



CONSULTATION GÉNÉRALE SUR LE PROJET DE LOI N<sup>o</sup> 14,  
LOI MODIFIANT LA CHARTE DE LA LANGUE FRANÇAISE,  
LA CHARTE DES DROITS ET LIBERTÉS DE LA PERSONNE  
ET D'AUTRES DISPOSITIONS LÉGISLATIVES

Mémoire présenté par  
l'Association des restaurateurs du Québec  
à la Commission de la culture et de l'éducation  
de l'Assemblée nationale du Québec

Février 2013

**Association des restaurateurs du Québec**

6880, Louis-H. La Fontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Téléphone : 514 527-9801

1 800 463-4237

Télécopieur : 514 527-3066

Site Internet : [www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)

Contact : François Meunier, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales

Courriel : [fmeunier@arqc.gc.ca](mailto:fmeunier@arqc.gc.ca)

## LA TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC : UNIS PAR NOTRE PASSION DEPUIS 75 ANS! .....	4
INTRODUCTION ET RÉTROSPECTIVE .....	5-6
LA RESTAURATION AU QUÉBEC : UNE INDUSTRIE COMPOSÉE DE MILLIERS D'ENTREPRISES DE PETITE TAILLE .....	7-8
UNE RÉGLEMENTATION ET DES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES DE PLUS EN PLUS LOURDES À SUPPORTER .....	9-11
LE PROJET DE LOI N <sup>o</sup> 14 ET SON IMPACT SUR LES PETITES ENTREPRISES .....	12-13
CONCLUSION .....	14
ANNEXE .....	15

## L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC :

### UNIS PAR NOTRE PASSION DEPUIS 75 ANS!

Le 6 juin 1938 était fondée à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe provinciale sur les repas au restaurant, l'ARQ compte maintenant dans ses rangs, à la veille de son 75<sup>e</sup> anniversaire de fondation, tout près de 4 500 membres corporatifs exploitant environ 6 000 établissements, et ce, dans toutes les régions du Québec.

En 2012, les membres de l'ARQ auront généré ensemble des ventes totalisant près de 5,5 milliards de dollars, soit plus de la moitié des ventes globales de l'industrie.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement en plus de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

L'ARQ représente bien sûr les intérêts des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour contribuer constructivement aux grands débats de société.

Au cours des dernières années, l'ARQ a, entre autres, joué un rôle important dans la mise en place du plan de lutte à l'évasion fiscale piloté par l'Agence de revenu du Québec. La contribution positive de l'ARQ a aussi été soulignée lors de l'entrée en vigueur de la législation provinciale bannissant complètement l'usage du tabac dans les restaurants en 2006.

En matière de promotion du français, l'ARQ a participé aux travaux du *Rendez-vous des gens d'affaires et des partenaires socioéconomiques* tenu à l'automne 2008, ainsi qu'aux différents comités de travail mis sur pied pour assurer la mise en œuvre de la stratégie commune d'intervention qui en a résulté.

L'ARQ est fière aussi d'avoir lancé en 2010 la campagne « Servez le français à volonté » visant à consolider la place du français dans les restaurants de Montréal.

## INTRODUCTION ET RÉTROSPECTIVE

La langue française est une richesse pour le Québec lui permettant, dans le contexte nord-américain, de se démarquer tant sur le plan touristique et que culturel.

Dans une volonté d'être proactive et engagée, l'ARQ soutient le plan d'action adopté lors du *Rendez-vous des gens d'affaires et des partenaires socioéconomiques* en octobre 2008, dernière grande consultation en la matière. À la suite de cette discussion collective, nous avons participé aux travaux visant à mettre en œuvre la *Stratégie commune d'intervention pour Montréal* tant dans la conception des orientations que dans le suivi des activités.

Puis, en novembre 2010, l'ARQ lançait la campagne « Servez le français à volonté » qui rassemblait l'ensemble de l'industrie derrière un but commun : démontrer la fierté de vivre et d'exercer le métier de restauratrice et de restaurateur en français. La réception du milieu fut excellente, non seulement des propriétaires d'établissements, mais également de tout le personnel. Une affiche et un dépliant explicatif ont été envoyés aux 4 500 restaurants de la région de Montréal rejoignant ainsi plus de 40 000 travailleuses et travailleurs (voir en annexe).

La multiethnicité de la cuisine présente dans la restauration ne fait pas de doute. À la cuisine canadienne proposée dans les années 50, se sont ajoutées les diverses influences européennes et asiatiques. Depuis quelques années, on voit émerger la cuisine sud-américaine et africaine. La restauration québécoise est reconnue pour sa saveur internationale. Il s'agit d'un atout important pour le développement touristique et il est d'autant plus formidable de pouvoir compter sur cette diversité dans un environnement francophone.

