passé de 60,8 % en 2019 à 41,3 %. Bref, il faut reconnaître qu'il y a place à l'amélioration et que la restauration devrait aussi profiter de cet achalandage accru.

Les deux côtés de la médaille

Il est indéniable que les deux dernières années ont été éprouvantes pour l'industrie de la restauration. Fermetures et réouvertures successives, restrictions quant à la capacité d'accueil dans les salles à manger, craintes de contamination chez les consommateurs, augmentation du coût des aliments, de l'énergie et des emballages, hausse de la rémunération et rareté de la main-d'œuvre ont contribué à affaiblir le secteur. Certains ont abandonné, d'autres ont diversifié leur offre et bon nombre se sont endettés. Ce ne serait pas mentir que de dire que l'hospitalité a eu la vie très dure ces deux dernières années.

TABLEAU 1
Hébergement - Unités occupées - 2019 vs 2021

RÉGIONS TOURISTIQUES	NOMBRE		OCCUPATION EN
	2019	2021	2021 VS 2019
			En %
Gaspésie	1 170	1 161	0,99
Bas-Saint-Laurent	1 170	1 114	0,95
Québec	7 809	4 444	0,57
Charlevoix	969	858	0,89
Chaudière-Appalaches	1 261	1 006	0,80
Mauricie	1 193	979	0,82
Cantons de l'Est	1 605	1 421	0,89
Montréal	2 547	1 771	0,70
Lanaudière	638	546	0,86
Laurentides	2 768	2 235	0,81
Montréal	15 081	7 606	0,50
Outaouais	1 695	1 080	0,64
Abitibi-Témiscamingue	843	918	1,09
Saguenay-Lac-Saint-Jean	1 306	1 194	0,91
Manicouagan	504	458	0,91
Duplessis	447	497	1,11
Baie-James	193	183	0,95
Laval	1 208	732	0,61
Centre-du-Québec	711	544	0,77
RMR ¹ Montréal	18 808	10 154	0,54
CMQ ²	8 285	4 704	0,57
Province	43 552	29 254	0,67

¹ Région métropolitaine de recensement; ² Communauté métropolitaine de Québec.
 Sources : Ministère du Tourisme du Québec et Desjardins, Études économiques

TABLEAU 2
Québec - Tourisme et hébergement

	2019	2020	2021
Unités disponibles (nombre)	71 923	70 469	71 056
Taux d'occupation moyen (en %)	60,8	32,4	41,3

Sources : Ministère du Tourisme du Québec et Desjardins, Études économiques

En contrepartie, l'évolution attendue de quelques paramètres économiques pourrait adoucir la vie des restaurateurs dans les prochains trimestres. La hausse du nombre de travailleurs, le retour de ces derniers, du moins, partiellement, au sein des entreprises et dans les centres-villes, l'atténuation graduelle de l'inflation, la réouverture des frontières aux touristes de partout dans le monde, la tenue de congrès internationaux, la possibilité de recruter davantage à l'étranger mettront du carburant dans la machine. Toutefois, il faudra du temps pour rebâtir l'industrie telle qu'on l'a connue avant mars 2020. Le besoin de se rassembler autour d'une table demeure. De plus, il ne faut pas perdre de vue que le nombre de Québécois au travail est plus élevé que jamais. Ils n'ont plus le loisir de concocter des repas comme aux premiers temps de la pandémie : le secteur de la restauration est là pour prendre le relais.