Le dossier de la langue française touche plusieurs enjeux pour la restauration tels que l'immigration, l'intégration sociale et la pénurie de main-d'œuvre. En 1967, le président de l'ARQ de l'époque, M. Jean Allaire, affirmait à *The Gazette* que la « restauration était aux prises avec une insuffisance de personnel de cuisine qualifié ». Ce n'est donc pas d'hier que l'industrie compte sur les immigrants et les communautés culturelles pour combler ses besoins en personnel.

La restauration, c'est aussi une industrie composée d'entreprises de très petite taille et bien souvent, avec une structure familiale. Par le travail d'équipe et l'esprit collectif qui s'y développe, il s'agit d'un milieu propice à l'intégration sociale des immigrants. D'un autre côté, il s'agit aussi d'un milieu où le temps manque et où il n'y a aucune ressource ayant la responsabilité des tâches administratives. C'est souvent pendant les heures libres, durant les vacances, que bon nombre de restauratrices et de restaurateurs gèrent la paperasse.

Ainsi, nous sommes d'avis qu'il faut prendre en compte ce portrait afin de bien évaluer les modifications envisagées par le projet de loi n° 14. L'ARQ considère qu'il est essentiel que les parlementaires prennent en considération la réalité des petites et moyennes entreprises avant d'adopter les nouvelles mesures proposées.

## LA RESTAURATION AU QUÉBEC :

### UNE INDUSTRIE COMPOSÉE DE MILLIERS D'ENTREPRISES DE PETITE TAILLE

Le secteur de la restauration au Québec est composé en grande majorité de petites entreprises, souvent familiales, dont les ventes stagnent année après année.

En dépit du fait que l'industrie a dépassé pour la première fois en 2011 la barre des dix milliards de dollars en vente, la croissance est nulle depuis près d'une décennie. En effet, en enlevant l'inflation du calcul et en effectuant un ratio par habitant afin de tenir compte de l'augmentation de la population, il n'y a tout simplement pas de croissance depuis 11 ans. En 2000, l'industrie a connu des ventes de 993 \$ par habitant alors qu'en 2011, les consommateurs ont dépensé 992 \$ chacun<sup>1</sup>. Or, les coûts d'exploitation sont loin d'avoir suivi le même chemin. Les affirmations selon lesquelles les restaurateurs font de l'argent comme de l'eau relèvent donc du mythe.

L'industrie de la restauration compte 19 689 établissements<sup>2</sup> présents dans toutes les régions du Québec, contribuant par leurs ventes non seulement à l'activité économique de leur région, mais aussi au maintien de centaines de milliers d'emplois. Pour l'ensemble du Québec, on parle de plus de 200 000 emplois directs en 2012<sup>3</sup>, occupés dans beaucoup de cas par des jeunes de moins de 25 ans (40 %) et des travailleurs à temps partiel (46 %).

En 2011, 95 % des entreprises de restauration au Québec comptaient moins de 50 employés. Les employés font en moyenne 21,8 heures par semaine ce qui peut causer certaines difficultés dans la formation et le suivi des changements au sein des organisations.<sup>4</sup>

Il faut d'ailleurs noter que de se baser sur le nombre d'employés d'une entreprise pour déterminer si elle doit respecter ou non certaines dispositions d'une loi ou d'un règlement, comme c'est le cas avec la Charte, pénalise un secteur comme la restauration et tous les autres secteurs faisant appel à davantage de travailleurs à temps partiel. De notre point de vue, il serait plus équitable d'assujettir les entreprises sur la base d'un équivalent d'heures travaillées en tenant compte que la semaine normale de travail est de 40 heures. Ainsi, une entreprise ne devrait pas devoir respecter une obligation législative si elle compte plus, par exemple, de 10 employés, mais si l'ensemble des heures travaillées par tous les employés de l'entreprise atteint 400 heures de travail par semaine.

Pour compléter le portrait de l'industrie de la restauration au Québec, précisons finalement que 82,4 % des établissements sont indépendants de toute chaîne de restauration<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Statistique Canada, tableau 051-001 et 355-0006

<sup>2</sup> Bulletin d'information, MAPAQ

<sup>3</sup> Statistique Canada, tableau 281-0024

<sup>4</sup> Statistique Canada, tableau 281-0027

Avec la petite taille des entreprises, les ventes qui stagnent, le faible niveau de structure administrative ainsi que l'absence de préalables pour ouvrir un restaurant, il est évident que les restauratrices et les restaurateurs n'ont pas nécessairement toutes les ressources pour s'occuper des tâches administratives et composer avec les différentes réglementations. Dans beaucoup de cas, ces entreprises sont donc fragiles.

Ce n'est donc pas étonnant de voir que pour 100 restaurants ayant ouvert leurs portes en 2008, 70 seront fermés en 2013 et 85 l'auront fait en 2017.<sup>6</sup>

Pourtant, l'impact positif de la restauration est considérable pour l'économie québécoise qui contribue énormément au développement régional. Il s'agit, d'ailleurs bien souvent, des premiers types de commerce à exister dans une communauté. Par conséquent, il est primordial de se préoccuper de ce secteur et de prendre en compte sa réalité dans la mise en place de politiques publiques.

---

<sup>5</sup> Bulletin d'information, MAPAQ

<sup>6</sup> Institut de la statistique du Québec, Rapport 2008-2009

## **UNE RÉGLEMENTATION ET DES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES DE PLUS EN PLUS LOURDES À SUPPORTER**

Alors que les efforts des restaurateurs québécois sont concentrés à augmenter les revenus et réduire les dépenses, ils sont littéralement écrasés sous le poids du nombre de lois et de règlements qui les encadrent. Comme démontré précédemment, ce sont des entreprises de petite taille, pour lesquelles les lois et règlements, de plus en plus nombreux et complexes, deviennent un fardeau impossible à gérer.

### **De nombreuses lois contraignantes**

Lorsque l'on compile les permis et autorisations nécessaires ainsi que les normes et règlements auxquels il est obligatoire de se conformer, il est facile d'imaginer que les gestionnaires de restaurant s'y perdent. Jugeons-en en prenant connaissance ci-après des obligations que doit respecter un exploitant à Montréal :

#### Municipal

- Détenir un permis de transformation ou de construction pour rénover l'immeuble.
- Détenir un certificat d'occupation.
- Détenir un permis pour l'installation d'une enseigne.
- Obtenir une autorisation pour l'aménagement d'une terrasse.
- Obtenir une autorisation pour pratiquer la danse ou présenter des spectacles.
- Avoir une carte de capacité émise par le Service des incendies.
- Respecter certaines normes pour la plomberie, la ventilation et la préparation des aliments.

#### Provincial

- Obtenir une immatriculation du Registraire des entreprises.
- Détenir un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).
- Confier le contrôle de l'hygiène et la salubrité à une personne ayant suivi une formation de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.
- S'assurer de la présence en tout temps d'une personne ayant suivi une formation de manipulateur d'aliments.
- Tenir un registre identifiant le personnel ayant suivi la formation en hygiène et salubrité.
- S'inscrire à l'Agence du revenu du Québec.
- Accepter les déclarations des pourboires reçus par les employés à chaque période de paye, payer les contributions à la source et faire la déclaration annuelle.
- Effectuer les sommaires des retenues et payer les cotisations de l'employeur.

- Faire la déclaration annuelle à la CSST et payer la cotisation prévue.
- Respecter les normes sur la santé et sécurité du travail.
- Obtenir un permis d'alcool de la part de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) pour chacune des pièces de l'établissement.
- Respecter les dispositions de la Loi sur les permis d'alcool, de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, et de leur règlement ainsi que du Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière des boissons alcooliques.
- Respecter les règles de détermination de la capacité d'occupation de la RACJ.
- Obtenir un permis pour exploiter un site d'appareils de loteries vidéo.
- Respecter les dispositions de la Loi sur l'équité salariale.
- Contribuer au financement de la collecte sélective.
- Respecter la Loi sur le tabac et les normes sur l'usage du tabac sur les terrasses.
- Respecter le Règlement sur la qualité de l'eau potable vous obligeant, lorsque vous n'êtes pas branché à l'aqueduc municipal, à effectuer des analyses de qualité d'eau à une certaine fréquence.
- Obtenir un permis pour l'exploitation d'un guichet automatique.
- Obtenir un certificat de sécurité pour toute personne participant à l'exploitation d'un guichet automatique.
- Respecter les dispositions de la Loi sur les normes du travail.
- Remettre obligatoirement les factures aux clients et utiliser, pour ce faire, le module d'enregistrement des ventes, appareil prescrit et homologué par l'Agence de revenu du Québec.

### Fédéral

- Payer les droits d'auteur aux créateurs et éditeurs de musique (SOCAN).
- Payer les droits musicaux aux interprètes et producteurs (RÉ:SONNE).
- Obtenir un numéro d'entreprise auprès de l'Agence du revenu du Canada.

De notre point de vue, la somme des obligations demandées par le municipal, le provincial et le fédéral crée un énorme fardeau pour les restaurateurs. Outre la complexité de certaines normes ou règles à respecter, leur administration requiert un temps considérable aux gestionnaires, les empêchant de consacrer leurs efforts à assurer la performance de leur entreprise.

Depuis la fin des années 90, les gouvernements successifs n'ont cessé de discourir sur la nécessité d'alléger le fardeau administratif et réglementaire des entreprises. La réalité, c'est

qu'aucun gouvernement n'a réellement agi en cette matière. Bien au contraire, tous ont contribué à l'augmenter.

Rien d'étonnant alors que les restaurateurs attendent encore une modernisation significative des lois et des règlements sur la vente et le service des boissons alcooliques, changements pourtant réclamés depuis plus d'une décennie.

Et ce n'est pas fini. Ces dernières années, de nouveaux frais municipaux, provinciaux et fédéraux s'ajoutent ou augmentent de façon à dépasser l'inflation. De nouvelles obligations sont aussi à prévoir comme celles qui incomberont aux exploitants afin de respecter les objectifs de la politique québécoise sur la gestion des matières résiduelles. L'interdiction en 2020 d'enfouir les matières putrescibles demandera en effet des modifications dans les façons de faire, des transformations dans les infrastructures et occasionnera, sans aucun doute, une augmentation des coûts et des tarifs.

## LE PROJET DE LOI N<sup>o</sup> 14 ET SON IMPACT SUR LES PETITES ENTREPRISES

Il serait bien sûr exagéré d'affirmer que l'adoption des dispositions législatives contenues dans le projet de loi n<sup>o</sup> 14 menacerait la survie de nombreuses entreprises québécoises. Toutefois, parmi l'ensemble des nouvelles mesures proposées, certaines auront plus d'impact que d'autres sur le fardeau des petites entreprises :

- Article 19 du projet de loi remplaçant l'article 42 de la Charte :
  - Obligation pour les entreprises de 10 employés et plus d'afficher une pancarte pour informer les employés sur les dispositions de la Charte.
- Article 19 du projet de loi remplaçant l'article 43 de la Charte :
  - Obligation pour une entreprise comptant 26 employés et plus d'annoncer une offre d'emploi dans un quotidien de langue française lorsqu'elle publie une telle offre dans un quotidien dans une autre langue que le français.
- Article 19 du projet de loi remplaçant l'article 46 de la Charte :
  - Obligation pour un employeur de faire une évaluation rigoureuse et périodique des besoins linguistiques des différents postes au sein de son établissement avant d'exiger la connaissance d'une autre langue que le français.
- Article 19 du projet de loi remplaçant l'article 50.2 de la Charte :
  - Obligation pour un employeur de démontrer, sur demande, à la Commission des relations du travail, « qu'au terme de son évaluation des besoins linguistiques (...), la connaissance d'une autre langue que le français est justifiée ».
- Article 21 du projet de loi modifiant l'article 52 de la Charte :
  - Obligation de s'assurer de la présence suffisante de documentation en français.
- Article 38 du projet de loi remplaçant l'article 135 de la Charte :
  - Une entreprise demeure assujettie malgré toute diminution future du nombre de personnes à son emploi.
  - Obligation pour une entreprise d'adopter et diffuser un programme ou des mesures de francisation.
  - Obligation de désigner et de rendre public le nom de la personne responsable de la francisation au sein de l'entreprise.

- Article 45 du projet de loi remplaçant l'article 151 et 151.1 de la Charte :
  - Obligation pour les entreprises comptant entre 26 et 49 employés :
    - d'analyser leur mode de fonctionnement pour « faire du français la langue normale et habituelle du travail ».
    - d'adopter des mesures de francisation notamment, de dresser « une liste de postes qui requièrent la connaissance d'une autre langue que le français en indiquant la date à laquelle a été faite l'évaluation », de faire des horaires de travail « pour assurer aux consommateurs (...) un service de qualité dans la langue officielle », d'évaluer le « niveau de connaissance du français des personnes (...) et des besoins de formation ».
  - Obligation pour une entreprise de rendre compte, sur demande, du bien-fondé du diagnostic posé sur sa situation linguistique.

Enfin, comment ne pas juger abusif l'article 52 du projet de loi remplaçant l'article 177 de la Charte ayant pour conséquence que lorsque l'Office (OQLF) conclura qu'il y a contravention à la Charte, elle déférera directement le dossier au directeur des poursuites criminelles et pénales afin, s'il y a lieu, d'intenter des poursuites pénales.

## CONCLUSION

Depuis maintenant 75 ans, qu'il soit question de langue française ou d'autres grandes questions de société, l'ARQ soutient les restaurateurs afin qu'ils occupent, dans le respect de leur clientèle, de leurs employés et des lois et règlements en vigueur, la place qui est la leur dans le développement économique, social et culturel du Québec. Ainsi, notre engagement à travailler à la consolidation de l'usage du français comme langue d'accueil, de service et de travail dans le secteur de la restauration est bien tangible et notre collaboration acquise.

Toutefois, l'assujettissement de toutes les entreprises de 26 à 49 employés de tout le Québec à certaines dispositions de la Charte, comme le prévoit le projet de loi n° 14, consistera, à notre avis, à alourdir exagérément le fardeau réglementaire de dizaines de milliers de gestionnaires de petites entreprises, entreprises où, il faut le dire, la place qu'occupe le français n'est nullement menacée et ne le sera probablement jamais, et ce, dans la très grande majorité des cas.

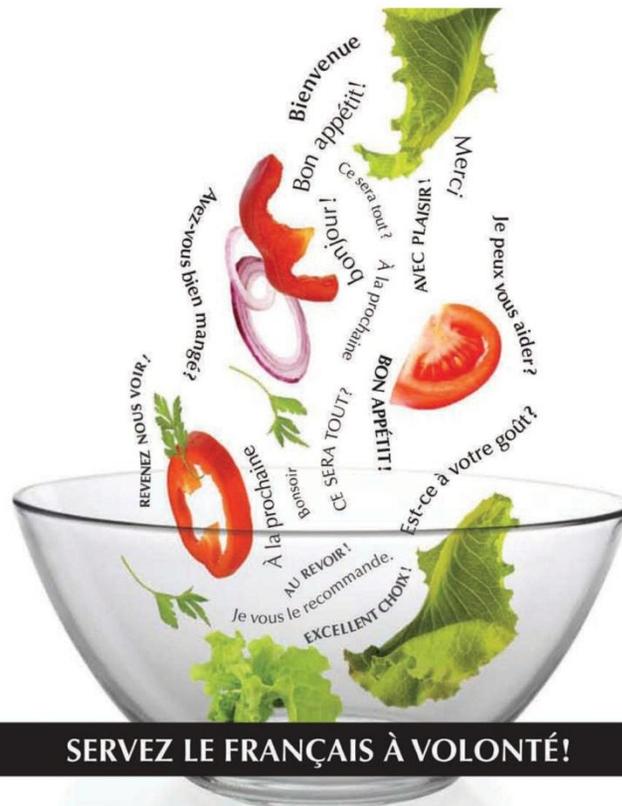
En outre, il est inéquitable d'ajouter des obligations aux employeurs qui doivent compter sur une main-d'œuvre en bonne partie composée de travailleurs à temps partiel faisant grimper « artificiellement » leur nombre d'employés. C'est pourquoi, nous sommes donc d'avis que c'est le nombre d'heures travaillées par tous les travailleurs d'une entreprise qui devrait être utilisé pour établir si elle est assujettie ou non à une obligation législative ou réglementaire. Par exemple, considérant que la semaine de travail est de 40 heures au Québec, 50 employés équivaldraient hebdomadairement à 2000 heures de travail.

Pour conclure, nos membres n'ont ni le temps, ni les ressources pour répondre correctement aux exigences gouvernementales de plus en plus lourdes et complexes. Or, le présent projet de loi ne fait qu'accentuer les choses. Pire encore, en soumettant les dossiers des entreprises en infraction directement au directeur des poursuites criminelles et pénales, sans leur donner la possibilité de corriger le tir, comme le prévoit le projet de loi, l'exploitation d'une entreprise au Québec deviendra impossible.

C'est donc pourquoi, nous ne pouvons souscrire et appuyer les mesures apparaissant au projet de loi n° 14.

## ANNEXE

Dans le cadre de la campagne « Servez le français à volonté », l'ARQ a distribué un dépliant et une affiche aux 4 500 restaurants de la grande région de Montréal touchant ainsi plus de 40 000 travailleurs de la restauration. Il est possible d'avoir davantage d'information au [www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca) ou en cliquant sur l'image ci-après.



### SERVEZ LE FRANÇAIS À VOLONTÉ!



À Montréal, 70 % de la population parle le plus souvent le français à la maison ce qui correspond à près de 2,5 millions de personnes.

— Montréal est la plus grande ville francophone d'Amérique.

— Le français s'avère pour Montréal un atout inestimable notamment sur le plan touristique. Une richesse unique qu'il faut préserver.

— La Charte de la langue française garantit aux Québécoises et aux Québécois le droit de travailler, d'être informés et d'être servis en français.

**ARQ**

Association des restaurateurs du Québec  
[www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)